



● Ročník 26 ● červenec – srpen
vychází elektronicky zdarma

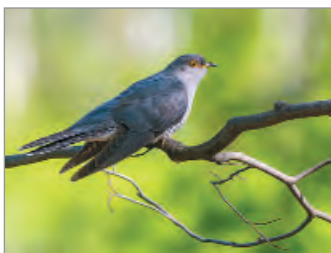
**ZÁŘÍ – měsíc ekologického
zemědělství a biopotravin**
**Soutěžte o nejlepší
biopotravinu**
Na Biofachu 2022
Naše pole
Z balkánské kuchyně



Ječmen ozimý – Naše pole Nabočany

FOTO – redakce Bio

● **biopotraviny** ● **ekozemědělství** ● **biodiverzita** ● **ekologie**



ČOS – Evropské populace kukačky obecné jsou mimo jiné ohroženy změnou klimatu, která způsobuje, že hostitelské druhy začínají vlivem zvyšujících se jarních teplot hnízdit dříve, zatímco kukačka, která migruje až do subsaharské Afriky a na tahu se orientuje podle délky dne, začátek kladení vajec neposouvá. Dnes v Evropě žije zhruba 60 % kukaček oproti 80. letům 20. století.

FOTO – Lukáš Kovár

Obsah Bio 4/2022

ZPRÁVODAJSTVÍ

Září – měsíc biopotravin a ekologického zemědělství * Poznej svého farmáře * Hlasujte pro alej roku * Projekt na záchranu květnatých luk2

BIOPOTRAVINY

Klání o nejlepší českou biopotravinu mění název3
Biofach 2022 – bio - klima
- odolnost4-6

BIOSPOTŘEBITEL

Reminiscence na dovolenou na Balkáně7
Recepty balkánské kuchyně7-9
Mýty o ekologickém zemědělství10

EKOZEMĚDĚLSTVÍ

Nabočany – polní výstava plodin i techniky11-12
Přednosti ekologického zemědělství13
Papírový obal zlepšil design výroby – rozhovor13-14

www.bio-mesicnik.cz

ZPRÁVODAJ biodiverzity
č. 4/2022

Ó velké slunečnice1
Jak postupujeme při sklizení osivářských záhonů2-5
Nesu, nesu kvítí6-7
Srovnání hrachových lusků7-8
Zlatohlávek má rád kvetoucí zahrady i suchý kompost9-11
Ještě dvakrát oves12-13
Ty obyčejné u nás kytky14

Můžete si objednat celý ročník – 200 Kč

Září 2022

Měsíc biopotravin a ekologického zemědělství

Každý rok vyhlašuje Ministerstvo zemědělství září Měsícem biopotravin a ekologického zemědělství. Osvětová a informační kampaň zaměřená na podporu ekozemědělství a biopotravin v České republice je organizována již od roku 2005.

Hlavním cílem kampaně je přiblížit veřejnosti důvody, proč je dobré a logické kupovat biopotraviny a podporovat tím ekologické zemědělství v ČR, a rovněž ukázat, kde si biopotraviny mohou koupit.

Více o ekologickém zemědělství

Najdete v publikaci **Ekologické zemědělství bez mýtů** (Fakta o ekologickém zemědělství a biopotravinách pro média, Dr. Josef Dlouhý, Ing. Jiří Urban) nebo Jan Dvorský a Jiří Urban: Základy ekologického zemědělství, kde stažení na webu mesicbiopotravin.cz (Bio str. 15).

V průběhu celého měsíce září se uskuteční řada regionálních akcí na podporu biopotravin a ekologického zemědělství – biojarmarky, biodožinky, dny otevřených vrátek na biofarmách, exkurze do výroby a další. Veřejnost tak může navštívit české ekofarmy, ochutnat biopotraviny přímo „ze dvora“ a seznámit se s principy ekologické produkce.

Při příležitosti kampaně Září – měsíc biopotravin a ekologického zemědělství je rovněž vyhlašován vítěz soutěže Česká biopotravina, jejímž pořadatelem je PRO-BIO – Svaz ekologických zemědělců.

Každoročně také čekají na fanoušky během měsíce září pravidelné soutěže s partnery Měsíce biopotravin. Z akcí jsou zatím známy zde níže uvedené, přihlašte zde tu svou.

POZNEJ SVÉHO FARMÁŘE 2022

6/8 Ekoagrofarma Hájná Hora Vimperk (kraj Jihočeský)

13/8 Farma Podal (kraj Jihomoravský)

25/8 – 30/8 Země živitelka (kraj Jihočeský)

17/9 Farma U Františky (kraj Plzeňský)

24/9 Ekofarma Člupy (kraj Jihomoravský)

1/10 Farma Martin Novotný (Pardubický k.)

===

11. září – Biozemědělský den na ekofarmě Sasov – Jihlava

8. října – PRAŽSKÝ BIOJARMARK 2022

Jediný farmářský trh v Praze, který ručí za opravdovou kvalitu, vás letos čeká v sobotu 8. října již tradičně na dvoře Národního zemědělského muzea na Letné! Přijďte si nakoupit jídlo přímo od ekologických farmářů a výrobců z celé republiky, ochutnat bio dobroty, dozvědět se novinky ze světa ekologického zemědělství. Biojarmark pro vás bude otevřený od 9 do 17 hodin a vstup na Biojarmark i do muzea bude celý den zdarma. (Lovíme.bio.cz, biojarmark.info.)

Hlasujte pro alej roku 2022

Arnika: Dvanáctý ročník ankety Alej roku 2022 odstartoval 1. června. Pojďte s námi objevovat ty nejpozoruhodnější aleje či stromořadí v České republice. Představte nám aleje ve vašem okolí nebo stromořadí, která vás zaujala na cestách krajinou – nově vysazené, letité či ohrožené.

Do naší soutěže může stromořadí nominovat skutečně kdokoli, ať už jednotlivci či skupiny. Stačí vyplnit nominační formulář na webu www.alejroku.cz, vložit jednu až tři fotografie a popsat osobní důvod pro nominaci aleje či její příběh. Budeme rádi, když se dozvíme o přihlášených alejích ještě o něco více. Poslat snímky můžete do soutěže.



Foto – archiv

Startuje celostátní projekt na záchranu květnatých luk

Tradiční program Českého svazu ochránců přírody (ČSOP) na zachování a obnovu květnatých luk v ČR přechází díky podpoře z Norských fondů do celostátního měřítká. Jeho cílem je najít v jednotlivých regionech druhově bohaté louky a vytvořit z nich osiva. Ta pomohou vzniku dalších druhově bohatých kvetoucích luk, ale zvýší i pestrost trávníků ve městech. ČSOP se loukami zabývá již od roku 1998, kdy založil program Obnova květnatých luk. Regionální směsi semen se nicméně zatím stále využívají pouze lokálně s výjimkou Bílých Karpat, kde bylo díky práci ZO ČSOP Bílé Karpaty během posledních dvaceti let zatravněno regionálním osivem již přes 600 hektarů.

ČSOP

Vážení čtenáři Bio,

Zvládněte čtení Bio v počítači i horké dny léta, včetně sklizní obilí, zeleniny, ovoce a prodeje v kamenných obchodech, na trzích a jarmarcích, ať stihněte návštěvy akcí na ekostatických, kupte si regionální potraviny, jsou i bio. Postavte se vzhůru leticím cenám, vařte doma, kupujte, co sníte, a snězte, co jste nakoupili.

Mirka Vohralíková

Klání o nejlepší českou biopotravinu mění název



PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců vyhlašuje soutěž Nejlepší biopotravina roku. Největší soutěž v oblasti potravin s certifikací BIO u nás vstupuje do své třetí dekády s novým názvem a logem. Do boje o titul Nejlepší biopotravina roku 2022 se mohou hlásit tuzemští výrobci biopotravin do 4. srpna 2022.



Vítězné biopotraviny loňského roku: Bio tvaroh z Ekofarmy Javorník, který současně zvítězil i ve své kategorii, Mošt Bio Jablko Jadernička od Marka Šenkeříka z Moštárny Valašské Klobouky, Bio cibulové chutney z Ekofarmy Lejčkov v Jihočeském kraji, Ryzlink rýnský, pozdní sběr 2018 z Vinařství Barabáš a Jehněčí T-Bonek steak BIO z Farmy Rudimov.

Nejlepší biopotravina roku v novém

Do 21. ročníku vstupují organizátoři s novým názvem a logem. Původní jméno soutěže Česká biopotravina roku se tak mění na Nejlepší biopotravinu roku. „Ke změně názvu jsme přistoupili na základě dlouhých diskusí v rámci poroty. Lidé sice chtějí české, ale zároveň vyhledávají to nejlepší. Věřím, že tato změna přispěje k lepší propagaci nejen samotné soutěže, ale zejména oceněných výrobců a jejich produktů. Vždyť na trhu máme za dobu trvání soutěže takové množství skvělých biopotravin, které si zaslouží, aby je spotřebitelé znali, ochutnávali a preferovali,“ říká **Kateřina Urbánková**, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců. Na nový název navazuje i logo, které propojením stylizace listu, krajiny a příboru symbolicky ilustruje bioprodukcí.

Od chleba po sterilované patizony

Odborná porota ocení produkty v pěti kategoriích a zvolí celkového vítěze, který získá prestižní titul Nejlepší biopotravina roku 2022. Paleta biopotravin, které v minulosti uspěly, je přitom velice různorodá. Loni nejvyšší ocenění získal Bio tvaroh, v minulých letech pak zvítězily sterilované patizony, biorajčata ve vlastní šťávě, sušené maso nebo trhaná paštika.

Přehled vítězných produktů z posledních let najdete na

<http://www.nejlepsibiopotravina.cz>.

Přihlášené produkty hodnotí téměř dvacetičlenná porota v čele s jejím dlouholetým předsedou Pavlem Maurerem. Kromě samotné chuti komise hodnotí i složení biopotravin, jejich obal či marketingovou strategii.

Návazání obchodní spolupráce i mediální zájem

V loňském roce zvítězil biotvaroh z Ekofarmy Javorník. Co to znamenalo pro jeho výrobce, shrnula Radka Barboříková, vedoucí obchodního oddělení farmy: „Vítězství v soutěži zvýšilo zájem



Vítězný biotvaroh.



zákazníků o tento výrobek, všimli si nás noví obchodní partneři a myslíme si, že to zlepšilo image naší společnosti.“

A právě mediální zájem a navázání nových obchodních kontaktů jsou vedle zpětné vazby hlavními aspekty, proč je soutěž pro tuzemské bioproducenty tak cenná. Nadto jsou vítězné biopotraviny prezentovány na řadě akcí v Česku i zahraničí.

Biovína bylo nutné přihlásit dříve

Přihlášku do soutěže je nutné odevzdat do 4. srpna. Kategorie biovin, která je organizována ve spolupráci se Svazem vinařů České republiky, o. s., má uzávěrku přihlášek už 21. 7.

K vyhlášení soutěže dojde na přelomu srpna a září v rámci Tiskové konference k měsíci biopotravin. Soutěž pořádá PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců pod záštitou ministra zemědělství **Zdeňka Nekuly** a ústředního ředitele Státní zemědělské a potravinářské inspekce **Martina Klančiny**.

Zájem o biopotraviny a jejich spotřeba v Česku dlouhodobě roste. Stoupá i počet ekologických zemědělců. Cílem soutěže Nejlepší biopotravina roku je upozornit právě na to nejlepší z tuzemské bioprodukcce.

Andrea Saláková

Soutěž Nejlepší česká biopotravina je kláním s dlouholetou tradicí

O prestižní titul se každoročně uchází desítky výrobců – potravin vyprodukovaných tuzemským ekologickým zemědělstvím. Účast v soutěži nabízí výrobcům biopotravin jedinečnou příležitost pro zviditelnění svých výrobků jak mezi obchodníky samotnými, tak pro zpřístupnění mezi širokou veřejností. Soutěž je každoročně pořádána pod záštitou ministra zemědělství a ústředního ředitele Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Soutěž se koná od roku 2002. Více o soutěži na www.nejlepsibiopotravina.cz.

BIOFACH 2022 – bio.klima.odolnost

Návštěva devíti hal na norimberském výstavišti, které se stále zvelebují, byla náročná – na nohy i dojmy. Obejít a zastavit se u 2 276 vystavovatelů z 94 zemí, při tom ještě navštívit zajímavé přednášky, nebylo v jednom dnu možné. Návštěvníků zde přivítali na 24 tisíc ze 137 zemí světa. Po loňském veletrhu, který se musel kvůli hygienickým regulím při covidové situaci konat jen přes videokonference, to byla příjemná změna. Pořadatelé BIOFACHU jsou spolu s veletržní organizací mezinárodní sdružení ekologických zemědělců IFOAM – Organics International (mezinárodní patron BIOFACH) a BÖLW – Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (Německá federace výrobců biopotravin). Je dlužno také poznamenat, že čeští návštěvníci ze zájezdu pořádaného PROVeletrhy, PRO-BIO ligou a Lovíme bio s potěšením přijali letní termín konání obou veletrhů. Pro vystavovatele, především rodiny zemědělců a některé zájemce o téma, asi nebyl letní termín vhodný – doba žní a sklizně...

Odborný kongres – Organic.Climate.Resilience

Pořadatelé se zaměřili na ústřední a hlavní problémy doby, jako je ochrana klimatu a udržitelnost, jakož i otázky globální potravinové bezpečnosti a jaká řešení nabízí ekologické zemědělství a zpracovatelský průmysl. Kromě uvedeného zaměření kongresu na **Organic.Climate.Resilience**, odborníci řešili další otázky týkající se aktuálního tržního vývoje a trendů, jakož i politických a právních podmínek oboru. Kongresu v jedné sekci se účastnil i náměstek státního tajemníka MZe ČR **Petr Jelínek**. Diskutovalo se ve fórech

Celkem se konalo 123 prezentací, některé byly i živě přenášeny. Program fóra Udržitelnosti posunulo politiku ještě dále. Pokud chtějí do roku 2045 dosáhnout klimatické neutrality, musí všechny zúčastněné strany ještě hodně pokročit. Dobrou zprávou je, že fórum nabízelo spoustu inspirace – ekologická fair play, snižování emisí CO₂ v obchodu, skutečné nákladové účetnictví, v produkci humusu nebo do klimatické kuchyně...

Udržitelnost (např. diskuse Jak do sebe zapadají lidská práva, planetární hranice a zákony tržní ekonomiky), fórum **Zemědělství** bylo novinkou (Nové ekologické nařízení, cíl pro 25 % ekologické půdy, Mládež, ekologické zemědělství



Zážitek světa „vegan“ s praktickými ukázkami vaření bez živočišných produktů.



Expozice českých vystavovatelů pod hlavičkou Ministerstva zemědělství ČR byla ve společnosti jak Ukrajiny (foto vlevo), tak Japonska nebo USA. Obstála dobře.

Česká expozice

Design letošní výstavy se nesl v duchu, který přichází do našeho životního stylu – a to je minimalismus. Jak v uspořádání expozic, tak i trochu do barevnosti obalů vystavovaných bioproduktů. Možná do všeho zasáhla i opatření proti šíření Covidu, že expozice nebyly tak bohaté když roušky byly vidět minimálně. Vše bylo zabalené, ukryté ve vitrínách, až na výjimky a malé ochutnávky, prostory mezi stánky byly široké. Vše bylo ale decentní a úhledné, převažovala bílá barva i dřevo. Dostatek bylo různých posezení u občerstvení. Jen dříve bývalo více aranžovaných produktů do zajímavých kompozic. Čerstvé zeleniny i ovoce bylo v aranžmá poskrovnu (pokud jsme stánky vůbec stihli navštívit).

Česká expozice pod patronací Ministerstva zemědělství ČR zde nechyběla. Přestavilo se 18 vystavovatelů a návštěvníkům nabídli široký sortiment své potravinářské bioprodukce, samostatně vystavovalo dalších 11 českých firem.

a klimatická krize, Porážka na farmě) a **Věda** (Rezidua v potravinovém řetězci).

K praktickým ukázkám směřovaly zážitkové světy vegan, vína a olivového oleje. Pro ekologické zemědělství je inspirací pěstování **konopí a prosa**. Jsou považovány za udržitelné potraviny, protože plodiny jsou klimaticky odolné. Obě plodiny slaví jakousi renesanci na základě své nutriční hodnoty a robustnosti a na kongresu jim byla věnována pozornost. Věříme, že odborné diskuse z Biofachu se dostanou i k odborníkům do České republiky

Tiskové zprávy Biofachu uvádějí, že k dosažení většího rozsahu ekologického zemědělství, jenž má v Evropě cíl dosa-



Ing. Tereza Levínská představovala výrobky denní spotřeby z biomléka.

„Naši“ nabízeli zájemcům české biopotraviny, například mléčné produkty, široký sortiment výrobků z bramborového škrobu, nebo proteinovou náhražku masa z hrachu, extrudované výrobky (křupky, tyčinky), nebo také novinka kimči ve skle a přepuštěné máslo, práškové nápoje, kaše i bonbóny, sušené ovoce a ořechy, víno, lahodné sirupy, oleje, hummus...

Hned vedle české expozice byl pavilon Ukrajiny, USA nebo Japonska i Srbska. Barevností upoutaly firmy z Afriky, které právě nabízejí prvotní místní produkty. I pro jejich zemědělce jsou vypracovány podpory, aby se produkcí užívali – pak spadají pod Fair Trade – spravedlivý obchod – a směřují přímo k podporovateli třeba z Evropy.

Biopotraviny „free from – fructose, lactose, gluten...“

Mnoho výrobků je vedeno stylem veganství a ve prospěch některých zdravotních omezení – jsou bez cukru, laktózy či lepku. Takže nacházíme mnoho rostlinných mlék, jogurtů, pomazánek, placek a podobně. Mnoho proteinových výrobků je náhražkou masa (ovšem bez jeho chuti) a je zpracováno do polotovarů. Snad to bude potřebné, aby planeta lidstvo užívala.

Organizace pro výživu a zemědělství (FAO) očekává nárůst požadavků na stravu do roku 2050 až o 70 %, tak je umělé maso spolu s dalšími novými přístupy potravinářského odvětví velkou pomocí v této problematice. Proto je mnoho výrobků zaměřeno na jiné zdroje bílkovin než živočišného původu.

Poznamenáváme: Pokud by se nezbývalo, nevedly konflikty, nehořely budovy, skladiště, ropné vrty atp., tak by se daly vyřešit hladčeji i tyto záležitosti – a možná by klima nebylo tolik rozvrácené. Jestli je oteplování přírodním procesem, bez silnějšího vlivu lidské činnosti na jeho změny, mohly by se prostředky věnovat i na řešení odolnosti. Ovšem trendem je i to, že nastoupená ekologická cesta a výroba musí být zisková. Takže lacino to nepůjde.

Dnes už na výstavě těžko najdeme nějaký produkt, který zde v nedávné minulosti nebyl. Před dvaceti lety spotřebitelé



Obliha raw výrobků roste.



Oblíbené jsou extrudované výrobky připravené nejen z hrachu, ale i z amarantu.



Proteinová mouka, vege „maso“ i křupinky v české expozici.

jásali nad prvními jogurty, sýry nebo masem a salámy v biokvalitě. Nyní jsou již všechny druhy potravin k dosažení v biokvalitě – i ty veganské zmrzliny, nebo bezpečkové produkty... I tyto trendy čeští potravináři sledují.

Pro zajímavost: našli jsme i biokrmení pro psy, nebo i kokosový cukr nabízený českou firmou, či břízový cukr.



Kokosový cukr a další netradiční plodiny.



Výborný biookurkový syroh nabízela jablonecká firma.



Mezi polotovary ze Starého Města p. Sn. byly také „masové“ plátky z pohanky.



Velkou škálu produktů nejen z brambor nabízí firma z Vysočiny.



Výborně chutnající biookurkový nápoj z okurkového syrohu nabízela jablonecká firma.



Kimchi, novinka fermentovaných zelenin.

Bioobchod a potravinářství

Lidé zabývající se výrobou a obchodem se snaží udržet uhlíkovou stopu spojenou s jejich produkty co nejmenší, zkoumají obaly. V obchodech se prosazuje delší

Organizace pro výživu a zemědělství (FAO) očekává nárůst požadavků na stravu do roku 2050 až o 70 %, tak je umělé maso spolu s dalšími novými přístupy potravinářského odvětví velkou pomocí v této problematice. Proto je mnoho výrobků zaměřeno na jiné zdroje bílkovin než živočišného původu.

dobu bezobalový prodej a k němu slouží různé typy násypových nádob, které se zde představily. Také se nabízely různé náhražkové obaly místo plastů, nádobí při poskytování občerstvení, brčka – na bázi kukuřice, škrobu, bambusu nebo kokosových vláken.

Potravinářské firmy se zaměřují na udržitelnost, na místní suroviny, a – pokud mají na jídelníčku maso nebo ryby – myslí na dobré životní podmínky zvířat. To vše se odráží ve veletržních trendech: „produkty šetrné ke klimatu“, „místní suroviny“, „udržitelná obalová řešení“ a „welfare zvířat“.

Úspěšný je trend recyklovatelných obalů, či šetření materiálem. Takový trend nasadila v praxi firma Sonnentor v Čejkovících. Podle jejich časopisu „Radost“ odlehčila krabičky na výrobky, jak jen to šlo – přizpůsobili jejich tvar tak, aby se jich vešlo do kamionu co nejvíce a zároveň šetřili kartony. Někdy stačí málo. Také třeba etikety, které lze lehce smýt



Zajímavý březový cukr.



Barvy Afriky a sušené ovoce.

vodou, balit do skla či trvanlivějších papírových obalů.

Stejně jako biopotraviny, tak i kosmetické přípravky kladly důraz na udržitelnost a životní prostředí. To je zřejmé i z trendů letošního veletrhu VIVANESS: „Méně plastů“, „přírodní veganská kosmetika“, „holistická péče o vlasy“ a „místní hrdinové“. (více na <http://www.vivaness.de>)

Srdce mezinárodního bioprůmyslu pro letošek v Norimberku dotlouklo. Při opuštění výstavních hal se již objevila pozvánka na další ročník, který je plánován již za půl roku – opět v únoru od 14. do 17. února 2023. Veletrhy ve stylu Bifachu se konají také na dalších kontinentech. Klíčové téma kongresu každoročně určuje mezinárodní patron předního světového veletrhu biopotravín IFOAM a BÖLW ve spolupráci s BIOFACH. Klíčovými problémy k řešení budou:



Sluneční brána v obležení...

„Ekologické zemědělství, ochrana klimatu, zdraví: zdravá půda – zdraví lidé – jak to souvisí?“

Mirka Vohralíková
FOTO – autorka

Zachráni svět „UMĚLÉ maso“?

Z diskuze „Saving the word with FAKE MEAT?“ na BIOFACH 2022

Odborníci SRN: **Prof. Dr. Dr. h.c. Hartmut Vogtmar** (vědec), **Sarah Wiener** (aktivistka – online), **Erich Margrander** (šéfredaktor bioPress) a **Thomas Dorsch** (Tonnies Holing ApS + Co. KG) se ujali nelehkého úkolu. Za účasti téměř plné posluchárny NCC Ost Shanghai (asi 100–120 posluchačů) otevřeli diskuzi k tématu FAKE MEAT – UMĚLÉ MASO.



Téma přednášky mne velmi lákalo, protože u nás máme k tomu informace jen sporadické, ale v západním světě je průmyslová výroba „umělého masa“ na rostlinné bázi dosti diskutovaná a zdá se, že někde průmyslová velkovýroba „fake meat“ už začala nebo je v konkrétní fázi přípravy.

Toto kontroverzní téma je výzvou jak

pro ekozemědělce, tak i pro potravinářský průmysl. Proč?

- Vegerariánský a veganský průmysl slibuje, že „umělé maso“ na rostlinné bázi nám může poskytnout příjemný „masový“ chuťový zážitek a potřebné výživové hodnoty.
- Naproti tomu z hlediska ekologie a kvality této pseudopotraviny je „umělé maso“ stále více kritizováno pro vysokou míru přepracovanosti základních surovin, možnosti degenerace aj. Ekologové zde uvádějí i otázku ničení dešťných pralesů (uvolnění půdy pro pěstování zdrojů).

V tomto a v podobném duchu byla vedena diskuze. Závěry však nebyly v krátkém časovém úseku jedné hodiny nikterak formulovány. Zformulovány byly pouze další náměty k diskuzím, protože kromě výzvy k zemědělcům (snížit množství chovných zvířat o 40 %) a výzvy veganskému/vegetariánskému průmyslu, jsou tu závažné výzvy sociologické, výživářské, lékařské a další.

Podle aktivistky je to též otázka svobody v rozhodování, co budu chtít konzumovat, ne se nechat v budoucnu manipulovat nabídkou na trhu.

Pro vysvětlení: Pod pojem „fake meat“ se zde nemyslí nám známé napodobení masových jídel z bílkovinných produktů bez zabíjení zvířat (vegani: luštěniny, obiloviny, oleje, semena, vegetariáni: i vejce a mléčné výrobky + obojí vhodná koření, bylinky apod.). Jedná se zde o velkokapacitní výrobu napodobeniny masa z rostlinných produktů cestou jejich přepracování, modifikace, dodatečného ochucení, zformování do struktury podobné masu apod. Někteří developéři jsou ochotni do takové výroby investovat obrovské prostředky.

Pavla Momčilová



Nabídka alternativ masa jako polotovarů byla bohatá. Zdrojem proteinů, tedy bílkovin, jsou většinou luštěniny.

REMINISCENCE

na dovolenou na Balkáně

Letošní léto nám konečně dopřává trochu cestovat, spíše po Evropě a okolí. Mnozí zamířili znovu do balkánských zemí, většina tradičně na Jadran, hlavně do Chorvatska. S postkovidovou a inflační dobou některé oslovilo po dlouhé pauze i Bulharsko, které bylo za minulého režimu hodně oblíbené. Jinam k moři se jet nedalo.

Oproti době „reálného socialismu“ i v Bulharsku v současnosti přibýlo hodně luxusnějších hotelů, a tak méně turistů zde tráví dovolenou v kempech, spíše si dopřávají i pobyty s All inclusive apod.

Ve velkých hotelích (a ty v Bulharsku u Černého moře nyní převažují) jsou obvykle podávána evropská menu, jak je známe ostatně např. i z Egypta, Turecka, Dominikánské republiky apod. Taková „interhotelová“ jídla jsou mnohdy od zdravé prospěšné stravy hodně vzdálena.

Originální (původní) balkánská strava je oproti té „interhotelové“ mnohem zdravější. Je založena na zelenině, libových sýrech, libovém mase, rybách, rostlinných olejích a i příprava balkánské stravy je většinou velice šetrná a zdravá. Turisté v Chorvatsku i jinde na Jadranu mají mnohem více příležitostí ochutnat na dovolené originální balkánskou stravu. Přímořská turistika je zde spíše soustředěna do penzionů a menších hotelů a zde se většinou vaří, tak řečeno, více méně „podomácku“. Naproti tomu u Černého moře je třeba balkánskou domácí kuchyni spíše hledat v přímořských barech a grilech. S All inclusive pobytem chuť Balkánu tam vlastně nepoznáte.

V tomto díle magazínu BIO bych Vám tedy ráda nabídla pár zdravých a velmi chutných receptů z originální. a přitom moderní balkánské kuchyně – trochu z Bulharska a trochu z Chorvatska. Podle libosti si můžete buď zavzpomínat na „kebabčeta“, „pitu“, „tarator“ nebo „čevapčiči“ a „pljeskavicu“...

Anebo si vyzkoušet něco nového, výborného a hodně zdravého.

Dobrou letní chuť Vám přeje
Vaše
Pavla Momčilová

RECEPTY balkánské kuchyně

TARATOR

Studená polévka pro horké dny

SUROVINY

- 1 větší salátová BIO okurka
- 2 kelímky tučnějšího BIO jogurtu po 380 ml
- hrst jader vlašských ořechů
- 2 stroužky česneku
- 1 svazček kopru
- sůl, pepř
- BIO sezamový nebo slunečnicový olej
- asi 0,5 l studené pitné vody

POSTUP

- 1 Okurku oloupeme a nakrájíme na kostičky. Ořechy nasekáme na prkénku na hrubo. Česnek očistíme.
- 2 Do polévkové nebo jiné hlubší mísy dáme jogurt a rozředíme jej studenou pitnou vodou.
- 3 Pak do mísy přidáme kostičky z okurky a sekané ořechy, přidáme prolisovaný česnek a jemně nasekaný kopr. Směs ochutíme solí a pepřem a zakápneme panenským olejem podle chuti.
- 4 Mísu s taratorem dáme do chladničky nejméně na 2 hodiny.

Podáváme v horkých dnech a svěžest se neprodleně dostaví.

DŽUVEČ – GJUVEČ

Vepřové maso se zeleninou na pánvi

SUROVINY

- 600 g libového BIO vepřového masa
- 50 g slunečnicového nebo BIO řepkového oleje
- 2 cibule
- 1 lžíce mleté červené papriky
- 1 dl suchého vína (nemusí být) nebo voda
- 3 zelené nebo červené BIO zeleninové papriky
- 2 velké BIO brambory
- 300 g syrových rajčat nebo z konzervy
- 1 bobkový list, saturejka nebo tymián
- pepř, sůl
- svazek hladkolisté petržele

POSTUP

- 1 Cibuli nakrájíme na drobno, omyté maso na kostky, očištěné papriky na proužky, oloupané brambory na kostky.
- 2 Ve velké pánvi na oleji opečeme kousky masa a cibuli, osolíme, zaprášíme mletou paprikou a promícháme. Pak dáme víno nebo vodu, přidáme nakrájené brambory, papriky a na osminky nakrájená rajčata (nebo z konzervy) a všechno koření a podle chuti osolíme.
- 3 Za pilného prohazování vše na pánvi zahřejeme k varu. Dáme poklici a na mírném ohni dusíme asi 40 minut. Občas dolijeme malé množství vody.
- 4 Jakmile je maso hodně měkké, poklici odstraníme a pokrm vydusíme „na tuk“. Je-li třeba, dochutíme solí a nakonec vsypeme drobně nasekanou petrželku. Pokrm necháme na teple chvíli zaležet.
Podáváme s bílým chlebem nebo domácí pitou (viz náš recept).



PIPERKI – PAPRIKE PEČENY

Salát z pečených kapií

SUROVINY

- 4 – 6 masitých červených biokapií
- 4 lžíce olivového nebo slunečnicového biooleje
- pár lžic vinného nebo jablečného octa
- svazek hladkolisté petrželky
- sůl, pepř

POSTUP

- 1 Omyté a osušené masité kapie (nikoliv kulaté masité papriky z obchodu!!!) zakápneme troškou oleje a opečeme vcelku v troubě nebo na grilu hodně do tmava. Není-li k dispozici trouba či gril, pak můžeme kapie opéci na oleji na pánvi nebo dokonce na obyčejném ohništi.
- 2 Opečené kapie dáme dolobalu nebo do hrnce s poklicí vychladnout.
- 3 Z vychladlých kapií opatrně sloupneme slupku a vyjmeme semínky se stopkami.
- 4 Ocet a olej smícháme v misce, přidáme pár špetek soli a pepře a jemně nasekanou petrželku. Promícháme, kyselost a sůl upravíme podle vlastní chuti.
- 5 Pečené kapie rozložíme na plochou misku a pomalu zalijeme připravenou marinádou.

Necháme chvíli v chladu marinovat a pak podáváme, např. k pečeným masům nebo „kebabčům“ či „čevabčiči“ apod.

ČEVABČIČI – KEBABČETA

Z mletého masa na špejli

SUROVINY

- 600 g mletého BIO masa – mix vepřové a hovězí nebo jehněčí
- 100 ml bílého suchého vína
- 1 lžíce sušené saturejky
- 1 malá cibule
- 1 lžíce sekané petrželky
- sůl, pepř
- 8 bambusových špejlí
- slunečnicový nebo řepkový olej na smažení nebo na gril

POSTUP

- 1 Maso smícháme s vínem, sekanou cibulí, bylinkami, solí a pepřem. Mícháme dlouho – vařečkou, rukou, nebo v elektrickém hnětači, až dostaneme homogenní hmotu.
- 2 Vymíchanou hmotu na čevabčiči dáme v míse přes noc do chladničky zaležet. Špejle namočíme na tu dobu do vody, aby nabobtnaly.
- 3 Před tepelnou úpravou utvoříme mokřýma rukama na špejích úhledné válečky.
- 4 Čevabčiči potřeme olejem a pečeme na jakémkoliv grilu nebo na ploché pánvi na plotně do růžova. Pečeme zvolna, aby maso zůstalo šťavnaté.

Podáváme s chlebem nebo bramborem nebo se zeleninovým salát.



PITA

Rychlý nekynutý balkánský chléb

SUROVINY

- 500 g BIO celozrnné nebo hladké mouky nebo směs (pšeničná, špaldová, ev. pohanková)
- 1/2 lžičky prášku do pečiva
- 1/2 lžičky jedlé sody
- 100 ml bílého BIO jogurtu – může být i sójový
- asi 100 ml studené pitné vody

Rada – nemáme-li jogurt, nebo alespoň kyselé mléko, dáme jen studenou vodu a lžičci octa nebo citrónové šťávy.

- 1 vrchovatá lžička soli
- 1 lžička oleje na vymazání formy

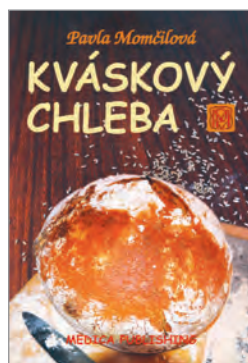
POSTUP

- 1 Mouku/ky prosejeme spolu s práškem do pečiva, sodou a solí do mísy. Dobře promícháme.
- 2 Jogurt rozšleháme s trochou vody.
- 3 V míse elektrického hnětače nebo ručně v míse mícháme mouku a zvolna přiléváme rozšlehaný jogurt a poté i studenou vodu v takovém množství, až dostaneme měkké pružné těsto.
- 4 Kulatou formu na koláč o průměru cca 26 cm vymažeme olejem a těsto do ní pěkně rozložíme. Necháme asi půl hodiny odpočinout. Můžeme sypat semeny (slunečnice, sezam, len, dýně).
- 5 Pitu pečeme v mírně vyhřáté troubě do růžového povrchu. Nakonec zkontrolujeme propečení špejlí. Upečenou pitu dáme z formy na kuchyňskou mřížku pod utěrkou vychladnout.

Pita se na Balkáně podává k masitým i zeleninovým jídlům, např. k džuveči, můžeme ji podat i místo chleba. Oceníme např. na chatě, nemáme-li troubu, droždí atd. Pitu zde upečeme i v Remosce.

Knihy se zdravými recepty koupíte u všech knihkupců v ČR

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



MÝTY O EKOLOGICKÉM ZEMĚDĚLSTVÍ

MÝTUS

Kvůli nízkým výnosům ekologické zemědělství lidstvo neuživí. Vyspělé země by měly používat intenzivní moderní metody, aby nasýtily hladovějící rozvojové země. Ekologické zemědělství je příliš velký luxus

Realita: Podle mnohých kritiků je ekologické zemědělství příliš velký luxus. Podle zastánců ekologického zemědělství je zase příliš velký luxus zemědělství konvenční. To kdyby mělo nést všechny svoje náklady, které nepřímo způsobuje a které jsou dnes z velké části hrazeny z kapes daňových poplatníků, byl by rozdíl v cenách produkce nejspíš opačný.

Je naprosto pravda, že prosazování ekologického zemědělství Evropskou unií je svým způsobem geniální politický tah. Řeší se tím najednou celá řada problémů.

V tzv. rozvinutých zemích se sníží nadprodukce, zmenší se negativní tlak na prostředí a zdraví populace, šetří se konečné přírodní zdroje, zvýší se zaměstnanost, zlepší se stav a údržba kulturní zemědělské krajiny, sníží se závislost na fosilních palivech a tím i zranitelnost, zvýší

populaci v rozvojových zemích zvýšením produkce v zemích rozvinutých (kde se populace spíše snižuje). Transport potravin k hladovějícím v primitivních zemích je technicky (logisticky, organizačně) nemožný. Zvýšení produkce potravin ve vyspělých zemích není řešení. Nemluvě o ztrátách cestou, kdy se jen zlomek dostane k těm potřebným. Většinu rozeberou diktátoři a „rebelové“, zbytek podlehe zkáze během „skladování“. Jediná možnost je produkce na místě.

Demagogické zneužívání situace poukazováním na rostoucí a hladovou populaci světa k demagogickým požadavkům na ještě intenzivnější produkci v zemích, kde intenzita již je na hranici únosnosti prostředí a zdraví populace, je při nejmenším neslušné.

Takže v příštích 40ti letech nebudeme muset světovou produkci zdvojnásobit my, ale oni. Ti, kdo si populaci zvyšují. Jinak to totiž není možné vyřešit. A jedno z realistických řešení pro ně je právě ekologické zemědělství. Pravidlo, že nižší výnosy v ekologickém zemědělství, které jsou obvyklé při srovnávání výnosů v konvenčním zemědělství v rozvinutých zemích,

oplývá samými „mínusy“. Je ale možné konstatovat, že s největší pravděpodobností není konvenční zemědělství v dlouhodobém horizontu udržitelné. Problém hladu jedné miliardy lidstva není otázka zemědělství, ale jen politická. Vyřeší se jen odstraněním neschopných totalitních vlád a diktátorů a jejich nesmyslných a zločinných válečných konfliktů.

MÝTUS

Bioprodukty se během pěstování a skladování nemohou ošetřovat fungicidy, proto jsou plné plísní a zejména jejich škodlivých zplodin – mykotoxinů.

Realita:

Tvrzení, že v biopotravínách musí být více mykotoxinů, protože plodiny nejsou v ekologickém zemědělství ošetřovány chemickými fungicidy svědčí o neznalosti problematiky. Existuje řada studií, které ukazují, že rozdíl v obsahu mykotoxinů mezi konvenčně a ekologicky pěstovanými plodinami žádné nejsou (například Olsen, M., Möller, T., 1995, Eltun, R., 1996, etc.). Výskyt mykotoxinů je závislý na řadě faktorů, nejen na použití nebo nepoužití fungicidů. Většina těch nebezpečnějších mykotoxinů se tvoří při špatném skladování, nikoli v porostu. To se může přihodit jak v ekologickém, tak i konvenčním zemědělství. Aflatoxin, způsobující rakovinu, se například nejčastěji vyskytuje v plesnivém chlebu. A také v importovaných jaderných krmivech ze suspektních zemí, používaných v konvenčním zemědělství.

Místo fungicidů se v ekologickém zemědělství proti houbovým chorobám využívá řada preventivních opatření (např. odolné odrůdy, pestré osevní postupy). Rostliny pěstované v ekologickém zemědělství mají díky nepoužívání dusíkatých hnojiv pevnější buněčné stěny, které jsou odolnější infekci plísněmi produkujícími mykotoxiny. Aplikace chemických fungicidů v konvenčním zemědělství může v některých případech být i kontraproduktivní – je známo, že fungicid typu strobilurin (v preparátu Amistar) ovlivňuje složení hub na napadených zrnech obiloviny a paradoxně tak podporuje napadení Fusariem, a tím zvyšuje riziko kontaminace zrna mykotoxinem Fusaria (deoxynivalenolem) v konvenčním zemědělství. Že konzumace biopotravin nevede ke zvýšenému riziku kontaminace mykotoxiny, potvrdila také Organizace pro výživu a zemědělství (FAO).

ZDROJ:

Dr. Josef Dlouhý, Ing. Jiří Urban: Ekologické zemědělství bez mýtů (Fakta o ekologickém zemědělství a biopotravínách pro média).

Vydavatel: Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství, 2011



ilustrační foto

se důvěra konzumentů a uspokojí se jejich požadavek ohleduplnějšího přístupu ke zvířatům, přírodě, krajině a prostředí vůbec.

V tzv. rozvojových zemích se pomocí ekologického zemědělství může naopak produkce zvýšit (peníze na umělá hnojiva, pesticidy, GMO-osiva, techniku a její servis většinou chudáci nemají, pokud je nedostanou od bohatých daňových poplatníků z jiných zemí, což nelze provozovat do nekonečna), stav krajiny a její biodiverzita zlepšit, populace ušetřit od negativních vlivů pesticidů, zaměstnanost a soběstačnost zvýšit. Stačí know-how, zdrojů zvenčí není zapotřebí. Je naivní si myslet, že je možné pomoci zvyšující se

pro rozvojové země neplatí. Celá řada publikovaných studií přechodu na ekologické zemědělství v zemích jako jsou Argentina, Čína, Nepál, Etiopie, Burkina Faso, Mali atd. vykazuje naopak na zvýšení výnosu po zavedení ekologického zemědělství o 50–500 %. Argument, že kvůli nízkým výnosům ekologické zemědělství lidstvo nemůže uživit proto neplatí (Badgley, C. et. al., 2008; UNCTAD and UNEP, 2008).

Ekologické zemědělství skutečně neoplývá jen samými „plusy“, to ani nikdo netvrdí, byl by to nesmysl. Vtip je ale v tom, že těch plusů má rozhodně víc než zemědělství konvenční. Stejně infantilní by bylo tvrdit, že konvenční zemědělství



NABOČANY – POLNÍ VÝSTAVA PLODIN I TECHNIKY

Polní výstava odrůd zemědělských plodin, jejich ochrany a výživy a techniky byla i v horkých dnech června užitečná. Pět a půl tisíce návštěvníků, zemědělců zavítalo na unikátní přehlídku Naše pole do Nabočan (u Chrudimi). Konala se již po dvaadvacáté. Na připravených 812 políčkách předvedly osivařské společnosti i výzkumné ústavy vyšlechtěné odrůdy s jejich popisem. Představeno bylo zhruba 600 odrůd zemědělských plodin, více než 150 pokusů na ochranu rostlin a přes 70 pokusů z oblasti výživy rostlin. Nechyběla ani políčka s ošetřením proti chorobám ve srovnání s plochou neošetřenou. Předvedly se zde také obrovité zemědělské stroje s různým nářadím k zemědělským úkonům – nyní zaměřené i na přesné zemědělství, to znamená pro cílenou aplikaci kapalných a pevných hnojiv, a šetrné zpracování půdy. Výstava se konala pod záštitou ministra zemědělství Zdeňka Nekuly, s podporou Pardubického kraje a pořádala ji společnost Profi Press.

První česko-slovenské mistrovství v orbě s koňmi

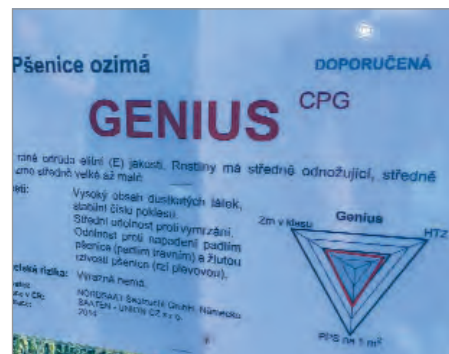
V prvním dnu výstavy bylo velkou atrakcí 1. mistrovství česko-slovenské v orbě se záprahem koní. Osm soutěžících tradičně oblečených s vyzdobenými koňmi oralo několik brázd a rozhodčí je hodnotil podle deseti kritérií. Toto mistrovství vyhrál slovenský oráč **Lubomír Chromec**. Odveta se bude konat na Slovensku 28. 8. u Nového Města nad Váhom (uvedlo zpravodajství iDNES.cz). Po dekorování vítězů 1. česko-slovenské soutěže v orbě koňmi byl vyhlášen výsledek soutěže s názvem Výstava koní pro hospodářské využití. Hlavní cenu obdržela haflingská klisna **Leontýnka pana Františka Dobrovolného**.

Odborné rady při výběru odrůd

ÚKZÚZ – Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský představil kolekce obilnin jarních i ozimých, luskovin a mezi-



Zájemci o odrůdy obilnin dostali od odborníků z ÚKZÚZ potřebné informace o osvědčených i nových odrůdách.



K orientaci o vlastnostech odrůd obilnin pomáhá orientační červený trojúhelník, který udává počet zrn v klasu, HTZ = hmotnost tisíce zrn/ semen, PPS m² = počet plodných stébel na m².



Demonstrační pokusy 11 odrůd brambor, velmi raných odrůd. Hlízy nebyly příliš velké – sucho. Zde odrůda Suzan.



Robotek francouzské výroby pro zelináře

Moravská firma agri-precision na polní výstavě předváděla malý autonomní polní robot, který je schopen se samostatně pohybovat a pracovat na menších pozemcích. Protiklad velkým zemědělským strojům. Užitečný bude zejména v zelinářství, zahradnictvích, školkách... Má možnost připojení mnoha nářadí, takže zajistí kypření, rýhování pro sázení, přesné setí a plečkování. Dokonce uveze i nějakou sklizenou úrodu. Pracuje na pozemku velmi přesně (na 2 cm) podle zadaného úkolu. Pohon je elektrický na baterii s nabíjením přes 230V zásuvku. Využívá GPS a funguje s autopilotem, tedy samostatně vykonává stanovené úkony v určených rozestupech. Velice usnadní práci a ušetří ruční dílnu.



Ekozemědělství bylo letos zastoupeno jen tímto panelem.

plodin. Zemědělci se mohli zúčastnit odborného výkladu o přednostech či nedostacích jednotlivých odrůd. Fungovalo diagnostické okénko – odborníci radili, jak se vypořádat se škůdci.

Mezi výzkumnými ústavu byly zastoupeny ukázky Výzkumného ústavu pícninářského a Zemědělský výzkum Troubsko (jetel šípovitý, tolce dětelová, úročník bolhoj, směs pro včely, světlíce barvířská, komonice bílá, lesknice kanárská), slovenského Výzkumného ústavu rastlinnej výroby, Agritec Šumperk nabízel kmín ozimý, nebo konopí seté a len olejný.

Mezi stovkou vystavujících firem byly také nejen „výzkumáky“ osivářské firmy, ale i firmy nabízející hnojiva a ochranné prostředky i moderní zahraniční zemědělskou techniku. Z ochranných prostředků musí ekozemědělci pečlivě vybírat ty povolené.

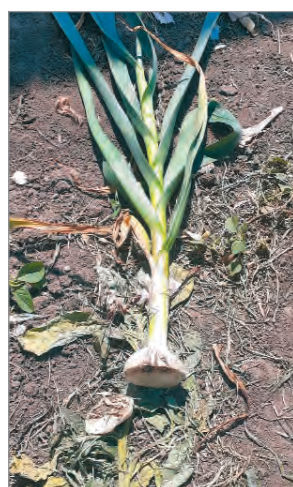
V ukázkách meziplodin byla svazanka vrtičolistá, hořčice bílá, řepka olejná, řepice olejná, svazanka shloučená. Ukázka řeřichy zahradní a lničky seté jarní, které nejsou registrované. Ale mohou se do směsí míchat. Mezi plodinami byly



Slovenské zastoupení na výstavě mělo Národní polnohospodářské a potravinářské centrum – Výzkumný ústav rastlinnej výroby. Ukázka odrůdy máku a pološpaldové pšenice, dále měli polička – oves nahý, oves setý, tritikale ozimé, pšenice, pohanka jedlá.



Ing. Jan Kozák z Chvojence (Pardubicko) je známým šlechtitelem odrůd česneku. Představil nové odrůdy Janko (na snímku vpravo) a Rusinku .



například ředkev setá olejná, lupina bílá i žlutá, peluška jarní, hrách polní jarní,

Na náměstíčku mezi stany před hlavním pódiem věnovali pořadatelé prostor zahrádce k 200letému výročí narození vědci J. G. Mendelovi. Dědičnost se prezentovala na příkladu dědění barev muškátů.

Pardubický hejtman Netolický vyjádřil při zahájení naději, že velcí i malí zemědělci budou spolu jednat o kompromisech. Důležité je, zajistit potraviny pro obyvatele.

(vha)

POZN.: Zajímavá videa z výstavy – např. orbu s koňmi můžete zhlédnout zde:

<https://nasepole.cz/video-galerie/nasepole-2022/>

Precizní zemědělství: v ukázkách činnosti zemědělských strojů se zdůrazňovala přesnost prací jak s postřikovači, kdy je aplikován prostředek či hnojivo na cílená místa, tak s nářadím na zpracování půdy. Za traktor se mohou připojit dvě nářadí, které se při cestě zpět vystřídají a ušetří pojezdy po poli.



PŘEDNOSTI EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ

Z Biofachu 2022 – Louise Lutikholt, výkonná ředitelka IFOAM – Organics International, k hlavnímu tématu kongresu **Organic. Climate. Resilience** řekla toto: „Posledních několik let ukázalo, že potřebujeme udržitelné potravinové systémy, které zmírňují a odolávají dopadům klimatické krize a dokáží se jim co nejlépe přizpůsobit. Potřebujeme potravinové systémy, které jsou stabilní a odolné vůči výjimečným klimatickým událostem, abychom zajistili, že každý bude mít přístup k přiměřené a udržitelné dodávce zdravých potravin.“

Tina Andres uvádí: „Ekologický systém činí produkci potravin odolnější. Ekologičtí zemědělci chovají na svých pozemcích pouze tolik zvířat, kolik udrží klima a půda. A pod nohama máme další klimatický přínos, a to v půdě. Ekologičtí zemědělci udržují svou půdu zdravou. Dokážou se pak lépe vyrovnat s extrémními počasí, jako je sucho nebo vydatné srážky. S půdami bohatými na humus ekozemědělci účinně sekvestrují přebytečný CO₂ z atmosféry. Pokud dokážeme zvýšit množství uhlíku sekvestrovaného v půdě o pouhých 0,4 procenta ročně, můžeme zastavit každoroční nárůst CO₂, jedna z hlavních příčin klimatické krize. Ekologický systém nejen stabilizuje jednotlivé farmy, ale jako součást širšího obrazu zajišťuje větší bezpečnost pro místní ekonomiku a komunitu. Dalším klíčem, který držíme v rukou, je „jídlo šetrné ke klimatu“.“

Účinky ekologického systému na odolnost a strategii „z farmy na vidličku“

Ekologický systém hospodaření má také pozitivní vliv na ochranu klimatu: Podle Thünenovy zprávy 65 empirická měření ukazují, že půdy s organickým hospodařením v našich mírných klimatických pásmech produkují méně skleníkových plynů. Organické půdy mají v průměru o 10 procent vyšší obsah organického půdního uhlíku. Pomocí fotosyntézy odebírají CO₂ z atmosféry a trvale jej ukládají do humusu.

V Evropě nedávno strategie „Farm to Fork“ prosazovala myšlenku, že zemědělství musí hrát důležitou roli při posilování odolnosti různorodých a často jedinečných zemědělských systémů.

Kromě zavádění metod ekologického pěstování vyžaduje vývoj odolných systémů produkce potravin postupné zřeknutí se chemických hnojiv, která jsou zodpovědná za většinu škodlivých emisí oxidu dusného uvolňovaného do atmosféry, snížení potravinového odpadu, což představuje až k 10 procentům emisí skleníkových plynů a posun k výživě šetrnější ke klimatu.

Tiskové zprávy Biofach.de

Papírový obal vylepšil design výrobku a zvýšil jeho prodej

Aktuality PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců

Českou biopotravinou roku 2021 se stal BIO tvaroh z Ekofarmy Javorník. O něm i o farmě, která hospodář v režimu ekologického zemědělství už 26 let, jsme si povídali s dvěma ženami. Radka Barboříková je vedoucí obchodu a má na starosti zapojení ekofarmy do projektu „Mléko do škol“. Marta Buzašová je vedoucí mlékárny.

Představte nám prosím v krátkosti Ekofarmu Javorník. Na jak velké ploše v současnosti hospodaříte?

Podnik se nachází v malebné podhorské krajině v chráněné krajinné oblasti Bílých Karpat na hranicích se Slovenskou republikou. Od roku 1996 hospodaříme v systému ekologického zemědělství. Současná výměra zemědělské půdy je 1 688 ha, z toho 417 ha je orná půda, TTP 1 223 ha (trvalý travnatý porost – např. pastviny, louky, poz. redakce), ovocné sady 34 ha a krajinnotvorné prvky 14 ha.

Vaše portfolio výrobků je opravdu široké. Co všechno u vás vyrábíte nebo pěstujete?

Živočišná výroba, která velmi úzce navazuje na produkci rostlinné výroby, je zaměřena na výrobu biomléka. Faremní mlékárna se specializuje na výrobu čerstvých a zrajících sýrů, tvarohu, jogurtů, jogurtových a kysaných nápojů.

Rostlinná produkce se soustřeďuje na pěstování tržních obilovin a krmiv pro potřeby živočišné produkce. Mezi pěstované obilniny patří jarní ječmen, ozimý ječmen, oves na senáž, oves na zrno, jarní triticeale a další. Významné jsou i další tržní plodiny, jako je fenýkl, hořčice a kmín.

Zpracováváme i vlastní ovoce především ze švestek, jabloní a hrušní.

Pekárna vyrábí veškerý sortiment pekařské výroby. V nabídce má pečivo mnoha kategorií od kynutého, listového přes chleby, rohlíky po špaldové pečivo.

Vedle mlékárny a pekárny má firma také pěstitelskou pálenici a malou bourárnu na hovězí maso.

Vaše „podnikatelské“ aktivity jsou však ještě mnohem širší a jdou i mimo zemědělskou výrobu....

Ano, provozujeme i rekreační zařízení, penzion a řadu zařízení pro volný čas. Patří mezi ně např. tenisové kurty, posilovna, masáže aj. Další činností je výroba knotů a svící, které se využívají ve vinařství a potravinářství. V neposlední řadě se přímo v areálu společnosti můžeme zastavit natankovat na čerpací stanici.

To je úctyhodný počet produktů i služeb. Kolik zaměstnanců Ekofarma Javorník v současnosti má?

Podnik celoročně zaměstnává kolem 100 pracovníků. Velkým společenským plusem naší farmy je tvorba pracovních míst na venkově. Klasická zemědělská výroba ve spojení s potravinářskými provozy totiž poskytuje značné pracovní příležitosti.

Na vašich pastvinách najdeme krávy plemene České strakaté, proč je právě toto plemeno ideální pro ekologické zemědělství?

Toto plemeno je vhodné do našich klimatických podmínek, není náročné a je odolné. Chovný cíl plemene je zaměřen na vysokou a hospodárnou produkci kvalitního mléka a masa.



FOTO – Ekofarma Javorník

Mléko vyrábí na Ekofarmě Javorník v nejvyšší kvalitě jakosti Q. Část mléka zpracovávají ve vlastní mini-mlékárně a zbytek dodávají do mlékárny ve Valašském Meziříčí a také realizují prodej biomléka ze dvora.

Zdroj: www.ekofarmajavornik.cz

Kolik dojnic máte a jaká je vaše měsíční produkce mléka?

V současné době máme kolem 200 ks dojnic. Roční užitkovost na jednu dojnici je 6000 litrů mléka. V naší faremní mlékárně zpracujeme cca 30 000 l mléka měsíčně.

Váš Bio tvaroh se stal Českou biopotravinou roku 2021. V čem je podle vás unikátní?

Myslíme si, že výjimečnost tvarohu spočívá v jeho delikátní chuti.



Josef Tománek, ředitel Ekofarmy Javorník přebírá titul Česká biopotravina roku 2021 z rukou Kateřiny Urbánkové, manažerky Svazu PRO-BIO.

Jak dlouho výroba tvarohu trvá? A do čeho byste ho doporučili?

Výroba tvarohu trvá zhruba den. Můžeme ho doporučit na výrobu vynikajícího přibírnáčku, výborný je na náplň do koláčů a zákusků nebo na výrobu různých tvarohových pomazánek.

Porotu soutěže o nejlepší českou biopotravinu oslovil papírový obal tvarohu, na který jste přešli teprve nedávno. Jak jste s tímto krokem spokojeni?

Papírový obal vylepšil design výrobku a zvýšil jeho prodej.

Co vám úspěch v soutěži o nejlepší českou biopotravinu přinesl?

Vítězství v soutěži zvýšilo zájem zákazníků o tento výrobek, díky vítězství si nás našli noví obchodní partneři a myslíme si, že to zlepšilo image naší společnosti.

Vítězný tvaroh mají lidé možnost koupit přes váš e-shop nebo na Rohlíku, tedy u jednoho z největších internetových prodejců potravin u nás. Jak to funguje a jaké další produkty tam dodáváte?

Do Rohlíku zavážíme na 3 centrální sklady vždy jednou týdně. Z toho 2x do Prahy a jednou do Brna. Na jejich e-shopu najdete kromě našeho tvarohu sýry nebo jogurtová mléka a syrovátkové nápoje.

Máte i vlastní e-shop, který čítá poměrně hodně položek. Jak funguje?

E-shop funguje na základě rozvozových dnů. Každý den má svoji stanovenou trasu. Zavážíme obchody, firmy a zákazníky dle následujících dnů: Úterý – Uherskohradištsko, Středa – Zlínsko, Čtvrtek – Praha, Pátek – Zlínsko, Sudě úterý – Brno.

Díky tomuto systému už pak odběratel ví, jak dopředu si má objednávku objednat a který den mu bude zavezena.

Kde si mohou lidé vaše produkty koupit fyzicky? Dodáváte i do restaurací či jiných zařízení?

Produkty se dají koupit na různých prodejních místech na již vzpomínaných trasách. Od farmářských obchodů přes prodejny

zdravé výživy po běžné obchody. Přímou u nás v areálu naší ekofarmy pak máme vlastní farmářskou prodejnu.

S výrobky je možné se setkat i v hotelech lázeňského města Luhačovice, ve zlínských nebo kroměřížských nemocnicích. Produkty si oblíbili hodně i ve školních jídelnách a v mateřských školách.

Prozradte nám něco o projektu Mléko do škol, do kterého je Ekofarma Javorník zapojena. Do kolika škol v současnosti mléko v biokvalitě dodáváte?

Cílem projektu Mléko do škol je snížení deficitu vápníku u dětské populace, zlepšení stravovacích návyků dětí a zajištění odbytu mléka pro zemědělce.

Program je určen pro žáky základních škol. Mléčné výrobky může odebírat každá škola, která má o účast v projektu zájem a uzavře smlouvu o dodávání mléčných výrobků s jedním z dodavatelů, schváleným Státním zemědělským intervenčním fondem. Žáci mají garantované pravidelné dodávky konzumního mléka, případně neochucených mléčných výrobků zdarma. My v současnosti zavážíme do 49 škol.

To mi zní jako skvělý projekt. Proč právě mléku a mléčným výrobkům z ekologického zemědělství by měly dávat školy a nejenom ony přednost? V čem je výhodnější pro výživu dětí?

V BIO mléku najdeme přirozeně vyšší obsah určitých živin než v mléku z běžných chovů. Mléko z ekologického zemědělství obsahuje vyšší hladinu omega 3 mastných kyselin a má vyšší hodnoty vitamínu E, vitamínu A a antioxidantů.

Součástí hodnocení soutěže Česká biopotravina roku je i příběh značky a marketing. Jaké marketingové nástroje používáte?

Ze sociálních sítí využíváme světu známý facebook a instagram. Využíváme i reklamu formou letáků a billboardů v okolí farmy.

Další naší propagaci tvoří články v publicistice, naposledy to bylo „POMOZTE NÁM ZACHRÁNIT FARMÁŘE“ nebo údaje pro brožuru „KAM PRO BIO VE ZLÍNSKÉM KRAJI A NA HODONÍNSKU“.

Poslední roky nejsou pro většinu podnikajících subjektů v Česku zrovna snadné. Ovlivnila vás pandemie koronaviru? Museli jste díky ní upravit například sortiment, komunikaci a podobně?

Covid ovlivnil chování zákazníků, co se sortimentu týká, a také způsob nakupování.

Jak bojujete se zvyšováním cen energií a růstem cen obecně?

Vzhledem k neustálému zdražování vstupních surovin a energií jsme byli i my nuceni ceny přepočítat. Ke zdražování došlo několikrát a doufáme, že už se situace ustálí.

Jaké plány máte do budoucna?

V tomto nelehkém období se budou muset naše plány přizpůsobit změnám v chování zákazníků, které předpokládáme, že se projeví v nejbližších měsících.

Zdroj: www.probio.cz

POZN. RED.: V roce 2016 získala Ekofarma Javorník titul Ekozemědělec roku a psali jsme o tom v Bio č. 9/2016.



Biodojnice z Ekofarmy Javorník.

FOTO – redakce Bio

NAŠE BUDOUCNOST JE LOKÁLNÍ

Kniha brilantně vysvětlující podstatu dnešních problémů a jejich řešení

Jde o naprosto unikátní knihu, která nás uchvátí tím, jak srozumitelně, čtivě a přitom (i pro zaneprázdněného čtenáře) stravitelně a na „pár stránkách“ vysvětluje, jak jsme se dostali k dnešním problémům, a se stejnou lehkostí nastiňuje i nutná řešení. Nevíme o žádném jiném knize, která by toto v takové jednoduchosti zatím dokázala. Myslíme si proto, že je to jedna z těch knih, které v dnešní době „post-faktické“ potřebujeme. Proto jsme se jí rozhodli v naší mateřině vydat. Pokud totiž máme změnit svět, je třeba udělat dvě věci v následujícím pořadí: Zaprvé si musíme vyjasnit, co je s ním špatně. Zadruhé se potřebujeme se shodnout na řešeních.

O knize více v: Naše nejradikálnější kniha: Čtečka rentgenových snímků Antónia Guterrese.

Fakt je ten, že globální rozmach korporátního laissez-faire kapitalismu v posledních bezmála padesáti letech s sebou přinesl strmý nárůst chudoby, nerovností, pocitů nespravedlnosti



pravidla „dobrého života“ tak, jak ho v naší tradici definoval Aristoteles.

Knihu si pořídíte v cenově zvýhodněném balíčku **Jiný systém** a také v **Podnikání budoucnosti**. K tématu doporučujeme knihy z pera **Nadi Johanisové Alternativní ekonomika**. Ke knize si určitě pusťte i film **Ekonomika štěstí**, což je svým způsobem trailer na knihu. □

a tím logicky i extremismu. Politická stabilita je minulostí, klimatický chaos sílí (více viz „krize“ <https://slusnafirma.cz/krize/>). Jak se dočtete v knize, naše budoucnost musí být znovu lokální. Je třeba začít znovu, začít žít tam, kde dnes většinou pouze bydlíme. Potřebujeme znovuobjevit

Publikace ke stažení na webu PRO-BIO

Ročenka 2020 – Ekologické zemědělství v ČR

Ročenka je tradiční publikací, která přináší ucelený zdroj dat o vývoji i aktuálním stavu ekologického zemědělství a produkce biopotravin v České republice.

Ekologické zemědělství – zodpovědná volba

Ekologické zemědělství je součástí řešení, jak znovu oživit krajinu a chránit přírodní zdroje, které jsou pro život člověka stejně důležité jako jeho zdraví. Hospodaření založené na respektování přírodních zákonitostí, využívající generacemi ověřené principy i neaktuálnější poznatky vědy a výzkumu.

Seznam doporučených odrůd pro ekologické zemědělství 2022

Právě vychází Seznam doporučených odrůd (SDO) ječmene jarního, pšenice jarní a pšenice ozimé pro ekologické zemědělství (EZ), který prezentuje výsledky odrůdového zkoušení ve sklizňových letech 2018-2021.

Živé zemědělství, 2. číslo

Živé zemědělství, magazín ekologického a biodynamického zemědělství, vám přináší aktuální články, rozhovory a studie ze světa ekologie a biodynamiky. Cena: 145 Kč

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



bio



Dr. Josef Dlouhý, Ing. Jiří Urban: Ekologické zemědělství bez mýtů. Fakta o ekologickém zemědělství a biopotravinách pro média. Ke stažení na: http://www.mesicbiopotravin.cz/wp-content/uploads/2021/08/myty_EZ_final.pdf

Jan Dvorský a Jiří Urban: Základy ekologického zemědělství
http://www.mesicbiopotravin.cz/wp-content/uploads/2021/08/EKO_zemedelstvi_2014.pdf

Objednejte v redakci

Bio – archiv čísel v pdf dle ročníků 2004–2021, zašleme pdf na e-mail
Cena 300 Kč

Petr Dostálek a kol.: PĚSTUJEME VLASTNÍ SEMÍNKA
Uchování bohatství a rozmanitosti užitkových rostlin, ekologické pěstování. Brožovaná, stran 132, barevné snímky.
Cena 145 Kč

PŘEDPLATNÉ 2022 za 200 Kč
pro ZPRAVODAJ biodiverzity a uchování starých odrůd v pdf (5. 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 (vhpess1@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,
vhpess1@seznam.cz
bio.noviny@tiscali.cz
Toto dvojčíslo vyšlo elektronicky
5. srpna 2022, ročník 26, č. 4
v Hradci Králové
ISSN 2533-6673-40

Tištěné BIO vycházelo 1997–2016
ISSN 1805-3548-53. Od r. 2017 vychází elektronicky jako dvouměsíčník. Podporujeme Zpravodaj biodiverzity a uchování starých odrůd.

Rozšiřováno prostřednictvím předplatného, 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 inzercie od 20 Kč za cm², podle rozsahu a počtu opakování.
www.bio-mesicnik.cz



Nová Hydratační séra na rty Saloos ve variantách kokos, vanilka a růže s kyselinou hyaluronovou a anti- age mořskou řasou, extra bio arganovým a ricinovým olejem poskytnou rtům dlouhodobou hydrataci, zvláčnění a regeneraci. Obnoví jejich přirozenou barvu, dodají lesk a zanechají je plnější dle studie až o 21%.

BIOZEMĚDĚLSKÝ DEN – Den otevřených vrat na Biofarmě Sasov

V sobotu – 11. září 2021 od 11 do 17 hod.

Program: * ukázka hospodářských zvířat – skot a přeštici, zelinářská zahrada, sasovské melouny, faremní obchůdek, občerstvení, ochutnávky výrobků, stánek Ekostatu Vlkaneč, „koňský program“ na kolbišti Jezdeckého klubu HIPO Jihlava – skokové soutěže, ukázky jezdeckých disciplín, předvedení a křest hříbat...

* k ochutnání budou i naše výrobky oceněné jako Česká biopotravina roku: Bio trhaná paštika z přeštika (2016, celkový vítěz), Kančí biolovečák (2010, celkový vítěz) a další...

Pro děti: tvoření s Dětským lesním klubem Hájenka – malování na obličej – trampolína, ping pong, trenažéry dojení ... – lukostřelba – malování kamínků na stánek ROSKA Jihlava – opékání sasovských špekáčků na ohni – vožení dětí na koních

Po celou dobu: občerstvení – ochutnávka biopotravin – možnost nákupu sasovských výrobků ve faremním obchůdku: vyzrálé hovězí maso z masných plemen pastevně chovaného skotu, vepřové maso z přeštických čuníků, masné výrobky a uzeniny bez chemie, sladké melouny ze sasovské zahrádky paní Sklenářové – vše v kvalitě BIO – sirupy, džemy a další od Ekostatek Vlkaneč – rukodělné výrobky

Preparátový den a seminář s Marko Pogačnikem 25. – 26. 8. 2022

Demeter CS a Bio Zdoňov s.r.o. Vás srdečně zvou na preparátový den a seminář Marko Pogačnika v krásné krajině u Adršpašských skal.

Marko Pogačnik je světově uznávaný geomant, autor LITOPUNKTURY, metody léčení Země pomocí kosmogramů vytesaných do kamenných stél. Od roku 2005 staví Marko společně s mezinárodní skupinou geomantů GEOPUNKTURNÍ INSTALACE, které přispívají k harmonizaci energie v krajině. Více informací na <http://www.markopogacnik.com/>

Místo konání: Zdoňov č.p. 84, 549 57 Teplice nad Metují
www.biozdonov.cz

Cena: Seminář je pro všechny účastníky bezplatný, akce je hrazena ze soukromých prostředků

Registrace: Na seminář je nutné se přihlásit a to emailem na kolarova@agrocentrum.cz

AGROLESNICKÉ A SILVOPASTEVNÍ METODY, návrat starých odrůd ovoce do krajiny

Farmářská škola a Asociace místních potravinových iniciativ vás zvou na přednáškový večer za účasti odborníků z ČR a Německa na agrolesnické a silvopastevní systémy a extenzivní ovocnářství zaměřené na staré odrůdy ovocných stromů.

Hospoda Dobré, společenský sál
pátek, 19. srpna 2022, 19–21 h.

Přednášející: Nicolas Haack, Dominik Grohmann,
Tereza Humešová.

Seminář zdarma, vhodný pro zemědělce, pěstitele, zahrádkáře i zastupitele.

Festival Evolution bude v září v nových prostorách!

O víkendu 16.–18. září se Výstaviště v Praze Holešovicích opět přemění v centrum zdravého životního stylu v Křížkových pavilonech.

V pavilonech i ve venkovních prostorách pro vás bude připravená nabídka vystavovatelů s přírodní kosmetikou, kvalitními potravinami, BIO produkty, EKO drogerií, potřebami pro děti nebo s osobně-rozvojovými aktivitami, atd. Prodejci opět slibují festivalové slevy, vzorky a ochutnávky. Jestli vás zajímá spíš festivalový program, můžete se těšit na téměř 100 spíkrů, lektorů a učitelů a chybět nebudou ani oblíbené praktické workshopy nebo ukázkové lekce.

Pořďte si vstupenku na festival se slevou.

8. října – PRAŽSKÝ BIOJARMARK 2022

Jediný farmářský trh v Praze, který ručí za opravdovou kvalitu, vás letos čeká na dvoře Národního zemědělského muzea na Letné! Přijďte si nakoupit jídlo přímo od ekologických sedláků a výrobců z celé republiky, ochutnat biodobrotu, dozvědět se novinky ze světa ekologického zemědělství. Biojarmark pro vás bude otevřený od 9 do 17 hodin a vstup na Biojarmark i do muzea bude celý den zdarma. (www.lovime.bio.cz, www.biojarmark.info)