



● Ročník 25 ● listopad–prosinec
vychází elektronicky zdarma

***Biopotraviny se rozvoněly
Tradiční Vánoce
Bio z Hostěrádek
Polní den v Bozeticích
Exkurze za biodynamikou***



FOTO – redakce Bio



Konipas luční



Špaček obecný

Foto: Andy Hay (rspb-images.com)

Obsah Bio 6/2021

ZPRAVODAJSTVÍ

Ptáků ubývá	2
Hnutí Duha úkoluje vládu	2
Klimatické dopady letectví	2
25. Jihlava – dokumenty	2
Klimatický summit odložil řešení	2

BIOPOTRAVINY

Projekt Bio z regionu	3
Biopotraviny na plotně opravdu zavoněly	4–5
Ekologické zemědělství přiblíží výstava	5
Úvodník	5
Bio z Hostěradek	6

BIOSPOTŘEBITEL

Retro kuchyně našich babiček IV s vánočními recepty	7–9
Nová kniha o permakulturním hospodaření	10
Biotech realně i online	10

EKOZEMĚDĚLSTVÍ

Polní den u Podstavků	11–12
Akční plán EZ do roku 2027 je přijat	12
Exkurze na německé biodynamické farmy	13–14

www.bio-mesicnik.cz

ZPRAVODAJ biodiverzity a uchovatelů starých odrůd č. 6/2021

Perník, slívy, mák...	1
Jak letos rostly staré odrůdy brambor, ale také bob, topinambur a lebedy	2–6
Mapa salátů vyšla tiskem	6
Husy puty, husy puty, sbírejte si voves	7
Jako koukol s žitem, od věků Inou k sobě	8–10
O pěstování máku v malém i velkém	11–12
Odrůdové přírůstky do rodiny genových plodin	13–14

Ptáků ubývá

Česká ornitologická společnost – nový výzkum ptáků hnízdících v EU ukazuje, že za téměř 40 let vymizel každý šestý ptačí jedinec. Celkově jsme tak od roku 1980 přišli o přibližně 600 milionů ptáků. Mezinárodní tým výzkumníků z Královské společnosti pro ochranu ptáků (RSPB), BirdLife International a České společnosti ornitologické (ČSO) analyzoval údaje o 378 z 445 ptačích druhů, které jsou v zemích EU původní.

• Nová analýza údajů ukazuje, že od roku 1980 zmizelo z Evropské unie 600 milionů hnízdících ptáků.

• Značná část těchto ztrát je důsledkem masivního úbytku běžných a hojných druhů ptáků.

• Největší propad početnosti pozorujeme u vrabce domácího, jehož populace se zmenšila o 247 milionů jedinců. Následuje ho konipas luční s úbytkem 97 milionů jedinců, špaček se ztrátou 75 milionů jedinců a skřivan polní, jehož populace se ztenčila o 68 milionů jedinců.

Hnutí Duha úkoluje novou vládu

[Hnutí DUHA a Zelený kruh] – Budoucí premiér Petr Fiala navrhl prezidentu republiky Miloši Zemanovi členy a členky nové vlády ČR. Navržená ministryně životního prostředí Anna Hubáčková, ministr zemědělství Zdeněk Neukla, ministr průmyslu a obchodu (jméno zatím neznáme) i ministr pro místní rozvoj Ivan Bartoš se budou muset poprat se zásadními výzvami v oblasti životního prostředí, změny klimatu a péče o českou krajinu. Mezi ty největší patří změna zemědělských dotací a dalších pravidel, tak aby přispívaly k ozdravení a oživení české krajiny, jasný plán odklonu od uhlí do konce desetiletí či využití ladem ležícího potenciálu čistých domácích obnovitelných zdrojů.

(http://ecn.cz/?x=2751005)



Stopy po leteckém provozu.

Klimatické dopady letectví

Letecká doprava je nejvíce poškozující způsob dopravy. Národní emise v České republice samotného CO₂ z letecké dopravy jsou za rok

více než milion tun CO₂, tvoří asi 6 % všech emisí oxidu uhličitýho z dopravy. [zdroj: Cenia]

Letecká doprava se podílí na celkových celosvětových emisích CO₂ asi 2 %. Průměrné emise komerčních letů na celém světě jsou asi 75 až 95 g CO₂ osobokilometr, přičemž u regionálních letů do 500 km rostou až na téměř 160 g CO₂ na osobokilometr. [zdroj: icct.org] V samotné Evropě to je téměř 100 g oxidu uhličitýho na osobokilometr. [zdroj: Agentura Evropské unie pro bezpečnost letectví]. Na klima mají vliv i další emise, nejen oxid uhličitý. Patří sem např. oxidy dusíku, částice (sazí a síranů), oxidy síry, oxid uhelnatý, nedokonale spálené uhlovodíky, tetraethylolovo. Letadly vypouštěné další látky v součtu způsobují, že celkové klimatické dopady letectví, tzv. radiční působení, jsou přibližně dvojnásobek až čtyřnásobek přímých emisí CO₂. Letectví má i další škodlivé vlivy, nejen přímo na klima: zábor půdy na stavbu nových zařízení (dráhy, budovy, parkoviště), hluk, místní znečištění...).

Brněnské RozVerky, www.veronica.cz

25. Ji.hlava: 300 filmů, 63 zemí

JIHLAVA [MFDF Ji.hlava] – Na Mezinárodní festivalu dokumentárních filmů byla rozdána ocenění. Cenu za nejlepší dokumentární knihu získala Zaslá chuť morušek / Cestovní zpráva čarodějova učně Miloslava Nevrlého. Nejlepším filmem v sekci Krátká radost, který tradičně vybírají diváci portálu DAFilms, se stala Otevřená hora režisérky Marii Rojas Arias. DAFilms v rámci zahájení představil nový projekt – DAFilms Junior.

(http://ecn.cz/?x=2745477)

Klimatický summit OSN v Glasgow odložil řešení nejdůležitějších věcí na později

GLASGOW/PRAHA [Klimatická koalice] – 26. konference OSN o změně klimatu, která skončila v Glasgow, je promarněnou šancí nasměrovat svět na bezpečnou cestu k udržení teploty na hranici 1,5 °C. Navzdory dílčím úspěchům summit vyhlídky světa o moc nezlepšil. Zatímco před Glasgow směřoval svět k oteplení o 2,7 °C, po Glasgow jsme na tom pouze o tři desetiny stupně Celsia lépe. Země světa nedokázaly před ani během Glasgow předložit dostatečně ambiciózní vnitrostátně určené příspěvky (NDC) ke zmírnění změny klimatu. Závěrečná deklarace letošní klimatické konference signatářským státům pouze klade za úkol předložit dostatečné cíle pro rok 2030 do konce roku 2022. Řešení se tedy o rok odkládá. (http://ecn.cz/?x=2750397)

Pozn. red.: Cíle summitu zahrnují snížení CO₂, ale i metanu (ohrožena tím je těžba plynu). Politici zhusta přiletěli soukromými letadly... Přilíš rychlé ozelenění (mimo zemědělství) lidem vše prodraží, dodávky energie budou nejisté.

SMUTNÁ ZPRÁVA

Na počátku července 2021 zemřel novinář a propagátor ekologického zemědělství Karel Merhaut (68 let), dlouholetý člen PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců a jeden ze zakladatelů EZ v ČR. Ti, kdo jste ho znali, věnujte mu tichou vzpomínku.
www.pro-bio.cz

Nadační fond BH vyhlašuje na rok 2022

Bartákův hrnec 30. ročník

Návrhy na nominace posílejte na m. knizek@post.cz

Projekt BIO v regionu

ROZVONĚL PLOTNY KUCHAŘŮ

Projekt Bio v regionu pokračuje. Edukační projekt, který nemá v naší republice obdoby, sklízí ovace. Studenti v rámci své výuky navštěvují ekologické farmy, aby poznali chod, který není zcela dán osnovami. Dále absolvují kuchařský kurz a seminář, jež jim odtajní informace způsobující změnu smýšlení a nasměrování třeba na životní cestu.



Edukace studentů v oblasti ekologického hospodářství pokračuje

Sekce exkurzí na farmách je již absolvovaná a nebývalý zájem láme rekordy. Nejdříve na Ekofarmě Skřivánek Branná a v posledních dnech **Farma Bovine v Heřmanovicích**. „V pořádání exkurzí na farmy, zvláště ty ekologické, vidím velký smysl, dalo by se říci i nutnost. Dnes velká část dětí i dospělých už neví, kde a jak potraviny vznikají, netuší, co obnáší péče o zvířata, půdu a přírodu. Často i děti z odborných zemědělských nebo potravinářských škol vidí poprvé až u nás opravdu zblízka krávy nebo prasata. Mám ráda, když k nám školy chodí na exkurze, protože přínos těchto exkurzí je neuvěřitelný. Část dětí i dospělých po návštěvě farmy začne jinak přemýšlet o jídle, začnou třeba dávat přednost místním, lokálním produktům, zjistí, že jídlo z farmy je jiné než průmyslově zpracované potraviny, objeví nové chutě i možnosti. Zvláště na ekologických farmách se můžou přesvědčit, že zvířata mohou žít spokojeně a volně, a třeba také o tom, že i kráva může mít rohy, nejen býk. Pro nás je výhodou, že své poznatky šíří dále, někteří se vrátí i se svými rodiči třeba na dovolenou a pro některé můžou být tyto exkurze i nasměrováním v jejich pracovní dráze,“ říká majitelka ekofarmy Bovine paní **Iveta Svobodová**.

Samotní pedagogové žáků pociťují velkou váhu v získání povědomí o ekologickém zemědělství a současném trendu regionálních produktů. Dále rozšíření informací, doplněk k učivu, možnosti kon-

taktu se živými zvířaty v jejich přirozeném prostředí a v neposlední řadě vizí do budoucna. „Poznání především předností ekologického zemědělství v segmentu chovu zvířat je zásadní. Tyto znalosti a pohled je jasným měřítkem další praxe každého jednotlivce. Nebudou mít totiž totíž neznalost o biopotravinách a budou tento benefit moci upotřebit ve veřejné stravovací sféře, jelikož dobrého kuchaře nedělá jen jídlo na talíři, ale i jeho znalost, odkud suroviny pocházejí,“ dodávají pedagogové



Iveta Svobodová, majitelka.

Střední odborné školy v Litovli **Mgr. Josef Mrtýnek** a **Bc. Hana Kočí**.

Termíny uskutečněných exkurzí
29. 9. Ekofarma Skřivánek Branná
6.10. Farma Bovine, Heřmanovice



Na ekostatku Bovine.



Šéfkuchař Pavel Martínek

BIOPOTRAVINY NA PLOTNĚ OPRAVDU ZAVONĚLY

Oblíbený projekt BIO v regionu, který se tento rok koná v Olomouckém kraji, se těší nebývalému zájmu. V říjnu se konaly semináře o biopotravinách ve Střední odborné škole Litovel, kterou následovala Střední škola gastronomie, farmářství a služeb Jeseník.

V obou vzdělávacích institucích startoval program vždy v 7:00, kdy studenti pod vedením šéfkuchaře **Pavla Martíneka** rozpálili plotny a společně připravili tříchodové menu.

- **Drůbeží paštika s medem a solí na domácí housičce**
- **Grilované hovězí sous-vide* s dýňovým pyré**
- **Smažený tvaroh s marinovanými švestkami a jemným krémem**

To vše z biopotravin. Po samotném vaření následovala ochutnávka, která zvolna navazovala na teoretickou část. Nový pohled na lokální suroviny, který změní gastronomickou cestu nové generace.

Do projektu vložil sílu a empatii již zmíněný šéfkuchař Pavel Martínek. Svou kariéru započal ve svých raných studiích. V samém počátku šlo o praxe v tuzemských i zahraničních restauracích. Lze jmenovat hotel Imperial ve Františkových Lázních či hotel Ramada v přístavním městě Dover v Anglii.

„Určitým mezníkem v mé praxi byl okamžik, kdy jsem si uvědomil, že chci vařit jiným způsobem, než jaký jsem běžně znal. A to, že chci jídla připravovat bez použití polotovarů a různých ‚umělých‘ dochucovadel. Začal jsem hledat způsoby, jak kombinovat suroviny a chutě tak, aby

* **Sous-vide je kuchařská metoda, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném umělohmotném obalu ve vodní lázni s řízenou teplotou. Takto vakuované se potraviny pošírují po různé dlouhou dobu. Většinou jde o několik hodin – někdy až 72 – při přesné vypočítané teplotě, která je nižší než bod varu.**



jídlo bylo skvělé ‚samo o sobě‘. A to s odstupem let považuji za svou největší ‚devizu‘ v kuchařské praxi. Rád vařím z kvalitních čerstvých surovin. Navíc zkušenost poznat mladé začínající kuchaře byla obohacující a bylo fajn jim předat nabitě zkušenosti z mé 20leté praxe. Líbí se mi čistota biosurovin, už při prvním kontaktu jsou autentické, hezky voní. Práce s těmito surovinami je daleko jednodušší, nepotřebují tolik kuchařské úpravy při zachování správného technologického postupu. A dopad jejich konzumace pro naši výživu vidím do budoucna jako zásadní, hlavně v oblasti školního stravování. Tam by to mělo být běžným standardem,“ dodává Pavel Martínek, profesionální kuchař, lektor v projektu BIO v regionu.

„Pro studenty to byla vynikající zkušenost. Připravené menu se nám zdálo ze začátku náročné a trochu jsem měla obavy, protože rok distanční výuky se bohužel na praktických dovednostech studentů dost podepsal. Ale pan šéfkuchař to zvládl na jedničku a s jeho podporou byl výsledek úžasný. Studenti byli pyšní, že se jim to povedlo. A z biosurovin se jim vařilo skvěle, bylo to poprvé a myslím, že bychom určité podobnou akci chtěli v budoucnu zopakovat,“ dodává **Jiřina Janošiková**, Střední škola Litovel.

„Jsme rádi, že po dlouhé době byl seminář na živo. Jsme už z on-line výuky unavení jak my, tak studenti. Téma bylo pro nás zajímavé, ale není to pro nás nové vařit z biosurovin, máme dlouhou spolupráci, jak s ekofarmami, tak s výrobcem biopotravin PRO.BIO ve Starém Městě. Já vždycky oceňuji, když přijde někdo z gastro praxe. Dokážou děcka nasměřovat dobrým směrem a otevře jim to oči. Domlouváme pak pro ně na zajímavých místech stáže. Moc se mi líbilo vymyšlené menu, bylo perfektně napasované do podzimu,“ říká **Luděk Ungermann**, zástupce ředitele pro odborný výcvik, Střední

➔ škola gastronomie, farmářství a služeb Jeseník.

Ze strany studentů se také pělý samé ódy poznání. „Byla to pro nás novinka, z biopotravin jsme vařili poprvé a moc nám to chutnalo,“ dodává **Lukáš Klimeš**, Střední škola, Jeseník.

„Poprvé jsme si vyzkoušeli technologii sous-vide, maso bylo šťavnatější a křehčí, perfektně se to hodí k biomasu, které je dražší. Uchováte tím jeho gramáž a zároveň i vynikající chuťové vlastnosti,“ upřesňuje **Čeněk Tota**, Střední škola, Jeseník. Studenty Střední školy sociální péče a služeb Zábřeh seminář s vařením ještě čeká a určitě se mají na co těšit.

Co víc si přát než spokojené a obohačené studenty. Rozšíření vědomostí, být jen jednoho člověka za to vždy stojí. V tomto měřítku je to povinností. Celý projekt se uskutečňuje díky Bioinstitutu Olomouc za podpory Ministerstva zemědělství.

Lucie Čenková,
pro Bioinstitut



Pěstování zeleniny pro vlastní spotřebu se stále víc rozšiřuje

Čerstvou zeleninu v České republice na zahrádkách pěstuje zhruba 240 000 domácností, což je více než pět procent z jejich celkového počtu. Pro vlastní spotřebu je v posledních letech určeno deset až 15 % z celkového množství v tuzemsku vypěstované zeleniny, které například v roce 2019 obnášelo 283 541 tun. Sdělil to předseda Zelinářské unie Čech a Moravy Petr Hanka. Pěstování zeleniny pro vlastní spotřebu se u nás podle něj těší stále větší oblibě. Průměrná pěstební plocha, kterou domácnosti využívají k produkci vlastní zeleniny, činí zhruba 50 metrů čtverečních. Zelenina pro vlastní spotřebu tak u nás zabírá celkem 1200 hektarů. V roce 2020, kdy pěstování i maloobchodní prodej zeleniny negativně ovlivnila pandemie, podíl samozásobení vlastní zeleninou vzrostl z deseti na 15 %. Pěstování zeleniny pro vlastní spotřebu je podle předsedy Zelinářské unie Čech a Moravy Hanky rozšířeno zejména na vesnicích a v okolí menších měst, ve velkých městech pokrývají poptávku po čerstvé zelenině farmářské trhy a řetězce.

(ici)

Vážení čtenáři Bio,

vydávání časopisu dosáhlo letos při propagaci ekologického zemědělství v ČR 25 let. Možná je to dobrá příležitost ohlédnout se. Mnoho se sice neohlížíme – snad jen před těmi Vánoce... Kdo by se ohlédnout chtěl – na www.bio-mesicnik.cz (Starší články) najde veřejně přístupné texty od roku 2005.

Po odchodu zakladatele Bio – měsíčníku pro trvale udržitelný život Miloslava Vohralíka (2003) nebylo lehké udržet dobrou kvalitu, vše bylo nízkonákladové. Nějakou stopu v osvětě snad magazín zanechal. Cením si všech nadšenců, propagátorů a realizátorů myšlenky ekologického zemědělství, srdcařů sedláků i prodejců biopotravin, s kterými jsem se setkala. Důležití byli a jsou ti, kteří do Bio přispívali a nyní se ozývají nové tváře, například Andrea Hrabalová, Lucie Čenková, Andrea Saláková – díky!

Věřím, že vás bude nadále zajímat Zpravodaj biodiverzity a uchování starých odrůd, který připravuje Ing. Petr Dostálek a Bio spoluvydává. I kvůli němu ještě pokračuji v „ekojíždě“. Jistě jej i dále podpoříte předplatným.

Před nedávnem potěšila pěkná reklama na biopotravinu s rochtajícím přeštíkem ve slámě. **Přeji Vám s tím čuníkem pro štěstí pěkný rok 2022**, ať se se všemi komplikacemi zdárně všichni popereme!

Vaše Mirka Vohralíková



Ekologické zemědělství přiblíží výstava

Změna klimatu, snižování biodiverzity i vyčerpávání neobnovitelných přírodních zdrojů představují pro zemědělce aktuální výzvy. Odpovědi na řadu z nich nabízí systém ekologického zemědělství, kterému je věnována panelová výstava na střeše Národního zemědělského muzea v Praze na Letné nazvaná Ekologické zemědělství. Zodpovědná volba. Návštěvníci ji mohou zhlédnout od 2. září do 2. ledna 2022.

Dokáže ekologické zemědělství skutečně oživit krajinu, chránit přírodní zdroje či produkovat potraviny bez chemických reziduí? Je ekologické zemědělství pouze návratem ke starým metodám hospodaření nebo představuje moderní alternativu ke stávajícím zemědělským systémům? Na nové panelové střešní výstavě se návštěvníci dozvědí více o historii, zakladatelích i rozvoji ekozemědělského hnutí ve světě i u nás, o jeho základních principech, odlišnostech od běžného konvenčního zemědělství i výhodách a nevýhodách, které představuje produkce biopotravin.

„Panelovou výstavu jsme připravili, abychom návštěvníky seznámili se základní myšlenkou ekologického zemědělství a jeho specifiky od pěstování na poli, přes šetrný přístup k chovaným zvířatům a životnímu prostředí, až po produkci biopotravin. Cílem je ukázat, že ekologické zemědělství je přínosné a zároveň perspektivní pro budoucnost, že má smysl ho provozovat a podporovat, a to kvůli produkci kvalitních potravin a zachování zdravého životního prostředí,“ říká náměstek ministra zemědělství pro zemědělství a potravinářství **Jindřich Fialka**.

Výstavu připravilo Ministerstvo zemědělství ve spolupráci s Českou technologickou platformou pro ekologické zemědělství.

Národní zemědělské muzeum je státní příspěvková organizace zřizovaná Ministerstvem zemědělství. Zabývá se tematikou zemědělství, lesnictví, myslivosti, rybářství, zahradnictví, potravinářství, zpracování zemědělských produktů, vývoje venkova a kulturní krajiny. Národní zemědělské muzeum má kromě hlavní výstavní budovy v Praze také dalších pět poboček – Čáslav, zámek Kačina, zámek Ohrada, Valtice a nově otevřené muzeum v Ostravě. V pražské budově jsou k vidění expozice Zemědělství, Jede traktor, Rybářství, Myslivost, Voda v krajině, Gastronomie, Laboratoř ticha či Zahrada výhledů – střešní terasa. Prostor pro zdokonalování kulinářských dovedností nabízí gastrostudio, kde probíhají kurzy vaření a workshopy pro veřejnost. V současnosti je zde k vidění také hlavní výstava sezony Lékaři rostlin, která představuje práci rostlinolékařů.

Více na www.nzm.cz



Bio z Hostěrádek

Inženýr Martin Hutař je průkopníkem ekologického zemědělství v České republice. Přesto, že byl se zemědělci v denním kontaktu, tak mu jako agronomovi přeškolenému na mlynáře chyběl reálný kontakt s půdou, a chtěl si hlavně ověřit, že informace, které posílá dál, jsou opodstatněné. Proto poprvé navštívil Velké Hostěrádky na jaře 2007. Tehdy se zájmem koupit středně velkou farmu.



„Představa farmy na rovinách Jižní Moravy, kde vše roste mávnutím proutku, se změnila během okamžiku. Když jsme se blížili k Hostěrádkám, krajina se podezřele začala vlnit. Kopce mnohdy svažitéjší než v Jeseníkách. Přesto mě to neodradilo a koupil jsem ji. Společně se svým týmem jsme ji pojmenovali VH Agrotón a letos přejmenovali na EKOFARMA PROBIO s.r.o. Velké Hostěrádky,“ říká Martin Hutař.

Během dvou let přešli na ekologické zemědělství. Hospodaření v úplně jiných podmínkách, než bylo podhůří Kralického Sněžníku, bez kontinuity, potřebných zkušeností a znalostí, nebylo jednoduché. Kraj mezi Ždánickým lesem, Kyjovem, Hodonínem až po Pálavu se díky kopcům potýká s velkou svažitostí. Jsou to tisíce hektarů s podobným reliéfem. To znamená vodní eroze, větrná eroze, přívalové srážky, delší období sucha s vysokými teplotami. Na ekofarmě pěstují na 365 ha orné půdy bioprodukty, které zpracovává mateřská firma PROBIO s.r.o. ve svých mlýnech (pohanka, špalda, oves nahý, pšenice potravinářská, čirok) nebo jako biosivo (inkarnát, hrách, peluška), a také další plodiny, které mají vliv na úrodnost půdy a ochranu před erozí (vojteška, luskoobil-

ní směsky a další meziplodiny). Zkouší různé technologické postupy pěstování, jak šetřit vláhou, jak eliminovat erozi.

To je také dovedlo ke vstupu do programu Ministerstva zemědělství – Demofarmy. Již čtvrtým rokem pořádají dny otevřených dveří a farmáři si předávají zkušenosti s hospodařením v ekologickém zemědělství. Také firma Sonnentor si pronajala kousek pole a propaguje pěstování bylinek na českých polích.

Vlastně jednou z původních myšlenek kamarádů pana Hutaře, kteří intenzivně působili v ekologickém zemědělství, bylo zajistit následovníky, kteří by pokračovali v rozvoji ekologického zemědělství. Skvělé je, že se to daří. Navázala se třeba úzká spolupráce s **Farmářskou školou** www.farmaskaskola.cz, která na farmě uspořádala několik kurzů.

Odbornou mezeru zaplnila nedávno vzniklá poradenská firma **Czech organics, s.r.o.**, která v krátké době rozběhla mnoho zajímavých aktivit. Jednou z nich je účast v mezinárodním projektu. V červnu 2021 byl založen **první BIO region v České republice** v rámci evropského projektu **FrameWork**. V prvotní fázi projektu se zapojili ekologičtí zemědělci obhospodařující plochu přes dva tisíce hektarů orné půdy, travních porostů, vinic a zahradnictví. V přilehlých katastrech velkých Hostěrádek. Na katastru Velkých Hostěrádek hospodaří osm zemědělských subjektů. Z toho sedm v režimu EZ. První a prioritní oblastí spolupráce těchto zemědělců je ochrana a podpora ptáčích populací.

A to je začátek, protože tento deal skýtá mnoho dalších možností spolupráce i v kaž-

denní praxi. Poradenství, sdílení zkušeností, společný nákup osiv, prodej produkce, rozvoj družstevní spolupráce, skladování a posklizňová úprava produktů. Skvělé je, že se všichni zapojili, a výsledky jsou zřejmé.

Přesvědčení a pádné argumenty ekologickém zemědělství Martina Hutaře jsou natolik trefné v doprovodu demonstračních akcí, ekonomických stimulů ve formě dotací, nízké efektivitě používání průmyslových hnojiv a pesticidů v obtížných podmínkách, že farmáři v katastru i okolí Velkých Hostěrádek v Jihomoravském kraji postupně změnili zemědělskou činnost z konvence na ekologickou formu. „*Těší mě, že farmáři se vydávají cestou ekologie, což je pro mě celoživotní cesta a vlastní vnitřní filosofie. A díky nadčasové politice EU ten správný směr,*“ dodává Martin Hutař.

Martin Hutař jde stále dále. Nejen, že s kamarády v roce 2014 založil neziskovku Veselou biofarmu, díky níž zachránil chátrající pětihektarový areál bývalého družstva a kde se nyní tyčí mnoho stromů a vinohrad, a hlavně se tam konají různé projekty na vzdělávání a propagaci ekologického zemědělství. Velký zlom nastal, když před dvěma lety přišel mladý manželský pár se zájmem v areálu založit sociální podnik a také se tak stalo. Vznikl **Jasan, s. r. o.**, který zaměstnává několik osob se zdravotním handicapem a zúrodňuje každý kousek na farmě a pěstují biozeleninu a bioovoce. „*Pochmurný brownfield se stal farmou, která je živá, pestrá, plná krásné přírody a výrobních plodin. Navíc v nově otevřené výrobě se produkují biodžemy, pesta, sirupy, které lze koupit na místě,*“ dodává Martin Hutař.

První Bio region v České republice není poslední, ba naopak. Jen tak dál. Toto je směr k lepšímu životu.



**Lucie
Čeňková**

Zdravá ekologicky a ekonomicky udržitelná RETRO KUCHYNĚ NAŠICH BABIČEK IV.

Tradiční Vánoce – léta čtyřicátá a padesátá

Dnes je v módě, že každé psaní má svůj „příběh“. A tak ke svým osvědčeným receptům a radám přidám i pěkný příběh vánoční.

Narodila jsem se a rané dětství jsem prožila za Protektorátu, pak byl po osvobození chvíli klid a nakonec Únor 1948 a vše bylo zase jinak. Moji prarodiče byli malí živnostníci na malém městě na Českomoravské vysočině a žili prací pro firmu a pro rodinu. Rodina se pomalu rozrůstala, dědeček byl rádoby „patriarcha“, ale „krkem“ rodiny i firmy byla moje úžasná a milující babička Krista.

Co si z dětství dobře pamatuji, to jsou poslední válečná léta, pak radost všech na konci války a nakonec zklamání po Únoru 1948. Nicméně, ve všech těchto třech velmi se politicky i ekonomicky lišících úsecích dějin naší vlasti byly pro moji babičku stěžejní tradiční rodinné svátky a oslavy: Vánoce, Velikonoce, dědečkův svátek i narozeniny a u ostatních členů rodiny občas kulatiny či nějaká svatba, křtiny nebo pohřeb.

Přes všechny těžkosti doby, mnohdy i nedostatek čehokoliv, moji babičce nikdy nechyběla spousta lásky a energie, a vždy nám připravila ty nejnádhernější svátky plné dobrot, překvapení a pohlázení. U prarodičů se slavilo vždy v plném počtu – oni dva, jejich tři dcery s rodinami a vždy někdo navíc, když potřeboval ochranu či útočiště – tak 15–20 lidí. Trable se na chvíli vytratily a rodina si užívala pospolitost a souznění. Na to se nedá zapomenout...

Nahlédneme tedy spolu do našich rodinných Vánoc čtyřicátých a padesátých let 20. století někde na Vysočině.

Advent

Každý rok Vánocům předcházelo velké pečení a chystání. S cukrovím babička začala vždy s příchodem Adventu, a tak denně kromě ranních „rorátů“ (časná ranní mše v kostele) se denně upeklo nějaké to cukroví a pěkně se schovalo a zamklo do komory. Na svátek svatě Barbory jsme s holkama natrhaly „barborky“ – třešňové větvičky – a dali jsme je v hrnci s vodou za okno, aby do Štědrého dne rozkvetly a ozdobily stůl. V kádi na dvoře již byli kapři z výlovy rybníku – na prodej i pro rodinný stůl. Stromek – to byla velká jedle, strýc byl lesní správce, a tak vybral vždy pěknou a velkou až do stropu. V rodině nás bylo několik malých dětí. A tak byla jedle vždy pěkně ukrytá, protože přece na Vánoce vše nosí Ježíšek! Zdobila ji před Štědrým dnem dospělá děvčata, vždy v patře, kde byly obytné místnosti. Tam jsme my děti pár dní před Vánoci vůbec nesměly. Kuriozitou bylo, že ve válce i po ní jsme mívali na stromku krásné čokoládové ozdoby, které se ale nesměly sníst



a po Vánocích se zase uschovaly pro příští rok. Byly totiž ještě z předválečných časů, v mém dětství čokoláda ke koupi skoro vůbec nebyla. Dovedly by si to dnešní děti vůbec představit?

Vánoce jsou blízko

Rodinná kuchyně byla v přízemí vedle prodejny (krámu), tam se vlastně žilo, vařilo a pobývalo po celý den, tam byl náš ráj. S blížícími se Vánocemi jaksi přibývalo vůni a spěchu a šeptání, a to už jsme my děti věděly, že Štědrý den je za dveřmi. S babičkou jsme dodělávaly cukroví, pekly se vánočky, vařily se brambory na salát. Dědeček byl mistr na zabití, čištění, kuchání a porcování kaprů. Na tradiční svatoštěpánský oběd byla vždy krůta, a tak my s větší holkama jsme zase čistily krůtu od peří a pesíků.

Tady na okraj jedna rodinná „perlička“ – malá babiččina celoživotní svatá „lež“. Ryba na černo, jak praví originální recept, musí obsahovat i kapří krev s octem. Dědeček vždy krev odchytil, uschoval a pravil: „Mamo, ne abys tu krev vyhodila!“ Babička to však nepovažovala za dobré, a tak rybí krev s octem vždy hned vyhodila, ale děda se to za celý život nikdy nedověděl!

Vánoční jídelní listek byl vždy tradiční

Štědrovečerní večeře – to byla rybí polévka se svítkem, kapr vařený v zelenině a černá omáčka (kapr na černo), kapr smažený, vídeňský bramborový salát, slavnostní vánočka a po večeři a Ježíš-

Pavla Momčilová

kově zvonění přišlo na řadu to vytoužené vánoční cukrovíčko. Štědrovečerní večeři předcházela celodenní půst. K obědu byla vždy jen lehká bílá zelňačka s bramborami a bez klobásy apod. Děti a nemocní dostali i kousek vánočky s čajem.

Na Boží hod vánoční byl slavnostní rodinný oběd. Předkrm byl kapr v aspiku, pak hovězí vývar s játrovými knedlíčky, vepřo knedlo zelo... nebo vepřový řízek. „Žádná drůbež, aby nám neuletělo štěstí!“

Na sv. Štěpána jsme jako děti chodily s dědečkem koledovat po příbuzných, moc se nám nechtělo, ale autorita patriarchy byla jasná: Každému strýci a tetě zazpívat „Koleda, koleda Štěpáne, co to neseš ve džbáně...“, za to jsme pak dostali nějaký pamlssek a děda si se strýci a tetami poklábosil, jak šly Vánoce a někdy i politická situace. Pak přišel ten úžasný oběd s pečenou krůtou, u nás se krutě říkalo „morka“. Morku babička již časné ráno naplnila mandlovou nádivkou a obrovská krůta se pekla za stálé babiččiny péče mnoho hodin... Největší ceremonie pak byla s „dranzírováním“ té obrovské krůty přímo na stole. Dranzírování se ujal dědeček, později pak jeden ze strýců, ti rozdávali kousky podle vážnosti osazenstva. Babička dostala vždy „biskupa“ a my děti jsme na úvod dostaly jatýrka nebo srdíčko. Ke krutě se u nás podávaly vařené brambory a meruňkový a angreštový kompot...



Vzpomínky

Jak krásné jsou ty vzpomínky na dětství a na všechny ty neúnavné přípravy vánočních svátků. Právě prarodiče věnovali přípravám lásku a s péčí i čas, práci a hlavně své srdce. Často se stávalo, že babička nakonec někde v koutku únavou usnula, my se veselili, povídali... Co ale bylo pravidlem, že jak došlo po jídle na ty obrovské hory špinavého nádobí, tak jsme se všechny holky i ženy vrhly ke dřezu a pro utěrky a... budete se divit... byl to zážitek i pro nás děti. Naše mámy, tety a tetky se rozpovídaly o různých rodinných i maloměstských „tajnostech“ a nám mohly vypadnout oči z důlků a snažily jsme se, aby nám nic neuniklo!

RECEPTY

Ted' několik receptů z našeho vánočního jídelníčku. Většinu našich rodinných receptů najdete v mé knížce **RETRO KUCHARKA – Recepty z 19. a 20. století**. Mnoho druhů vánočního pečiva pak v mé kuchařce **CELOZRNÉ VÁNOČNÍ A SLAVNOSTNÍ PEČIVO**. Pro Vaši inspiraci zde uvedu jen recepty, které byste možná jinde těžko hledali, pokud vyzkoušíte náš vánoční jídelníček. Ostatní si doplníte z mých nebo jiných běžných českých kuchařek.

ZÁKLADNÍ RECEPTY na domácí vánoční stůl

Vánoční rybí polévka

✳ Hlava, odřezky a vnitřnosti z 1 velkého kapra, 200 g kořenové zeleniny (méně mrkve, více celeru a petržele), 1 stroužek česneku, 1/4 lžičky mletého zázvoru, 30 g másla, 30 g pšeničné nebo špaldové mouky hladké, sůl, sekaná petrželka



✳ Omytou hlavu a odřezky z kapra vařte s očištěnou zeleninou a česnekem ve 2 l osolené vody do měkka. Z másla a mouky usmažte ve větším hrnci světlou jíšku. Na prochladlou jíšku scedte rybí vývar. Zeleninu do vývaru propasírujte. Z kostí oberte maso a vložte do polévky, okořeňte zázvorem a vše přiveďte k varu. Vnitřnosti očištěte od žluče, propláchněte a postupně vkládejte do vroucí polévky a na mírné plotně pár minut povařte. Nakonec polévku dochuťte sekanou petrželkou, solí a nechte na kraji plotny zaležet.

Polévku doplňte na kostičky nakrájeným smaženým svítkem.

Svítek smažený rychlý

✳ 2 vejce, 1 dl mléka, 2 lžice sekané petrželky, špetka muškátového květu, strouhanka podle hustoty, sůl

✳ Vejce rozšlehejte s mlékem, přidejte koření, petrželku a sůl a zahustěte strouhankou na kašovitě těstíčko. Lijte je na rozehřátý olej ve vrstvě asi 1,5 cm a z obou stran osmažte do zlatova. Prochladlý svítek nakrájejte na kostičky.

RADA: Můžete využít i zbytky vajec, strouhanky a mouky z obalování kapra na smažení.

Kapr vařený (nejen) na černo

Zase trochu vzpomínek. Kapr na černo je vlastně ryba uvařená ve sladké omáčce. Babička vařila kapra na černo do jisté doby podle klasické receptury (ovšem – bez té rybí krve s octem!!!). Recept najdete v mé RETRO KUCHARCE. Mládeži u stolu to už ale moc nechutnalo, tak se věc vyřešila „šalamounsky“. Kapr se uvařil v zelenině zvlášť – ten jsme si pak dali s majonézou nebo na Boží hod v aspiku. Pro ty starší pak babička uvařila svoji černou omáčku bez kapřího masa. Jedli ji buď s tím uvařeným kaprem, nebo střední generace jako sladkou pochoutku s kouskem vánočky. Všichni u stolu tak byli spokojeni a tradice zůstala – i když vlastně postupně mizela. Dnes už z ní na našem vánočním stole zbyl jen vařený kapr s majonézou nebo v aspiku.

Kapr vařený v zelenině

✳ 600 až 800 g kapra, 1 mrkev, 1 petržel, kousek celeru, 1 menší cibule, pár kuliček pepře a nového koření, 1 bobkový list, 2 lžice octa, sůl

✳ Očištěného kapra s kůží nakrájejte na dílky, kořenovou zeleninu na kolečka, cibuli na čtvrtky. Do pekáčku nebo ohnivzdorné mísy rozložte dílky kapra a proložte je připravenou zeleninou. Přidejte koření, mírně osolte a zakápněte octem. Vařte na velmi mírném ohni pod poklicí 8 až 10 minut. Dílky kapra opatrně vcelku vyberte na mísu.

Vařeného kapra podávejte podle libosti: v černé omáčce (viz níže), nebo s majonézou. Nebo dílky vařeného kapra dejte do hlubší skleněné mísy, ozdobte zeleninou a zalijte ochuceným aspikem, viz dále.

Černá omáčka babičky Kristy

✳ 1 l vývaru z kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel), 60 g másla, 60 g pšeničné nebo špaldové mouky hladké, 120 g švestkových povidel, celkem asi 250 g sušeného ovoce (švestky, rozinky, fíky), 50 g jader vlašských ořechů, 50 g loupáných mandlí, půl lžičky mleté skořice, nezávadná kůra z půlky citrónu, několik lžic strouhaného perníku na zahuštění, sůl

✳ Sušené ovoce spařte, nakrájejte a pak je uvařte v 1/2 l vody do měkka. Mandle a ořechy nakrájejte. Z mouky a másla připravte jíšku, rozředte ji zeleninovým vývarem a odvarem z ovoce. Přidejte ořechy, mandle a badyán a vše vařte 10 minut. Pak přidejte povidla rozmíchaná v troše vody a ještě 5 minut povařte. Uvařené a nakrájené ovoce vložte do omáčky, ochuťte skořicí, špetkou soli a citrónovou kůrou a omáčku zahustěte strouhaným perníkem. Nechte alespoň půl hodiny zaležet.

Kapr na černo

Dílky vařeného kapra vložte do této omáčky a na mírně teplé plotně nechte chvíli táhnout. Jindy můžete omáčku podat k vařenému vepřovému masu. Omáčka



ale chutná i studená, třeba jako zdravá mňamka, např. s vánočkou po štědrovečerní večeři.

Aspik (rosol) doma připravený

✳ 4 vepřové nebo telecí nožičky, vepřové kůže (např. ze syrové pečeně, bůčku, hlavy apod.), po kousku od každé kořenové zeleniny, 1 cibule, zrnka pepře a nového koření, bobkový list, sůl, vinný ocet, 1 sáček nebo plátek sušené želatiny, 2 bílky, plátno na procezení

✳ Omyté nožičky a kůže se vaří spolu s cibulí, se zeleninou, kořením a solí asi 2 hodiny. Pak se přecedí přes husté síto do pekáče nebo širokého kastrolu, přidá se asi 1 dl octa a nechá se vychladnout. Sebere se mastnota, přidá rozpuštěná želatina (podle návodu na obalu) a zašlehaří dotuha ušlehané bílky. Přistaví se na plotnu a vaří na velmi mírném ohni asi hodinu, až je aspik (rosol) průhledný. Pak se přecedí přes plátýnko a použije ve studené kuchyni.

Kapr v rosolu (aspiku)

Kapr v rosolu pro studený bufet se uvaří se zeleninou a kořením (viz shora). Na dno mísy nebo chlebičkové formy nalijte trochu aspiku, nechte ztuhnout a pak rozložte pěkně nakrájenou uvařenou zeleninu, můžete přidat kyselé okurky a vejce. Zalijte trochu aspikem a pak dejte uvařené dílky ryby, znovu nalijte aspik a dejte vychladit.

RADA: Podobně můžete podat i jiná vařená masa, vejce, sýry. Pokrm je chutný a má málo kalorií. Tuhý aspik můžete nasekat na kostičky a zdobit studené mísy, chlebičky i teplé pokrmy a saláty.

Videňský bramborový salát bez majonézy

✳ 1 kg ve slupce vařených brambor typu A (salátové), 1 menší cibule, 1 sterilovaná okurka, 1/2 lžičky mletého pepře, 1 lžice sekané petrželové natě, 1 lžice krájené pažitky, 100 ml hovězího vývaru, 30 ml olivového oleje, jablečný ocet podle chuti, špetka cukru, sůl

✳ Brambory uvařte ve slupce. Vlažné je oloupejte a nakrájejte na kolečka asi 3 mm silná. Dejte do mísy. Oloupanou cibuli nakrájejte na tenké proužky a na prkénku rukou pomačkejte, aby pustila šťávu a aroma. Okurku nakrájejte na tenká kolečka. Přidejte k bramborám a vše zlehka promíchejte.

Na zálivku dejte do hrnku vlažný hovězí vývar, přidejte jablečný ocet, olivový olej a dochuťte pepřem, solí a cukrem. Zálivku spolu se sekanými bylinkami přidejte do mísy a znovu vše zlehka promíchejte. V chladnu nechte zaležet, na stůl neste salát v míse ozdobený čtvrtkami vařených vajec a lístky polníčku.

Mandlová nádivka do Svatoštěpánské krůty

✿ 3 vejce, 100 g másla, 50 g slaniny, 1 veka, 1/2 l mléka, 100 g loupáných mandlí, 1 lžička strouhaného muškátového oříšku, hrst sekané petrželky, sůl

✿ Veku nakrájejte na menší kostičky a dejte do mísy. Slaninu nakrájenou na kostičky rozškvařte, až pustí tuk, rozpustě také máslo. Loupané mandle nakrájejte na tyčinky. V mléce rozšlehejte celá vejce a touto směsí polijte krájenou veku, nechte pár minut bobtnat. Pak do mísy přidejte slaninu, máslo, mandle, koření a petrželku a vše pěkně promíchejte. Po krátkém zaležení nádivkou naplněte dutinu krůty, zašijte potravinářskou nití a dejte péci.

RADA: Nádivkou můžete plnit i kuře, králíka nebo bůček. Pak dejte asi poloviční množství surovin.

Méně známé VÁNOČNÍ RETRO PEČIVO

Babička pekla cukroví pro naši velkou rodinu a mnohé další potřebné. Bylo toho vždy nejen velké množství, ale také obvykle tak 20 až 30 druhů (to podle finanční a politické situace). Většinu receptů najdete v mojí kuchařce **CELOZRNNÉ VÁNOČNÍ A SLAVNOSTNÍ PEČIVO**. Tady uvedu pár starých osvědčených receptů na cukroví, které jak ochutnáte, tak budete péci každý rok.

Zázvorky babičky Kristy

✿ 300 g pšeničné nebo špalďové mouky polohrubé, 200 g cukru krupice, 2 vejce, 1 žloutek, 25 g mletého sušeného zázvoru, na špičku nože amonia (k dostání v menších drogeriích nebo v řetězci Teta), hladká mouka na vál, papír na pečení

✿ Cukr, 2 vejce, žloutek a mletý zázvor šlehejte, až dostanete hustý krém. Pak přidejte mouku předem smíchanou s amoniem a vypracujte hladké pružné těsto. Na vál posypaném hladkou moukou těsto rozválejte na tloušťku asi 6 mm a vykrájejte tvary zázvorků, hvězdiček nebo jiné pěkné „rohaté“ tvary. Přeneste je na plech



vyložený papírem na pečení a nechte zázvorky na plechu v kuchyni do rána (nebo alespoň 3 hodiny) oschnout. Pak zázvorky upečte ve velmi mírně vyhřáté troubě (do 150 °C) do růžova. Tvary pěkně vyskočí.

RADA: Tento velmi starý recept z „dílny“ naší prababičky má i ty přednosti, že zázvorky vydrží dlouho čerstvé, nejsou kalorické a přítomný zázvor v zimě pěkně zahřeje.



Zámecké marokánky

✿ 1/4 l smetany na vaření, 80 g cukru krupice, 80 g kandované (proslazené) pomerančové kůry nebo jiného kandovaného ovoce, 80 g sekaných loupáných mandlí nebo ořechů nebo jejich směs, hrst rozinek, 20 g pšeničné mouky hladké nebo celozrnné, papír na pečení

Poleva: Čokoládová

Smetanu, cukr a mouku smíchejte metlou v hrnku a na mírně plotně povařte asi 1 minutu. Vmíchejte sekané mandle a ořechy, nakrájené kandované ovoce a spařené a osušené rozinky, odstavte z ohně a znovu promíchejte. Na plech vyložený papírem na pečení dávejte lžičkou malé hromádky a pečte v mírně vyhřáté troubě do zlatova. Hromádky se při pečení roztečou na placičky. Placičky sejměte z papíru ještě za tepla, nechte vychladnout, a pak z hladké strany potřete čokoládovou polevou.

Jablkový salám

✿ 300 g oloupaných jablek bez jádřinců, 200 g přírodního cukru, 100 g sekaných vlašských ořechů, 50 g strouhaných mandlí, 50 g rozinek, 1 lžička mleté skořice, 3 tlumené hřebíčky, šťáva a strouhaná kůra z půl citrónu, moučkový cukr na vál

✿ Z cukru a vody uvařte hustý sirup, přidejte hrubě strouhaná jablka a vše svařte na hustou kaši. Vmíchejte všechny další přísady kromě moučkového cukru. Téměř vychladlou hmotu vyklopte na vál posypaný moučkovým cukrem a vytvarujte váleček. Ten nechte několik dnů volně oschnout. Pak jej nakrájejte na kousky jako salám.

RADA: Hmotu na jablečný salám můžeme dát mezi 2 dortové oplátky, na nějaký čas zatížit, a pak nakrájet na obdélníčky.

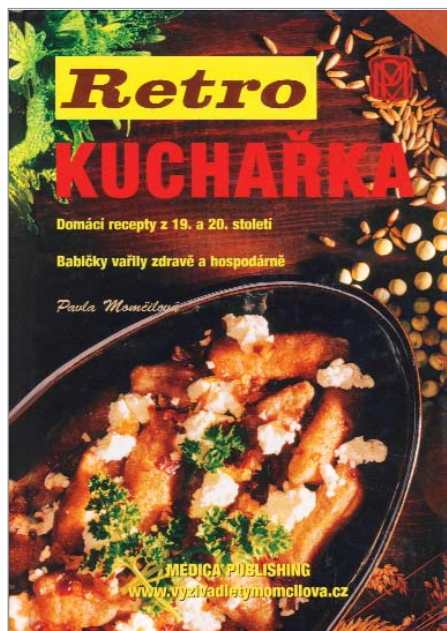
Anýzky babičky Obojky

✿ 5 vajec, špetka soli, 155 g moučkového cukru, 80 g pšeničné mouky hladké, 75 g škrobové moučky (solamyl, maizena), 1 sáček prášku do pečiva, 1 lžice přebíraných semen anýzu, papír na pečení

✿ Z bílků ušlehejte se špetkou soli tuhý sníh, pak zašlehejte rozkloktané žloutky a cukr. Do tuhé vaječné hmoty vmíchejte anýz a směs pšeničné a škrobové moučky a prášku do pečiva. Čajovou lžičkou sázejte na plech vyložený papírem na pečení malé hromádky, shora dejte pár zrnků anýzu a pak při mírné teplotě anýzky v troubě upečte. Pěkně vyskočí.

RADA: Anýz podporuje trávení. Anýzky jsou v podstatě bez tuku a lehce stravitelné.

FOTO – autorka a archiv



Nakladatelství Medica Publishing
tel.: +420 602 271 393,
momcilova@volny.cz
www.medicapublishing.cz

Farmaření jako cestu k soběstačnosti, péči o krajinu i zadržení vody učí kniha Bena Falka: *Rodinné hospodaření v měnícím se světě*

Radikální změna prostředí se může udát na pár stovkách metrů čtverečních. I na několika málo hektarech lze během několika let vytvořit dokonale fungující ekosystém produkující dostatek obživy, zabráňující erozi půdy, udržující vodu v krajině a podporující pestrost rostlinných i živočišných druhů. Vyžaduje to čas, trpělivost a ochotu naslouchat přírodě. Jak dlouho? Autorovi inspirativní knihy *Rodinné hospodaření v měnícím se světě*, americkému ekofarmářovi a krajinnému architektovi Benu Falkovi, to trvalo sedm let.

O náročné, ale díky tomu nezměrně inspirativní a celou společnost obohacující cestě nyní vypráví také českým čtenářům. Stylem a étosem odkazujícím ke klasikovi tohoto žánru, Henrymu D. Thoreau. Rozsáhlá a řadou fotografií, nákrešů a skic doplněná publikace je čerstvým přírůstkem v nabídce ekologického nakladatelství Walden Press.



Ben Falk:
Rodinné hospodaření v měnícím se světě
= permakulturní příručka
udržitelného zemědělství, potravinové
soběstačnosti, regenerace krajiny a odolnosti člověka

Překlad: Marie Venerová, stran: 376,
cena: 450 Kč, září 2021

ISBN: 978-80-908015-1-6, nakladatelství Walden Press

Rodinné hospodaření v měnícím se světě (v orig. názvu Resilient Farm & Homestead) lze číst několika způsoby. Pro zkušenější pěstitele, chovatele, zkrátka farmáře, jde o informaci napěchovaný sumář, třídící jejich vlastní zkušenosti. Těm, kdo stojí na začátku své farmářské cesty nebo o ní teprve uvažují, **Ben Falk** na téměř 400 stranách předestírá strhující příběh, plný objevů, úspěchů, ale i slepých uliček nebo ztroskotání. Natolik je jím zaznamenaná proměna 4hektarové, původně zplanělé a neúrodné farmy v americkém Vermontu (klimaticky srovnatelném s Českou republikou) v malý zemský ráj, otevřená a autentická.

Neúspěch je totiž nedílnou součástí jím raženého regenerativního přístupu ke krajině. Neočekávat rychlé výstupy v podobě hojné úrody, jelikož symbióza všech rostlinných a živočišných pater vyžaduje trpělivost. A schopnost pozorování a citlivosti. Falkem kultivovaná metoda farmářství má základ v permakultuře. Vychází ze zásady, že každé místo nabízí zcela specifické podmínky: čtenáře učí tyto

vstupy vnímat, třídit, analyzovat a převádět je do praxe. Tím získává jeho způsob hospodaření (design) univerzální, celostní charakter.

Autor neprovádí zájemce jen po **pastvínách, zahradách a polích, rýžových rybníčkách nebo houbové pěstírně**. Učí za užití prostých fyzikálních zákonů **hospodařit s vodou, energiemi, zemědělskými nástroji a stroji. Samostatné kapitoly věnoval Falk obydlí, zemním pracím, obživě, zvyšování odolnosti a obnově krajiny vnější i vnitřní. ...**

Řada specifík amerického (eko)zemědělství, a to i v malém měřítku, je vyvážena bohatým redakčním aparátem objasňujících poznámek a vysvětlivek. Ty vepsala matadorka regenerativního hospodaření v Česku, **Eva Hauserová**. Knihu cennými komentáři doplnila známá permakulturní designérka a zkušená farmářka **Alena A. Gajdušková**. Čtenáři v publikaci najdou také vtělenou kapitolu **České farmy v době klimatické změny**, kterou pro české vydání napsal **Pavel Zahradníček** z platformy *Klimatická Zmena.cz*. Knihu uzavírá ukázka hned několika tuzemských farem a usedlostí odpovídajících svou organizací a náplní kánonu raženému Benem Falkem.

K dostání je výhradně v e-knihkupectví www.biobooks.cz.

BIOFACH V NORIMBERKU REÁLNĚ A ONLINE

Vůdčí veletrh biopotravin BIOFACH a VIVANESS se nadále rozvíjí. Klasický fyzický veletrh přímo na norimberském výstavišti bude propojen s výhodami digitální prezentace, čímž bude zajištěna nabídka všem zájemcům během čtyř veletržních dnů. Pořadatel plánuje obsadit 13 výstavních hal, v tuto chvíli jsou přihlášení vystavovatelé ze 70 zemí. Veletrh si samozřejmě zachová mezinárodní charakter, očekává se, že bude více změřený na Evropu.

Do veletržního a kongresového programu budou zahrnuta aktuální společenskopolitická témata. Za více než 1 a čtvrt roku nasbírala veletržní branže, a také osvědčené veletrhy BIOFACH a VIVANESS eSPECIAL 2021, pozitivní zkušenosti s digitálními akcemi. Veletrhy, ale žijí právě z osobního zážitku, z možnosti prožitku všemi smysly, a proto se bio branže již těší na tradiční únorové osobní setkání v Norimberku. Velkou novinkou je v příštím roce termín veletrhu, který bude zahájen již v úterý, dne 15. února a poprvé ve své historii nezasáhne do víkendových dnů. Veletržní brány se uzavrou v pátek 18. února 2022. Po celou dobu fyzického veletrhu budou moci účastníci využít řady výhod paralelně spuštěné digitální platformy. Části kongresu budou živě přenášeny online a následně také na vyžádání k dispozici.

Důraz aktuálního ročníku veletrhu BIOFACH 2022 je kladen na **Organic. Climate. Resilience**, tedy stále rostoucí význam ekologických hodnot, odolnosti a ohleduplnosti k životnímu prostředí. Těmto tématům bude věnována velká část paralelně probíhajícího kongresu. Po celou dobu fyzického veletrhu budou moci totiž účastníci využít řady výhod paralelně spuštěné digitální platformy. Části kongresu budou živě přenášeny online a následně také na vyžádání k dispozici.

V roce 2022 bude na mezinárodním setkání biobranže zastoupena opět také Česká republika, prostřednictvím společné expozice pod záštitou Ministerstva zemědělství ČR, na které se prezentuje 17 firem. Na samostatných firemních stáncích představí své výrobky dalších 8 firem. V popředí bude tentokrát fyzický veletrh přímo v Norimberku s digitálním doplněním.

Jako již tradičně budou na přehlídce novinek Novelty Stands představeny trendy a inovace. Na nejzajímavější novinky čeká ocenění **Best New Product Awards** v 7 kategoriích. Pozornost jistě upoutá také společná expozice „**Innovation made in Germany**“ s 32 novými firmami z oboru biopotravin. Důležitým tématem jsou v roce 2022 také obaly **Zero Waste** a bezobalové koncepty v sekci „**Unverpackt**“. Na výstavišti nebudou chybět ani oblíbené zážitkové světy **Olive Oil, Vegan a Wine**.

Během akce bude platit aktuální hygienický a bezpečnostní koncept: <https://www.biofach.de/en/info/protective-measures>

V případě zájmu o více informací kontaktujte oficiální zastoupení Norimberské veletržní společnosti v ČR, spol. PROveletrhy s.r.o.

www.biofach.de, www.proveletrhy.cz



POLNÍ DEN U PODSTAVKŮ

Regionální centrum PRO-BIO Východní Čechy se správkyní Ing. Zdeňkou Kočtářovou uspořádal seminář k problematice ekologického zemědělství s prohlídkou ekostatku Bozetice u Borohrádku. Navštívilo jej na dvacítku ekozemědělců a přidali se i další zemědělci. Ti přijeli na ukázkový den s nabídkou zemědělské techniky od AgroKonzulty Žamberk.



Ondřej Podstavek hospodaří s rodinou na statku Bozetice (samota) u Borohrádku od roku 1992, obhospodařují na 100 ha. V současnosti již desítky let vedou statek v ekorežimu. Hospodářství je založeno především na chovu dojníc – s dodávkami biomléka do konvenční mlékárny (jinak to nejde) i s prodejem ze dvora. Ke kravám přibýlo několik prasátek a slepice. Pěstují i další plodiny – i pro výzkum. Začali také pěstovat byliny pro Sonnentor. Bylinky v říjnu už byly sklizené a v sušárně. Přijela si je převzít dlouholetá nákupčí Blažena Stárková. Podstavekovi nejen byliny pěstují, suší a dodávají podle požadavku Sonnentoru, ale také čaje prodávají z poctivých regálů v upraveném přístěnku. Ten je naplněn stovkami hrnečků, jež Ondřej Podstavek dlouhá léta sbírá. Rodinné ekologické

hospodaření bylo oceněno Bartákovým hrncem za rok 2012 (předán roku 2013).

Seminář ke zpracování půdy a potlačení doprovodných rostlin i škůdců

Lektor i lektorka z Mendelovy univerzity v Brně přijeli z velké dálky, aby předali své vědomosti o doprovodných rostlinách (jak se plevelé mají správně nazývat) a také o polních škůdcích. Přinášíme stručný obsah jejich výkladu.

Ing. Jan Winkler, PhD., upozornil na vlastnosti některých vytrvalých plevelů, které ekozemědělcům zneprůjemňují hospodaření. Zemědělcům vadí plevelé rozmnožující se oddenky i s množstvím semen, která mohou v půdě přetrvávat (dorminance) i několik let. Problémem se stává také plodina, která na poli rostla, je přeseta jinou a na poli zůstává výdrol. Nejúpornější je řepka, nebo i ječmen. Ani

další informace, které pan inženýr přednesl, nebyly příliš optimistické. Jsou konány pokusy, i dlouholeté, s různou kultivací půdy, a pak se zkoumá výskyt plevelů.

Při potlačování plevelů a výdrolů je možné nasadit různé metody zpracování půdy. Po sklizni pomáhá podmítka. Výdrol semen může zajistit i protierozní zelené hnojení. Nestačí mělké zásahy do půdy, ale třeba až 30 cm hluboká orba. Přesto mohou přetrvávat pýry a pcháče. Rozdrolením kořenů, a potom vyvláčením a spálením je lze omezit. Podmítka ale může zase probudit semena jiných plevelů. Bezorebné přístupy v ekologickém zemědělství nelze využít. Ty jsou navázány pak na herbicidy v konvenčním zemědělství.

Semena šířící se větrem je těžké likvidovat – locika, heřmánkovec, svízel přitula, chundelka, violka rolní, merlík bílý, laskavce... Plevelé pomůže potlačit kultura půdy během vegetace. Zničí vyklíčené jedince, ale může vynést blíže k povrchu semena, která dosud neklíčila. Pro klíčení je důležité období roku, teplo, vlhkost, světlo, obsah kyslíku v půdě i mikroorganismy. Při okopávce mohou semena také vyklíčit. Mezi opravdu vytrvalé druhy patří kamyšník hlíznatý (podobný trávě), jehož hlíзка „spí“ i několik let. Vytrvalý je pýr – je třeba pole sekat na méně než 10 cm. Potlačit pýr umí hořčice bílá. Úporný je i šťovík – na menším pozemku jej lze potlačit vyrýváním, jak poradila přítomná ekozelínářka Jitka Píchová. Kdysi se zmiňovala likvidace teplem.

Lektorka Doc., Mgr. Ing. Eva Hrudová, PhD., jako ochranu proti některým škůdcům doporučuje také orbu. Ta vyhrabe hmyzí škůdce. Larvy na povrchu – i ty zahrnuté – zahynou a něco sezobou ptáci. Na některé druhy hmyzu to neplatí: například na mšice a křísy. Je však zrušen alespoň zelený most pro přenos virů. Na viry jinak nic nefunguje.

Orba likviduje také hraboše polní. Ti mají, jak víme, čtyřleté cykly. Když se nory



Akční plán ekologického zemědělství do roku 2027 je přijat

Sektor ekologického zemědělství a biopotravin má jasnou strategii dalšího rozvoje, a to v podobě Akčního plánu ČR pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2021–2027, který schválila vláda.

Stanoveno je šest kvantitativních cílů do roku 2027:

- Dosáhnout 22% podílu ekologických ploch na celkové zemědělské půdě ČR
- Dosáhnout 30% podílu orné půdy na celkové výměře půdy v EZ
- Dosáhnout 10% navýšení rozlohy trvalých kultur v EZ
- Dosáhnout 4% podíl biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů
- Dosáhnout 5% podíl biopotravin ve veřejném stravování
- Financování výzkumu a poradenství v EZ v rozsahu odpovídajícím podílu EZ na zemědělské půdě.

Plán předložený Ministerstvem zemědělství si klade za cíl podporovat růst ekologického zemědělství (EZ) a trh biopotravin v České republice. Obsahuje prioritní oblasti a doporučená opatření, s výhledem do roku 2027, jejichž realizace přispěje k naplnění národních cílů i ambiciózních cílů Evropské unie ve vztahu k životnímu prostředí a transformaci zemědělství k udržitelnějším formám hospodaření.

Akční plán navazuje na nový Evropský akční plán pro ekologickou produkci zveřejněný koncem března. Je v souladu s cíli Společné zemědělské politiky EU a strategiemi Evropské komise Od zemědělce ke spotřebiteli a Biodiverzita podle Zelené dohody pro Evropu.

„Ekologické zemědělství a výroba biopotravin mají dlouhodobě vzrůstající trend. Například trh s biopotravinami v roce 2019 vzrostl o 19 procent. Lidé se také víc zajímají o to, v jaké krajině žijí a jaké jídlo jedí. Chceme proto ekologické zemědělství, co nejvíce podpořit. V Akčním plánu počítáme i se zajištěním financování výzkumu a poradenství, aby měli zemědělci přístup k nejnovějším poznatkům z ekologického zemědělství,“ řekl ministr Miroslav Toman (tisková zpráva Mze).

http://eagri.cz/public/web/mze/tiskovy-servis/tiskove-zpravy/x2021_temer-ctvrti-na-zemedelske-pudy-cr-bude.html

Polní den u Podstavků

➔ (do 20 cm hloubky) nepřeruší oráním, mají klidný život. Ničí je i stres z té orby. Jenom ptačí dravci na ně nestačí, jejich vrh mláďat reaguje na více potravy se zpožděním. Drátovce nelze likvidovat



Čerstvé biomléko můžete u Podstavků obdržet ze dvora, stejně jako biovejčka a biočaje.

Rozvoj EZ je v plánu řešen v pěti prioritních oblastech od ekonomické životaschopnosti ekofarem, přes výrobu a marketing, po spotřebu biopotravin. Čtvrtou oblastí je hodnocení přínosů EZ na životní prostředí a welfare zvířat. Poslední oblast řeší potřeby EZ v oblasti výzkumu, vzdělávání a poradenství.



Podstavkovy dojnice byly i v chladnějším deštivém dni podzimu na pastvě spokojené.

v EZ dusíkatým vápnem. Na ně platí intenzivní zpracování půdy. Také zavíječ kukuřičný škodí. Přezimuje ve stéblech, pak se líhnou housenky, proto stonky a stébla na poli nenechávat, ale zaorat. Bázlivec kukuřičný ožirá blizny květů, má vajíčka v hloubce 10–15 centimetrů, pak

na ně platí hluboká orba. Řepa je ohrožena rýhonoscem řepným a maločlencem čárkovitým. Na škůdce přezimující mimo pole, nic neplatí, posteskla si lektorka i s přítomnými ekozemědělci. Těžko se zbavíme i plodomorek nebo bělomerek. Pro ekologické zemědělce je tedy dost problematické se se škůdci vyrovnat.



Skupinka čuníků, i přeštíků, ve výběhu v Božeticích.

Seminář připravený RC PRO-BIO Východní Čechy skončil již zmíněnou přehlídkou zemědělské techniky, určené pro zpracování půdy – orbu, podmítání, vláčení, setí, nebo rozmetání hnoje (viz foto na předchozí stránce). Stroje byly většinou dovezené z Rakouska a vždy měly varianty. Doufáme, že na ně budou zemědělci mít a budou jim dobře sloužit.

(mv)

Exkurze na německé biodynamické farmy Dottenfelderhof a Luisenhof

BIODYNAMICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ Hlavní odlišnosti od ekologického zemědělství

První zmínky lze datovat do doby přibližně před 100 lety a od roku 1929 vzniká samostatné označení biologicko-zemědělská metoda. • Biodynamické zemědělství je alternativní způsob hospodaření. • Stejně jako ekologičtí zemědělci, tak i ti biodynamičtí používají organické hnojení, etický přístup ke zvířatům, udržují biodiverzitu krajiny a chrání životní prostředí. • Hlavní rozdíl mezi ekologickým zemědělstvím a biodynamikou je využití tzv. biodynamických přípravků. • Jedná se o jakousi ekologicko-ezoterickou nauku, při které se využívají ekologické postupy, plus je vše rozšířené o vesmírné vlivy a energie (podle Výsevních dnů Marie Thunové).

- Farma má 130 ha, z toho 30 ha pastviny
- Půda – říční naplaveniny s navátou spraší • Chudá půda na humus • Srážkový stín 110 m n. m. • Spodní voda 15–20 m • Půdy lehké – špatně zadržují vodu

V areálu funguje:

- škola biodynamického zemědělství
- šlechtitelská stanice • sýrárna • pekárna
- kavárna • BIO supermarket...



- dýně... • 6letý osevní postup • dva roky jetelo, vojtěškotráva • Pšenice, žito • dva roky okopaniny, zelenina • Brambory se hnojí hnojem • Zelenina kompostem, závlivka • Meziplodiny vymrzající – svazenka, slunečnice a směsky • Dobrá příprava půdy – plevel • Odplevelování v meziřádku mechanizovaně • Zelenina – hrobky • Personální náročnost – 4 zaměstnanci + 2 studenti • Realizace produkce – velkoobchod, vlastní prodejna



Biodynamické preparáty

- Příprava vychází z filosofie biodynamického přístupu, který pracuje s kosmickými silami a jejich vlivem na hospodaření • důraz na etický přístup ke zvířatům, šetrnému zacházení s půdou • křeměnáček – rozemletý křemen s vodou vměstnaný do kravského rohu a uložený na období přes léto do půdy. Po vykopání je používán jako „homeopatické“ hnojivo. • roháček – kravské lejno vměstnané do kravského rohu a uložené na období přes zimu do půdy. Po vykopání je používán jako „homeopatické“ hnojivo.

Biopreparáty

- Dlouhodobě probíhá vědecký pokus s preparáty, který dokazuje, že fungují, i když zatím nebyl nalezen jasný mechanismus působení. • Další podrobnosti k přípravě a působení preparátů viz pdf na <http://bioinstitut.cz>

„Filosofie“ biodynamického zemědělství

- Zásadní je celostní přístup (rostliny, zvířata, půda, lidé – fungují v propojení a souvislostech – vesmírné síly, klimatické

FARMA DOTTENFELDERHOF

Historie

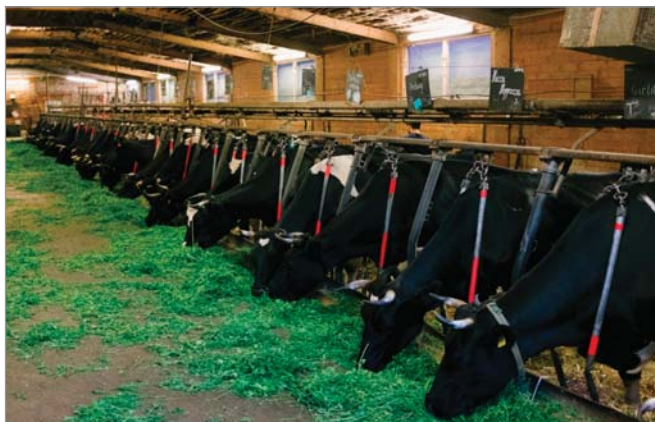
• Původně hospodářský dvůr kláštera Premonstrátů (1000 n. l.) • Po II. sv. válce (1944–1958) orientace na biodynamické zemědělství – statek ve vlastnictví šlechty • 1958–1968 – klasické zemědělství (cukrová řepa) • Od 1968 pronajato od státu „5 akademiků“ podpory alternativního zemědělství – šlechetný právník – založil GLS banku.

Chov skotu s produkcí mléka

- 80 ks krav • Červenostřakatý skot • Dojivost 6 000 l za laktaci • Krmivo pouze z farmy, pastva, neohrozuje se • Podesťka se míchá s dřevní štěpkou, kvůli konzervaci • Mělké zapravení do půdy • Do půdy zapravují hnůj a kompost • 30 % hnoje se kompostuje • chov prasat

Zelenina

- Pěstuje se na 12 ha o. p. • 7–8 ha brambory, zbytek mrkev, zelí, celer, pórek,



podmínky, sluneční energie, voda atd...) • Rostliny poznáváme skrze jejich VITALITU • Zvířatům lze naopak porozumět skrze jejich POHYB • Myšlenka biodynamického přístupu je hotová tak z 15 %, tzn., že je stále co zlepšovat • Podstatné je také schopnost vidět včas, že něco ničíme nebo děláme špatně, tzn. dříve, než to zničíme úplně nebo napácháme velké škody • Vědecký přístup je výborný, ale měl by se rozšířit o nové přístupy a nástroje • Někdy vnitřně víme nebo cítíme, že ne všechno, co se učíme, funguje nebo platí. • „Myšlení omezuje více než cítění“ • o kvalitě a dostatku/nedostatku výživy se bude rozhodovat v Africe, Indii, JA, tzn. v oblastech s největšími populacemi a zároveň s horšími poměry/výkyvy množství srážek a sluneční energie.

Výzkum a šlechtění

- Od 70. let 20. stol. • šlechtí se jak skot, tak pšenice, ječmen, oves, žito, kukuřice, vojtěška, rajčata atd. • Obiloviny se šlechtí na odolnost proti chorobám, proti poléhání, na výnosy, pekařské vlastnosti • Využívají, jak staré, tak moderní i vlastní odrůdy • Osivo je ekologicky množeno. Kombinují biodynamický přístup (měsíční kalendář Marie Thun) a čistě vědecký přístup



* Vše, co potřebujete vědět o biodynamickém zemědělství, najdete na novém webu Regionálního centra PRO-BIO Moravská brána www.biodynamika.info. Najdete zde veškeré informace o tomto způsobu hospodaření, seznam biodynamických farem, odpovědi na časté dotazy, důležité kontakty, užitečné odkazy a další zajímavé informace.

* Příklad moravského biodynamického vinařství Krásna hora uvádí Newsletter Státního intervenčního fondu č. 5/2021. V článku Tajemná biodynamika Evy Railichové se dočtete o přístupech rodiny Vybíralovy. Využívají zejména biodynamické preparáty a další postupy.

* V Bio jsme čtenáře seznámili s biodynamickými přístupy vinařství Lukáše Rudolfského v Kutné Hoře a jeho otce ve vinařství u Kuksu (např. Bio 3/2016 Ve vinicích střikají roháčkem i křemenáčkem). O Steinerově antroposofii též v Bio 3/2014 a 6/2020, v článku o pěstování světelného kořenu.



- Šlechtění se v Německu finančně nepodporuje, ačkoli je to velmi důležitá činnost.

Ovocnářství

- Jedna vyšlechtěná bioodrůda jabloně – Kolina • Pěstují a vegetativně množí staré odrůdy • Jablka mají vztah k Jupiteru • V meziřadí mulčují – svazanka, slunečnice, pohanka • Používají přírodní preparáty – proti houbám např. přeslička • Hnojí kompostem (5 t/rok) • Kromě jabloní (80 %) pěstují třešně, švestky, dále lísky, mirobalán, bezy • 1000 vysokokmenů jabloní – 85 % jablek – prodej, zbytek moštují.

Ovocnářství

- Pod stromy zkoušejí pěstovat rebarboru (dobře prospívá pod ořešáky), křen, okrasné květiny, bylinky, jahody • Tři pracovníci na plný úvazek a dva vždy na sklizeň

Leguminózy

- Součástí osevního postupu • Využití jako krmivo • Fixace 300–400 kg N/ha/rok • Různé druhy směsí včetně bylinek • Seč 4–5 x za rok

- Ničení plevelů – pcháč je velmi dobře potlačený v hustém zápoji jetelotrávy. Pcháč



roste (a asimiluje) pomalu, ale v konkurenci jetele, který rychle obsadí prostor, je nucený růst rychleji, což mu nevyhovuje a je slabý, nízký a nekvete.

STATEK LUISENHOF

- Rodinná farma • 60 ha, vlastní pozemky
- Zelenina • Obilí – komunitně podporované zemědělství • Brambory skladují, klimatizovaný sklad (2–3 st. C°)
- Bedýnky – zákazníci předplatí a oni zavážejí • Biodynamické přípravky nakupují od Dottenfelderhofu, s nímž spolupracují

Prezentace z exkurze ekologických zemědělců Ing. Zdeňky Kočtářové, správkyně RC PRO-BIO Východní Čechy



Rytmus roku s Hankou Zemanovou

RYTMUS ROKU – nejkrásnější, nejvýpravnější a dlouho očekávaná kniha Hanky Zemanové, autorky bestsellerů o zdravém jídle a životě v souladu s přírodou, právě vychází! Je to bez nadsázky kniha nejen pro celý rok, ale i pro celý život.

Po úspěšné Biokuchaře a BioAbecedáři, kterých se prodalo přes 75 000 ks, přichází Hanka Zemanová s celoročním průvodcem, v němž se dozvíte, jak nás příroda svými sezónními a lokálními dary každý měsíc posiluje a léčí.

Kniha nabízí mnoho inspirace, jak sladit zdravý životní styl s ročním obdobím, jak přirozeně posilovat imunitní systém správným výběrem sezónního jídelníčku, jak zpracovávat lokální superpotraviny a jak připravovat léčivé čaje, výživná jídla a elixíry z darů naší přírody. Mezi „superfoods“, které máme přirozeně k dispozici, Hanka zařadila mimo jiné i dostatečný spánek v úplné tmě, práci s půdou, přirozený pohyb na vzduchu a na slunci či vzájemné doteky. Titul je výstředním několikaleté autorčiny tvorby a mnohaletých zkušeností ze života na venkově. Hanka Zemanová na knize spolupracovala se třemi lékařkami zaměřenými na středoevropské léčivé jídlo a byliny, tradiční čínskou medicínu, ájurvédú a antroposofii.

Můžete se těšit mimo jiné na:

Žít v rytmu přírody jako zdroj léčivé síly

Dary divoké přírody v naší kuchyni
Lokální superpotraviny
Nápoje a elixíry z přírody
Zdravý sezónní jídelníček
Informace garantované lékaři
Nádherné autentické fotografie

Rytmus roku s Hankou Zemanovou je výjimečný nejen svým obsahem, ale i kvalitou informací, které recenzovaly tři lékařky: MUDr. Michaela Šimková, MUDr. Martina Zisková a MUDr. Hana Sirotková.

Vydává nakladatelství Smart Press



Výsevní dny podle Marie Thunové®

2022

Kalendář si můžete již objednat.

Bude užitečným dárkem pod stromeček.

Cena 73 Kč.

Možstevní slevy. Členové Svazu mají zvýhodněnou cenu.

Objednávky: pro-bio@pro-bio.cz
Nebo web:

<https://pro-bio.cz/publikace/ese>

Nová Valeriána – MAGAZÍN EKOLOGICKÉHO A BIODYNAMICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ 2. ČÍSLO

Nová Valeriána s podtitulem *Ekologické zemědělství jako způsob ochrany klimatu*. Ve světle současného extrémního počasí se jedná o téma více než palčivé. Jak může zemědělství pozitivně působit na klima, proč jsou stromy v ekologickém zemědělství důležité, jaký potenciál mají travní a pastevní plochy v souvislosti s CO₂? A v čem se ekologické zemědělství může ještě zlepšit?

Formát A4, barevná, 52 stran, 145 Kč

Objednávky na webu PRO-BIO.cz

„Rodinkový způsob chovu prasat se zapouštěním kojících prasníc“

Praktická příručka je výstupem projektu, kde je PRO-BIO Svaz EZ partnerem. Ke stažení na adrese: https://pro-bio.cz/wp-content/uploads/2021/07/PRIRUCKA-RODINKY-SASOV_final-1.pdf

Měsíčník BIO je mediálním
partnerem pro:

**PRO-BIO, Svaz ekologických
zemědělců, z. s.**
Nemocniční 53
787 01 Šumperk
tel.: 583 216 609
pro-bio@pro-bio.cz
www.pro-bio.cz



**PROBIO,
obch. spol.,
s.r.o.**

Lipová 40
Staré Město pod Sněžníkem
583 301 951, f: 583 301 960
www.probio.cz

EKOTREND SLOVAKIA

Zvaz ekologického
poľnohospodárstva
Michala Hlaváčka 21,
054 01 Levoča



SLOVENSKÁ REPUBLIKA
++421 905 580 141, 534 511 862
www.ecotrend.sk



Dave Goulson patří mezi nejuznávanější ochránce přírody ve Spojeném království a v roce 2006 založil oceňovanou Společnost na ochranu čmeláků. V knize **NÁVRAT ČMELÁKŮ**, kombinuje příběhy o rostoucí vášni dítěte pro přírodu s hlubokými vhledy do zásadní důležitosti čmeláků. Popisuje, jaký vliv měly na čmeláky historické události, co s nimi dělá měnící se příroda, jak do jejich života zasahujeme my a jak je můžeme chránit. Úspěšné úsilí Dava o navrácení anglického čmeláka pruhovaného, který ve Velké Británii zcela vyhynul. Díky autorovu hlubokému vhledu a nadšení se na čmeláky začnete dívat úplně jinak.



PŘEDPLATNÉ 2022 za 200 Kč

pro **ZPRAVODAJ biodiverzity a uchování starých odrůd v pdf (6. ročník)**
a **Bio (26. ročník) k tomu zdarma**

Zaplatit můžete na účet: 2319256023 / 0800 (fakturu vystavíme na požádání)
Podpoříte tak vycházení ZPRAVODAJE i záslužnou činnost k uchování odrůd.

Starší čísla Bio i se Zpravodajem zájemcům zašleme (vhpress1@seznam.cz)
– způsob zaslání a platba dohodou. Noví zájemci o předplatné kontaktujte redakci Bio.

REDAKCE BIO

PhDr. Miroslava Vohralíková,
šéfredaktorka a vydavatelka
Jungmannova 1403
500 02 Hradec Králové 2
IČ 63235099, neplátce DPH
tel.: 608 476 828,
vhpress1@seznam.cz
bio.noviny@tiscali.cz

Toto dvojčíslo vyšlo elektronicky
1. prosince 2021, ročník 25, č. 6
ISSN 2533-6673

Tištěné BIO vycházelo 1997–2016
Od r. 2017 vychází elektronicky
jako dvouměsíčník. Podporujeme
Zpravodaj biodiverzity a uchování
starých odrůd.

Rozšiřováno prostřednictvím před-
platného, zasíláno elektronicky.

Redakční rada

Ing. Jiří Urban, Ing. Petr Dostálek,
Pavla Momčilová

Jazyková úprava: redakce

Sazba a DTP

vh press Hradec Králové

Neoznačené snímky jsou
majetkem redakce.

INZERCE

Inzerát řádkový soukromý (180 úhozů)
za 100 Kč, firemní 300 Kč. Plošná
firemní inzertce od 20 Kč za cm²,
podle rozsahu a počtu opakování.

www.bio-mesicnik.cz

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

zodpovědná volba

**Výstava o ekologickém
zemědělství, které
není snadné,
ale je **logické****

**od 2. 9.
2021**

**do 2. 1.
2022**

**střešní terasa pražské
budovy Národního
zemědělského muzea**

**Kostelní 44, Praha 7,
otevřeno út–ne 9–17 hod.**

Ministerstvo zemědělství / Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství / Národní zemědělské muzeum

Výstavu připravilo Ministerstvo zemědělství ve spolupráci
s Českou technologickou platformou pro ekologické
zemědělství a Národním zemědělským muzeem v roce 2021.

