

PRO TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT

5/2022



***Nejlepší biopotravinou
je biosýr od Javorníku
Historie nejlepších biopotravin
Plody podzimu v kuchyni
Číslo Bio zdigitalizováno***

● Ročník 26 ● září – říjen
vychází elektronicky zdarma



Skot na podzimní pastvě.

FOTO – archiv Bio

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



Letošní houbařská sezóna je bohatá a svědčí o tom i redakční houbařský fotokousek. Houby jsme našli v královéhradeckých lesích. Zřejmě je to hnědák Schweinitzův. (Bez záruky...) Každopádně houba je nejedlá a dřevokazná. MV

Obsah Bio 5/2022

ZPRAVODAJSTVÍ

Nejvzácnější had Česka – užovka stromová – v ptačím parku Kosteliska * Strom roku – hrůšň hnilička z Drásova* Navrhujte alej roku a hlasujte pro ni * Novela zákona o tržní síle 2

BIOPOTRAVINY

Nejlepší biopotraviny 2022, zvítězil biosýr od Javorníku 3–4
Historie Nejlepší české biopotraviny 5–6

BIOSPOTŘEBITEL

Ekosedláci představí svou produkci u Nár. zeměděl. muzea .. 7
Vzácný rákosník tamaryškový .. 7
PODZIM – plody z přírody do kuchyně, šípky, jeřabiny, aronie, trnky, dřínky 8–10
Můžete bádát v BIO třeba 25 let starém 11

EKOZEMĚDĚLSTVÍ

Ochutnávka toho nejlepšího z biopotravin na festivalu ... 12
Videa o ekosedlácích 13
Všechny chovatele čekají nová veterinární opatření 14
Pozvánky 16

ZPRAVODAJ biodiverzity č. 5/2022

Podzimní úvodník 1
Sklizeň, výběr a uložení dvouletých druhů na semeno přes zimu 2–7
Kvašení křenu 7
Rozsavač s ozubeným kolem 8–9
Rád ju mám 9–11
Srovnání česneků s ponechaným květenstvím i s květenstvím vyřezávaným 12–13
Stará čísla měsíčníku BIO v elektronické podobě 14
Příloha: Biodiverzita červenec 1998

**Můžete si objednat celý
ročník – 200 Kč**

Nejvzácnější had Česka – užovka stromová – v ptačím parku Kosteliska

Dubňany – Podrobný monitoring v ptačím parku Kosteliska u Dubňan na Hodonínsku ukázal, že toto místo je útočištěm pro stále větší množství druhů včetně těch, které patří v Česku k nejvzácnějším. Příkladem je nález tří jedinců užovky stromové, která je nejohroženějším českým hadem a vyskytuje se ostrůvkovitě na několika málo místech. Populace v ptačím parku Kosteliska ve správě Jihomoravské pobočky České společnosti ornitologické (ČSO) dosud unikala pozornosti. Ptačí park Kosteliska existuje teprve třetí rok, už teď ale patří k oázám života. Pestrá mozaika vodních ploch, pastvin, luk a lesíků v jinak převážně vyprahlé zemědělské krajině Hodonínska sem láká mnoho ptáků za potravou i k rozmnožování. „Za největší letošní úspěch považujeme vyhníždění velmi skrytě žijícího chřástala malého, jehož hnízdní populace se v Česku odhaduje jen na 20–40 párů, a sýkořice vousaté, které u nás hnízdí jen 90–180 párů,“ říká **Gašpar Čamlík**, jednatel Jihomoravské pobočky ČSO, která park spravuje. TZ



Užovka stromová

FOTO – Ondřej Ryška

Měli ji zavést uranovou hlušinou. Teď je z ní Strom roku

Vítězkou letošní ankety Strom roku pořádané Nadací Partnerství se stala Hrušň hnilička z obce Drásov na Příbramsku. Získala 2 452 hlasů. Po předložském úspěchu Jabloně U Lidmanů jde o teprve druhé zlato pro ovocný strom. Na stříbrou šťaci se během posledního týdne tajného hlasování prodrál Javor babyka z Ústí nad Orlicí s 1 132 hlasy. Bronz získal opět ovocný strom – Sousedská hruška z Kralic nad Oslavou s 812 hlasy. Celkem ve zpoplatněném hlasování volilo svého favorita přes 6,5 tisíce lidí. Výtěžek bezmála 215 tisíc korun putuje na arboristické ošetření a nové výsadby. Kompletní pořadí najdete na www.stromroku.cz.

<https://www.stromroku.cz/>

Navrhujte alej roku 2022 a hlasujte pro ni

Arnika: Dvanáctý ročník ankety Alej roku 2022 odstartoval 1. června minací fází, ta končí 26. 10. Pojďte objevovat ty nejpozoruhodnější aleje či stromořadí v České republice a zasílejte také fotografie. Představte nám aleje ve vašem okolí nebo stromořadí, která vás zaujala na cestách krajinou – nově vysazené, letité či ohrožené. Hlasovat pro některou z alejí můžete od 2.11. do 23. 1. 2023. www.alejroku.cz



ČSO, Festival ptactva 2022 – V Dubči měli pozorovatelé štěstí na mladého moudřiláčka lužního, který měl litevský kroužek. Foto – Vít Štancel

Novela zákona o tržní síle

Větší transparentnost trhu a možnost lepších kontrol nekalých obchodních praktik přinese novela zákona o významné tržní síle, kterou schválila Poslanecká sněmovna. Podle ministra zemědělství **Zdeňka Nekuly** (KDU-ČSL) pomůže zákon hlavně našim zemědělcům, potravinářům a ostatním subjektům, které svou každodenní činností vytvářejí zemědělský a potravinový řetězec. Nově se bude týkat i společnosti s obratem nad 51 milionů korun.

Bude tak například hrozit vysoká pokuta odběrateli, který bude po dodavateli zemědělského nebo potravinářského zboží požadovat peníze za reklamu, na které se předem nedohodli. Také za zrušení objednávky zemědělských produktů nebo potravinářských výrobků podléhajících rychlé zkáze v době kratší než 30 dnů přede dnem jejich dodání. Nezákonné bude rovněž, když obchodník bude na zemědělci nebo potravináři vymáhat náklady spojené s prošetřením stížnosti spotřebitele. TZ MZe

Vážení čtenáři Bio,

všichni víme o růstu cen energií, které dopadají na domácnosti i celou ekonomiku, samozřejmě na zemědělce a následně do obchodů. Vysoké ceny plynu ohrožují podnikání, a co je horší, že někteří ani plyn nemohou sehnat (SEMO). Možná summit zemí Evropy (6. 10.) vyše nějaké pozitivní „signály“ nejen pro nadnárodní firmy. Ale splétat na to nelze. Dotační spory mezi velkými a menšími zemědělci neustávají. V ekologii pracují jak malí, tak velcí zemědělci. Mnozí z nich jistě zapojí vynalézavost, aby přežili a my s nimi. Ministr Nekula ustoupil z některých ekonarizení, což opět kritizují ekologická hnutí. Lidé, i čtenáři Bio, jistě využijí podzimních samosběrů v sadech, na polích a nákupů přímo ze dvora, aby snížili své náklady.

Mirka Vohralíková

NEJLEPŠÍ BIOPOTRAVINY ROKU 2022

Absolutním vítězem je sýr s bílou plísní od Javorníku



V soutěži NEJLEPŠÍ BIOPOTRAVINA ROKU 2022 je rozhodnuto. Odborná porota na konci srpna ocenila produkty v pěti kategoriích a zvolila celkového vítěze. Tím se stal Sýr s bílou plísní od Ekofarmy Javorník. V dalších kategoriích vyhrál hovězí steak, džem z černého rybízu, bylinný čaj a tramín červený. Soutěž pořádá PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců. Největší klání v oblasti potravin s certifikací BIO vstoupilo do své třetí dekády s novým názvem a logem.



Biosýr s bílou plísní z Ekofarmy Javorník.

Zvítězil plísňový sýr

Biosýr s bílou plísní od Ekofarmy Javorník je Nejlepší biopotravinou roku 2022. Zvítězil ve své kategorii Biopotraviny živočišného původu a stal se i absolutním vítězem. Ekofarma Javorník, která hospodaří v podhorské oblasti CHKO Bílé Karpaty ve Zlínském kraji, dosáhla v soutěži na druhé vítězství v řadě. Loni vyhrála s BIO tvarohem.

„Ocenění v soutěži Nejlepší biopotravina roku 2022 vnímám jednak jako zadostiučinění za všechnu práci, kterou jsme v posledních letech vynaložili, ale především je to odměna pro všechny naše zaměstnance,“ říká Radka Barboříková, vedoucí obchodního oddělení Ekofarmy Javorník. Klíč k úspěchu mléčných výrobků vidí především v jejich zpracování. Jsou vyráběny z vysoce kvalitního biomléka s vysokým obsahem esenciálních živin. Mléko použité k jejich výrobě není žádným způsobem upravováno, není homogenizováno, ani odstředováno, a tak si zachovává všechny původní složky beze změny, což ovlivňuje jejich vysokou výživovou hodnotu a vynikající chuť. Výrobky neobsahují žádné konzervační látky.

A k čemu sýr výrobci doporučují? „Náš sýr s bílou plísní je výborný sám o sobě, třeba jako chuťovka k vínu, ale můžeme z něho také připravit různé sýrové speciality. Nám nejvíce chutná nakládání s různými druhy koření a grilování. Dále je výborný ke smažení nebo přípravě různých pomazánek,“ dodává Barboříková.

Oceněné biopotraviny podle kategorií

Mezi další oceněné výrobky soutěže Nejlepší biopotravina roku 2022 patří:

Hovězí sirloin steak stařený Bio z Mitrovského dvora,

kteří zvítězil v kategorii Steaková biomasa.



Tramín červený 2019, výběr z hroznů z ekovinářství Víno Marcinčák Mikulov je vítězem kategorie Biovíno.



Nejen Ekofarma Javorník, ale i Mitrovský dvůr nebo ekovinářství Víno Marcinčák Mikulov se na stupních vítězů objevují pravidelně. Pro zmíněné vinařství je to už devátá výhra v kategorii Biovíno. Mitrovský dvůr i Ekofarma Javorník zvítězily shodně počtvrté, z toho dvakrát dosáhli oba producenti i na titul nejvyšší.



Na nové jméno soutěže logo jsme upozornili již v minulém čísle.

Džem Bio černý rybíz výběrový od Marmelády Šafránka

ovládl kategorii Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní potravinářské výrobky.



Sunday morning bylinný čaj od Native way

obsadil první příčku v kategorii Biopotraviny rostlinného původu.

Firma Native way je se svými čaji v soutěži nováček.





Kolekce vybraných Nejlepších biopotravin v roce 2022.



Ing. Zdeňka Nekuly zástupkyně Ekofarmy Javorník na tiskové konferenci Ministerstva zemědělství „Září – měsíc biopotravin a ekologického zemědělství“.

ZDROJ:

<https://pro-bio.cz/aktuality/fotogalerie-nejlepsi-biopotravina-2022/>

Chutné biopotraviny vybírala porota pečlivě

„Když se ohlédnu za těmi dvěma dekadami soutěže, musím zmínit, že mě velice těší nejen rostoucí počet vynikajících výrobců, ale i kvalita bioproduktů z farem jako je třeba Javorník nebo Mitrov, od kterých můžeme i po letech ochutnat top kvalitu. Rozhodně není jednoduché nastavit si latku vysoko a tu pak stabilně udržovat. Zejména, pokud se jedná o bioprodukt, kde nemůžete sáhnout po žádných zlepšovadlech chuti, vůně a podobně,“ zdůrazňuje **Kateřina Urbánková**, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

Přihlášené produkty hodnotí téměř dvacetičlenná porota v čele s jejím dlouholetým předsedou **Pavlem Maurerem**. Kromě samotné chuti komise posuzuje i složení biopotravin, jejich obal či marketingovou strategii. Letos v soutěži bojovalo 120 biopotravin.

Do 21. ročníku vstoupilo prestižní klán s novým názvem a logem. „Jméno této prestižní soutěže jsme změnili z původního Česká biopotravina roku na Nejlepší biopotravina roku. Jedním z hlavních důvodů byl respekt vůči času, dynamickému vývoji ekologického zemědělství, ale i teritoriu České republiky vnímané v rámci EU. Naším cílem je i nadále podporovat lokální producenty, ovšem velký rozvoj biopotravin si mnohdy žádá specifické ingredience, které je možno získat pouze mimo naše hranice. Proto se celá porota shodla na velkorysejším přístupu ke známkování bioproduktů, které nemají 100% původ v ČR. S touto malou změnou bylo též přirozené použít slovo: nejlepší. Konec konců, všichni přece chceme celý

život jen to nejlepší,“ shrnuje změnu názvu soutěže předseda poroty **Pavel Maurer**. „Na nový název navazuje i logo, které propojením stylizace listu, krajiny a příboru symbolicky ilustruje bioprodukt,“ uzavřel předseda soutěže Pavel Maurer.

Vítězné výrobky budou prezentovány na řadě akcí nejen v Česku, ale i v zahraničí, mimo jiné na Festivalu BIO vín a sýrů, který se uskuteční 24. září v Mikulově. Na jaře příštího roku pak budou moci naši Nejlepší biopotravinu roku 2022 ochutnat návštěvníci Biofachu – největšího světového veletrhu biopotravin na světě.

Andrea Saláková

PR manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců

FOTO – PRO-BIO

Předání ceny pro Nejlepší biopotravinu roku

Bio sýr s bílou plísňí od Ekofarmy Javorník je Nejlepší biopotravinou roku 2022. Zvítězil ve své kategorii Biopotraviny živočišného původu a stal se i absolutním vítězem. V dalších kategoriích vyhrál hovězí steak, džem z černého rybízu, bylinný čaj a tramín červený. Přihlášené produkty hodnotí téměř dvacetičlenná porota v čele s jejím dlouholetým předsedou Pavlem Maurerem.

Kromě samotné chuti komise posuzuje i složení biopotravin, jejich obal či marketingovou strategii. Letos v soutěži bojovalo 120 biopotravin. Ocenění pro Nejlepší biopotravinu roku 2022 si převzaly z rukou ministra zemědělství



Pavel Maurer, dlouholetý předseda poroty, která hodnotí kvalitu biopotravin, při jednom z testování.

HISTORIE SOUTĚŽE

Rok 2021

20. ročník

Zvítězil **Bio tvaroh z Ekofarmy Javorník** v kategorii **Biopotraviny živočišného původu**. V dalších kategoriích v soutěži Česká biopotravina roku 2021 zvítězil **Mošt Bio Jablko Jadernička od Marka Šenkeříka** z Moštárny Valašské Klobouky, a to v kategorii **Biopotraviny rostlinného původu**. **Bio cibulové chutney** z Ekofarmy Lejškov v Jihočeském kraji vybojovalo prvenství v kategorii **Biovýrobky pro gastronomii**, pochutiny a ostatní potravinářské výrobky. Kategorii **Biovino** pak vyhrál **Ryzlink rýnský, pozdní sběr 2018** z Vinařství Barabáš a nejmladší kategorii **Steakových mas** ovládl **Jehněčí T-Bonek steak BIO** z Farmy Rudimov.



Rok 2020

Vítězem se stalo **sušené hovězí maso z Mitrovského dvora na Vysočině**.

Biopotraviny rostlinného původu – **Lahůdková chilli pasta** od Svobodného statku na soutoku, o.p.s. Steaková masa porota vybrala **Jehněčí hřbet – hřebínek (french rack) – BIO** od Farmy Rudimov, s. r. o. Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní potravinářské výrobky – **Kolekce Bio bylinných čajů Květomluva** od f. Květomluva Zuzany a Radka Fryzelkových. V kategorii **Biovino** obsadil první příčku **Ryzlink Rýnský, pozdní sběr 2017**, viniční trať Janův vrch od Vín Marcincák.



Rok 2019

Vítězná je **Kaštánkovo sušené maso vepřové s tymiánem a zázvorem BIO** od Ing. Spitzové.

Biopotraviny živočišného původu – mléčné výrobky: **Buvolí labneh BIO** od Ing. Anna Page, Nejlepším biosteakovým masem je **Bio hovězí rib eye steak stařený** z Mitrovského dvora, a. s.



V kategorii **Biopotraviny rostlinného původu** zabodoval **Bio Bohemia olej makový nefiltrovaný** od Bohemia Olej, s. r. o. Nejlepší biopotravinou v sekci pro gastronomii, pochutiny a ostatní jsou **BIO švestková povidla** od Davida Ryšavého. Nejlepším biovinem roku 2019 byl vyhlášen **Ryzlink rýnský, slámové víno 2015** od Vín Marcincák.

Rok 2018

Hlavní cenu soutěže a zároveň kategorii **Steaková biomasa** vyhrál „**Hovězí tenderloin steak bio**“ ze zemědělského hospodářství **Mitrovský dvůr, a. s.**

Za **Biopotraviny rostlinného původu** porota vybrala „**Měručky s levandulí a medem – extra džem**“ od Marmelády Safránka, s. r. o. Nejlepší **Biopotravinou živočišného původu** se stal **BIO Čerstvý sýr s bylinkami** od farmy JAVORNÍK-CZ, s. r. o. V kat. **Biopotraviny pro gastronomii**, pochutiny a ostatní zvolila porota „**BIO Med medovicový**“ od Ing. Dušana Michálka a vítězem kategorie **Biovino** je **Ryzlink rýnský, slámové víno ročník 2015** od Vín Marcincák.

Rok 2017

Sterilované BIO patizony odrůdy Green Disc v kořeněném sladkokyselém nálevu od Jana Vericha z Turnova

Nejlepší biopotravinou živočišného původu je **Sýr Sv. Barbory – přírodní zrající sýr** od Bio Vavřinec a Kosař, s. r. o. **Biopotraviny pro gastronomii**, pochutiny a ostatní: ocenění získal bylinný čaj v nálevových sáčcích **Tady roste radost** od společnosti Sonnentor, s. r. o., nejlepším biovinem je **Ryzlink**



rýnský, slámové víno 2015 od společnosti Vín Marcincák.

Rok 2016

Vítěz: **Bio Trhaná paštika z přeštika** od Josefa Sklenáře z Biofarmy Sasov

Biopotraviny živočišného původu: **Biohermelín** z Ekofarmy Javorník; **Biopotraviny rostlinného původu**: **Hostětínský mošt jablko meruňka bio**. Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní: **Bio Kostní vývar** z Biofarmy Sasov. **Biovino**: **Rulandské šedé – výběr z hroznů 2015** od Petra Marcincáka z Mikulova



Rok 2015

Biorajčata ve vlastní šťávě – Hornácká farma

Bio medvědí pesto – Hornácká farma; **Bio dršťková polévka** – Biofarma Sasov; **Novosedelské slámové víno** – Frankovka, ročník 2011, Vín Marcincák.

Rok 2014

Bio konopné sádlo – Biofarma Sasov
Černíkovické okurky – Miloš Kurka (Královéhradecký kraj) a **Bio cukrový hrášek** – Hornácká farma; **Rulandské šedé, oranžové víno, výběr z hroznů 2013**, Vín Marcincák



Rok 2013

Černíkovické beraní rohy – Miloš Kurka
Šonovský kmet – tvrdý sýr z ovčího mléka – Monika Menčíková; **Kvasný ocet vinný s bazalkou** – Ing. Josef Abrle, Pavlov; **slámové víno Frankovka 2012** – Vín Marcincák

Rok 2012

Kozí biomáslo – AMALTHEA, s. r. o.
Radešovský žitný chléb se slunečnicí – Statek Tilia, s. r. o.; **Jehněčí klobása s hovězím masem bio** – Řeznictví U Kusáků, s. r. o.



Hostětínský mošt jablko&rakytník bio – Moštárna Hostětín, s. r. o.; **Cecilčin Bio džem** – Statek Tilia, s. r. o.; **Crispins kukuřičná biotyčka** – Extrudo Bečice, s. r. o.; Výrobky pro gastronomii: **Císařské brambůrky** – Statek Tilia, s. r. o.; **Pálava 2010 výběr z hroznů** – Biovino: Gotberg, a. s.

Rok 2011

Ovčí sýr Arnika – Horský statek Abertamy
Mlýnské a pekárenské výrobky: **Bezlepkové bioperníčky** – Biopekárna Zemanka. Nápoje: **Vinný mošt Veltlínské červené rané BIO 2011** – Pavel Binder. Výrobky z ovoce a zeleniny: **Barunčín BIO džem** – Statek Tilia. Biovýrobky pro gastronomii: **BIOLINIE Ječné lívance** – PRO-BIO, obchodní spol. s. r. o. Vína z ekologických hroznů: **Hibernal víno s přívlastkem pozdní sběr 2009** – Vinselekt Michlovský.



Rok 2010

Kančí biolovečák – Biofarma Sasov
Mléko a mléčné výrobky: **Jogurt bílý 3 %** – Mlékárna Valašské Meziříčí. Mlýnské a pekárenské výrobky: **Chléb pšenično-žitný cereální s Nopalem BIO** – Country Life, s. r. o. Výrobky z ovoce a zeleniny: **Hrušková roláda** – Hana Němcová, rodinná farma Koldokol. Pro gastronomii: **Bio Lívance** – Extrudo Bečice, s. r. o. Vína z ekologických hroznů: **Malverína pozdní sběr 2007** – Vinselekt Michlovský.

Rok 2009

Švestkový biomed – Heliavita ve spolupráci s firmou TopBio.
Mléčné biovýrobky: **AMÁLKA BIO smetana ke šlehání, 33 % tuku** – Lacrum Velké Meziříčí. Maso a výrobky z masa: **Biokuřecí maso** – Biopark. Nápoje: **Rakytníková šťáva 100%** – Miloslav Košek – EKOPLANET. Pochutiny a ostatní potravinářské výrobky: **NATURVIA Bio tofu Strips** – VETO ECO.

Rok 2008

Vítěz: Vitaminátor 100% jablečná šťáva – Slavomír Soška
Mlýnské a pekárenské výrobky: **Čoko-kokosky s fair trade kokosem a kakaem Bio** – Biopekárna Zemanka. Mléko a mléčné výrobky: **biomáslo** – Polabské mlékárny. Maso a masné výrobky: **jehněčí na gril s rozmarýnem** – Biopark. Ovoce a zelenina a výrobky z nich: **Višňový biodžem Hamé**. Pochutiny a ostatní potravinářské výrobky: **Bio bramborový knedlík** – Josef Sklenář. Nápoje: **Vitaminátor 100% jablečná šťáva**, celkový vítěz soutěže. Bio výrobky pro gastronomii: **Bio brambory vařené vakuované** – Josef Sklenář, Biofarma Sasov.

Rok 2007

Pošumavský biomed, Jan Pintř
Pečivo: **Celozrnné špalďové kreky s dýňovým semínkem a česnekem** – Biopekárna Zemanka. Mléko a mléčné výrobky: **Bio kysaný nápoj jahoda** – Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r. o. Nápoje: **Hostětínský sirup z černého bezu** – Tradice Bílých Karpat, s. r. o.
Top 10 nejúspěšnějších biopotravin:
Bio jogurtový drink z mlékárny OLMA, a. s., Bio dýňové gomasio společnosti bio*nebio, s. r. o., Bio hovězí zadní bez kosti nominované společností Moravan, a. s. Petřvald, Čoko – kokosky se špalďovou moukou a Celozrnné špalďové kreky se sezamem a sójovou omáčkou z Biopekárny Zemanka a Hruško-jablečný bio mošt Olgy Syrovátkové – Zámecké sady Chrámce.

Rok 2006

Bio kysaný nápoj – Mlékárna Valašské Meziříčí
Čestná uznání: **Biovejce** – Pavel Kýr a Biovejce Abatis, řada polotovarů – Biolinie: **Jahelník, Pohankový dezert a Bulgur s červenou čočkou** – od Pro-Bio obchodní spol., s r. o.



Rok 2005

Bio kváskový chléb a pečivo – Jan a Hana Zemanovi, pekárna Albio
Čestná uznání: za rozšíření kvalitního masného bioprogramu – **Josef Sklenář z Biofarmy Sasov**. Kozí farmu Břeží ocenila porota čestným uznáním za její **Jihočeské kozí maslo čerstvé**, Jizerské pekárny – **Směs na biochléb**.

Rok 2004

Bio uherák – Josef Sklenář Biofarma Sasov.
Čestná uznání: **Barevné čínské ředkve a tuřínek** – Zahradnictví „Luční Údolí“ Velehrad.



ROK 2003

Série mléčných kozích produktů „Mléčná strava v BIO“ – rodinná farma Pavla a Jitky Dobrovolných z Ratibořic u Jaroměře n. Rok.
Čestná uznání: **za uvedení biomasa na český trh** – Biopark, s. r. o. z Velkého Šenova, za praktický a inovativní **obal bio hruškového a třešňového moštu** – Zámecké sady Chrámce, za rozvoj českého trhu s biopotravinami a vytvoření **mostu mezi ekologickými chovateli mléčného skotu a spotřebiteli** – Olma, a. s., jež vloni uvedla na trh mléko v biokvalitě, za výrobu tradičního a kvalitního **regionálního biomásla** – farma Filoun Josefa Šourka v Plavech.

ROK 2002

Bio jablečný mošt – Tradice Bílých Karpat, Hostětín
Čestné uznání získaly: **Biopečivo** – Pekárna K+K Blansko, Špaldoto, **Pohanková sekaná** – PRO-BIO, s. r. o. a **Kolekce 16 druhů koření** rodina Abrlova, Pavlov u Břeclavi.

Připravil PRO-BIO Svaz EZ
a od roku 2016 doplnila redakce Bio

Ekosedláci představí svoji produkci u zemědělského muzea

Farmářský trh zaměřený výhradně na biopotravinu je pořádán v sobotu 8. října na pražské Letné. Od 9 do 17 hodin můžou návštěvníci na dvoře Národního zemědělského muzea nakupovat čerstvé potraviny od českých ekosedláků. Chybět nebudou ani stánky s občerstvením pro milovníky masa, vegany, celiaky nebo příznivce syrové stravy, ekologické květiny a biokosmetika.

V Praze se opět koná Biojarmark

Stejně jako v minulých letech i letos Biojarmark nabídne více než dvacet prodejných stánků s biopotravinami. Návštěvníci si budou moci nakoupit či zdarma ochutnat širokou škálu produktů z českých ekofarmů, počínaje ovocem a zeleninou přes maso a mléčné výrobky až po bylinné sirupy, povidla či marmelády. V bio-kvalitě bude také (ne)káva, čaj, víno, mošty a další nápoje.

Už tradičně mohou návštěvníci na Biojarmarku načerpat řadu informací a novinek nejen o ekologickém zemědělství, ale také například o možnostech kompostování ve městě. Svůj stánek bude mít na Biojarmarku už poněkoličkáte například Česká společnost ornitologická nebo Koží pelíšek – útulek pro staré či týrané kozy.

Všichni účastníci si mohou vyzkoušet své znalosti v kvízu o ekologickém zemědělství, přičemž na vylosované výherce čekají knižní ceny. Chybět nebudou ani zábavné aktivity pro děti, kvízy

a hry o drobné ceny. Živou hudební produkci zajistí Letenský dixieland – pražská kapela specializující se na tradiční jazz a swing 20. až 40. let.

Martina Opočenská z pořádající organizace Pro-bio Liga říká: „*Ekologické zemědělství je v České republice na vzestupu. Lidé mají stále větší zájem o kvalitní potraviny bez chemie. Jsme rádi, že si dnes lidé z Prahy a okolí mohou nakoupit skutečné jídlo od skutečných zemědělců.*“

Andrea Hrabalová, předsedkyně České technologické platformy pro ekologické zemědělství, dodává: „*Způsob zemědělského hospodaření zásadním způsobem ovlivňuje naši krajinu, zvířata i život nás všech. V ekologickém zemědělství jsou zcela zakázány chemické pesticidy, které kontaminují půdu i spodní vody a rovněž stojí za úbytkem hmyzu a polních ptáků. Hospodářská zvířata na ekofarmách jsou chována v přirozených podmínkách, mají zajištěno kvalitní krmivo a dostatek prostoru. Pokud budeme více nakupovat u ekofarmářů a méně u nadnárodních řetězců, prospějeme tím krajině, ekonomice i sami sobě.*“ V tentýž den bude

v Národním zemědělském muzeu probíhat akce **Za tajemstvím potravin, aneb Viš, co jíš** – zábavná hra pro rodiče s dětmi zaměřená na zdravou výživu, kterou pořádá

Ministerstvo zemědělství. Rovněž je možné navštívit expozici na střeše muzea s názvem **Živá zahrada**, kde jsou k vidění včelí úly nebo políčko se zemědělskými plodinami.

Organizátory Biojarmarku jsou Pro-bio Liga ve spolupráci s Národním zemědělským muzeem za finanční podpory Ministerstva zemědělství.

Více informací na <https://biojarmark.info>.

Martina Opočenská
PRO-BIO Liga



Festival ptactva v Česku navštívilo více než 1 100 lidí

Ukázal se u nás vzácný rákosník tamaryškový

Více než 19 000 lidí se o prvním říjnovém víkendu zúčastnilo Evropského Festivalu ptactva, největší evropské akce zaměřené na pozorování ptáků. 35 partnerských organizací BirdLife International, v Česku zastoupené Českou společností ornitologickou (ČSO), připravilo pro zájemce více než 750 akcí, na kterých byli návštěvníci svědky ptačí migrace a pozorovali více než 4,6 milionu ptáků na své cestě do zimovišť.

V Česku se konalo 36 akcí, kterých se zúčastnilo 1133 lidí, kteří pozorovali téměř 23 tisíc ptáků. Devět dalších vycházek se ještě uskuteční. „*I když letos chladné a deštivé počasí na mnoha místech odradilo*

návštěvníky, o pozorování ptáků jako obvykle nebyla nouze,“ uvádí **Gabriela Dobruská**, která Festival ptactva v Česku koordinuje.

Festival ptactva je oslavou ptačí migrace a jedinečnou příležitostí k pozorování podzimního tahu ptáků. „*Hned na několika místech byly pozorovány severské druhy vodních ptáků (ostralka štíhlá, hvízdák eurasijský, husa běločelá), protahující bahňáci (kulík bledý, jespáci bojovní, slučky malé, kameňáček pestrý), či orlovec říční. Na Řežabinci si účastníci mohli zblízka prohlédnout teplomilného rákosníka tamaryškového, který je doma v teplé panonské oblasti a Středomoří,*“ doplňuje Dobruská.



Chřástal vodní se představuje účastníkům sobotní vycházky okolím Dubče a retenční nádrže Slatina.

FOTO – Jan Šilhavý

Zajímavostí také bylo, že hned během tří vycházek lidé pozorovali pěnkvu jikavce, tedy druh, který v Česku bývá zimním hostem. Nepravidelně sem zalétá v obrovských počtech, když je na jeho zimovištích na severu Evropy nedostatek potravy. Na jiných místech se naopak lidé loučili s posledními vlaštovkami.

Většinu akcí provázely ukázky odchytu ptáků spojené s kroužkováním. To je důležité pro zjišťování informací o tahu ptáků. V mnoha místech se chytili ptáci, kteří již své kroužky měli z dřívějších let. To pomáhá zjistit například stáří ptáků či jejich věrnost tahovým cestám. „*Zajímavostí byl mladý moudivláček lužní s litevským kroužkem v Dubči,*“ doplňuje Dobruská.

TOP 3 pozorované druhy v Česku

1. špaček obecný (*Sturnus vulgaris*) – 7 543
2. holub hřivnák (*Columba palumbus*) – 1 956
3. kachna divoká (*Anas platyrhynchos*) – 1 266

TOP 3 pozorované druhy v Evropě

1. pěnkvu obecná (*Fringilla coelebs*)
2. berneška bělolící (*Branta leucopsis*)
3. sýkora koňadra (*Parus major*)

Podrobnější výsledky na webu <http://www.eurobirdwatch.eu/>

Česká společnost ornitologická

PODZIM – Plody z přírody do kuchyně

Léto nám uteklo nějak moc rychle a už je tady zase astronomický podzim – podzimní rovnodennost 23. 9. 2022. Teploty v noci klesají spíše k nule, ale příroda i zahrádky přesto stále „pracují“ a vydávají podzimní plody. Situace ve světě je taková, jaká je. Tedy nic moc politicky ani ekonomicky. Navíc pozůstatky covidové epidemie a nejistota, zda nás nějaké „viry“ nepřekvapí přes zimu znovu.



Známé **skautské „Bud’ připraven!“** by nás mělo po zkušenostech z několika minulých let už konečně vážně oslovit a neměli bychom čekat na to, že „ono se to nějak vyřeší“, jak tomu bylo v minulých desetiletích. Většina z nás začíná mít hluboko do kapsy a energetická krize už klepe na dveře. Nás, ekologicky smýšlející,

navíc, dá se říci „děsí“, viditelné klimatické změny.

Přes den je počasí ještě docela příjemné a mnozí z nás vyráží o víkendech na houby nebo na krásné podzimní procházky přírodou. A to je právě ten správný čas, kdy si můžeme domů přinést nejen houby (z těch si jistě něco nasušíme na

Pavla Momčilová

zimu), ale také mnoho plodů a bylinek, plných vitaminů, enzymů, minerálních látek a mnoha léčivých složek. Ti z nás, co mají zahrádky, mohou mít i něco na vlastníh, hlavně si v tom podzimním spěchu okolo zeleniny a kytek nezapomenout bylinky a plody přírody včas sklídit.

My starší generace jsme byli zvyklí všelicos nasbírat, zavařit, zamrazit, usušit, dělat si domácí čajové směsi, sirupy, likéry, vína apod., hlavně proto, že na trhu „reálného“ socialismu nic nebylo.

Dnes, aspoň zatím, je na trhu obrovský výběr všeho. My však jsme ale hodně pokročili ve vzdělávání se v oblasti zdravého životního stylu, zdravého jídelníčku a ve sledování kvality prodávaných průmyslově vyráběných potravin, a tak jdeme na částečné samozásobení s jinými myšlenkami a s větším elánem.

Připravit si něco kvalitního vlastníma rukama a doma se nám stalo nikoliv nutností, ale součástí péče o zdraví nás a našich blízkých. Dodejme si odvahu, přidejme trochu lásky a pile a v zimě si budeme moci relaxovat s vlastním bylinkovým čajíčkem a třeba i s domácí šípkovou marmeládou nebo sklenkou domácího bylinného likéru. Pak nám bude i trochu méně vadit, když nám trochu sníží teplotu v bytě nebo v kanceláři.

PLODY Z PODZIMNÍ PŘÍRODY A ZAHRÁDKY

V přírodě v září a říjnu pohodlně nasbíráme plody šípku, bezu černého, dřínu, trnky obecné, jalovce, jeřabiny z jeřábu ptačího, oddenky puškorce, kořeny pampelišky smetanky, do zimy roste na uschlých bezinkových keřích i méně známá dřevokazná houba „Jidášovo ucho“ a další.

Na zahrádkách můžeme mít ještě plody aronie (černý jeřáb), malvičky dřšťálu obecného, či sladké jeřabiny – jeřábu moravského.

Sběr podzimních plodů zvládne každý z nás. **Jen u jeřabin trochu opatrnosti** – u nás máme v podstatě dva druhy. Jeřabiny z lesa z jeřábu ptačího obecného (*Sorbus aucuparia*) jsou za syrova hořké nevalné chuti a částečně jedovaté. Proto je nejprve usušíme nebo tepelně upravíme, pak jedovatost

ztratí. Chutnější je jeřáb sladkoplodý (*Sorbus aucuparia*, var. *dulcis*), plody můžeme konzumovat i syrové, ale nikdy ve velkých množstvích. Pěstuje se na zahradách nebo je vysazován v parcích.



Rozeznat druhy jeřábu nám pomohou listy. Listy sladkých jeřabin mají pilovitý okraj pouze do půlky (list vlevo), zatímco divoká forma se zubatí po celém obvodu listové čepele.

Zdroj: Zpravodaj biodiverzity č. 4/2018

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA

Když sbíráme plody a bylinky v přírodě, musíme mít na paměti několik základních zásad:

1. Sbíráme jen na ekologicky čistých místech, tj. dále od komunikací, skládek, průmyslových podniků, neekologicky obdělávaných polností (hnojiva, herbicidy, pesticidy).
2. Nic nesbíráme v městských parcích či na sportovištích a podobně.



Šípky – poklad českého podzimu

Šálek domácího šípkového biočaje

Správné sušení šípků

1. Šípky nasbírané za slunného suchého počasí na ekologicky čistých místech doma přebereme, zbavíme odhrnutím různých zbytků, stopek apod.
2. Šípky rozložíme v jedné vrstvě nejlépe do sušičky nebo na děrovaný plech a sušíme při teplotě 60 až 75 °C v sušičce nebo v pootevřené horkovzdušné troubě. Vyšší teplota (90 °C), ani pozvolné sušení na slunci vhodné nejsou, dochází tak k velkým ztrátám vitamínu C (až 50 %).
3. Usušené šípky k přípravě čaje nebo čajových směsí rozdrtíme v nožovém mixéru nebo v hmoždíři. Drť uložíme do plátěných sáčků nebo do sklenic převázaných čistým plátnem a držíme na suchém místě bez přístupu světla. Dobře usušené šípky jsou tvrdé, mají ale pěknou tmavě červenou barvu.

Správné vaření šípkového čaje

Nejlépe do skleněné varné konvice dáme na 1 litr studené pitné vody 2 lžice (asi 20 g) drcených sušených šípků a necháme je asi 1 hodinu loužit. Pak vše přivedeme k varu, povaříme asi 10 minut a před slitím necháme čaj ještě 15 minut odstát. Čaj slijeme do hrnků nebo servírovací konvice přes hustší plastové sítko. Nikdy nepoužíváme kovové nádoby nebo náčiní, zničili bychom velkou část vitamínu C.

Něco navíc

1. Šípky můžeme po scezení vrátit do konvice, přelít novým litrem vody a vaření čaje opakovat. Vitamin C ale bude méně.
2. Osvědčilo se mi do konvice s šípků přidat lžici sušených slupek z jablek nebo kousek zimního jablka. Jablko zvýrazní chuť čaje.

Rychlá šípková marmeládka

Bez složitého čištění šípků od semen a chloupků

POTŘEBUJEME

500 g zralých šípků

asi 1 litr pitné vody

300 g přírodního cukru krupice

1 sáček (20 g) želírovacího prostředku 1:1 (např. Želírfix)

3–4 menší skleničky se šroubovacími víčky (např. od jogurtu)

POSTUP

1. Šípky přebereme, odřízneme špičky a stopky, šípky opláchneme a dáme vařit do 1 l pitné vody. Vaříme pod poklicí nejméně 40 minut, až jsou šípky zcela měkké.
2. Uvařené šípky ve vývaru rozmixujeme tyčovým mixérem a ještě za horka vše 2x propasírujeme do kastrolu s nepřilnavým dnem přes plastové sítko. Nejprve dáme sítko s řidšími oky, pak sítko hustší. Tím odstraníme ze základu jemné dráždivé chloupky.
3. K tomuto základu přidáme cukr smíchaný s želírovacím prostředkem a vaříme 8 minut, až začne houstnout. Na kapce marmeládky na studeném talíři zkusíme želírovací schopnost.
4. Horkou marmeládku rychle naplníme do čistých skleniček, uzavřeme je čistými šroubovacími víčky. Skleničky otočíme a necháme 5 minut dnem vzhůru. Marmeládku uchováváme normálně v suché a chladnější spíži.

Něco navíc

Šípkovou marmeládku s výhodou použijeme i na přípravu oblíbené šípkové omáčky k divočákovi nebo vepřovému.

Domácí šípkový sirup

POTŘEBUJEME

1 kg zralých šípků

1 l pitné vody

600 g krystalového cukru

šťávu z 1 citrónu

POSTUP

1. Nasbírané zralé šípky opláchneme ve studené vodě a zbavíme je okvětí a stopek.
2. Po částech syrové šípky rozmixujeme v připraveném 1 l vody, pak vše slijeme do většího nerezového nebo smaltovaného hrnce. Vaříme asi 30 minut, až jsou šípky měkké. Uvařené necháme loužit asi 1 hodinu.
3. Vlažnou směs na 2x scedíme přes plastové sítko, nejprve dáme sítko s většími oky, pak sítko jemnější.
4. K získané šípkové šťávě přidáme cukr a citrónovou šťávu a vše na mírném ohni povaříme 10 minut.
5. Pak šípkový sirup slijeme do čistých skleněných lahví s uzávěrem.
6. Pro rychlé použití skladujeme uzavřené lahve v chladničce.

Pro delší skladovatelnost sirup sterilujeme v otevřených lahvích v zavařovací hrnci, a to 20 minut při 80 °C. Pak lahve uzavřeme korunkovým nebo patentním uzávěrem a necháme na ležato vychladnout.



Jeřabiny, bezinky, trnky, dřínky, plody aronie (jeřáb černý)

Sušené plody přírody

Všechny uvedené plody z přírody a zahrady si na zimu sušíme podobně, jak uvádím u šípků. **Rozdíl je v teplotě sušení, neměla by přesáhnout 50 °C** a šťavnatější plody bychom měli raději sušit zvolna v sušičce na ovoce, v malých vrstvách.

Usušené plody dáme do sklenic, ty převažíme plátnkem a uložíme do temné chladnější komory apod. Z plodů varíme zimní čaje podobně jako ze šípků, nebo je přidáváme do čajových směsí podle chuti nebo léčebného účinku plodů. Na internetu nebo v knížkách bylinářů je mnoho informací o jejich účincích na zdraví.

Jeřabiny nebo aronie jako „brusinky“

Výborně zastoupí drahé brusinky ke svičkové a zvěřině apod.

„Brusinky“ můžeme použít i do pečiva, např. do perníků a litých koláčů a chlebiček podobně jako rozinky.

POTŘEBUJEME

0,5 kg jedlých červených jeřabin (lépe jeřáb sladkoplodý) nebo plodů aronie

0,5 kg hnědého přírodního cukru

trochu vody

malé skleničky se šroubovacím uzávěrem

Koření podle chuti: kousek skořice nebo badyánu, pár hřebíčků

POSTUP

1. Červené jeřabiny nejlépe po prvních mrazících nebo malvičky aronie zbavíme stopek, malvičky přebereme a dobře propláchneme.
2. V 0,5 litru pitné vody svaříme v hrnci cukr na hustý sirup, do horkého vložíme jeřabinky nebo plody aronie, podle chuti i koření (nemusí být) a 20 minut povaříme. Koření vyjmeme a horké „brusinky“ plníme do čistých skleniček. Zavíčkujeme, otočíme dnem vzhůru a necháme 20 minut stát, tedy až do vychladnutí.



Jeřáb sladký



Plody aronie (temnoplodec – Aronia, zvaná také černý jeřáb) jsou přínosem pro naše zdraví.

3. Pro spotřebu cca do 1–2 měsíců uložíme skleničky bez dalšího do chladna. Pro pozdější spotřebu skleničky s „brusinkami“ sterilujeme v zavařovací hrnci 20 minut při teplotě 80 °C.

Léčivý likér z jeřabin, dřínků, trnek, bezinek, aronie

Z podzimních plodů si můžeme připravit také něco ostřejšího a v zimě si jemně dávkovat výborné léčivé likéry do čaje, nebo si dát jen tak „stopičku“ pro uvolnění. Práci nás to nebude stát skoro žádnou a v zimě nás líkerek pěkně zahřeje.

POTŘEBUJEME

Asi 1 kg některých z uvedených plodů podzimu

nebo jejich směs (můžeme přidat i šípky)

750 ml kvalitní vodky

400–800 g přírodního cukru (podle chuti)

0,5 l pitné vody

Koření podle chuti: skořice, badyán, hřebíček, snítka máty

Zavařovací sklenice na loužení

Půllitrové lahve na likér se šroubovacím uzávěrem

POSTUP

1. Plody bez stopek opláchneme studenou vodou a rozdělíme asi do dvou čistých zavařovacích sklenic 750 ml (od okurek, zelí apod.).
2. Ve sklenicích plody rovnoměrně zalijeme kvalitní vodkou, podle chuti

přidáme koření, víčka dobře zašroubujeme. Sklenice postavíme na slunné místo. Plody loužíme v alkoholu nejméně 14 dní, může být i více.

3. V půl litru vody svaříme přírodní cukr, necháme dobře vychladnout.
4. Do vychladlého cukerného roztoku scedíme přes husté plastové síto alkoholový výluh, vše dobře promícháme, likér naplníme do lahví a dobře zašroubujeme uzávěry. Uchováváme v tmavém místě, vydrží dlouho, pokud jej brzy nevypijeme.

Něco navíc

Okapané alkoholem nasáklé plody můžeme dál využít. Ty měkčí, bez pecek (jeřabiny, bezinky) můžeme přidávat do perníků a buchet. Ty s peckami můžeme vhodit do čaje nebo jiného nápoje pro osvěžení chuti. Alkoholem nasáklé plody uchováváme v zašroubovaných menších sklenicích v chladnu.

FOTO – Pavla Momčilová

Další rady a recepty naleznete v knihách

Medica Publishing

tel.: +420 602 271 393,

momcilova@volny.cz

www.medicapublishing.cz

Můžete bádát v BIO třeba 25 let starém

Pravdělní, nebo dokonce dlouholetí, odběratelé BIO sledují, že jsme se s jeho vydáváním dostali do 26. ročníku. Od data vydání prvního čísla to bylo v červenci 25 let. K číslu vydaných ročníků se připočítává jeden ročník, započatý právě v roce 1997. Časopis BIO začal vycházet jako samostatný, když před tím ukončil šéfredaktor Miloslav Vohralík práci pro Bionoviny. (Ty byly vydávány od roku 1993 v Zemědělské tiskárně v Praze, pak dalším subjektem.) K tomuto výročí jsme přikročili k digitalizaci dosud jen papírových tisků Bio. Všechna čísla čítají pomalu 6000 stran.



Titulní stránka prvního BIO.

Trocha historie archivování BIO

Zpravodajský časopis o ekologickém zemědělství, či z počátku ještě spíše noviny, a jejich zdrojová data lámacího programu vydavatel a první šéfredaktor BIO **Miloslav Vohralík** (1952–2003) nechal vypálit na CD, ale ta se po letech už nedala přečíst. Jen několik článků se z devadesátých let uchovalo, když je požadoval **Karel Merhaut** pro CD o Českém ekologickém zemědělství v roce 2004. Papírové tisky BIO, s podtitulem Měsíčník pro trvale udržitelný život (aby bylo zřejmé, že nejde o tiskovinu o biografech a filmech), byly posílány nejen čtenářům a do obchodů zdravé výživy, ale také do krajských vědeckých knihoven, do Národní knihovny ČR i do archivu Národního muzea v Praze. Krajské vědecké knihovny byly po čase přejmenovány na univerzitní. Tyto výtisky od roku 1997 do roku 2017 by uvedené knihovny ještě mohly uchovávat v čítlárnách časopisů.

Několik čtenářů volalo po tom, aby se BIO vydávalo také v elektronické podobě. Archiv v pdf jsme si pořizovali již od roku

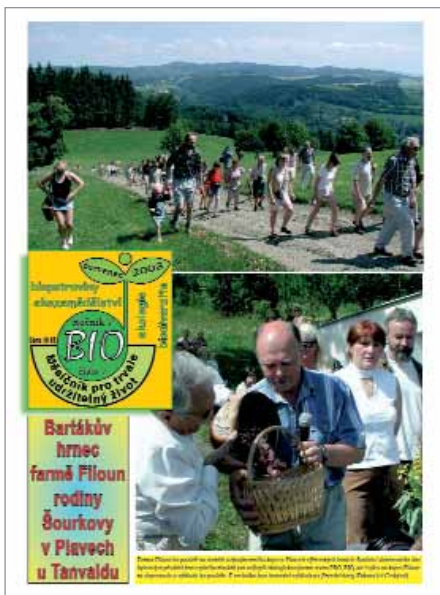
2004, kdy byly dostupné programy Adobe Reader pro jejich vytvoření a čtení. Archiv BIO jsme pak nabízeli na CD s připojeným obsahem čísel.

Proč digitalizace

Za těch pětadvacet let si Bio drželo samozřejmě hlavní téma, a to byla popularizace EZ a zveřejňovány byly také informace pro ekologické zemědělce – různé vyhlášky, předpisy i zákony, nebo odborné články ve spolupráci s **PRO-BIO Svazem ekologických zemědělců Šumperk**. K tomu také chystané akce a informace o ekosedlácích a jejich starostech a zajímavosti o dění v oboru. Také byly propagované prodejny s biopotravinami a zdravou výživou. K udržitelnému životu patřila také rubrika biodiverzity. Tu vedl Petr Dostálek i Radomil Hradil. V roce 2018 se rubrika o biodiverzitě osamostatnila a pod vedením Ing. Petra Dostálka vznikl Zpravodaj biodiverzity a uchování starých odrůd, součást činnosti Gengel, o. p. s.

Když s obecně prospěšnou společností GENGEL začal spolupracovat **prof. Pascal Kissling** (Švýcar) a psal o nalezenech rybářech v pohraničí spolu s českou manželkou Jitkou ještě do Bio. Byly to (a jsou i nadále) opravdu zajímavé odborné texty. Také redakci poskytoval různé rady a duchovní podporu a časopis podporoval zvýšeným odběrem některých čísel. Redakci povzbudil právě k tomu, aby nechala papírová čísla převést do digitální podoby a BIO bylo lépe přístupné a nejen v knihovnách a daly se v nich vyhledávat pojmy. Poslouží tak mnohým odborníkům či studentům. Jeho práci a podporu zmiňujeme proto, že si to zaslouží.

Děkujeme!



Titulní stránka BIO, které vyšlo v srpnu 2003, bohužel jako poslední číslo pod vedením šéfredaktora M. Vohralíka. Avšak BIO pokračovalo dál ještě 14 let.

Bio je tedy nyní k dispozici v digitální podobě od prvního ročníku (z roku 1997) až do současnosti. Zájemci si jej mohou objednat v redakci. Na konci čísla připojujeme několik stránek BIO z let 1997–2003. Příště se ještě k historii časopisu, lidově zvanému Bioměsíčník, vrátíme.

Miroslava Vohralíková

BIO chce být BIO

Mnohé z vás, kterým se dostal do rukou tento nový časopis, jeho vznik zřejmě překvapil – k čemu BIO, když vycházejí Bionoviny? Upřímně řečeno, ani mne by před pár měsíci nenapadlo zakládat nový časopis. Jenže, jak se praví v jedné písni – *včera není dnes a kočka není pes*. Bionovinám se sice s vylepšováním jejich vzhledu dařilo čím dál lépe, neboť „*lepší kabát*“ dokázal přitáhnout movitější inzerenty, což je pro existenci takového časopisu základní podmínka. Přibývající inzerce však stále méně odpovídala myšlence, s jakou byly Bionoviny před čtyřmi a půl rokem zakládány – podporovat a prosazovat zdravý životní styl, ekologické zemědělství, citlivý přístup k životnímu prostředí. Vrcholem (už bez mé účasti) byly inzeráty a články v květnovém čísle propagující listová umělá hnojiva a insekticidy.

To vše mne vedlo k odchodu z Bionovin a rozhodnutí založit časopis, který sice nebude zdarma, ani na křídovém papíru, ale rozhodně bude BIO. Rozhodnutí mi usnadnily reakce mnohých čtenářů a hlavně dopisovatelů a spoluautorů, kteří mi vyčítali „*odbočení*“ od původního zaměření. Jejich příslib spolupráce je zárukou, že v BIO budou články, které skutečným zájemcům o *bio-přístup* k životu i světu kolem nás, přinesou zajímavé a potřebné informace nepříkrašlované nadsázkou placené inzerce. Vznik nového časopisu v době všeobecného *utahování opasků* se může zdát čirým bláznovstvím, ale přiznejme si, že v každém, kdo dnes staví na první místo nikoli peníze, ale obecné blaho a myšlenku na to, v jakém stavu přenecháme tuto planetu příštím generacím, musí v sobě kus bláznovství mít.

Věřím, že se takových *bláznů* najde dostatek nejen v zájmu trvale udržitelného života, který se stal mottem BIO, ale i v zájmu nového časopisu, který by bez čtenářů neměl smysl ani šanci na přežití. Zatím tuto šanci dostal díky podpoře a spolupráci zejména Svazu PRO-BIO Šumperk, stejnojmenné obchodní společnosti ze Starého Města pod Sněžníkem, Sluneční brány Čejkovice, BRONCO Vsetín a dalších firem i jednotlivců. A bude-li mít podporu a spolupráci i vás, čtenářů, z nichž každý může být zároveň i spoluautorem, věřím, že společně můžeme dokázat mnohé pro skutečně zdravý a trvale udržitelný život v této zemi.

MILOSLAV VOHRALÍK

Úvodník prvního čísla BIO z července 1997.

Ochutnávka toho nejlepšího z biopotravin na Festivalu v Mikulově

Třetí ročník Festivalu biovin a biosýrů v sobotu 24. září na náměstí v Mikulově. Návštěvníci se mohli těšit z ochutnávky nejlepších tuzemských vín z ekologického zemědělství, ale i burčák, sýry, chutney či maso a to vše v biokvalitě. Nechyběly vítězné produkty soutěže Nejlepší biopotravina roku 2022.

Návštěvníci festivalu tuzemská biovína od ekovinařství Víno Marcinčák, Víno Cibulka, Víno z Horňácka, Biovíno Abrle, Rodinné vinařství Jedlička, Vinařství Čech, Vinařství Drmola, Vinařství Volařík nebo Vinařství Fila.

„Jsem moc ráda, že i přes všechny problémy současné doby se nám daří zorganizovat již třetí ročník Festivalu biovin a sýrů, který se těší mezi spotřebiteli i producenty stále větší popularitě. Česká republika patří mezi špičky v oblasti ekologického zemědělství a v oblasti produkce biovin bych řekla, že jsme na tom ještě lépe. To nejlepší, co za poslední roky naši biovináři vyprodukovali, bude možné ochutnat právě v Mikulově,“ řekla před konáním Festivalu **Kateřina Urbánková**, manažerka organizátora soutěže – PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

Od sýrů po povidla

Kromě vinařů na festivalu představily svou produkci i ekofarmy z celé České republiky. Kozí sýry a mléčné výrobky přivezla Biofarma DoRa a Dvorský kozí statek. Nejlepší biopotravinu letošního roku (Sýr s bílou plísní) ochutnali návštěvníci u Ekofarmy Javorník. Ovčí sýry, burgry, dezerty a zmrzlinu nabídla Ovčí farma Sonov. Milovníky masa potěšily Krkonošské hovězí uzeniny z Biofarmy pod Hájkem (Nejlepší ekofarma roku 2021 a držitel Bartákova hrnce). K dostání byly i sušené švestky a povidla od Davida Ryšavého z Ekosadů Komňa (Nejlepší

ekofarma roku 2021 a držitel Bartákova hrnce), marmelády a grilovací omáčky od Marmelády Šafránka či bylinné sirupy a limonády od Ekostatku Vlkaneč (držitelé Bartákova hrnce). Levandulový statek Bezděkov provoněl náměstí výrobky z levandule. Bylinné čaje a soli nabídla farma Native Way. A nechyběl ani bioburčák od Biovíno Abrle!

Na stánku PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců byly připraveny ochutnávky Nejlepších českých biopotravin za poslední roky – dršťková polévka, kančí bio-lovečák a trhaná paštika z přeštických prasat z Biofarmy Sasov, švestková povidla od Davida Ryšavého z Ekosadů Komňa a letošní oceněné biopotraviny – tvaroh a sýr s bílou plísní od Ekofarmy Javorník, džem z černého rybízu od Marmelády Šafránka nebo mošt biojablko Jadernička od Marka Šenkeříka z Moštuj.

Obliba vína v České republice roste

V České republice je **aktuálně 74 vinařství**, která produkují vína s certifikací BIO. V režimu ekologického zemědělství je 895 ha vinic a 204 ha je v přechodném období. A to znamená, že biovína bude v budoucnu ještě více.

Atmosféru na mikulovském náměstí zpříjemnil poslech cimbálové muziky.

Všem návštěvníkům, vinařům i farmářům děkujeme za účast a budeme se těšit na další ročník!

**Tisková zpráva
PRO-BIO Svaz EZ**



<https://pro-bio.cz/pro-media/>
<https://pro-bio.cz/aktuality/fotogalerie-festival-bio-vin-a-syru-v-mikulove/>



NĚKTERÉ ÚDAJE K PĚSTOVÁNÍ RÉVY VINNÉ

Celkem bylo v roce 2019 vyprodukováno 3 318 tun hroznů a převažovalo stejně jako v předchozích letech jiné využití (64 %) nad přímým prodejem. Produkce, která se neprodá, je zpracovávána na farmě k výrobě vína. Většina vína je pak na trhu uplatněna v biokvalitě (75 %). Hrozny, které jsou prodány, se uplatňují výhradně na domácím trhu a končí zhruba ve stejném poměru v bio a v konvenčních vínech.

V roce 2020 bylo 53 vinařů zpracovatelů a v r. 2022 již 74 (viz tisk. zpráva).

Vinice 2020: 124 ha v přechodném období, 847 ha plně v EZ, to bylo celkem 971 ha.

ZPRACOVÁNÍ MLÉKA

Kravské čerstvé mléko dodávalo 110 ekofarek (33 459 050 l), ovčí 1 (11 490 l) a kozí 7 (120 730 l). Sýr z kravského mléka zpracovávalo 31 ekofarek (62 260 kg), z ovčího 9 (18 260 kg) a kozího 25 (44 270 kg). Tvaroh dodávalo 34 ekofarek (35 930 kg), máslo 12 (3 380 kg).

PRODUKCE MASA

Hovězí maso dodávalo 2 009 ekofarek (7 441 160 kg), skopové 663 (378 980 kg), kozí 143 (26 080 kg), vepřové 33 (159 520 kg) a drůbeží 23 (190 830 kg).

ROČENKA EZ 2020, vydalo Ministerstvo zemědělství ČR

Video o ekologických sedlácích, členech PRO-BIO Svazu EZ

Jako součást projektu věnovanému podpoře propagace ekologického zemědělství a jeho protagonistech. Dokumentují ekostatky se zpracováním vlastní produkce. Začínáme nejnovějšími videošoty zpracovanými v projektu MyJsmeBio.

Statek Cidlina

Na okraji Českého ráje nedaleko Jičína najdete Statek Cidlina, kde Vojtěch a Markéta Drahoňovští pěstují ovoce, zeleninu, květiny a věnují se chovu včel. Vedle toho provozují veřejnou moštárnu, díky níž místo slouží i ke společenskému setkávání a odpočinku. (MyJsmeBio)

<https://pro-bio.cz/videogalerie/statek-cidlina/>
(Článek o ekostatku Biomošty z Cidliny v Bio 2/2022)

Ekofarma Habánský dvůr

V samotném srdci bzenecké Důbravky při soutoku Růdnického a Ratiškovického potoka najdete ekofarmu, kde na více než 35 hektarech půdy hospodaří rodina Blahuškových. Dále zde chová ovce, pěstuje zeleninu a stará se o velký meruňkový sad. Kromě toho se majitelé věnují také obnově lidových tradic, které jsou nedílnou součástí jejich života. (MyJsmeBio)

<https://pro-bio.cz/videogalerie/ekofarma-habansky-dvur/>

Biofarma Čechovi

Tentokrát se s námi vydejte na Šumersko, kde nedaleko Zábřehu najdete farmu manželů Čechových, kteří se pro ekologické zemědělství rozhodli v roce 2007. Kromě hospodaření na orné půdě se zde zabývají chovem ovcí, koní a nově věnují svůj čas také penzionu. (MyJsmeBio)

<https://pro-bio.cz/videogalerie/biofarma-cechovi/>
(Článek "U Čechů z táty na syna" v Bio 10/2016)

Farma Borek

Rodinnou Farmu Borek, která se věnuje především plemennému chovu skotu, plemenný chov, najdete nedaleko Plzně. Rozloha 110 ha trvalých travních porostů 10 ha ostatní porosty. Maso zpracovávají a sami prodávají. Víte, že vyzrálé hovězí maso je možné kupovat kdykoli v automatu?

Pokud se chcete dozvědět více, třeba i to, co majitele Jindřicha Terče přivedlo právě k ekologickému zemědělství, pusťte si naši další reportáž. (MyJsmeBio)

<https://pro-bio.cz/videogalerie/farma-borek/>

Ekofarma Nelepeč

Farma nedaleko Tišnova, jejíž kořeny sahají do roku 1648, byla jednou z prvních ekologicky hospodařících farem u nás. Dnes zde Veronika Kropáčková spolu s celou rodinou hospodaří na 80 hektarech půdy (TTP a orná), chová krásný plemene česká straka, ale nejčastěji ji zastihnete ve vlastní mlékárně, kde zpracovává faremní produkci. Mají samoobslužný prodej. (MyJsmeBio)

<https://pro-bio.cz/videogalerie/ekofarma-nelepec/>

Biofarma Košík

Hledáte ideální místo k odpočinku a rekreaci, kde se báječně odreagujete a nakoupíte skvělé bio dobroty? Podívejte se na další reportáž, která vás přenesne na jednu z první bio farem - na farmu Košík, kde hospodaří Dagmar Havlová (švagrová V. Havla) na 150 ha. Čeká tu na vás široký biosortiment, zvířátka i krásné ubytování! Zpracovávají vlastní biomléko. (MyJsmeBio)

<https://pro-bio.cz/videogalerie/biofarma-kosik/>
(Článek v Bio 12/2017, v Bio 7-8/2011)

Vinné sklepy Kutná Hora

Také si rádi dopřejete kvalitní bio víno? Nechte se při dalším výběru lahvičky inspirovat naším videem. Tentokrát jsme zavítali do Vinných sklepů Kutná Hora. Jde o jediné vinařství v Česku, které vlastní certifikaci pro biodynamické zemědělství Demeter. Rudolfský je také vyhlášen v r. 2018 Nejlepším ekosedlákem roku. Jak se víno pěstuje a co vše dalšího se zde produkuje? Podívejte se na krásnou reportáž ze starobylé Kutné Hory! (MyJsmeBio)

<https://pro-bio.cz/videogalerie/vinne-sklepy-kutna-hora/>
(Článek Bio 3/2016, Bio 6/2017)

Ekofarma Úlovice

Budete mít cestu mezi Slaným a Louny, milujete dobré maso a třeba i poctivý křen v biokvalitě? Pěstují špaldu, žito a mák, chovají skot. V nedalekých Úlovicích se můžete zastavit na malebné ekologické farmě. Mají 25 ha, 7 orné. „Vraťme se ke starému, bude to pokrok,“ říká Luboš Žďárský. Co všechno je zde k dostání a jak farma hospodaří, se dozvíte v našem videu. (MyJsmeBio)

<https://pro-bio.cz/videogalerie/ekofarma-ulovice/>

Ekofarma Kubernát

Nedaleko Karlových Varů v srdci překrásných Krušných hor můžete najít malou vesničku Děpoltovice. Právě zde sídlí ekologická Farma Kubernát (600 ha). Čemu se věnuje, jaký dobytek chová a co produkuje - prozradíme mléko, máslo, jogurty – zjistíte v naší reportáži. (MyJsmeBio)

<https://pro-bio.cz/videogalerie/ekofarma-kubernat/>

Ekofarma Rudimov

Patříte mezi milovníky perfektního jehněčího a hovězího masa? Tak tato reportáž je právě pro vás! Zjistíte, jak se hospodaří na Ekofarmě v Rudimově i jaké suroviny v biokvalitě nabízí. Mají plemenný chov skotu i ovcí. Třeba vás osloví netradiční jehněčí hřebínek, který získal ocenění v soutěži Česká biopotravina roku 2020 v kategorii steakových mas. (MyJsmeBio)

<https://pro-bio.cz/videogalerie/ekofarma-rudimov/>

Všechny chovatele čekají nová veterinární opatření

Od 1. října nabývá účinnosti novela veterinárního zákona

Od 1. října letošního roku nabyde, až na několik ustanovení, která začnou platit později, účinnosti rozsáhlá novela zákona o veterinární péči (veterinárního zákona). Novela reaguje na změny legislativy Evropské unie, nakažovou situaci i aktuální trendy a požadavky chovatelů. Novela upravuje kompetence u připravované **centrální evidence psů**, mění některé povinnosti **včelařů**, či upravuje pravidla, za jakých lze **chovat hmyz určený k lidské spotřebě**

počtu domácích porážek a s tím spojenou obavou, že se na trh následně dostává část masa z kusů, které neprošly povinnou veterinární prohlídkou.

Na trend **zařazování hmyzu do lidského jídelníčku** již v nedávné minulosti reagovaly některé úpravy legislativy, včetně veterinárního zákona. Aktuální novela zavádí povinnost provozovatelů, kteří chovají hmyz určený k lidské spotřebě či výrobě zpracované živočišné bílkoviny,

a hygieny. Doposud mohli vydávat pas jen soukromí veterinární lékaři. Uvedený identifikační doklad, který umožňuje zjistit totožnost zvířete a zkontrolovat jeho nakažový status, je nově právně chráněn jako veřejná listina.

Do zákona je nově doplněna také odborná **způsobilost pro výkon činnosti fyzioterapeut a rehabilitační pracovník malých zvířat**. Pro správné provádění této činnosti je potřeba mít znalosti a praktické dovednosti, aby byla prováděna odborně dle nejnovějších poznatků. Profesní kvalifikace „Fyzioterapeut a rehabilitační pracovník malých zvířat“ byla vytvořena v roce 2019. Přijetím novely se stane další regulovanou činností a občané států EU budou mít právo požádat o uznání kvalifikace nabyté v jiném členském státě

Již řadu let část chovatelů mléčného skotu v ČR prodává mléko konečným spotřebitelům také prostřednictvím speciálních **prodejních automatů**. Rozšířit možnost prodeje o tuto alternativu projevila také část prvovýrobců vajec. „Vzhledem k tomu, že technologické možnosti prodejních automatů se stále rozšiřují, jedná se o hygienický způsob uvádění potravin na trh a nebyl proto důvod neumožnit prodej malého množství vajec zákonem, vedle již existující možnosti přímého prodeje v hospodářství, na trhu nebo dodání do místního maloobchodu,“ uvedl ředitel odboru veterinární hygieny SVS **Jan Váňa**. Zároveň však bylo nutné nastavit jednotné podmínky pro všechny provozovatele a zajistit jim tak rovné postavení na trhu.

Podrobnější popis hlavních změn, které novela přináší, najdete na webu Státní veterinární správy.

Petr Vorlíček,
tiskový mluvčí SVS

FOTO – archiv Bio



bě. Chovatelům nosnic umožní **prodávat malé množství vajec** ze svých chovů prostřednictvím prodejních automatů za zjednodušených podmínek, jak to činí někteří producenti mléka.

Včelaři nebudou nově již mít povinnost hlásit všechny případy, kdy jim uhynie více než 25 procent včelstev. Nicméně i nadále bude platit povinnost **hlásit případné podezření na výskyt nebezpečné nákazy** v chovu a bude možné podat podnět krajské veterinární správě (KVS), pokud chovatel pojme podezření na otravu včelstev chemickými přípravky na ochranu rostliny.

Nová právní úprava ruší také povinnost včelařů žádat příslušnou KVS o veterinární osvědčení, pokud chtějí přemístit včelstvo do jiného kraje. „Je třeba však zdůraznit, že tím rozhodně včelařům nezaniká povinnost vyšetřit včelstva před takovým přemístěním na mor včelího plodu,“ upozornil ředitel veterinární sekce SVS **Petr Šatrán**.

Konečné znění novely ovlivnilo také několik poslaneckých pozměňovacích návrhů. Na základě jednoho z nich se **omezení domácích porážek skotu maximálně na tři kusy ročně bude nově vztahovat také na roční a mladší kusy**. Doposud se toto omezení vztahovalo na skot starší 12 měsíců a mladší 72 měsíců, tedy šesti let (skot starší šesti let nelze při domácí porážce porazit). Zpřísnění předkladatelé zdůvodnili statistickým nárůstem

aby se před zahájením své činnosti registrovali u příslušné KVS.

Úprava zákona upřesňuje kompetence v ČR připravované **centrální evidence psů**, která má v jiných státech EU již své pevné místo. Správcem a provozovatelem informačního systému bude Komora veterinárních lékařů. Centrální evidence naváže na již dříve zavedenou povinnost chovatelů nechat své psy označit mikročipem.

Novela nově umožní vydávat **pas zvířete** v zájmovém chovu vysokým školám s magisterskými studijními programy z oblasti veterinárního lékařství



SLOVENSKÝ STATOK - Slovenské plemená hospodárskych zvierat

Kniha Slovensky statok na viac ako 450 stranách poskytuje komplexný prehľad našich národných plemien hospodársky významných zvierat – koní, hovädzieho dobytku, oviec, kôz, hydiny, králikov, holubov a včiel.

Dočítate sa v nej o ich histórii, pôvode, procese šľachtenia, nájdete v nej charakteristiku jednotlivých plemien, ako aj informácie o aktuálnom stave chovu. Texty sú doplnené množstvom fotografií. Kniha je pútavým čítaním nielen pre chovateľov, ale aj pre bežného čitateľa. Ponúka veľa historických zaujímavostí. V mnohých kapitolách nájdete u nás doposiaľ nepublikované informácie.

Publikácia získala ocenenie Zlatý kosák.

Autorom textov je MUDr. Michal Straka, CSc. Odborní recenzenti: Ing. Emil Kovalčík PhD.; Ing. Ján Huba, CSc.; prof. RNDr. Milan Margetín, PhD.; Doc. Ing. Cyril Hrnčár, PhD.; Doc. Ing. Ján Rafay, CSc.; Josef Hrabal; MVDr. Václav Ráček (ČR); Ing. Ivan Krivosudský; Ing. Ivan Podberský; Ing. Ján Kopernický.

www.chovamedoma.sk



MUDr. Martina ZISKA Āhāra – dodání ihned po vydání Ājurvédská výživa pro zdraví

Podle ājurvědy, prastarého medicínského systému, je víc než výběr jednotlivých potravin důležitější optimálně fungující trávení. Vedle toho, jak jídlo připravujeme, jaké potraviny a koření kombinujeme, je překvapivě důležitější to, kdy a jak jíme. Naše trávení ovlivňuje stres, jehož výsledkem je pak slabé trávení, nečistoty v těle a nejrůznější zdravotní obtíže. Díky knize pochopíme, že každý z nás je originál a že je potřeba věnovat pozornost hledání své vlastní cesty. V knize najdete konkrétní rady, jak posílit trávicí oheň, ale i vhodné kombinace potravin a použití koření a také základní recepty.

Kniha je určena jak pro začátečníky, kteří nemají zatím s ājurvédou žádnou zkušenost, tak pro odborníky – lékaře, výživové poradce, cvičitele a studenty jógy a dalších východních učen.

Vychází 20.10. 22 v nakladatelství SMARTPRESS. Černobílé provedení bez fotografií, stran 232. Cena 328 Kč – nutno objednat předem.



knihovnička

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 nejaktuálnější 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 – archiv čísel v pdf dle ročníků 1997–2022



Pro studenty, badatele i odbornou nebo laickou veřejnost. Každý si najde, co jej zajímá z oboru ekologického zemědělství a biopotravin, nebo doprovodných témat udržitelného života, ochrany přírody, receptů a různých rostlin. Na téměř 6000 stranách v pdf s režimem OCR si můžete pohodlně vyhledávat podle slov.

Objednejte v redakci: vhpress1@seznam.cz, tel.: 608 476 828. Zašleme po zaplacení 600 Kč přes Úschovnu (je to velký soubor.).

PŘEDPLATNÉ 2023 za 200 Kč pro ZPRAVODAJ biodiverzity a uchování starých odrůd v pdf (6. ročník)

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
7. října 2022, ročník 26, č. 5
v Hradci Králové
ISSN 2533-6673-41

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

Rozšiřováno prostřednictvím předplatného, zasíláno elektronicky.

Redakční rada

Ing. Jiří Urban, Ing. Petr Dostál,
Ing. 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

SPOLEČNÁ ZEMĚDĚLSKÁ POLITIKA 2023–2027

Cíle Společné zemědělské politiky



Společná zemědělská politika (SZP) je nejvýznamnější politikou Evropské unie (tvoří zhruba třetinu rozpočtu EU). Zaměřuje se na podporu evropských zemědělců, zajišťování potravinové bezpečnosti a probíhající změny klimatu.



Spolufinancováno
Evropskou unií

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)

Srdečně zveme na Hospodářský den na ekofarmě AGROFYTO v Lidečku,

který se koná 15. října 2022 od 10 do 15 h.

Akce pro veřejnost se koná za každého počasí, k dispozici jsou velké kryté prostory, vstup je volný. Návštěvníky čeká hospodářský a řemeslný jarmark, komentované prohlídky, divadlo, senáček pro děti, cimbálová muzika Počůvaj...

Ekofarma se zaměřuje na chov masného a mléčného skotu, pěstování obilovin a dalších plodin, produkci mléka a má také vlastní zpracování masa.

Věnují se také vzdělávání. Na farmu jezdí během roku řada exkurzí – dětí i dospělých.

Akci podpořil: Zlínský kraj, KEZ o.p.s. Chrudim, PRO-BIO RC Bílé Karpaty

Akci pořádá AGROFYTO Lidečko ve spolupráci s Informačním střediskem pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s. a dalšími organizacemi

Seminář Biodynamické zemědělství

21.10.22 od 8:30 hodin,

Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o., Jiřího z Poděbrad 288

- 9:00–10:30 principy biodynamického zemědělství – **Lukáš Rudolfský**, Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o.
11:00–13:00 biodynamické zemědělství v praxi – vinohradnictví **Lukáš Rudolfský**
13:00–13:30 diskuze, individuální dotazy

Svoji účast z důvodu zajištění obědů potvrďte na tel: 774 710 391 (Ing. Petr David) nebo na mail: ingpetr.david@centrum.cz do 14.10.2022.

Seminář pro začínající zemědělce 16. 11. 2022

Asociace soukromého zemědělství a Farmářská škola Vás zvou na seminář pro začínající zemědělce. Program semináře je připraven tak, aby poskytl ucelené informace nově začínajícím zemědělcům nejen v oblasti obecných pravidel hospodaření, ale i v oblastech produkčního zaměření podniku, marketingu produkce, procesu registrace podnikatele a kontroly. Pokud se rozhodujete a chystáte se začít hospodařit, nenechte si seminář ujít.

Místo konání: Farma Country Life, Nenačovice 87

Cena semináře je 500 Kč.

Přihlašovací formulář:

https://docs.google.com/forms/d/13NcBfKTsrsW2Sb4JGqQTcG_Lr2nV7gGcygMPnGHlFV8

Informace o semináři

– Jiří Prachař, jiri.prachar@farmarskaskola.cz

Implementace GAEC a praktická opatření (včetně proti-erozních) na farmách, ekoschéma a implementace nového Nařízení pro EZ (výklad pravidel)

20.10.22 od 10 h.,

Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o., Jiřího z Poděbrad 288, Kutná Hora

PŘEDNÁŠEJÍ:

od 10 h. **Ing. Kateřina Bělinová**, ředitelka Odboru přímých plateb – Aktivní zemědělec, DZES, ekoschéma a další přímé platby

Od 11:30 **Ing. David Kuna** – ředitel Odboru environmentálních podpor PRV – ekologické zemědělství, AEKO včetně kombinací vhodných v ekologickém zemědělství, animal welfare, ANC

od 13:30 – **Ing. Jan Dehner**, ředitel KEZ o.p.s. – Co se mění v legislativě od roku 2022 (z hlediska Nařízení pro EZ nebo Zákona o EZ)

14:00 – 15:00 diskuze a závěr

Svoji účast potvrďte prosím do 18.10. – Martina Čechová, tel: 607 563 041, martina.cechova@pro-bio.cz

BIOEXPO VARŠAVA

BIOEXPO Varšava je jedinou akcí v Polsku a střední a východní Evropě věnovanou pouze ekologickému průmyslu. Veletrh je čistě obchodní a je výbornou platformou pro dialog mezi výrobci a nákupčími, majiteli specializovaných prodejen, ale i potravinářskými a víceoborovými velkoobchody.

6.–8. října 2022

Místo: Ptak Warsaw Expo

<https://bioexpo.pl/en/for-visitors/>



Miluji hory. Vždycky mne fascinovala hluboká údolí sevřená mezi kopci, na jejichž dně rychle spěchá do nížiny klikatící se bystřina. Kolikrát jsem si říkal - co to musí být za sílu, která dokáže vylít takovou soutěsku? Dnes už to vím. Druhý červencový týden byl názorou a tvrdou lekcí přírody, která nám možná dvěstěletou, možná tisíciletou vodou předvedla, jaká síla se skrývá v černých mracích a po léta nevinných potůčcích.

Brala si vše, co jí člověk postavil do cesty. Voda jasně ukázala „tady potud je to mé, tady odtud je to tvé“. Bylo to kruté, z lidského pohledu krajně nespravedlivé vymezování hranic, které bohužel stálo i více než čtyři desítky životů a materiální ztráty moravské apokalypsy bu-

deme počítat dlouho a zapisovat v desetimístných číslech.

Co se stalo, „odestát“ se nemůže. Tak jako nikoho nenapadne zatlačovat nově vzniklou sopku zpět do zemského povrchu, nebo si v jejím kráteru stavět rodinný dům, tak se musíme naučit chápat

tisíciletou vodu, která přišla na Moravu (ale mohla by přijít i do Čech nebo kamkoliv jinde). Pravda, na svazích sopek i v nívách řek je půda nejúrodnější, ale ten, kdo na ní pěstuje vinnou révu nebo okurky, musí počítat nejen s bohatou sklizní, ale i s tím, že úrodu jednou za deset, za padesát let, ale možná za 500 nebo 1000 let za něj „sklidí“ příroda a vezme mu nejen brambory z řádku, ale i střechu nad hlavou.

S přírodou se dá „bojovat“, lepší je však s ní žít. A tak bychom měli nejen počítat škody a pracovat

Pokračování na str. 2 ➡

srpen 1997

biopotraviny
ekozezemědělství
biodiverzita
ekozahrádka
permakultura

Ročník 1
BIO
Číslo 2

Cena 7 Kč

Měsíčník pro trvale udržitelný život

Vydává: vH press, 500 02 Hradec Králové
Jungmannova 1403, tel./fax: 04931 959

POZOR NA SUPERMARKETY
aneb
Jak se nenechat doběhnout
str. 3

**EKOLOGICKÉ
ZEMĚDĚLSTVÍ
- NÁVRAT K ROZUMU**
str. 8-9

PO STOPÁCH ŽIVOTA
Voda oživená
ve flowformách
str. 13

Obec Starý Hrozenkov, svazy producentů a zpracovatelů
biopotravin PRO-BIO (ČR) a EKOTREND (SR)
a ekologičtí zemědělci z Bílých Karpat vás zvou na

CELOSTÁTNÍ BIODOŽÍNKY

v duchu kopaničářské tradice,
které se konají 7. září ve Starém Hrozenkově
na moravsko-slovenském pomezí v chráněné krajinné
oblasti a biosférické rezervaci Bílé Karpaty

- | | |
|--|---|
| 9.30 zahájení,
prohlídka ekologických podniků | 14.00 předání dožínkového věnce
(účast přislíbil ministr zemědělství
Josef Lux), dožínkový průvod |
| 10.30 děkovná bohoslužba | obcí, vystoupení národopisných
souborů Kopaničář a Kopaničárek |
| 12.00 oběd - ochutnávka biopotravin
(restaurace, stánky) | 15.00 volná zabava, hudba,
občerstvení, prohlídka výstavy,
nákupy na biojarmarku |
| 13.00 beseda s novináři
setkání ekologických zemědělců
se spotřebiteli | |





OBSAH čísla

EKOLOGIE

Drahá lekce matky přírody 1-2

TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT

Jsmo to, co jíme 3

EKOZAHŘÁDKA

Kokoška, pastuší tobolka 4



PRO-BIO INFORMUJE

Biojarmark v Praze počtvrté 5

Horninové moučky 5

do kurníků s otazníkem 5

Ekologické zemědělství 8-9

- návrat k rozumu 9

Svépomocný fond 10

Tipy pro spotřebitele i zemědělce 10

BIODIVERZITA

Sklizeň je základem příští úrody 6

Slabikář semenáře 6

Biodiverzitní pel-mel 7

Nad šabířinou horskou 4+7

snad první náznaky světla 4+7

RECEPTÁŘ

Pšenice špalda 10

LÉKAŘ LÉČÍ, PŘÍRODA UZDRAVUJE

Bylinkové koupele 11

EKOZEMĚDĚLSTVÍ VE SVĚTĚ

Kudy, kudy evropská cestička? 12

Rakousko 14

PO STOPÁCH ŽIVOTA

Voda oživená ve flowformách 13



INZERCE 15

ADRESÁŘ BIOPRODEJEN 16

➡ Pokračování ze str. 1

na jejich odstranění, ale dobře si poznačit, kde byly břehy staletých vod a rozhodnout se, jaký život povedeme v jejich „korytě“. Můžeme tam znovu postavit své domy, zasít kukuřici a doufat, že nová stoletá voda už za našeho života, nebo našich dětí nepřijde. Člověk by však měl umět myslet dál, než jen do zítřka nebo do konce svého života (i když ve vztahu k přírodě to příliš neosvědčujeme) a uvědomit si, že svým dnešním konáním sepisuje dědictví pro příští generace. „Závěti“ našich pradědů jsme četli velmi špatně, pokud jsme je rovnou nehodili do koše s myšlenkou - děda nám toho moc neodkázal, pokud se máme mít dobře, musíme si to na přírodě vybojovat.

A mnohde jsme „bojovali“ s přírodou opravdu důkladně - smíšené lesy už v minulých stoletích nahradily smrkové monokultury, které byly sice výnosnější, ale také náchylnější na nálety mnišek, kůrovců, na náporů vichřic. Rozorali jsme meze chudých horských políček a scelili je do širých lánů vydatně přihnojovaných umělými hnojivy, obsahujícími vedle živin také pojiva, která dokázala za pár let vytvořit ze skromné vrstvičky ornice hutnou betonovou plochu, po níž se ráda „sklouzne“ i pětiléta, natož stoletá voda, zvláště v když jí v cestě nestojí ani meze, ani rozsáhlejší louky a pastviny. Podmáčená pole jsme odvodnili důmyslnou sítí meliorací, která sice přispěla ke zvýšení výnosů, ale odvedla vodu rychle z krajiny do potoků a řek. Jejich koryta se rychle plní i při vydatnější bouři, natož při stoleté vodě. Rozběhnouto vodu jsme začali zastavovat přehradami, kterých bychom za současného stavu přírody potřebovali dvojnásobek, aby dokázaly zmírnit staletý přívál.

Krajinu jsme si „podminovali“ vsutku důkladně a je jen na nás, zda budeme dál „klást miny“, které by zastavily „nepřítele“ nebo se pustíme do „odminování“, aby se v krajině dalo bezpečně žít. Stoletá voda sice může přijít za sto let, ale taky příští léto (zeptajte se na Bruntálsku). A tak snad už nastal čas, abychom přestali ekologii označovat za ideologii, případně šlehačku na dortu, zeptali se ekologů na výsledky jejich výzkumů, otevřeli staré kroniky a podívali se poučným pohledem, jak v krajině žili a hospodařili naši pradědci (ani jejich přístup nebyl bez chyb, ale jsme přece poučitelní?!). Kdo jiný by měl začít s rozumnějším přístupem ke krajině než zemědělci, lesáci a vodohospodáři, jimž voda vzala nejvíc.

Po listopadu 1989 sice skončilo nesmyslné scelování polí do stále větších celků a odvodňování podhorské a horské krajiny melioracemi, ale neskončily tlaky na stále intenzivnější hospodaření v americkém stylu na úrodných polích nížin, které dokonce silí s neuváženým rozdělením země na extenzivní a intenzivní oblasti. Zatímco na horách platí stát za ne-hospodaření a pouhé sečení luk, v nížinách tím nutí zemědělce do stále intenzivnějšího hospodaření, které se vyznačuje jednoduchými osevními postupy s minimem pícnin, zeleného hnojení, luk a pastvin. Ty tam jsou rozumné polistopadové proklamace o zmenšování honů, protierozní ochraně, obnově mezí, bývalých mokřadů či biokoridorů. Snižují se stavy skotu, který je základem udržení půdní úrodnosti (hnůj, jeteletrávy, louky a pastviny). Maso a mléko se „vyrábějí“ v neetických velkovýrobnách za vysoké spotřeby obilovin, jejichž pěstování je opět ná-

ročné na chemické vstupy a vyznačuje se erozními riskantními osevními postupy. Továrny na maso a vejce, jsou-li postiženy povodní, mohou znamenat nejen obrovské ztráty (dřív než stáje zatopí velká voda, může zvířata zabít výpadek elektrického proudu), ale i neskonale hygienické problémy s likvidací tak velkého množství uhynulých zvířat.

Vraťme se zpět k přírodě a recepty není třeba dlouho hledat, dávají nám je ekologičtí zemědělci. Jejich cesta, to není jen odřeknutí se chemických vstupů, ale především hospodaření v souladu s přírodou, s citem ke krajině, ke zvířatům. Přísné směrnice ekologického zemědělství vedou rolníky nejen k produkci zdravějších potravin, ale i k rozumnějšímu chování v krajině. A to potřebujeme nyní nejvíc, protože příroda nám jasně ukázala, že nejsme a nebudeme jejími pány. Jeden článek v novinách, ani jedna (byť historická) povodeň nedokáže obrátit tisíce konvenčních zemědělců na ekologickou „víru“, nejprve musí být „osvícení“ ti, kteří tvoří zemědělskou, ekologickou, protipovodňovou politiku. Teprve až pochopí, že trh povodně nevyřeší (který monetarista by stavěl za miliony hráz, kterou za svého života možná vůbec nebude potřebovat?), začnou vytvářet podmínky pro to, aby se dalo žít nejen ve městech, ale i na venkově, kde se „vyrábí“ nejen šunka, ale i krajina schopná zadržet vláhu i povodeň a ochránit tak statisíce lidí namačkaných v městech vystavěných na březích řek, jimž jsou dáni na milost i nemilost. Dočkáme se tohoto „osvícení“ nebo bude muset potopa spláchnout i Prahu?

MILOSLAV VOHRALÍK,
JIŘÍ URBAN

Celoroční pastevní odchov koní



NEVNUCUJME ZVÍŘATŮM LIDSKÉ METODY

Koně, stejně jako všichni přírodně žijící tvorové, neužívají s přírodou žádné zdravotní pojištění. Nemají žádná zadní vrátka, kterými by utekli před svou slabostí. Buď žijí nebo nežijí. Pro ty, kteří nepochopili - buď nepotřebujeme pro udržení kondice a zdraví nic, nebo už jen lopatu. My, lidé, jsme si troufli ignorovat zákonitost universa a schováváme se za roušku humanity a morálnosti. Dokud to jde, udržujeme těla pomocí všemožné techniky na živu. Uvidíme, jak dlouho nám to vydrží. Nevnučujeme náš přístup ještě čistým tvorům a nechme je, ať si svobodně užívají života a smrti.

Koně na pastvině jsou pořád fit. Občas mají nějakou bolístku, s tou se ale většinou vypořádají sami a my jim pomáháme pouze tím, že je necháme v klidu a nevyžadujeme po nich činnost. Koliky, chronické záněty dýchacích cest, ekzémy, alergie, záněty kloubů a šlach, hniloby kopyt... znám pouze z literatury. Pravděpodobnost, že kůň venku onemocní některou z těchto nemocí, je asi tak velká, jako možnost, že by Eskymák dostal malárii.

Přesto se občas naskytne příležitost, kdy můžeme proces samouzdravování trochu podpořit a urychlit. Velice vhodná je homeopatie. Právě proto, že její účinky zasahují do všech sfér bytosti. Stejně jako u lidí můžeme homeopatii u koní použít ve dvou variantách.

Konstituční homeopatii aplikujeme na stále se opakující potíže (chronické). Například má-li náš kůň sklon trpět na kousnutí hmyzu mnohem více než ostatní koně ve stádě. Jsem přesvědčen, že může pomoci i při přecitlivělosti, agresivitě a nadměrné lekavosti. Konstituční homeopatii můžeme s úspěchem navrhnout jen zkušený homeopat. Ptejte se u svých veterinářů na homeopa-

ti. Znáám zatím pouze jednoho veterinárního homeopata v ČR. Dobře poradit nám však může i zkušený „lidský“ homeopat.

Druhou variantou je homeopatie symptomatická. Preparát aplikujeme jednorázově a jednotlivé příznaky. Platí zde podobné zásady jako u lidí. Symptomatickou homeopatii může s úspěchem aplikovat každý z nás, neboť je snadné rozpoznat vypíchnuté oko od zlomené nohy.

Ve stádě jsou nejčastější mechanická poranění. Pomocným lékem č. 1 je v tomto případě Arnica C200 v jednorázové dávce vnitřně. Pokud se jedná o krvácející rány, aplikujeme zevně (přímo do rány) Calendula tinkturu nebo Calendula C200 rozpuštěný v troše vody. Další možností dezinfekce čerstvé krvácející rány je vymytí lidskou močí, což je nejdostupnější prostředek, pokud se kůň zraní v terénu při vyjíždce. Je-li zvíře oslabeno ztrátou krve, ihned vnitřně podáme China C200. Celkově se dá říci, že otevřené rány se venku na pastvině (díky slunci a vzduchu) hojí velice dobře.

Při nekrvácivých zhmožděních šlach, svalů a vaziv koni velice ulevíme, když místo namažeme mazlavým blátem s příměsí jakéhokoliv rozmělněné části bezu

(nejlépe plod). Poranění mozku a nervových zakončení ošetříme podáním Hypericum C200 vnitřně. V případě, kdy vidíme, že jde o život, můžeme lidem i zvířatům pomoci podáním esence Bachových květů - podává se pod názvem Rescue Remedy (v německy mluvící zemích jako Notfall Tropfen).

Často se stává, že nějaký „dobrák“ chce přilepšit volně se pasoucím koním a hodí jim na pastvinu zrní, šrot nebo tvrdý chléb. Od dávky 4 kg může dojít ke kolice nebo otravě. Podáváme (stejně jako při otravě jakýmkoliv jedem pozřeným společně s potravou) Arsenicum Album C200 vnitřně.

V literatuře o koních se často upozorňuje na nebezpečí parazitů a hmyzu napadajícího koně. Já mohu jen zopakovat, že zdravý jedinec v přírodních podmínkách se s nimi snadno vypořádá. Nejvíce bývají nešťastní koňáci v létě, kdy bývají koně čpící stáji doháně až k šílenství kousavým hmyzem. Chovatelé střídají různé repelenty, čímž přirozenou odolnost koní ještě snižují. Kůň pod širým nebem má mnohem odolnější kůži vůči všem vlivům, tedy i s hmyzem se vyrovnává celkem dobře. I když má hruď a břicho pokryté souvislou vrstvou strupů po hmyzích kousnutích, není z toho třeba dělat tragédii, protože to má většina koní a jsou na to zvyklí. Složitější je to v oblasti očních koutků, zvláště u koní s krátkou hřívou. Tady se vyplatí udělat koni na začátku léta do čelní hřivy pár copánků s vpletenou kůží. I vnitřky uší bývají často rozežrány do krve malými muškami. Ukázalo se, že jakýkoliv zásah (vymývání,

vyškrabování, dezinfekce) situaci pouze zhorší.

Dalším vnějším parazitem je „koňská veš“ (kloš jelení). Když koně obrostou hustou zimní srstí (u našich koní i přes 10 cm), nalétá do srsti spousta potvůrek, kterým odpadnou křídla a my je vnímáme jako vešky. Někdy to poznáme podle odrbané srsti na krku, jindy musíme zblízka prohlédnout srst. Když jsem to před lety zjistil poprvé, málem jsem upadl do mdlob. Veterinář mi doporučil insekticid ve spreji, a tak jsem nakoupil pět lahvíček a celé stádo „dezinfikoval“. Bohužel až potom jsem se od zkušenějších kamarádů dozvěděl, že jedno balení ve spreji dokáže pozabít ještě spoustu hmyzu poté, co koně omyje déšť, nebo se koně mohou vzájemně přiotrávit, když se navzájem vykusují (drbání zuby). „Vešky“ jsou celkem neškodné a poté, co kůň přelíná, samy zmizí. Přenašečem je lesní zvěř, takže na naší pastvině koně mívají „vešky“ takřka každý rok. Ten, komu se hnusí představa, že na koně spolu s ním jede i pár vší, si koupí Tarase Bulbu (nebo jiný silný tabák), udělá z něj vývar a koně s ním v odstupu 14 dnů dvakrát umyje. Stejně působí i několik kapek éterického oleje z levandule nebo čajovníku napaných do vody.

O vnitřních parazitech jsem se už zmínil. Stručně zopakováno - střídáme často oplůtky a nechme je dostatečně vysušit nebo vymrznout. Po přehánění koní do nového oplůtku, starý důkladně vyvláčíme brannami, čímž ještě zvětšíme dezinfekční účinky slunce. Přes léto si nasušme pelyněk a v zimě ho (smíchaný s trochou sena) krmíme. Odčervujeme v návaznosti na zdravotní stav a celkové vzezření koně - nikdy však pravidelně v touz dobu v roce. I v tomto případě se nám nabízí možnost homeopatického odčervení. Určení vhodného preparátu je trochu složitější, protože se váže na určité specifické reakce těla zamořeného parazity. Nejčastěji je vhodný Abrotanum D1. Vnitřně podáváme třikrát denně (nebo jednou do pitné vody, když je jisté, že se kůň několikrát denně napije) v kombinaci s 1-2 kg mrkve v denní dávce. Denně podáváme v zimě po dobu tří týdnů.

(Dokončení příště)

WANATA

Biodiverzita, krajina, ekologické zemědělství ZIMNÍ PŘIKRMOVÁNÍ PTÁKŮ

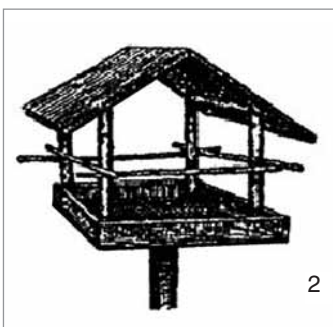
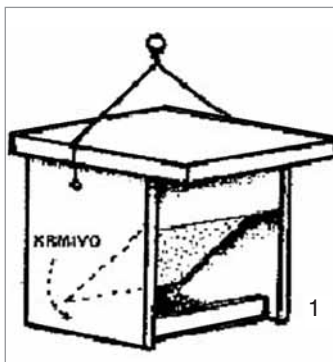
Ve zpravodaji Ekozemědělci přírodě se věnujeme tomu, jak sedláci ovlivňují krajinu, ve které hospodaří; co mohou udělat pro zvýšení druhové rozmanitosti přírody; pro její a tedy i náš prospěch, pro její krásu. Protože přírodě stále více ubíráme míst nezbytných pro růst, rozvoj a zachování nezměrného množství organismů, můžeme alespoň částečně pomoci přežít jedincům, které vidáme během zimy, kteří ožívují ztichlá sídliště a na kterých si můžeme téměř bezprostředně ověřit smysl naší pomoci. Před přicházející zimou jsme se obrátili na Českou společnost ornitologickou s dotazem, jak mohou zemědělci, a nejen ti, pomoci ptákům přežít zimu.

Většina ptačích druhů, které u nás hnízdí, odlétá během podzimu do oblastí s příznivějším podnebím a s dostatkem potravy. Jsou však také i ptáci, které považujeme za stálé, ale ve skutečnosti část u nás hnízdící populace na zimu odlétá a místo nich přilétají nebo protahují jejich soukmenovci ze severní a severovýchodní Evropy. Mezi takové druhy patří např. i sýkora koňadra, kos černý, pěnkava obecná nebo zvonek zelený. Další skupinou jsou ptáci hnízdící na severu Evropy, kteří se u nás nepravidelně v různých počtech v zimě objevují. Typickými představiteli jsou brkoslav severní, pěnkava jikavec nebo drozd cvrčala.

Ptáci přecházející u nás zimu rádi přijmou, především za tuhých zim se silnými mrazy a vysokou sněhovou pokrývkou, pomoc ze strany člověka. Snad největší hrozbu pro ně představuje namrzlá sněhová pokrývka, která znemožňuje přístup k potravě nejen zrnožravým druhům, ale i dravcům a sovám. Zemědělci v těchto extrémních podmínkách mohou pomoci stržením ledové krusty na polích s potenciální potravou, kam patří zejména strniště, potravní políčka typu biopásů nebo pole s mezplodinami. Způsobů, jak ptáky přikrmovat, existuje mnoho, ale jednoznačně nejrozšířenější a nejznámější je přikrmování na krmítku. Kromě faktické pomoci ptákům je jejich sledování při krmení také velkým zážitkem a možností, jak se s nimi blíže seznámit.

Jak krmítko vyrobit a kam ho umístit?

Nejvhodnějším a nejdostupnějším materiálem pro výrobu krmítka je dřevo, ale pro vytvoření jeho jednotlivých částí, zejména stříšky, můžeme použít i kovu nebo umělých hmot. Vhodná



Strakapoud velký

FOTO – Nigel Blake
(www.rspb-images.com)

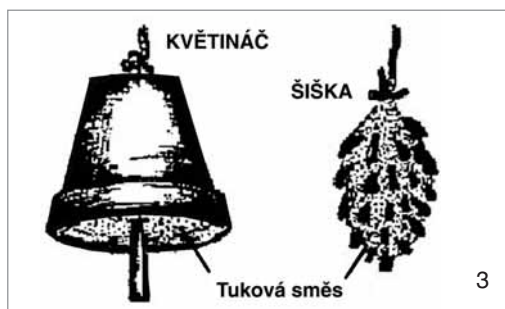
jsou především tzv. automatická (samospynná) krmítka (obr. 1). Na velikosti a tvaru krmítka nezáleží – mělo by být spíše větší a prostornější, aby umožnilo konzumovat potravu i větším ptačím druhům (např. kosům). Důležitá je především dostatečně velká stříška, která chrání předkládanou potravu před vlhkem a sněhem.

Základnu, na níž předkládáme potravu, je nutno opatřit nízkým zábradlím (asi 2 cm), aby vítr nesmetl potravu na zem (obr. 2). Vyrobené krmítko umístíme na volném prostoru na klidném a přehledném místě, minimálně 1,5 metru nad zemí a alespoň 2 m od nejbližšího stromu. Na stromě je dobré krmítko zavěsit pomocí drátu nebo provázku za větev. Tímto opatřením především napadení ptáků kočkou nebo kunou.

Tzv. **tukové krmítko** zhotovíme z převráceného květináče, poloviny skořápky kokosového ořechu nebo borové či smrkové šišky (obr. 3). Květináč zalijeme tukovou směsí (rozehrátý tuk se semínky či drcenými ořechy) a necháme vychladnout a ztuhnout, šišku do této směsi namočíme. Vyvěšujeme na místa, na která nesvítí slunce, aby se tuk nerozpustil.

Pro zmožravé ptáky sbírající potravu na zemi (strnadi, pěnkavy) je

možné vytvořit tzv. **stříškový zásyp**. Jde o dřevěnou stříšku rozměrů přibližně 1x1 m, kterou umístíme na čtyři kůly, přední kůly asi 60–80 cm vysoké, zadní jen 20 cm, případně stříška může sahát až na zem. Budujeme opět na místě chráněném proti nepříznivým klimatickým vlivům a dostatečně přehledném.





Co patří na krmítko?

Z potravin konzumovaných lidmi můžeme ptákům nabídnout ovesné vločky, strouhanou housku (ne slanou!), maso (nakrájené na kousky), strouhanou mrkev, tvaroh, vnitřní sádlo nebo lůj.

Použít můžeme i jakákoliv semena (slunečnice, proso, konopí, mák, lněné semínko, řepka), velice vhodná jsou drcená jádra vlašských a lískových ořechů. V obchodech lze zakoupit přímo speciální míchané směsi pro krmení ptáků.

V přírodě můžeme nasbírat různé plody a bobule: jeřabiny, plody bezu černého, hlohu, rakytníku, břechťanu či svídy, semínka bodláků apod.

Ideálním krmivem do zásypu je tzv. zadina – odpad od mlátiček a čistíček obilí, obsahující především semena plevelů.



Držák na lojové koule a na jablka
www.zelenadomacnost.com

Kdy začít s krmením?

S kmením můžeme začít již v říjnu. Krmivo podáváme pravidelně, zpočátku menší dávky. Za mrazů a při vyšší sněhové pokrývce je žádoucí dávky zvyšovat. Přikrmovat můžeme až do konce března.

Čím zásadně krmit?

Potrava předkládaná ptákům na krmítko by měla být kvalitní a nezkažená, velmi nebezpečné jsou např. plísňe (na semelech, zelenině nebo pečivu). V žádném

případě nesmíme dopustit, abychom se prostřednictvím krmítka zbavovali kuchyňského odpadu a zbytků. Takováto potrava totiž ptákům způsobuje značné zažívací potíže a může vést až k jejich úhynu. **Ptáky nikdy nekrmíme těstovinami, slanými, kořeněnými a uzenými výrobky ani přepáleným lojem!**

Jakou potravu mají nejraději?

Vodní ptáci (kachny, labutě, lisky, rackové) – nejvhodnějším krmivem pro tyto ptačí druhy je měkké pečivo, lze je krmit i těstovinami. Pečivo nesmí být tvrdé – mohlo by ptákům způsobit zranění jícnu – a mělo by být rozdrobeno na menší kousky.

Dravci – dravé ptáky lze na vhodných místech, kde se vyskytují, krmit čerstvými zbytky masa, vnitřnostmi apod. V těchto případech je však nutno dbát na dodržení hygienických a veterinárních předpisů. Jestliže se dravci nebo sovy naučí navštěvovat krmítko, určené pro pěvce, neodhánějte je. Pokud jste instalaci provedli podle zásad uvedených výše, mají i drobní ptáci – potenciální kořist dravců a sov – šanci včas uniknout.

Koroptve – na místech, kde se v zimě vyskytují, je možné postavit zásyp a přikrmovat je zadinou.

Mezi nejčastější návštěvníky krmítek patří

Z pěvců: vrabec domácí, vrabec polní, sýkora koňadra, sýkora modřinka, sýkora babka, zvonek zelený, pěnkava obecná, dlask tlustozobý, strnad obecný, stehlík obecný, kos černý, brhlík lesní, sojka obecná nebo straka obecná

Z nepěvců: strakapoud velký, žluna zelená nebo hrdlíčka zahradní.



Stehlíci

FOTO – John Bridges (www.rspb-images.com)

Strakapoudi – nejraději konzumují lůj nebo tukovou směs.

Pěnkavy, zvonci, strnadi, dlaskové, vrabci a kosi – semena plevelů (zadina) a obilovin. Tyto druhy často navštěvují zásyp.

Sýkory (koňadra, modřinka, babka, uhelníček, parukářka), brhlík, šoupálek – olejnatá semena, lůj, tuková směs.

Kosi a kvičaly – plody nejružnějších bobulovin, jablka.

Václav Zámečník,
Česká společnost ornitologická

Ptačí budky je možné zakoupit v internetovém obchodě Zelená domácnost – www.zelenadomacnost.com

Bioinstitut o.p.s. Vás zve na seminář

KRAJINNÉ PRVKY

DEFINICE, VÝZNAM, REGISTRACE, PÉČE, ZAKLADÁNÍ

KDE: Farma Kočov, Moravský Kočov
KDY: 29. listopadu 2011

PROGRAM

8:45 - 9:15 - Prezence
9:15 - 9:30 - Zahájení
9:30 - 10:15 - Krajinné prvky, významné krajinné prvky – pojmy, souvislosti
Ing. Jaroslav Hudáček
Ministerstvo zemědělství, Praha
10:15 - 11:00 - Registrace krajinných prvků na Agenturách pro zemědělství a venkov Bruntál a Opava
Ing. Martin Odrštil
Agentura pro zemědělství a venkov, Opava
11:00 - 11:15 - Přestávka
11:15 - 12:00 - Význam KP
Ing. Radim Jarošek
Agentura ochrany přírody a krajiny, Ostrava
12:00 - 13:00 - Oběd
13:00 - 14:00 - Péče o KP / zakládání KP v rámci PPK, POPFK
Mgr. Stanislav Mudra
sebev – Služby pro ekologii Brno

Občerstvení a oběd na seminari zajištěn.

INFORMACE A PŘÍHLAŠKY do 24. listopadu 2011
e-mailem: info@bioinstitut.cz
telefonicky: 585 631 182

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Confederazione italiana
Confédération suisse

naďace
partnerství
z lidí a přírody

Podpořeno z Programu
švýcarsko-české spolupráce

BIOINSTITUT

OČKOVÁNÍ - ano či ne?

(dokončení)

V předchozích článcích jsem poukázal na některé byliny či prostředky, kterými lze léčit nebo alespoň usnadnit průběh infekční choroby tzv. alternativní cestou. Mýma očima viděno, cestou přirozenou, nenásilnou, bez vedlejších účinků. Není to však cesta „trvale udržitelná“.

Je potřeba řešit a léčit pravou příčinu nemoci, či problému a ne až její následky. Nemoc je již následek něčeho, co člověk pokazil, často poslední vynucené zamýšlení nad sebou samým. Je však pravdou, že některé lehčí dětské nemoci jsou zatím nutně k normálnímu vývoji dítěte.

Nejlepším způsobem, jak zůstat trvale zdravý, je tedy prevence. Nemyslím tím mít doma plno tub léků, vařit litry bylinných čajů atd. Chci zde upozornit na přírodní zákony. Odnepaměti Stvořením pulzuje naprosto pevný a přesný řád. Byl tady vždy a vždy tu bude, bez ohledu na to, zda to lidská bytost uznává nebo ne. Je to velká síla, která ozdravuje a posiluje vše, co se správně vřadilo do tohoto tepu. (V posledních měsících tato síla velmi zesílila - viz M. Pogačnik). Je pochopitelné, že to, co řád tepu narušuje, bude nuceně napraveno nebo odstraněno. Sadař, který objeví v sadu nemocný strom, se také snaží strom vyléčit a pokud se to nedaří, raději ho vytne, aby choroba nepřešla na ostatní stromy. Náповěda je již ve slově nemoc. Ne-moc. Ne-mohoucí. Tedy mohl by, ale nechce. Je tedy bez moci.

Problém je v tom, že klasická medicína rozebrala člověka na součástky jako stroj. Na každou součástku je obor a s ním přichází odborník, který se specializuje, řekněme na chirurgické zákroky na pravé ruce, ale na levou ruku již máme odborníka jiného. Vše se pojmenovávalo latinsky, aby to vypadalo vědecky a fundovaně. Čím méně tomu budeme rozumět, tím lépe. (Velice podobně nám objašňují situaci politici ve svých projevech. Často si potom kladu otázku, zda jsem blb já nebo někdo jiný.) Zase slovíčko - vědec, tedy vědoucí. Na obory ducha zase máme psychiatry a psychology, někdy také faráře. Kam se podělo to normální lidství? Kde je náš cit? Jak to, že se necháme balamutit politiky, odborníky, vědci a jinými darmojedy? (Naštěstí jsou však i výjimky.) Vše, co zůstalo ještě hezké a nepřekroucené, se nám zdá málo atraktivní a neodborné. A tak se křečovitě držíme zábradlí na potápějící se lodi ROZUMU, zbaveni CITU a loď rychle klesá do oceánu trpkého poznání.

ZDENĚK TRONÍČEK, přírodní léčitel

Je před námi spousta práce

Zemědělské produkty vypěstovat je jen polovina úspěchu, k tomu ještě ta menší. Hlavní je dobře prodat. Teprve až se potravina (v našem případě biopotravina) dostane za odpovídající cenu k zákazníkovi, cyklus se uzavírá a zemědělství může fungovat dál. Proto se v tomto ročníku BIO chceme ve zvýšené míře věnovat právě obchodu s biopotravinami. Dnešní „ženou za pultem“ bude ing. Jarmila Chladová, majitelka prodejny zdravé výživy a biopotravin v Litomyšli a také vůdčí osobnost sekce prodejců biopotravin při svazu PRO-BIO Šumperk.

Jarmilo, už je to rok, co jsem tě naposledy zpovídal. Tenkrát jsi mluvila o tom, že je v českém ekologickém zemědělství vidět kus poctivé práce, a že na tu práci lze navázat. V tom rozhovoru jsme mluvili spíš o tom, co bylo. Tě bych se chtěl ale zaměřit především na to, jaký je momentální stav a jaké jsou plány do budoucna.

Máš prodejnu zdravé výživy v Litomyšli. Je to jediná prodejna, kde se v Litomyšli prodávají biopotraviny? A jak je Litomyšl velká?

Jako známá prodejna s biopotravinami je to jediná, jinak jsou v Litomyšli tři prodejny zdravé výživy a dva supermarkety a z toho jeden má regál racionální výživy. A Litomyšl má 11 000 obyvatel i s okolními vesnicemi. Takže bych řekla, že je přetlak, že lidem lezou potraviny žaludkem a z uší ven, protože to už si člověk může vzpomenout v neděli ve tři čtvrtě na osm večer, že nemá co jíst a může si koupit jakoukoli potravinu. Prostě to rozmazluje člověka, že neplánuje jídlo, protože ví, že vždycky někde něco koupí a nají se.

Když je u vás tolik prodejních míst biopotravin...

Biopotravin ne, zdravých výživ.

...zdravé výživy, to znamená, že všechny navedou biopotraviny?

Ne. Myslím, že zatím je to moje doména.

Takže pro tyto Zdravé výživy se zdravá výživa ještě nerovná biopotravinám?

Ne.

Když se tedy podíváme na tvůj sortiment. Co máš v prodejně a čím se snažíš odlišit od ostatních?

Myslím si, že v současnosti už mám přes 200 položek bio, což je perfektní postup. Dá se říct, že při prvním pohledu do prodejny už je patrné, že v každém regálu jsou biopotraviny a vytlačují, doslova vytěsňují konvenční produkty. Třeba müsli - dva regály bio a jeden konvenční, a ještě k tomu takový menší... Takže si myslím, že ten posun je úžasný.

To znamená, že se biopotravinami chceš odlišit od ostatních prodejen?

Konvenční potraviny měním za bio. Každý rok před Vánocemi je něco, co „jde“ nejvíc. Když jsme začínali, zaváděli jsme éterické oleje a lampičky na aromaterapii, další rok byly takovým hitem zelené čaje a letos bych řekla, že hitem byly čaje Sluneční brány, kdy jsme jich k Vánocům prodali lidem skutečně dost, a to v kvalitě bio. Takže jsme si říkali: Tak letos nám šly biočaje a nejvíc Dobrá nálada a takové ty poetické názvy a už se zaběhly i čaje pro děti, lidi už si uvědomují, že je nemáme „napajcovaný“ chemicky.

Máš v sortimentu ještě nějaké jiné speciality?

Myslím, že každá takhle malá prodejna musí najít svou parketu a specifiku, aby se udržela, a u mě to je, že si dost hraju s bylinkama. A díky tomu, že Sluneční brána běžné byliny jako mátu, meduňku, heřmánek, lipový květ atd. má v biokvalitě, tak už zase pomalinku ladíme byliny do biokvality. A koření máme od Abrlových taky bio, takže jsem vyřadila všechno ostatní koření.

Naše prodejna má tedy byliny, biopotraviny, ale také regál knih...

Vedeš i kosmetiku?

I nabídka kosmetiky se postupně vyvíjela, dnes nabízíme kosmetiku Weleda, a protože mají dobré propagační materiály, můžeme přes tyto produkty vysvětlovat, co to je přírodní kosmetika a ekologické pěstování bylin. Jinak tam máme českou firmu Barekol, vlastně všechno ostatní už jsou české firmy, v nichž většinou znám výrobce osobně. Vím třeba že v Barekolu dělají krémy bez chemických konzervačních technologií, byliny extrahují pod tlakem. To jsou šetrné postupy a cenově pro spotřebitele velice dobře dostupné.

V prodejně máte také kozi produkty, že?

Každé úterý nabízíme mléko, mimo jiné i od ekologického zemědělce Luboše Vohralíka, jenomže není označené jako bio. Čekám tedy, kdy nadejde čas a budeme mít i biomléko. Kozi sýry míváme tři až čtyři druhy, a to i v biokvalitě.

Nabízíte také pečivo?

Pečivo máme také, ale nemáme je v biokvalitě. Dvakrát do týdne nabízíme špaldové koláče. Výsledkem je zdvojnásobení prodeje špaldové mouky a v našem městě by skutečně asi málokdo nevěděl, co je to špalda. Nedá se říct, že by to bylo biopečivo, protože není certifikované, ale člověk nemůže chtít běžet rychleji, než je to možné.

Děláš něco pro zákazníky, abys je přilákala i jinak? Třeba nějaké propagační akce?

Myslím, že je to posláním bioprodejen, tak to zkouším na sobě. Je to tedy někdy dost obtížné časově i psychicky, ale spolupracuji se svazem diabetiků, takže jsme měli i společnou akci s pekárnou Dolní Újezd, kde působí paní Kočová. Diabetikům jsme dali ochutnat jak špaldové koláče, tak diapečivo. Když se zakládala litomyšlská organizace svazu, uspořádala jsem přednášky o biopotravinách. Takže diabetici o nich vědí a spolupráce se svazem je dobrá. Víme o sobě a protože mají zájem, chystáme exkurzi na nějakou ekologickou farmu.

Dokončení na str. 15

