

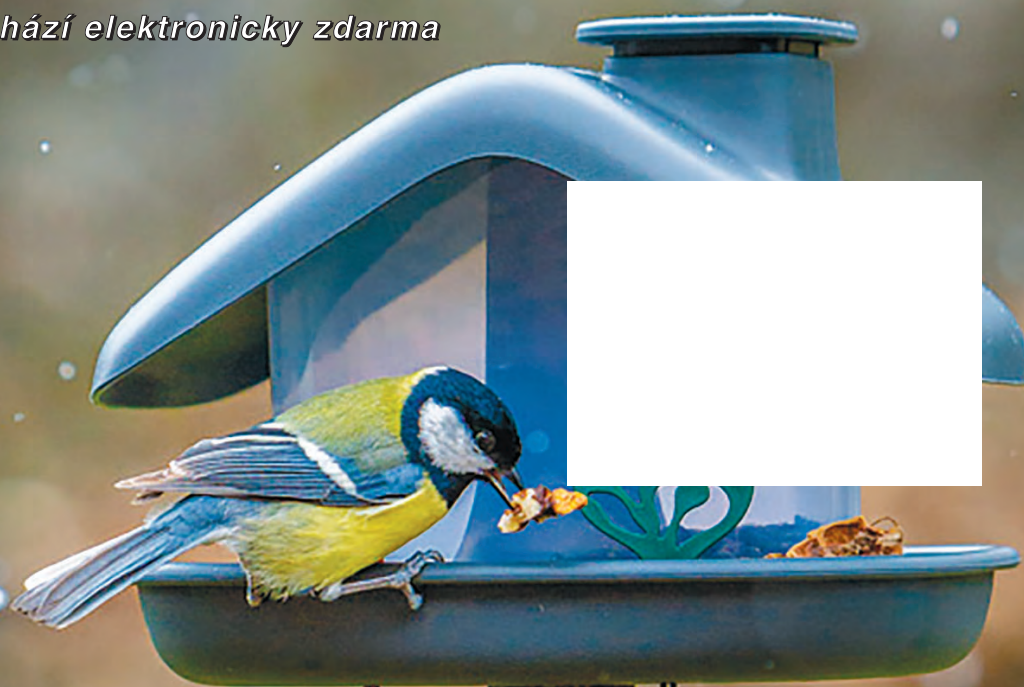


● Ročník 26 ●

listopad – prosinec

vychází elektronicky zdarma

*Jídlo, ceny, zpěv ...
Jak se daří na ekostatku
Ekochovy klimatu neškodí
V zimě pro zahřátí
Číslo Bio zdigitalizovaná*



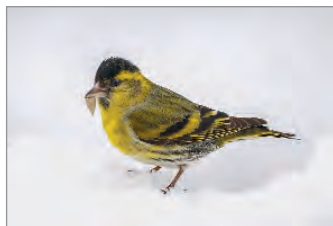
Pohodové Vánoce a v novém
roce dobré zdraví, mnoho sil
a více optimistických dní!

Přeje redakce Bio

Ptačí hodinka – akce ČSO sčítání ptáků v lednu.

FOTO – Plastiia

● biopotraviny ● ekozemědělství ● biodiverzita ● ekologie



Čížek lesní (ČSO)

FOTO – František Vaňásek

Obsah Bio 6/2022 poslední číslo 26.

ZPRAVODAJSTVÍ

Lednová ptačí hodinka * Nedostatek živin v lesní půdě * EU: Green Deal, inflace a klima * Válečné škody * Redakce: Poslední číslo2

BIOPOTRAVINY

Biojarmark 2022, jídlo, ceny, zpěv3
Producenti biopotravin mezi TOP odpovědnými firmami ...3
Bartákův hrnec – 31. ročník ...3
Naše kuřata zobou každý den čerstvou travu4–5
Jak se daří na ekostatku5
Kuřata, dotace a supermarkety .6
Regionální potraviny jsou často v biokvalitě6

BIOSPOTŘEBITEL

Předvánoční novinky – sušené květy 7
V zimě pro zahřátí – bylinky z přírody a zahrádky8–9
PŘÍLOHA – Vánoční cukroví ...1.
Knihy, které mi dělají radost ...10

EKOZEMĚDĚLSTVÍ

Čeští zemědělci udávají trendy ve snižování pesticidů11
PRO-BIO poradenské centrum 12
Český strategický plán SPZ schválen13
Živočišná ekoprodukce ohrožena 13
Poslání časopisu pro ekologické zemědělství se naplnilo14
Novinky z výzkumu a techniky .11

ZPRAVODAJ biodiverzity č. 6/2022

Smutek země/Karel Křepelka ...1
Představujeme oblíbené odrůdy: dýně olejná (Žďár)2–7
Srovnání hrachových semen ...8
Myši si umí sklídit do svých útrob osiva již jednou sklizená9
Ze zpráv o pěstování starých odrůd v roce 2022:
Jest toho jako bru10–12
Letošní rok byl velmi bohatý na sklizeň fazolí13–14
Po vysušení hrachu jsem osivo umístil na týden do mrazáku14–15
Gengel se změnil na zapsaný ústav15
K lidovému názvu marhulka ...16
Příloha: Vybíráme z archivu Bio – Biodiverzita duben 1999 .17–19

Lednová ptačí hodinka

Druhý lednový víkend budou lidé v celém Česku opět pozorovat ptačí krmítka. Česká společnost ornitologická 6.–8. ledna 2023 organizuje pátý ročník Ptačí hodinky – sčítání ptáků na krmítkách. Minulého ročníku se zúčastnilo přes 35 tisíc lidí, kteří pozorovali víc než 707 tisíc ptáků. Ornitologové pomocí dlouhodobého projektu ve spolupráci s veřejností zjistí, kteří ptáci u nás v zimě ubývají či přibývají. Sčítání se může zúčastnit úplně každý bez předchozích zkušeností. Navíc v teple domova bez nutnosti vycházet. Už nyní se mohou lidé připravovat na Ptačí hodinku pomocí zábavných kvízů a pilovat své znalosti ptáků na stránce ptacihodinka.cz.

Nedostatek živin v lesních půdách ohrožuje zdravý růst budoucích lesů

Strnady [Výzkumný ústav lesního hospodářství a myslivosti, v. v. i.] – Půda má zásadní význam pro výživu a stabilitu lesních porostů. Její vznik je velmi pomalý, jeden centimetr půdy se tvoří až sto let. V posledních přibližně 150 až 200 letech dochází působením průmyslových

celkového rozpočtu o 84,57 miliardy EUR od roku 2021 do roku 2027.

To by způsobilo značnou trhlinu v novém rozpočtu SZP na roky 2023–2027, který byl stanoven na celkovou částku 387 miliard EUR.

Zdroj: EURACTIV.cz, Hugo Struna

Válečné škody

Statistiky prozatím evidují 40 tisíc ovcí, 92 tisíc kusů dobytka, 258 tisíc prasat a 5,7 milionu drůbeže. Právě tolik zvířat bylo zabito na Ukrajině od počátku války – nikoliv však kvůli produkci masa. Ruské rakety a bomby totiž dopadají nejen na ukrajinská města, ale i na vesnice a místní farmy.

Data zveřejnilo ukrajinské ministerstvo zemědělství s tím, že pokud bude válka pokračovat, Ukrajině bude hrozit vážný nedostatek hospodářských zvířat, což se pocho-pitelně odrazí i na produkci masa a mléčných produktů.

Zdroj: EURACTIV.cz a Hospodářské noviny, Aneta Zachová



Hele, přilétl i nový rok!

imisí k významnému narušování a poškozování lesního prostředí včetně půdy.

V lesích Česka převažují silně kyselé a středně kyselé půdy, ve kterých jsou nízké až velmi nízké koncentrace hlavních živin (vápník, hořčík, draslík, fosfor), především ve svrchní minerální půdě, a to až do hloubky 40 cm.

(Plné znění <http://ecn.cz/?x=2836620>)

EU: Green Deal, inflace a klima

Inflace v kombinaci s tlakem Evropské komise na dosažení ambicí stanovených v Zelené dohodě ohrožuje rozpočet na společnou zemědělskou politiku EU (CAP), podle nové zprávy zveřejněné think-tankem Farm Europe.

Na základě inflačních prognóz Evropské centrální banky má první takzvaný „pilíř“ SZP, zaměřený na financování přímých plateb zemědělcům, přijít o 68,6 miliardy EUR. Druhý, který podporuje rozvoj venkova, by klesl o 15,97 miliardy EUR, což by znamenalo snížení

Foto ze sčítání ptáček jsme si dovolili doplnit v redakci Bio na péefku. Děkujeme autorce snímku.

FOTO – Ludmila Lukešová

Vážení čtenáři Bio,

trochu smutně se Vám při konci roku 2022 svěru-ji, že se mi toto číslo „rodilo“ opravdu těžce. Ne kvůli nemoci, nebo finanční či tepelné nepohodě, ale protože jsem se rozhodla i s touto formou dvou-měsíčního vydávání Bio skončit. Trochu z historie naleznete na straně 14. Už je to zkrátka únava materiálu...

Budeme udržovat dále web bio.mesicnik.cz a face-book Redakce Bio. Potěšující je, že gengelský Zpravodaj biodiverzity bude pokračovat, jak jste zvyklí. Budu jej pro Vás a Gengel dále zpracovávat. Tak zachovejte přízeň s předplatným.

Pro všechny přeji dost sil překonat případné nepříznivé situace s optimismem.

Mirka Vohralíková

Biojarmark 2022:

JÍDLO, CENY, ZPĚV

Počasí bylo příjemné, muzikantům to ladilo, lidé přicházeli a nakupovali... Pražský Biojarmark se zase povedl.

Co si budeme nalhávat – pár dnů před Biojarmarkem jsme vždycky trochu nervózní. Na Biojarmarku nám nepršelo, ani nepamatujeme (co když to přijde letos?), ekofarmáři vozi spoustu zboží (přijdou vůbec lidi, když je ta krize?) a organizační agenda rozsáhlá (máme dost stánků? elektřiny? parkovacích míst?...).

A jestli jste tam letos s námi byli – díky, že jste přišli, uvidíme se nejspozději za rok, 7. října 2023!

Co je to Biojarmark?

Farmářský trh zaměřený výhradně na biopotraviny organizujeme každoročně začátkem října na dvoře Národního zemědělského muzea v Praze na Letné. Nakoupit si tu můžete čerstvé potraviny od českých ekofarmářů, nechybí ani stánky s bioobčerstvením pro milovníky masa, vegany, celiaky nebo příznivce syrové

land svými hity 20. až 40. let. Nechyběla ani tradiční soutěž o knihy z nakladatelství SmartPress: basista Letenského dixielandu ve tři hodiny vylosoval tři šťastné výherce, kteří získali Biokuchařku Hanky Zemanové, Zeleninovou kuchařku veganského šéfkuchaře Petra Klímy či Tradinář – rodinného průvodce rituály a tradicemi.

Biojarmark každoročně pořádáme na dvoře Národního zemědělského muzea. Zdá se nám totiž, že atmosféra prvorepublikové zahrady s historickým kolotočem a altánkem – nehledě na dvorek s kvokající drůbeží – s Biojarmarkem hezky ladí. Navíc každý rok současně s Biojarmarkem probíhá v Národním zemědělském muzeu akce Za tajemstvím potravin a návštěvníci mají ten den vstup do muzea zdarma. A to byste si neměli příště nechat ujít, zvlášť pokud máte děti – žádné zaprášené vitríny,



stravy. Novinkou posledních let jsou stánky s bio kosmetikou, ekologicky pěstovanými květinami a oblečením z biobavlny. Svůj stánek měla na Biojarmarku už několikrát například Česká společnost ornitologická nebo Koží pelíšek – útulek pro staré či týrané kozy.

Stejně jako v minulých letech i letos Biojarmark nabídl více než dvacet prodejních stánků s biopotravinami. Koupit jste si tu mohli ovoce i zeleninu, maso, mléčné výrobky, kozi, ovčí i kravské, bylinné sirupy, povidla, marmelády... V biokvalitě byla také (ne)káva, čaj, víno, mošty a další nápoje. Z občerstvení si návštěvníci mohli vybrat dršťkovou či zeleninovou polévku, klobásy, jehněčí i vegetariánské kari, halušky, lívanečky a nejrůznější sladkosti s cukrem a lepkem či bez cukru a bez lepku. Interní cenu redakce o nejkrásnější dezert vyhrává dort z jahodové pěny a raw kuličky všech barev.

Atmosféru prvorepublikového mejdanu už poněkoliatě zajistila kapela Letenský dixie-

zato spousta interaktivních expozic včetně šlapacích traktůrků a trenažeru Zetor.

„Moc se nám tu líbilo, návštěvnost byla slušná a zákazníci moc příjemní,“ řekla nám **prodejkyně z Farmy Košík**. „Překvapilo nás, že největší zájem byl u nás o kozí sýr, který má přece jen specifickou chuť a není to většinová záležitost. Dobře se prodávaly i ovčí sýry, mošty, čatní, naložené houbičky... Rádi přijedeme příští rok zase.“

Organizátory Biojarmarku je PRO-BIO LIGA ve spolupráci s Národním zemědělským muzeem za finanční podpory Ministerstva zemědělství.

Kateřina Kotěrová
pro Lovíme.bio

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

Fotogalerie na:
<https://www.lovime.bio/clanky/biojarmark-2022-jidlo-ceny-zpev/>

Producenti biopotravin mezi TOP odpovědnými

Byznys pro společnost, největší platforma pro odpovědné a udržitelné podnikání v Česku, ocenila na slavnostním říjnovém galavečeru v Cubex Centru Praha TOP Odpovědné firmy roku 2022.

Mezi devíti firmami, které se umístily nad 90 % hranici ratingu udržitelnosti panují minimální rozdíly. Nejvíce procentuálních bodů v kategorii TOP Odpovědná velká firma získala společnost Vodafone CZ. TOP Odpovědné malé firmě pak vévodila společnost Good Sailors. V projektové kategorii TOP Odpovědné firmy v diverzitě si ocenění již potřetí v řadě odnesla IKEA Česká republika, **cenu za životní prostředí získala firma SONNENTOR** a nejodpovědnější firmou pomáhající svému okolí byla vyhodnocena společnost Heimstaden.

Cenu za životní prostředí získala firma SONNENTOR za projekt „Revoluce v obalech“ a poděkování poroty za projekt „BEZODPADOVÉ ZPRACOVÁNÍ: UZAVŘENÝ CYKLUS“.

Mezi malými odpovědnými firmami se k pěti nejlepším společnostem Good Sailors, MHA, PRK Partners, eBrána zařadila **Biopekárna Zemanka**.

Biopekárna Zemanka s.r.o. zároveň získala i ocenění Trendsetter, za projekt: **Jak vytvořit svět bez odpadu v potravinářství: cirkulární pečení a bezobalový prodej**

Josef Dvořáček, spolumajitel a ředitel Sonnentor: *Včerejší večer TOP odpovědná firma 2022 mne naplnil vděčností nejen za to, že byl oceněním všech našich spolupracovníků v Sonnentor s.r.o., ale také za to kolik neskutečných projektů se dělá v naší kotlině. Potkal jsem spoustu krásných lidí za jeden večer. A ještě jedna věc: uvědomění toho kolik dobrých věcí se může dít i v těch „zlých korporátech“, kde i malé věci mají obrovský dopad. Ještě nikdy neseseděl Sonnentor s.r.o., Coca-Cola HBC, Plzeňský Prazdroj a Lidl Česká republika v.o.s. u jednoho stolu.*

Blahopřejeme!

ZDROJ: <https://lnkd.in/eJZTWte>

Nadační fond Bartákův hrnec vyhláší na rok 2023

Bartákův hrnec 31. ročník

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



Karel Kalný: Naše kuřata zobou každý den čerstvou travu

Statek Mitrov, který se nachází na Vysočině v okrese Žďár nad Sázavou, začínal jako ekologická farma specializující se na chov masného skotu. Postupem let tu vybudovali jatka pro bezstresovou porážku, zpracovnu masa a steakovou restauraci. Aby toho nebylo málo, vrhli se na farmě před časem také na chov drůbeže. Zdejší hospodář Karel Kalný se inspiroval u amerického propagátora udržitelného pastevního chovu hospodářských zvířat Joela Salatina, a tak teď můžete na loukách v okolí Mitrova vidět dřevěné ohrádky s kuřaty.

Pastevní chov kuřat je (nejen) v českém prostředí poměrně velká rarita, a tak jsme na Statku Mitrov loni natočili video na toto téma. Letos na podzim jsme se vrátili na místo činu a poprosili zdejšího hospodáře Karla Kalného o rozhovor.

Co je u vás nového?

V podstatě nic zásadního, vše běží dál, tak jak má... Nové je snad jen to, že připravujeme na statku možnost ubytování, ale to je zatím v zárodku. Abychom mohli prodávat co nejvíc našich produktů tady na místě, potřebujeme, aby lidé, kteří si k nám přijdou nakoupit, tady mohli zůstat déle než jeden den. Takže i když hospoda běží dál i v dobách těžkých, uvědomujeme si, že ubytování nám tady chybí.

Zasáhla vás nějak probíhající krize spojená s válkou na Ukrajině, zdražením elektřiny a inflací?

Zasáhlo nás to tam, kde jsme prodávali naše produkty dál od baráku, to znamená ve městech, v restauracích, v prodejnách... V Praze a v Brně, ale i v okolních prodejnách, kde už zákazník není v přímém kontaktu s námi, to znamená, že my to zavážíme a někdo jiný to prodává. Tam je úbytek obrovský, dokonce bych řekl, že někteří zanikli a neberou od nás vůbec. Ale co se týká zákazníků, kteří jsou zvyklí jezdit sem k nám, tak tam pocítujeme to, že ti skalní, co jezdí pravidelně, se nás drží, a neřekl bych, že utrácejí míň, ale je pravda, že ubývá zákazníků, co jeli náhodně okolo.

Jak to máte s elektřinou?

To se nás dotýká pomalinku, protože jsme měli zafixované ceny. Elektřinu potřebujeme zejména pro zpracování masa, počínaje chlazením přes vaření, udrnu... Co se týká drůbeže, tam jsme elektřinu potřebovali na nahřívání malých kuřátek po vylíhnutí. Tam jsme to ale přebudovali na teplovodní ohřev – právě to dokončujeme. Používáme topení ze štěpk, takže tam bychom se zvýšení nákladů měli vyhnout. Co se týká zpracování masa, počítáme s tím, že se nám náklady na elektřinu postupně zvednou a budeme to muset řešit zvýšením cen.

Jste známý jako propagátor intenzivního pasení, tedy pravidelného stěhování stáda každé dva dny na nový kus čerstvého porostu. Jaké to má výhody?

Intenzivní pasení má výhod hned několik. Stěhovat dobytek denně (přesněji u nás obden) znamená, že se zvířata jste v pravidelném kontaktu. Vidíte pravidelně jejich zdravotní stav, a když například chovný býk začne kulhat, hned to řešíte. Běžně se dobytku dělají velké ohrady, kde zůstávají dlouho, u nás mají každé dva dny malý cca dvouhektarový kus plný čerstvé zelené hmoty. Dobytek nezůstává dlouho na jednom místě, čímž zároveň chráníme naši půdu. Nedochází k vyšlapání ces-

Karel Kalný pro časopis Všudybyl:

„Dostal jsem se k tomu čirou náhodou. Na Vysočině jsem už dvacet roků a první půdu jsem tu koupil spíš omylem coby pozemky kolem mého prvního domu. Vadilo mi, jak hajdačácky tu některé zemědělské podniky hospodaří. Nad dědinami všude kukuřice a vesnice každé jaro vyplavené. Žádný vztah k ochraně půdy, krajiny, k přírodě. Začali jsme s ovci. Za pár let pak s hovězím dobyt看kem. Hovězí máme zmapované od trsu trávy až po šťavnatý steak. Víme, jak maso zpracovat a především co do něj nepatří. Všechny volné finanční prostředky jsem investoval do půdy. Dnes se naše ekologická farma Statek Mitrov rozkládá na šesti stech hektarech.“

tiček, koncentraci hnoje kolem napáječek a v místech, kde vyhledávají stín. Nedevasťuje se ani porost. Tráva je rychle



intenzivně spásená a pak má prostor pro obnovu.

Je to výhodnější i finančně?

Výnos pastvin se dá touto metodou zvýšit v našich podmínkách až na dvojnásobek. U nás je běžné ročně z hektaru pastviny získat cca 450 krmných dnů (přepočteno na dobytčí jednotku). Intenzivní pasení již po první sezóně zvýší výnos na 600 a za dalších pár sezon se dá počítat až s 800 krmnými dny. Intenzivně spásaná pastvina navíc daleko lépe odolává suchu, lépe zadržuje vodu a hlavně ukládá uhlík prostřednictvím růstu silných zdravých rostlin. Není to žádná věda. To, co příroda vymyslela a odjakživa funguje, pouze napodobujeme. Stádo krav nemigruje z důvodu ochrany před predátory, vedeme je k tomu my za pomoci elektrických ohradníků. Stádo si na tento způsob zvykne rychle, nemá důvod utíkat z ohrad, vždy má co žrát. Nikdy nevypásáme porost 100%, vždy se pět až deset centimetrů porostu zachovává, aby obnova díky fotosyntéze proběhla co nejrychleji a rovnoměrně.

Video, které jsme u vás loni natočili o chovu biokuřat ve venkovních ohrádkách, vzbudilo poměrně velký ohlas. Pro ty, co ho ještě neviděli: kolik kuřat v současnosti takto chováte a co to všechno obnáší?

Odhadem tak dva tisíce, v sezóně pak kolem čtyř tisíc. Princip je jednoduchý, vylíhneme si kuře, které nějakou



Naše kuřata zobou každý den...

➔ dobu potřebuje být v teple, takže ho nahříváme. Potom se pustí ve stodole navolno a začne se krmit naším vlastním šrotem a zelenou trávou. Tráva u kuřete tvoří asi 20 % příjmu potravy. Když dosáhne věku kolem pěti šesti týdnů, tak se přestěhuje do ohrádky a už je potom trvale na pastvině. Ohrádka má 3–4 metry a každý den ji posunujeme, aby kuřata mohla zobat čerstvou travu.

Jak to máte s predátory?

Nejčastějšími predátory jsou u nás liška, kuna, potkan a ze vzduchu jestřáb. Ohrádky nám kuřata před predátory chrání z boku i shora, ale máme ještě nosnice, které jsou navolno. Tam je velký úbytek a nezbyvá nám než množit. Letos na jaře se mi podařilo dovést asi 300 mladých nosnic do věku, kdy začínají snášet, zrovna v době, kdy jestřábí mláďata měla největší hlad, takže z těch tří set jsem přišel asi o 150 během tří, čtyř týdnů.

Jsou kuřata v ohrádkách i v noci? A jak to řešíte v zimě?

Jsou tam i v noci, protože kuře je od určitého věku schopné bez problémů žít při teplotách okolo nuly. Pokud je dobře vyživované, zvládne pobyt venku i v zimě. Přes zimu se dovokrmují kuřata, která během roku narostla, takže někdy v lednu a v únoru je doporážíme a nová kuřátka

dáváme ven, když se objeví nová tráva, to znamená zhruba v březnu.

Blíží se nám svatý Martin a my podle vašich krásných fotek na sociálních sítích víme, že prodáváte i husy. Letos se ale nechystáte dodávat do restaurací – proč to?

Máme k tomu dva důvody. Ten první je, že jich nemáme tolik, jen něco přes dvě stovky. Porážíme je postupně v průběhu celého listopadu, protože spousta lidí si husu koupí dřív a dá si ji do mrazáku, což

u pastevního zvířete není vůbec problém. Druhý důvod je ten, že s tím máme špatné zkušenosti. Zejména restaurace ve větších městech dělají takový trik, že si koupí u farmáře tři čtyři husy a pak je čtrnáct dní nabízejí na jídelníčku, takže evidentně je nakupují někde jinde a nás mají jako alibi, že jsou to husy farmářské. My tyhle praktiky nechceme podporovat, a proto dodáváme husy jen lidem, které osobně známe.

**Kateřina Kotěrová
pro Lovíme.bio**

(Převzato se svolením Lovíme bio.)



Jak se daří na ekostatcích

Do redakce Bio dorazila zpráva z Biofarmy Sasov o jejich aktuální situaci. Víme, že doba spojená s rychlým růstem cen energií nebude příznivá pro mnoho zemědělských podniků. Některé se zatím drží dobře, protože cenu mají zastropovanou. Jak to bude v příštím roce, je zatím s otazníkem. Všem ekozemědělům upřímně přejeme, aby vše zvládli.

Aktuální informace k provozu, výrobě a prodeji biopotravin na Biofarmě Sasov

Vážení přátelé, příznivci a zákazníci, dovolte, abychom Vás informovali o vývoji na naší farmě a zejména o situaci s výrobou a prodejem našich produktů.

Události posledních let a zejména posledních měsíců jistě nikoho nenechaly klidným a všichni jsou více nebo méně touto situací ovlivněni. To se samozřejmě týká i nás na biofarmě. Sice dál děláme, jak nejlépe umíme svou práci, ale už na nás dopadají důsledky covidové pandemie a v posledních měsících i nepříznivý vývoj ekonomiky, způsobený válkou na Ukrajině.

Dlouho jsme se snažili odolávat a když po začátku letošního roku začalo první kolo živelného zdražování, tak jsme se k všeobecné „panice“ nepřipojili a nepromítali jsme bez rozmyslu ihned veš-

keré zvýšené náklady do cen. Bohužel, nyní je již ale situace odlišná. Během roku nám náklady narostly extrémně. Především na krmení prasat, ale i na energie, materiál a další výdaje spojené s chovem zvířat a s výrobou našeho bio vepřového a hovězího masa, masných výrobků a uzenin.

Nejdramatičtější situace je v našem chovu černostrakatých přeštických prasat. Do července jsme měli k dispozici obilí ze sklizně 2021, ale nyní již 4 měsíce krmíme výrazně dražšími krmivy, takže v současnosti zde máme minimálně o 60% vyšší náklady než v loňském roce. Pokud máme biochov přešticků na Sasově udržet, tak musíme nezbytně zvýšené náklady do koncových cen masa a výrobků promítnout. Velice dlouho jsme se k tomuto kroku odhodlávali. Víme, že ani situace většiny z vás není jednoduchá. Uvědomujeme si, že zvýšení cen může vést ke snížení objemu prodaných biopotravin a v takovém případě budeme muset pravděpodobně i zmenšit základní stádo prasat. Myslíme si ale, že stále bude lepší, když jich budeme chovat méně než žádná. Tím, že stádo prasat budeme postupně zmenšovat, budeme tak mít nyní i přirozeně více kusů na porážku. Pokud by nám začala prasata ve stáji přerůstat, tak by se nám prodělek ještě více zvyšoval...

V těchto dnech tedy dochází k přecenění vepřového masa. Rozhodli jsme se, že po přechodnou dobu zvýhodníme prodej Vepřových půlek – jako „Masopustní akce“ (a to ať již vcelku nebo na objednávku rozbourané a příp. i zavakuované) a také jsme pro vás připravili novinku – cenově zvýhodněná „Rodinná balení vepřového masa“ (ve variantách malá a velká).

Abychom zachovali sortiment, objem, a tím i efektivitu výroby všech masných výrobků a uzenin (na které jste zvyklí), tak u nich ceny na nějaký čas upravíme jen minimálně. Podobně i u vyzrálého hovězího masa bude zvýšení průměrně jen o cca 10 %, jelikož u pastevně chovaného skotu není nárůst cen krmiv a nákladů tak vysoký.

Biochov přešticků je na naší farmě stěžejní a unikátní a chod celé farmy je s ním velice provázaný. Během 30 let, co prasata chováme, jsme společně s Vámi překonali již mnoho krizí. Stejně jako kdysi, i nyní věříme, že se nám s Vaší pomocí, podporou a pochopením podaří přešťky na Biofarmě Sasov udržet.

Děkujeme za pochopení.

S úctou,

**Josef Sklenář
a kolektiv Biofarmy Sasov
V Jihlavě dne 5.11.2022**

...v souladu s přírodou...

KUŘATA, DOTACE A SUPERMARKETY

Z rozhovoru s tajemníkem Českomoravské drůbežářské unie Vlastislavem Klaškou

Listopadové Zprávy z ministerstva zemědělství uveřejnily rozhovor s majitelem drůbežářské firmy a tajemníkem Českomoravské drůbežářské unie, který sdělil přínosné informace pro spotřebitele. Z rozhovoru vyjímáme některé. Zprávy a celý rozhovor v nich naleznete na webu eagri.cz.

„Zákazníka ovlivňuje to, co má obchodní řetězec v regálu. Pokud není v nabídce český výrobek, dá si do košíku zahraniční, i když leckdy pochybné kvality. Přitom česká potravina je podle mnohých průzkumů jedna z nejvyšších na světě,“ říká Vlastislav Klaška.

Od jara vyrábíme o osm korun na kilo kuře draž než před krizí. A přestože od nového roku budeme mít zastropované ceny energií, budeme vyrábět o dalších pět až šest korun draž.

Zemědělci a potravináři by měli být chráněni před zvláštními supermarketů, které diktují výkupní ceny. Dodavatel nemůže nic, protože zahraniční supermarkety mají za sebou zástupy právníků, kteří vždy najdou nějakou klíčku. Přestože máme společný jednotný trh, tak realita je jiná.

Je nutné si uvědomit, že dotace není od toho, aby pomohla zemědělci, ale aby potraviny byly dostupné všem vrstvám společnosti. Aby tady nebyl hlad. Podle mě by dotace měly být všude stejné. Například ještě před 7 lety jsme v drůbežnictví nedostávali žádné dotace, v současnosti se pohybují kolem 2 až 3 korun na kilogram kuřecího masa. V západní Evropě je to 15 až 17 korun. Troufám si tvrdit, že zemědělci

šetří státní rozpočet. Stačí se podívat na výkupní cenu kuřat. Od roku 1987 do letošního dubna se cena držela na 21 korunách za kilogram. Díky šikovnosti našich zemědělců byla tato potravina dlouho levná.

Populární začínají být pomalu rostoucí kuřata, která chováme i u nás v Česku. (Pozn. red.: Je to doména ekozemědělců.) V Nizozemsku ale od toho ustupují, protože konečná cena takového kuřete je výrazně vyšší a málokdo si ho koupí. Dvojnásobná cena výkrmu znamená téměř dvojnásobnou cenu na pultech obchodů. Nelze opomenout, že k tomuto způsobu chovu kuřat bychom potřebovali dvojnásobný počet hal, což je téměř nereálné. Sehnat dnes povolení na výstavbu zemědělského objektu, zvláště pokud v něm budete provozovat živočišnou výrobu, je hodně problematické.

Stačí se podívat, jak se chovají řetězce v jejich mateřských zemích, tam by nikdy nedovezly potraviny dvojí kvality. Bohužel, nás vnímají jako spotřebitele druhé kategorie, protože si necháme vše líbit. Není od věci se podívat na zisky supermarketů. Jednotlivé české pobočky v jejich korporacích patří mezi nejziskovější divize.



Dělají nám speciální audity, které když nesplníme, tak nám jednoduše oznámí, že zboží nechťejí a dovezou ho například ze třetích zemí, kde podle mě nemohou zaručit podmínky produkce.

My se zahraniční konkurence nebojíme. Kdybychom všude ve světě smazali dotace, tak by se jasně ukázalo, kdo je lepší. Moc se to neví, ale čeští zemědělci v mnohých ukazatelích patří ke špičce nejen evropské, ale i světové. Čeští zemědělci by rozhodně obstáli.

Pokud si koupíte kuře v Anglii, bude zabaleno ve velmi krásném obalu, mnohdy však nedočistěné. Zatímco v Česku se kuře prodává převážně v průhledném obalu, a zákazník tak může vidět, že je skvěle očištěné bez jediného pířka.

(vha)

FOTO – archiv Bio

Regionální potraviny jsou často v biokvalitě

Je potěšující, že se tolik biopotravin produkovaných přímo na ekologických statcích dostává na vítězné pozice v soutěži o nejchutnější potraviny v regionu. Je možné, že jsme některé produkty přehlédli, protože nemají v názvu bio. Některé jsme odhalili. I když třeba certifikát nemají, byly připraveny s láskou a s ohledem k přírodě a na tradici.

BIO SELSKÝ TVAROH MĚKKÝ - 2022

Sýry včetně tvarohu, Farma Struhu s.r.o.,

BIO KEFÍR - 2022

Mléčné výrobky ostatní, BEMAGRO s.r.o.

DĚPOLTŮVSKÉ BIO MÁSLA - 2021

Ml. výrobky ostatní, Ing. Jiří Kubernát - Farma Kubernát

JABLEČNÝ MOŠT - 2022

Nealko nápoje * Vojtěch Drahoňovský – STATEK CIDLINA

FARMÁŘSKÝ MAZÁNEK Z MANGALICE S CIBULÍ - 2021

Masné výrobky trvanlivé... * Ing. Jan Bošina * Ekofarma

Bošina

BIO KOZÍ MLÉKO Z NOVÉHO DVORA - 2022

Mléčné výrobky ostatní * PaedDr., Ing. Milena Krejzová * Kozí farma Nový Dvůr

FILOUNSKÝ BIO JOGURT BÍLÝ - 2022

Mléčné výrobky ostatní * Martin Šourek – Farma Filoun

BIO SÝROVÉ NITĚ - 2020

Sýry včetně tvarohu * BIO&CEEPOR s.r.o.

BIO KRAVSKÉ KEFÍROVÉ MLÉKO Z BĚLEČKA - 2020

Mléčné výrobky ostatní * Ranč Bělečko Agro s.r.o.

RAJČE BIO - 2020

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

* Ing. Jitka Píchová – Ekofarma Kozozel

BIO JOGURTOVÉ KOZÍ MLÉKO – BORŮVKA - 2021

Mléčné výrobky ostatní * Luděk Maruna – Ekofarma Útušice

SMETANA KE ŠLEHÁNÍ 30% - 2019

Mléčné výrobky ostatní * Ekofarma Kosařův mlýn, s.r.o.

SÝR SV. BARBORY - 2019

Sýry včetně tvarohu * Ekofarma Kosařův mlýn, s.r.o.

UŠLECHTILÁ ODRŮDOVÁ PÁLENKA HRUŠKOVÁ

DRŮDA KONFERENCE - 2021

Alkoholické a nealkoholické nápoje * Olga Syrovátková -

Zámecké sady Chrástce

POMAZÁNKOVÝ KOZÍ SÝR BÍLÝ - 2020

Sýry včetně tvarohu * BIOFARMA DoRa s.r.o.

BIO ŠVESTKOVÁ POVIDLA - 2022

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

* David Ryšavý – Eko sady Komňa

BIO JABLKO JADERNÍČKA - 2021

Alkoholické a nealkoholické nápoje * Jiří Šenkeřík, Valašské

Klobouky – moštuj MOŠTÁRNA

BIO - BOKOVNÍK ZRAJÍCÍ SÝR - 2022

Sýry včetně tvarohu * Šárka Šusteková * Žitková

BIO SÝR S BÍLOU PLÍŠNÍ - 2019

Sýry včetně tvarohu * JAVORNÍK – CZ s.r.o.

HOSTĚTÍNSKÝ MOŠT JABLKO RAKYTNÍK BIO - 2018

Alkoholické a nealkoholické nápoje * Moštárna Hostětín s.r.o.

BIO JOGURTOVÉ MLÉKO BORŮVKA - 2020

Mléčné výrobky ostatní * JAVORNÍK - CZ s.r.o.

BLAHOPŘEJEME!

PŘEDVÁNOČNÍ NOVINKY

Zdobení jídel květinami je čím dál tím rozšířenější. V zimě je to s čerstvými květy obtížnější, ale sušené květy tu jsou pořád. Jak je vybírat?

Při posuzování nabídky sušených jedlých květů je potřeba vyjasnit si napřed otázku, **na co budou použity**. Sušené květy používá vysoká gastronomie, vyhlášené cukrárny, ale také různé podniky, které chtějí zvýšit svoji prestiž použitím módní dekorace. Oblíbily si je i ženy, které se věnují domácímu pečení s láskou a zalíbením.

Se sušenými jedlými květy je to jako s každým jiným zbožím. Kabát z Pařížské není totéž co kabát z holešovické tržnice, i když je to pořád kabát. „Hlavně se vyhněte směskám,“ radí **Jana Vlková**, propagátorka jedlého býlí a kvítí a **první česká profesionální květožroutka**.

„Smíchat bylinky můžete vždycky, ale na Popelku si nikdo hrát nebude. **Rozdíl mezi směsí a jednodruhovým balením** je asi takový jako mezi špekáčkem a steakem. A vůbec **nejhorší** jsou směsi, které jsou navíc **pomleté**. To může být něco jako buřt se sójovou moukou,“ vysvětluje Jana Vlková. Každý květ má své jedinečné vlastnosti, které si přeje uplatnit. Každá rostlina chce sklízet svůj vlastní potlesk.

Měsíčky jsou nejnámější a nejpoužívanější květy na zdobení. Obvykle se



damascénská (*Rosa damascena*), která má drobné korunní plátky. Sušené květy jsou choulostivé a rychle šednou. Problémem je právě ztráta barevnosti, proto jsou květy někdy uměle dobarvovány. Jsou velmi oblíbenou dekorací, protože je každý zná.

Květy fenyklu jsou v Česku málo známé, ale například v Itálii se bez nich neobejdou.

Používají se nejen jako jemná dekorace na teplá jídla. Bez květů fenyklu obecného (*Foeniculum vulgare*) nevznikne správná salsiccia nebo porchetta. V cukrařině jejich chuť působí jako něžná a jemná vzdálená příbuzná „pendrekové chuti“.

Květy levandule se často používají jako přísada do sladkých zákusků a sušenek. Levandule lékařská (*Lavandula angustifolia*) je suchomilná rostlina, takže její vůně je intenzivní a stálá. Květy jsou však houževnaté a mírně chlupaté a na dekoraci se nehodí, protože drhnou na patře a v krku.

TZ

FOTO – Jana Vlková



Chrpy jsou nejžádanější květy, a to hlavně pro svou modrou barvu. Modrá kontrastuje s každým jídlem. Sbírají se jazykovité okrajové květy. Sběr je pracný, kvítka jsou velmi lehká, a proto patří k nejdražším. Barvivo obsažené v chrpě modré (*Centaurea cyanus*) je rozpustné ve vodě a citlivé na pH. Jeho barva se mění od tyrkysové po fuchsiovou.



prodávají jen okrajové jazykovité květy, které mají po správném usušení oranžovou barvu. Barviva obsažená v měsíčku lékařském (*Calendula officinalis*) jsou rozpustná v tucích a jsou poměrně stálá.

Růžové plátky jsou poměrně dostupné a v nabídkách prodejen se vyskytují často. Nejčastěji se používá růže



V ZIMĚ PRO ZAHŘÁTÍ BYLINKY Z PŘÍRODY A ZE ZAHRÁDKY

Pokud jsme nestihli nasbírat bylinky dříve, tak v říjnu a začátkem listopadu bylo ještě docela dost příležitostí něco trochu dohnat a na **zimní čajíčky a koření** si bylinky nasušit.

Ve volné přírodě jsme sbírali na podzim ještě listy jahodníku, maliníku, ostružiníku, borůvky, také list a květ třezalky a řebříčku, popenec, mateřídoušku a list jitrocele většinou, květ hluchavky bílé, tužebník jilmový, přesličku rolní, květ čekanky obecné, květ sedmikrásky, květ pupavy bezlodyžné, mladé listy břízy, pelyněk černobýl, kontryhel a některé další léčivé listové bylinky.

Na zahrádce jsme ještě našli spíše kuchyňská koření z vytrvalých rostlin a některé vytrvalé bylinky čajové.

Pavla Momčilová

Z koření to byl tymián, vytrvalá saturejka, různé kuchyňské druhy máty, pelyněk estragon, dobromysl (oregano), pelyněk brotan, petržel kadeřavá, celýrek naťový, libeček, listy pažitky, kopru, černucha a jiné.

Z čajových bylinek jsme našli na zahrádkách meduňku, heřmánek pravý nebo římský, mátu peprnou, levanduli, srdečník obecný, květ měsíčku zahradního, kořen smetanky aj.

Podzimní bylinky a koření jsou sice trochu „slabší“, ale lépe, když si nasušíme něco svého, než se spoléhat na drahé směsi z obchodu.



Arónie, šípek a borůvky

cele, květy měsíčku zahradního, trochu heřmánku pro chuť a pár kuliček arónie.

● **Večerní čajíček na dobrou náladu i spánek** – to je hlavně meduňka, špetka máty, pár květů měsíčku a levandule, lístek srdečníku a pár sedmikrásek pro radost. Vhodíme pár sušených trnek a čajíček zrůžoví.



Měsíček lékařský

Naše domácí biočajíčky

Vše, co jsme si v přírodě a na zahrádkách nasbírali, pěkně usušíme, nejlépe v domácí sušičce nebo na vhodném sítu v horkovzdušné troubě, teplota nesmí být vyšší než 40 °C.

Bylinky si uložíme buď jednotlivě, nebo si uděláme čajové směsi podle chuti a výběru. V mé domácnosti jsou v zimě velmi oblíbené domácí čajové směsi.

Základem mohou být drcené sušené šípky, sušené slupky z domácích jablek a další sušené plody z přírody (viz Bio 5/2022). K základu přidávám různé listové bylinky i sušené květy.

Tady je několik chutných bylinkových kombinací

● **Chutný podzimní čajíček z českých luků a hájů** – ke lžici sušených plodů či jablečných slupek přidám list jahodníku, špetku heřmánku, lístky jitrocele, pár květů měsíčku a snítka máty peprné.

● **Ohřívací čaj z přírody i ze zahrádky** – k drceným šípkům nebo k arónii doplním mateřídoušku, meduňku, pár květů sedmikrásky, pár lístků srdečníku, list maliníku a je-li hodně chladno, i kousek čerstvého zázvoru. Čaj chvíli povařím na mírném ohni, osladím medem.

● **Očistný a močopudný čaj z přírody i ze zahrádky** – to je šípek, pár lístů břízy, sušená rostlina přesličky rolní, kousek natě tužebníku jilmového, pro chuť trochu máty.

● **Na dobré zažívání platí takový čajíček** – máta peprná je základ, kousek řebříčku, špetka pelyňku černobýlu, pár lístků jitro-



Máta a meduňka

● **Po pozdní vydatné večeři** si k šípkům a trnkám přidáme sušený kořen pampelišky (sbíráme právě v říjnu), pár lístků ostružiny, trochu máty a z bylinářství by se nám hodil ostropestřec mariánský.

A tak dále... Fantazie při míchání výborných, zajímavých a dokonce léčebných čajových směsí a domácích biočajíček nezná mezí. V podstatě „za hubičku“ si můžeme zpříjemnit podzimní a zimní dny a večery, vždy podle chuti, nálady, kondice, věku...

Jen dbejte, abyste bylinky a plody sbírali vždy na dokonale ekologicky čistých místech a správně je pak usušili a uložili.

Domácí biokoření ze zahrádky i z přírody

Zvykli jsme si suché koření kupovat v supermarketu, ti chytřejší si chodí do bylinářství. Ale ti nejchytřejší si pěstují, sbírají a suší vlastní koření a připravují vlastní originální koření směsi. Jak jsem uvedla shora, jak na zahrádce, tak venku je celá plejáda výborných přírodních koření. Dokonce si můžeme koření pěstovat i na balkoně nebo na parapetu.

Protože koření je docela známé téma, zkusím zde připomenout pár nápadů a doporučení, které léta využívám ve své domácnosti.

Víte, že řebříček je zdravé kuchyňské koření?

Nasbíranou *nať řebříčku* šetrně usušíme, podrťme např. v mixéru nebo hmoždíři a uložíme do uzavřené kořenky. Budete překvapeni chutí tohoto zdravého kořeníčka – nahradí v jídelně pepř, ale i muškát, nebo koriandr. Kořenit řebříčkem můžeme i malým dětem. A jsou zde i léčivé účinky řebříčku!

Libeček – mletý sušený list do čínských jídel místo glutamanu sodného!

Do čínských pokrmů se přidává dochucovadlo WEI-SU, které obsahuje značné množství glutamanu sodného. **Libeček** (německy **MAGIKRAUT!**) chuť glutamanu silně připomíná a navíc má močopudné účinky. Libeček vyrostle na každé zahrádce či balkónu použijeme sušený, drcený list, více aromatický je sušený kořen.

Znáte lákavou chuť většiny lahůdkářských výrobků a asi často nevíte, v čem je to kouzlo?

Je to pelyněk **estragon**, který se přidává pro zvýraznění chuti bramborových salátů, tatarských omáček, majonézových a smetanových dressingů apod. Estragon také bujně roste na každé zahrádce, dokonce někde u plotu nebo u kompostu.



Libeček



Estragon

A nakonec jeden výborný jednoduchý recept s bylinkami ze zahrádky

Bylinkové šťouchané brambory

POTŘEBUJEME

600 g brambor ve slupce

kmín celý

hrst směsi čerstvých sekaných bylinek

– dobromysl, tymián, petrželka, pažitka

kousek másla

sůl

POSTUP

1. Pěkné brambory ve slupce omyjeme kartáčkem pod tekoucí vodou a uvaříme se lžičkou celého kmínu do měkka.
2. Opláchnuté a okapané lístky všech bylinek nasekáme na jemno.
3. Oloupané brambory rozšťoucháme, přidáme máslo, sůl a bylinky a zlehka promícháme. Pod pokličkou necháme chvíli táhnout. Na talířích vytvarujeme z brambor, např. hrnečkem na kávu, pěkné homolky a ozdobíme je snítkou bylinek.

FOTO – Pavla Momčilová

Další rady a recepty v knihách

Medica Publishing

tel.: +420 602 271 393,

momcilova@volny.cz

www.medicapublishing.cz

VÁNOČNÍ CUKROVÍ 2022

Letos méně, ale opravdu kvalitně!

Doba Vánoční, i přes celkově složitou situaci, přináší dary. Dary duchovní, hmotné, zážitkové....

Dejme také pár krásných dárků našemu organismu. Místo pečení lineckých, medvědíků, vanilkových, perníčkových atd. – si letos uděláme pohodu. Nepečme buď vůbec, nebo jen opravdu málo. Dobroty si ale tentokrát připravme opravdu kvalitní – plné vitaminů, minerálních látek, enzymů... Tedy plné ovoce, bobulí, oříšků, mandlí, semínek s troškou kvalitního máslička, medu, přírodního cukru... Náš organismus bude v sedmém nebi a my si v klidu užijeme Advent bez trávení víkendů či večerů u trouby a válu. A také naše Planeta bude ve svém „nebi“ – dáme suroviny jen domácí, žádná exotika!

S přípravou sladkých víceméně nepečených dobrot můžeme začít tak týden před Štědrým dnem a pozvěme k voňavé práci i děti a třeba i manžely. Užijete si ten nejkrásnější poslední adventní týden, na který budete dlouho vzpomínat (!)

Pár mých oblíbených pro inspiraci.

OŘECHOVÉ ÚLKY od mojí babičky Kristy

Neodoláte – vypadají jako „vosí hnízda“, ale jejich hodnota je úžasná.

Připravujeme pár dní před Vánoci.



POTŘEBUJEME

Korpusy: **250 g mletých jader vlašských ořechů (pro skální zdravovýživáře můžeme dát i část pšeničných klíčků či mletých dýňových nebo slunečnicových semen), 160 g práškového cukru (přírodní rozdrtíme na mixéru), 1 čerstvé biovejce, vanilka**

Pod úlky: **40 amarantových nebo blp piškotů nebo malých kulatých „hubených“ sušenek**

Náplň: **Karamelový nebo kávový máslový krém, nastavovaný pudíngem**

POSTUP

1. Mleté ořechy apod. smícháme s práškovým cukrem, vanilkou a čerstvým vejcem a vypracujeme tvárnou hmotu konzistencí podobnou marcipánu.
2. Z hmoty hned uděláme váleček a rozdělíme jej na cca 40 kousků. Pomocí dřevěné nebo plastové formičky na vosí hnízda (úlky) pak vytvarujeme. Každý kousek hmoty smočíme v práškovém cukru, vtlačíme do formičky a koncem vařečky utvoříme ve středu korpusu „tunýlek“.
3. Hotové korpusy necháme v kuchyni den, dva na tácu oschnout. Pak je naplníme připraveným nastavovaným máslovým krémem a odspoda přiklopíme piškotek nebo lehkou sušenku.

TIP: Spěcháte? Pak místo krému můžete zkusit dát třeba nutelu. Bude to ale hodně sladké!

Orientální MAROKÁNKY

Dobrůtka z harémů, ale plná zdraví prospěšných věcí. Připravíme za chvíli, ze stolu zmizí mezi prvními.

POTŘEBUJEME

250 ml mléka (jakékoliv – živočišné nebo rostlinné), 80 g přírodního cukru, 40 g mouky (špaldové nebo bezlepkové, nebo jahelné, rýžové apod. – podle oblíbenosti), 100 g krájeného sušeného nebo kandovaného ovoce, 100 g nasekaných ořechů, mandlí nebo dýňových semen, 100 g krájené proslazené dýně, 50 g spařených rozinek, máslo a mouka na vymazání a vysypání plechu, nebo pomaštěný papír na pečení

POSTUP

1. Mléko s cukrem a moukou zvolna přivedeme k varu. Stále prošleháváme nebo mícháme, aby se netvořily hrudky. Za stálého míchání vaříme 8 minut na hustou kaši (těsto). Pak necháme vychladnout.
2. Ovoce, ořechy atd. pokrájené na drobné kousky a spařené a okapané rozinky vmícháme do prochlazeného těsta.
3. Na důkladně vymazaný a moukou vysypaný plech tvoříme kávovou lžičkou z připravené hmoty hromádky velikosti ořechu. Hromádky klademe dále od sebe, roztečou se.
4. Marokánky pečeme v mírné troubě při cca 160 °C. Hromádky se rozpečou na placičky, které pečeme do zlatova a voňava.
5. Placičky za tepla z plechu (nebo pečicího papíru) sejmeme a necháme na kuchyňském sítu vychladnout a je hotovo.
6. Skladujeme na suchém místě v jedné vrstvě, ve vlhku placičky hodně změknou.

Tip: Pro mlsouny můžeme zdola potřít roztavenou čokoládou na vaření nebo jinou polevou.



TEXT a FOTO – Pavla Momčilová

Knihy, které mi dělají radost, a komu hlavně poděkovat



Oslavili jsme naši letošní vydavatelskou úrodu (viz foto). Nakonec byla docela bohatá. Vyšly všechny knihy, které měly.

Postní kuchařka od Pavla Drdela s podtitulem *Od kořene po nať*.

Pavel má ve Strakonicih svou restauraci Sůl a řepa, pěstuje si sám klíčky a bylinky a zpracovává vše od blízkých farmářů a třeba i městského zahradnictví. Suší, fermentuje, je zážitek vidět v restauraci tolik pětilitrověk. Z obyčejné natě dokáže vykouzlit velkou pochoutku. Do knihy

sepsal a nafotil své nejlepší recepty a část se věnuje také uchovávání zeleniny – tolik oblíbenému fermentování. Svůj honorář posílá na Postní sbírku Diakonie ČR a pomáhá dětem z dětských domovů. Tím si nás také získal.

Také jsme oslavili další vydání našich osvědčených titulů – **Já zhubnu, s rozumem, zdravě**

a **natrvalo** od Ivy Málkové, což byla kdysi úplně první kniha našeho nakladatelství. Metoda rozumného hubnutí a propojení psychiky a výživy je stále platná. Jak víme, diety vážně nefungují, vše je v hlavě. Oslavili jsme i knihu *Váhy života*, která je o životě paní Málkové, zakladatelky STOB. Knižní rozhovor vedl s autorkou její bratr.



V novém vydání vyšla také **Zeleninová kuchařka Petra Klímy**. Ta byla jeho úplně první knihou, po ní následovala ještě **Luštěninová** a **Obilninová**

kuchařka. Jde o veganské kuchařky plné osvědčených receptů, však také Petr vařil v Country Life. Teď vaří na základní škole a učí vařit i děti – ty mají opravdu kliku! Kniha pokřtila jeho dcera Julinka, která od focení obálky pěkně vyrostla. I na těch dětech je vidět délka naší milé spolupráce.

Mezi naše dlouhodobé autory patří i **Hanka Zemanová**, která už více než 20 let předává lidem inspiraci, jak jíst a žít zdravěji

podle rytmů přírody. Je autorkou bestsellerů **BioKuchařka**, **BioAbecedář** a **Rytmus roku**, který získal druhé místo v anketě o cenu Český bestseller.

A Rytmus roku už lze poslouchat i jako audioknihu! Čte ji přímo **Hanka Zemanová** s doprovodem piana **Karla Maříka**.

Z velmi tlusté a výpravné knihy Rytmus roku postupně vzniká **12 audioknih** podle jednotlivých měsíců v roce. Ukázku si můžete poslechnout u nás na webu, na www.smartpress.cz.

Novinkou našeho nakladatelství je kniha **Áhára – ájurvédská výživa pro zdraví**, kterou napsala lékařka **Martina Ziska**.

Vydala ji kdysi vlastní nákladem a k nám kniha připutovala díky Hance Zemanové. (Pozn. red.: V Bio jsme o novince informovali v minulém čísle.)

Radost mám i z pokračování **Kuchařky pro teenagery**, kterou jsme vydali před

lety **Julii Kučerovské**, když jí bylo 15 a začala chodit na střední školu. Kniha v lockdownu zachránila mnoho maminek, děti totiž skutečně začaly s Julií vařit a péct. Teď Julie studuje fotografii na vysoké škole

a sepsala recepty pro mladé, kteří si začínají vařit sami. Protože jsme se spojili s *Moje tělo je moje*, nazvali jsme novou knihu **Kuchařka pro mě a moje tělo**.



Nejsou tam tedy jen recepty, ale čtenář se i dozví, jak se mít rád a co člověk potřebuje, aby se cítil dobře.

Novinkou, která patří do každé domácnosti, je **Naše domácí – recepty a návody z kopečku** od **Moniky Kindlové**.

S Monikou jsme napsaly *TraDinář*, ale spousta receptů se do *TraDináře* nevešla. V knize najdete dobroty pro návštěvy, nápady na večere a obědy, ale hlavně domácí pečivo, dorty,

marmelády, sirupy, sýr, šunku a třeba i základní drogerie. A všichni víme, že doma je tou hlavní ingrediencí láska, tak by se také kniha mohla jmenovat.

Začínáme si plánovat **nový rok s TraDiářem pro rok 2023**, který jsme daly dohromady s **Martinou Viktorií Kopeckou**.

Konečně budete mít jasno, kdy je ten masopust, postní neděle, Velikonoce, ale najdete tam také, kdy přilétají čápi a jak si užívat obyčejnosti všedního dne. A samozřejmě tradice, koloběh roku a propojování lidí. A navíc ke každému měsíci také úvodní texty od **Martiny Viktorie**.

Ať se vám naše knihy líbí, naši čtenáři. Teprve vy jim dáváte smysl, když je čtete. To pro vás ty knihy děláme, píšeme a tvoříme. Myslíme na vás, když je připravujeme. Moc si vážíme toho, že jste, a moc vám děkujeme za každou koupenou knížku. Jsme rádi, že vám dělají radost a třeba i vnášejí něco nového do života.

Novinky vyšly v nakladatelství Smart Press, k dostání na www.smartpress.cz

Martina Boledovičová, nakladatelka
Foto – Pavel Ovsík



Čeští zemědělci udávají trendy ve snižování spotřeby pesticidů

Na českých polích se každoročně používá méně pesticidů. Pomáhá tomu zákaz některých účinných látek, dotační podpora šetrného hospodaření nebo zavádění precizních technologií. Všechna tato opatření přijalo Ministerstvo zemědělství.

„Adaptaci na klimatickou změnu bereme vážně, děláme řadu opatření, která jsou vzájemně provázaná a musí být i do budoucna velmi komplexní. Jedním z nich je snížení přípravků na ochranu rostlin, jejichž prodej ze všech zemí EU podle dat evropského statistického úřadu Eurostatu klesl nejvíce v České republice. Jsem na naše zemědělce hrdý, že jsou příkladem pro své evropské kolegy,“ řekl ministr zemědělství **Zdeněk Nekula** (KDU-ČSL).

Česká republika je ve využívání **pesticidů** pod průměrem Evropské unie. Z čísel evropského statistického úřadu Eurostat dokonce vyplývá, že mezi lety 2011 a 2020 v České republice prodej pesticidů klesl nejvíce. **Pokles byl o 38 %**. V Lotyšsku vzrostl ve stejném období o 77 %, v Rakousku pak o 61 %. Podle mezinárodní Organizace pro výživu a zemědělství zemědělci v ČR aktuálně používají průměrně 1,39 kilogramu účinné látky na hektar, Nizozemsko 10,82 kilogramu, Kypr 9,24 kilogramu či Rakousko 4,03 kilogramu.

PODPORA EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ

Výměra ekologicky obhospodařovaných ploch i počet ekofarem každoročně narůstá. Aktuálně v České republice ekologicky hospodaří přibližně 5 tisíc farem na celkové výměře téměř 600 tisíc hektarů. S tímto podílem na celkové zemědělské půdě **Česko zaujímá 6. místo** mezi zeměmi EU. Do roku 2030 chce Ministerstvo zemědělství v ekologickém režimu spravovat čtvrtinu veškeré zemědělské půdy.

Ekologičtí zemědělci jsou v dalších opatřeních již dávno vpředu. Glyfosáty (v pesticidech) neužívají, šetrně hospodaří a stromy, aleje a remízky udržují či vysazují. Zvířata chovají v souladu s jejich potřebami.

OMEZENÍ POUŽÍVÁNÍ GLYFOSÁTU

Česká republika byla jedním z prvních unijních států, který omezil používání glyfosátu, a to prostřednictvím zákazu před sklizňové aplikace na plodiny určené pro potravinářské využití.

ŠETRNÉ HOSPODAŘENÍ

V roce 2020 Ministerstvo zemědělství spustilo v okolí vodárenské nádrže Švihov projekt, při kterém zemědělci využívají šetrnější technologie a méně chemických prostředků. Postupně bude projekt rozšířen i na území kolem dalších vodárenských nádrží. Podle Strategického plánu společné zemědělské politiky 2023–2027 budou také zemědělci zakládat podél vodních toků ochranné pásy. Budou alespoň 6 metrů široké, oseté trávou a bude na nich zakázáno používat hnojiva a pesticidy. Pokud zemědělci založí pásy široké 12 metrů, budou mít nárok na ještě vyšší podporu.



PODPORA PRECIZNÍHO ZEMĚDĚLSTVÍ

Ministerstvo bude nadále podporovat investiční dotace na technologie, které pomáhají využívat prvky precizního zemědělství. Ty dokážou efektivně optimalizovat zemědělské vstupy. S ohledem na využívání přípravků na ochranu rostlin se jedná například o omezení překryvu aplikace těchto látek, a to za využití satelitní navigace a aplikační techniky vybavené sekční kontrolou, dále pak pásová aplikace přípravků jen v prostoru nad vysetou plodinou, nebo například variabilní aplikace herbicidů založená na aktuálním vyhodnocení stavu zaplevelení na základě připravených aplikačních map či využití technologií analyzující stav zaplevelení přímo v reálném čase.

PODPORA INTEGROVANÉ PRODUKCE

V rámci snižování přípravků na ochranu rostlin je důležitá podpora integrované

produkce rostlin, což je způsob produkce s omezeným používáním těchto přípravků a popřípadě jejich náhrada biologickými preparáty.

MECHANICKÁ LIKVIDACE PLEVELE

V roce 2020 Ministerstvo zemědělství spustilo dotační titul pro pěstitele cukrové řepy zaměřený na mechanickou likvidaci plevelu, která nahradila plošný chemický postřik. Za účinné možnosti likvidace se považuje opakované meziřádkové plečkování, ruční okopávání v meziřádku a v řádku a odstraňování rostlin mimo pole. Mechanická likvidace plevelné řepy patří k agro-environmentálním opatřením a také souvisí se zákazem neonikotinoidních látek na moření osiva cukrové řepy.

KONEC ŠIRÝCH LÁNŮ

Aby se česká krajina změnila, je nutné dělat přírodě blízká opatření. V roce 2020 Ministerstvo zemědělství zavedlo povinnost pěstování jedné plodiny na erozně ohrožených půdních blocích na maximálně výměře 30 hektarů. Tato pravidla se dotkla přibližně 2 300 zemědělských podniků a 600 tisíc hektarů polí, což byla přibližně čtvrtina veškeré orné půdy v ČR. Od loňského roku toto opatření platí na veškeré zemědělské půdě v ČR, bez ohledu na míru jejího erozního ohrožení. Od příštího roku se v oblastech silně ohrožených erozí výměra sníží povinně na 10 hektarů.

STROMY NA POLI

V novém programovém období společné zemědělské politiky bude pokračovat podpora zalesňování. Zcela nově bude podpořeno agrolesnictví, tedy systém využívání půdy, ve kterém se na stejném pozemku zároveň pěstují dřeviny a zemědělsky hospodaří. To pomáhá omezit erozi, stabilizovat a zvýšit biodiverzitu, zvýšit retenci vody v krajině a zlepšit malý koloběh vody v zemědělské krajině.

Snižování spotřeby pesticidů je jedno z hlavních témat českého předsednictví v Radě EU. Česko vede debatu o tom, aby se zohlednilo dosavadní úsilí, které jednotlivé státy EU vynaložily na ochranu životního prostředí a cíle snížení spotřeby pesticidů se mezi členy EU přerodily spravedlivě. Úplný zákaz používání pesticidů v citlivých oblastech by měl být podpořen pouze jasnými odbornými stanovisky.

Vojtěch Bílý
tiskový mluvčí MZE

PRO-BIO Poradenské centrum získalo certifikaci



PRO-BIO Poradenské centrum získalo v rámci certifikačního procesu vedeného zástupci ÚZEI (Ústav zemědělské ekonomiky a informací) certifikaci dle schématu ADVIGREEN. Certifikační Schéma ADVIGREEN upravuje certifikaci poradenské služby dle nastavených požadavků dle dokumentu „Požadavky na systém řízení poradenských subjektů poskytujících služby v oblasti zemědělství“, schváleného Poradou vedení MZe č. 20/2022 ze dne 26.5.2022.



Certifikace poradenské služby a systému řízení poskytování poradenské služby v oblasti zemědělství je vhodná pro všechny poskytovatele poradenských služeb, kteří chtějí:

- **spolehlivě poskytovat poradenskou službu v souladu s nejlepší praxí**
- **zajistit a prokázat splnění požadavků v zemědělské oblasti**
- **získat konkurenční výhodu při uzavírání odběratelských smluv**
- **garantovat svým zákazníkům sjednanou kvalitu dodávek poradenských služeb**
- **standardizovat procesy poskytování poradenských služeb**
- **zlepšovat svoji výkonnost při poskytování poradenských služeb**
- **doložit svoji způsobilost nejen v rámci výběrových řízení.**

Ústav zemědělské ekonomiky a informací je vlastníkem certifikačního schématu, který je předmětem jejího vlastnictví. Jeho užívání je umožněno uzavřením smlouvy o používání certifikačního schématu a dodržení podmínek používání certifikačního schématu.

Více informací a postup, jak využít certifikované poradenské služby, naleznete na <https://pro-bio.cz/o-svazu/poradenstvi/>

Pro členy Svazu PRO-BIO

Poradenství v oblasti ekologického zemědělství je stěžejní aktivitou Svazu PRO-BIO. Svaz PRO-BIO jej zajišťuje pro své členy – zemědělce prostřednictvím výkonných poradců. Poradci působí v jednotlivých regionech a každý zemědělec, který potřebuje radu, se může obrátit na správce svého regionálního centra. Kontakty na jednotlivé správce naleznete <https://pro-bio.cz/kontakt-2/regionalni-centra-a-pobocky/>

Cílem poradenství je připravit podniky na řádnou kontrolu ekologického zemědělství (EZ) a její hladký průběh, na kontroly cross-compliance, pomoci se zpracováním havarijních plánů, evidencí, projektů atd. Poradci jsou schopni pomoci zemědělcům s přechodem na ekologický systém hospodaření, podávají informace o kontrolních organizacích EZ v ČR (www.abccert.cz, www.biokont.cz, www.kez.cz, www.bureauveritas.cz), vysvětlují rozdíly a shody u jednotlivých kontrolních organizací, v neposlední řadě řeší odborné dotazy a úkoly jednotlivých

členů přímo v podnicích (např. havarijní plány, evidence hnojení, evidence POR, dodržování cross-compliance, uspořádání zimovišť skotu z pohledu NR 2092/91). Na centrále Svazu mohou členové mimo jiné získat také informace k tomu, jak provozovat sociální podnik v podmínkách ekofarmy, nebo jak se podílet na sociálním začleňování a řešit zaměstnanost na venkově.

Poradenství pro producenty a zpracovatele biopotravin poskytuje Svaz PRO-BIO na základě individuálních požadavků.

Pro širokou veřejnost

Poradenské služby v oblasti ekologického zemědělství pro širokou veřejnost poskytuje PRO-BIO Poradenské centrum formou certifikovaného poradenství ADVIGREEN. Hlavním cílem Certifikačního schématu ADVIGREEN je zajistit poskytování kvalitní poradenské služby v oblasti zemědělství. Vlastníkem Certifikačního schématu je ÚZEI – jeho užívání je umožněno uzavřením smlouvy o používání certifikačního schématu a dodržení podmínek používání certifikačního schématu.

PRO-BIO Poradenské centrum poskytuje poradenské služby v oblasti zemědělství, výroby potravin a krmiv a dalších oblastí se zemědělstvím souvisejících v souladu s platnou legislativou v aktuálním znění. Systém řízení poradenské služby probíhá dle Příručky kvality Poradenského centra.

Aktuality PRO-BIO

ZAVÍTEJTE NA BIOFACH 2023

Datum: 14.02.2023 – 17.02.2023 | Město/obec: Norimberk

Dvojice veletrhů Biofach – největší světový veletrh biopotravin, a Vivaness – mezinárodní veletrh přírodní a ekologické osobní péče, se uskuteční v tradičním únorovém termínu a přípravy jsou v plném proudu.

Kdy: 14. – 17. únor 2023 • Kde: Norimberk, Německo

Více informací o akci najdete na webu Biofach.de. Seznam českých vystavatelů najdete na odkazu v článku lovime.bio v kalendáři akcí... Napsali o Biofachu na lovime.bio -

<https://www.lovime.bio/clanky/jaky-byl-letosni-biofach/>

a v časopisu **Bio** č. 4/2022

Pojedte na Biofach opět s námi!

Stejně jako v minulých letech plánujeme vypravit na Biofach jednodenní autobusový zájezd. Předběžně máme stanoveno datum na středu **15. února** s odjezdem v 6:00 hodin ráno z Prahy a návratem tentýž den okolo 22:00 hodin.

Díky dobré spolupráci s pořadatelem Biofachu a společností PROveletrhy, s.r.o., můžeme uskutečnit jednodenní zájezd i zajištění vstupenek za zvýhodněných podmínek.

Sledujte web **lovime.bio** pro další informace.

Nejpozději v lednu zde spustíme registraci na zájezd a získání zvýhodněných vstupenek. Těšíme se na viděnou v Norimberku!

Tým Lovíme.bio

BIOFACH2023

**Prošlapejme cestičku společně
14.–17. února**

Český Strategický plán společné zemědělské politiky schválen

Evropská komise schválila po mnoha měsících vyjednávání s Českou republikou Strategický plán společné zemědělské politiky na období 2023–2027. Oficiálně tak potvrdila pravidla, kterými se budou zemědělci v ČR řídit od 1. ledna 2023. Díky Strategickému plánu přiteče do českého zemědělství v příštích letech přibližně 200 miliard korun.

„Usilí Ministerstva zemědělství skončilo úspěšným schválením Strategického plánu. Evropská komise tak potvrdila směřování našeho zemědělství do roku 2027. Hlavním cílem Plánu je efektivnější zacílení podpory ve formě přímých plateb. Celkem získáme v příštích letech 200 miliard korun. Výraznou změnou je zavedení podpory na první hektary ve výši 23 procent. Tato platba bude určena na prvních 150 hektarů všech zemědělských podniků,“ řekl ministr zemědělství Zdeněk Nekula (KDU-ČSL).

Další přínosy schváleného Strategického plánu:

1. Ekoplatba – finanční bonus pro zemědělce, který hospodaří ekologičtěji, než je povinen. Navíc se počítá i se specifickou podporou citlivých odvětví (chov skotu, pěstování ovoce, zeleniny a chmele).

2. Kompenzace hospodaření v nevýhodných podmínkách, které budou směřovány na více než 2 miliony hektarů v horských oblastech, na kamenitých půdách nebo strmých svazích.

3. Investiční dotace pro mladé zemědělce – až 136 milionů euro podpoří nákup moderních technologií zemědělci do 40 let věku. Investujeme tedy do budoucnosti českého zemědělství zvýšením konkurenceschopnosti.

4. Podpora vzniku nových pracovních míst na venkově tak, aby se zpomalilo jeho vyhlidňování.

Nyní, po schválení Strategického plánu, dokončí Ministerstvo zemědělství (MZe) prováděcí předpisy, tedy nařízení, která předloží ke schválení vládě. Zemědělci tak budou mít včas k dispozici podmínky, za kterých mohou na jaře příštího roku před-

ložit Jednotnou žádost na plochu zemědělské půdy. Přípravují se také Pravidla pro žadatele o dotace na projektové intervence. Podrobnosti k termínům pro příjem žádostí o dotaci představí zástupci MZe Monitorovacímu výboru Strategického plánu SZP Evropské komise, který bude poprvé jednat 15. prosince 2022. Poté je MZe zveřejní na svých webových stránkách.

Strategický plán SZP je klíčovým nástrojem podpory zemědělského sektoru a venkova pro období 2023–2027. Stanovuje zemědělské, potravinářské a lesnické cíle, na které půjdou zemědělské dotace z evropských a národních zdrojů. Vychází přitom z potřeb rozvoje venkova a zvyšování kvality životního prostředí. Přinese českému zemědělství, potravinářství a lesnictví v příštích letech přibližně 200 miliard korun (asi 8 miliard eur) z evropského a národního rozpočtu. Materiál, který připravilo MZe ve spolupráci s Ústavem zemědělské ekonomiky a informací (ÚZEI), schválila vláda 12. října 2022.

**Vojtěch Bílý, tiskový mluvčí
Ministerstva zemědělství**

ŽIVOČIŠNÁ EKOPRODUKCE OHROŽENA

Evropská komise předložila návrh revize směrnice o průmyslových emisích, zpřísnila pravidla pro větší zemědělské podniky zaměřené na živočišnou produkci. Pokud by návrh prošel, proti čemuž se snažíme intenzivně vystupovat – i ve spolupráci s dalšími organizacemi na národní a mezinárodní úrovni, týkal by se všech podniků s více než 150 VDJ.

Prohlášení IFOAM Organics Europe ke směrnici o průmyslových emisích

Zemědělství je zodpovědné za přibližně 55 % emisí metanu v EU a za více než 90 % emisí amoniaku v EU. Přestože je třeba emise urychleně snížit, trend posledních let ukazuje, že se tyto emise nesnížily, ale zůstaly na stejné úrovni. Je zřejmé, že je třeba jednat a snížit emise, které urychlují změnu klimatu a mají negativní dopad na životní prostředí a lidské zdraví.

V dubnu 2022 zveřejnila Evropská komise návrh revize směrnice o průmyslových emisích. Ta reguluje emise znečišťujících látek (do ovzduší, vody, půdy, skleníkových plynů) z průmyslových zařízení a vyžaduje, aby byla provozována v souladu s povolením. Revize směrnice navrhuje zahrnout do ní chovy prasat, drůbeže a skotu, které přesahují prahovou hodnotu 150 VDJ, což by podle Evropské komise zahrnovalo 13 % chovatelů skotu, prasat a drůbeže v EU.

IFOAM Organics Europe vítá návrh Evropské komise a cíl snížit emise z chovu hospodářských zvířat v EU. Ekologické odvětví podporuje cíl snížit znečištění z odvětví živočišné výroby, které má negativní dopad na lidské zdraví, životní prostředí a klima. Různé zemědělské systémy však nepřispívají ke znečištění životního prostředí stejnou měrou.

Potřeba diferenciac

Důrazně žádáme, aby se tato legislativa zaměřila na největší znečišťovatele a řešila průmyslový tovární chov se škodlivými dopady na klima, biologickou rozmanitost a dobré životní podmínky zvířat. Cílem směrnice by nemělo být zaměřit se na zemědělské systémy, jako je extenzivní pastevectví a ekologické zemědělství, které fungují v souladu s přírodními cykly. Je proto nezbytné uznat a zohlednit prostorový rozměr a význam hustoty chovu hospodářských zvířat. Nejde jen o celkové snížení počtu zvířat, ale také o řešení dopadů zvýšené koncentrace chovů

hospodářských zvířat. Proto je ve směrnici zapotřebí dimenze, která zohlední hustotu, zlozohu a typ chovu. Velmi důležité je rozlišovat, zda mají zvířata v daném systému chovu přístup k venkovním plochám a možností pastvy.

Význam uzavření koloběhu živin

Zemědělci, kteří hospodaří podle pravidel ekologické produkce, používají agroekologické postupy nebo pracují s extenzivními pastevními systémy, nejsou hlavním zdrojem znečištění z odvětví živočišné výroby. Ve skutečnosti zlepšují životní podmínky zvířat díky vhodnému chovu, přispívají ke zvýšení biologické rozmanitosti na travních porostech a orné půdě, zvyšují zásoby uhlíku v půdě a snižují emise skleníkových plynů tím, že snižují počty zvířat a přiměřenou hustotu chovu, nepoužívají syntetická hnojiva a zajišťují minimální podíl krmiva pocházejícího z regionu. Jedinou cestou k omezení znečišťování životního prostředí hospodářskými zvířaty může být snížení celkového počtu zvířat a uplatňování agroekologických postupů, které zohledňují kapacitu půdy a spolupracují s přírodou uzavřením koloběhu živin.

Ekologické zemědělství má systémový přístup, který je v protikladu k intenzivnímu chovu hospodářských zvířat. Skutečnost, že zvířata na ekologických farmách mají přístup do venkovních prostor, znemožňuje použití stejných technik snižování emisí jako v uzavřených stájích. Kromě toho je v ekologickém zemědělství hnůj zdrojem, který přispívá k budování úrodnosti půdy, zatímco v průmyslových zemědělských systémech je považován za odpad.

Směrnice o průmyslových emisích se musí zaměřit na intenzivní průmyslové farmy.

Ekologické hnutí proto žádá, aby se jasně rozlišovalo mezi továrními zemědělskými systémy a zemědělskými systémy, kde mají zvířata přístup na venkovní plochy a mohou se přednostně pást. Směrnice o průmyslových emisích by se měla zaměřit na snižování emisí z intenzivní živočišné výroby bez půdy, nikoliv z extenzivních pastevních systémů. Rozměr plochy a hustoty je při řešení emisí z chovu hospodářských zvířat zásadní a nelze jej zanedbat. Směrnice o průmyslových emisích musí jednoduše vytvořit vazbu na území a na to, zda jsou zvířata chována v hospodářství s volnou plochou, a tedy rozlišovat mezi extenzivní a intenzivní výrobou!

IFOAM
EU GROUP

Poslání časopisu pro ekologické zemědělce se naplnilo

Možná jste si vy, čtenáři Bio – pro trvale udržitelný život, možná všimli, že vychází již dvacátým šestým rokem. Jeho vznik se váže k roku 1997, kdy šéfredaktor Bionovin, které vznikly v roce 1993 a vycházely s podporou ministerstva zemědělství, odešel z této redakce a založil vlastní zpravodajský měsíčník, aby zůstalo téma ekologického zemědělství zachováno v co největší šíři. Nyní již s podporou PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců začala etapa nového měsíčníku pod šéfredaktorstvím i vydavatelstvím Miloslava Vohralíka.

Soukromý vydavatel to neměl nikterak lehké a postupně s podporou vlastních financí budoval redakci a zajišťoval potřebnou techniku. Vždy postupně a skromně. S několika stovkami individuálních předplatitelů a zejména větších odběratelů v řadách prodejců biopotravin se podařilo postupně přibírat čtenáře, jak zajištěn členskou základnou PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců, tak podporou většího odběru nákladu obchodní společností PRO-BIO Staré Město pod Sněžníkem, později i Sonnentorem Čejkovice a sítí prodejen zdravé výživy. Jejich mapa vycházela v každém čísle.

Začátky

Po prvních čtyřech letech od července 1997 si však vydavatel na svoji redakční techniku a její obnovu vydělával jinými aktivitami a poskytováním služeb pro jiné zákazníky. Situace, kdy základní kmen čtenářů tvořili členové Svazu a jeho sympatizanti, byla opravdu trvale udržitelná. Cena výtisku byla kalkulována opravdu s nízkým ziskem pro redakci. Její příjmy, a to v celku za všechny činnosti vydavatelství, se pohybovaly nejvýše na polovině průměrného příjmu v ČR. Do redakce přišly občas prostředky za práci nad formuláři, či za odborné publikace či odborné stránky pro ekozemědělce. Samozřejmě přispěla také zaplacená inzerce.

Přelomy

Redakce prošla po náhlém úmrtí šéfredaktora trochu útlumem a nejistotou, zda udrží úroveň měsíčníku. Snad se to po ta další léta od roku 2003 podařilo. Bio nemohlo být jen odborné – zprvu vycházely předpisy o EZ i dění ve Svazu. Jeho smyslem bylo také přesvědčovat a infor-

movat spotřebitele o sektoru produkce a zpracování biopotravin. Možná se to proto, že jsme nedokázali oslovit odborníky, kteří by více obsah časopisu plnili.

Psaly také zejména ženy z vedení PRO-BIO Svazu ekozemědělců – R. Osladilová, M. Doubravská, L. Červená, J. Pospíšilík, J. Sklenář... (Nezlobte se vy, které jsem nejmenovala.) Velkou pomocí bylo, když v roce 2014 se redakční práce chopila Kateřina Čapounová a Sylva Horáková.

Zprvu se Bio tisklo též na rotačce, bylo levnější, ale také trochu z protekce, rotačku zastavili. Museli jsme v roce 2007 přejít na tisk ofsetový na lepším papíru. Byl sice pro čtenáře dražší, ale opravdu o sto procent lepší než předchozí částečně jen černobílá verze. Doufali jsme s pravidelnými příspěvy od fanoušků, že se to promítne do vzrůstu čtenářů, ale nebylo tomu tak. Po dvaceti ročnících jsme se z vrcholu nákladu 2900 výtisků dostali asi na třetinu. Výraznou ztrátou bylo to, že PRO-BIO Svaz přestal měsíčník pro své členy odebírat. Ne všichni ekozemědělci se k předplatnému přihlásili. Zůstala velká skupina ekologických nadšenců – nám pak stejná cena předplatného.

O čem se psalo

Z historie témat v Bio je třeba vzpomenout, kromě v minulém čísle zmíněné Biodiverzity od Ing. Petra Dostálka. Děkujeme za letitou tematickou podporu od skupiny pěstitelů z Gengelu a rodiny Kisslingových. Rozsáhlý byl seriál Ing. Radomila Hradila Rozmlouváme s koryfeji – s prvními ekozemědělci, pak také Žena za pultem a Muž za pultem s prodejci biopotravin. O prodeji psala Ing. Jarmila Chladová a další.

Propagovali jsme hned od počátku permakulturní přístupy. Existovala rubrika Alternativy, Úvahy, byly to zajímavé příspěvky. Potom také seriál o životě mongolských pastevců byl velmi poutavý, psán Wanatou. Pokračoval pak po několika letech psaním seriálu Unění přežít ze světa – o životě indiánů a vesničanů v Mexiku. Psali jsme o nestorech ekologického zemědělství a navštěvovali je, a to nejen při příležitosti udělování ocenění. Věnovali jsme se tématům



ochrany životního prostředí, dávali prostor ekologickým hnutím a jejich projektům. Od samého počátku vycházení Bio přispíval Jan Papáček (neslyšící, který však tragicky zahynul). Pokračovalo téma prodejců a výrobců biopotravin. Pro spotřebitele jsme zavedli Biospotřebitelský koktejl, kde jsem soustředili témata o ekozahrádce, zdraví, výživě, bylinkách, s poradnou Waltraud Gregorové – propagátorky metod léčení sv. Hildegardy. Dostávali jste recepty ze Starého Města pod Sn., od plavčíka Daniela, Biolenky i Pavly Momčilové. Hledali jsme různé alternativy ke konvenčnímu způsobu života. Psali jsme o exkurzích v zahraničí.

Inspirativní byla také spolupráce se slovenským EKOTRENDEM, kdy jsme si znovu připomněli slovenštinu a také akce slovenských ekozemědělců.

Po 30 letech už se o „bio“ ví

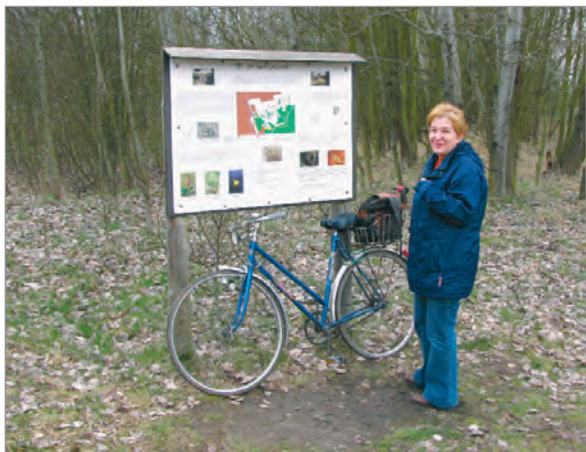
Jistě se něco v propagaci ekozemědělství a biopotravin podařilo. Vždyť existují mezinárodní i domácí výstavy s biopotravinami a ekologickými výrobky. Také média si biopotravin více všimají. Myslím, že pro spotřebitele je třeba pěkný seriál Herbář, který propaguje v druhém plánu přírodní metody pěstování, některé osobnosti (třeba Ing. Huťare, nebo Ing. Bradnu z Markvartic...), ale také rozmanitost odrůd zeleniny. V počátcích pořadu byla redakce Bio oslovena – a konstatujeme, že o mnohých osobnostech a různých odrůdách zeleniny i koření jsme (dávno) v Bio psali. Vedli jsme spotřebitele, aby se zajímali o bezpečnost potravin, že ne všechny farmářské potraviny jsou bio.

Bio tedy po 26. ročníku končí s pravidelným vycházením v elektronické podobě. Děkujeme Vám všem předplatitelům a za věrnost a věříme, že budete pokračovat v odběru Zpravodaje biodiverzity a uchování starých odrůd.

Naše republika i planeta si zaslouží trvale udržitelný přístup (nejen zaplacenou „ekologii“) a podmínky pro klidné soužití národů a malých etnik. Proto budeme ještě, aby nezanikly příspěvky umístěné na webu www.bio-mesicnik.cz, pokračovat v publikování občasných příspěvků – i na facebooku.

Přejeme všem čtenářům Bio, stále zdraví, spokojenost, dobré výděly, zisky i důchody a pevné nervy v neklidné době klimatických a společenských změn.

**Vaše podporovatelka
Mirka Vohralíková**



Bakterie a kvasinky čistí vodu i půdu od pesticidů

Přítomnost pesticidů ve vodě a půdě trápí nejen evropské ekology. Po užívání těchto látek v podobě postřiků sice může zvýšit zemědělskou produkci, ve vysoké koncentraci však představují hrozbu nejen pro rozmanitost přírodních ekosystémů, ale také pro člověka. Čeští vědci už jsou v jejich odstranění o krok dál. Našli totiž bakterie a kvasinky, které rozkládají pesticidy a další škodlivé látky rozpílené v přírodě. Praktické využití budou mít například v reaktoru, který čistí vodu a odstraňuje z ní řadu těchto nebezpečných látek. Na výzkumném projektu, který finančně podpořila Technologická agentura ČR (TA ČR), se podíleli experti z Výzkumného ústavu rostlinné výroby, v. v. i., nadnárodní společnosti ALS Czech Republic, s.r.o. a firmy EPS biotechnology, s.r.o.

Současné zemědělství je zaměřené na maximální produkci, což s sebou přináší velký problém v podobě kontaminace prostředí agrochemikáliemi. Velmi rizikové jsou perzistentní pesticidy, které přetrvávají v prostředí někdy i několik desetiletí. Řada perzistentních pesticidů již byla v některých zemích, zejména v EU včetně Česka, zakázána. Přesto se objevují znepokojivé údaje z rozborů zásob podzemních vod i povrchových zdrojů,

kteří potvrzují dlouhodobě přetrvávající množství těchto látek nebezpečných pro lidský organismus. To svědčí o tom, že z kontaminovaných lokalit se perzistentní pesticidy uvolňují postupně do okolního prostředí.

„Mnohde je znečištění tak velké, že některé pesticidy a jejich metabolity, tedy odpadní produkty, překračují v půdě nebo vodě koncentrace, které stanovují zákony a předpisy jako maximálně přípustné z hlediska ohrožení lidského zdraví. Proto je tak důležité s pomocí nejnovějších analytických a biotechnologických metod zlepšit jednak jejich detekci v přírodě, ale také připravit prostředky pro jejich rozklad a odstranění z životního prostředí,“ uvedl Petr Konvalinka, předseda Technologické agentury ČR, která projekt podpořila devíti miliony korun z Programu EPSILON.

Projekt využívá kromě tradičních metod také moderní výzkumné metody s využitím vysokokapacitního OMICS přístupu. To znamená, že studuje různé varianty skupin molekul, biologické procesy, fyziologické funkce a struktury jako systémy, především po stránce genetiky.

„Cíleně jsme získali mikroorganismy, dva druhy bakterií a dva druhy kvasinek, využitelné pro dekontaminaci od cizích biologických látek, především perzistent-

ních pesticidů. Součástí výsledků využitelných v praxi jsou vylepšené analytické postupy a také ověřená technologie na odstraňování pesticidů a metabolitů z vod a navržené metody detekce chloracetanilidových pesticidů včetně metabolitů v půdním prostředí. Výsledky z vývoje metodických postupů, které ukazují dynamiku přeměny pesticidů na rizikové metabolity a také změny v půdním mikrobiomu působením pesticidů a jejich metabolitů, mají navíc význam pro správné legislativní nastavení ochrany zdraví lidí a životního prostředí,“ uvedl Tomáš Erban, hlavní řešitel projektu a vedoucí výzkumný pracovník z Výzkumného ústavu rostlinné výroby.

Díky realizaci projektu rozšíří jeden z řešitelů oblast nabízených služeb o nově vytvořené analytické metody pro stanovení perzistentních pesticidních látek v různých složkách životního prostředí, tedy ve vodě a v zemině. Další účastník projektu využije novou technologii v úpravných pitných vodách a při dekontaminaci území znečištěných pesticidními látkami a očekává díky tomu i další ekonomické přínosy. Vyvinuté metodické postupy lze v budoucnu uplatnit při cíleném hledání mikroorganismů dekontaminujících i jiné pesticidy a perzistentní látky v prostředí.

Mgr. Veronika Dostálová
tisková mluvčí TA ČR
RNDr. Tomáš Erban, Ph.D.,
VÚRV v.v.i.

KONTEJNEROVÉ ÚPRAVNÝ VODY – nejčastěji po nich sahají obce závislé na vlastním zdroji vody, kterou je nutné technologicky upravit

Vesnice bez přípojky na páteřní vodovod, se skokovým nárůstem spotřeby vody či se zhoršující se kvalitou vodního zdroje zejména kvůli intenzivní zemědělské činnosti. To jsou nejčastější případy využití úpravných vod umístěných v kontejneru, které umožňují z povrchových i podzemních zdrojů získat pitnou vodu. Municipality po tomto řešení často sahají vlivem omezeného rozpočtu či místa pro stavbu, počet obyvatel těchto obcí přitom zpravidla nepřesáhne 2000.

Ačkoliv je tuzemská vodárenská síť podle odborníků vcelku rozvinutá, stále existují vyšší stovky obcí, které nejsou napojeny na páteřní vodovodní síť a musí tak hospodařit s vlastním zdrojem vody. Týká se to zejména menších municipalit do 1500 obyvatel, jež vinou omezeného rozpočtu často nemohou vybudovat napojení na vodovodní síť, které bývá i desítky kilometrů dlouhé. „Platí pravidlo, že čím větší obec, tím větší pravděpodobnost, že bude na vodovodní síť, nehledě na potřeby obyvatel, napojená. Pro obec je to určitá jistota,“ uvedl Petr Hajný, ředitel společnosti Hutira – Vision, která se zabývá systémy úpravy vody.

Obce, které se nemohou z hlediska dodávek vody spolehnout na páteřní síť, tak vodu čer-

pají nejčastěji z podzemního zdroje, který bývá stabilnější a jistější než zdroj na povrchu. „Aby se pak k obyvatelům obce dostala pitná voda, je kromě nezbytné infrastruktury potřeba i dostatečná úprava, aby byla voda zdravotně nezávadná. Starostové menších municipalit tak často sahají po úpravných vodách v kontejnerech, které je možné na místo pohodlně dopravit a poměrně flexibilně nainstalovat,“ doplnil Petr Hajný. Ačkoliv je úpravná umístěná v kontejneru, a je tedy možné ji považovat za mobilní, v samotné obci se zpravidla jedná o stacionární stavbu, se kterou je spojena projektová dokumentace, potažmo stavební povolení. Většinou se totiž umísťuje na základovou desku i spolu s akumulací nádrží, celé zařízení tak slouží jako zásobárna pitné vody pro obec. „S instalací kontejnerové úpravné vody bývají spojené určité stavební úpravy, nicméně oproti stavbě nové budovy je prostorově výrazně méně náročná, což ocení zejména malé municipality. Zároveň se v tomto případě eliminuje také velké množství stavebních prací,“ řekl ředitel společnosti Hutira – Vision.

Použití pro více než 2000 obyvatel současně
Dalším důvodem, proč se mobilní úpravné vody v kontejnerech instalují nejčastěji

v menších obcích, je i množství vody, které tato zařízení zvládnou upravit. Kontejnerová úpravná má totiž s ohledem na prostor výkonová omezení, proto se hodí spíše pro menší a středně velké obce, ve kterých lidé vodu používají pro všechny klíčové potřeby – od sprchování přes vaření až po splachování. Po kontejnerových úpravných vodách však nesa- hají pouze tuzemské obce. Lze se s nimi setkat i u menších vodárenských společností, které zásobují území několika vesnic.

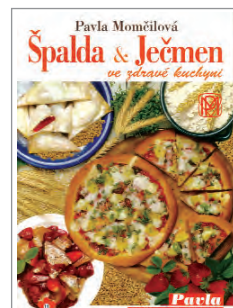
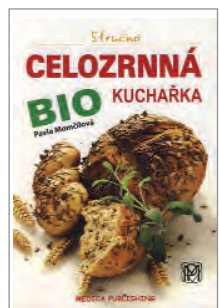
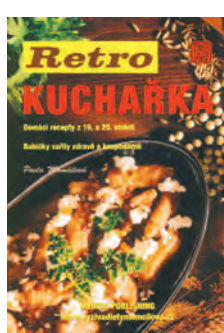
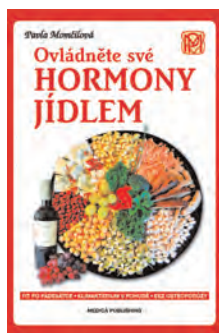
Problém s intenzivní zemědělskou činností
Zda obec centrální úpravnou vody používá, záleží často i na vnějších okolnostech. „Kvalita zdroje se totiž začíná zhoršovat, velmi často to způsobuje intenzivní zemědělská činnost,“ řekl Petr Hajný s tím, že vodu z takového zdroje je poté nutné upravit, aby byla zdravotně nezávadná. Přítomnost centrální kontejnerové úpravné vody je navázána na nezbytnou infrastrukturu v podobě vodovodu. Existují však obce, které takové zázemí nemají, podle Petra Hajného se přitom z hlediska úpravy vody jedná o nejsložitější případy. V těchto situacích si jednotliví uživatelé instalují vlastní malé úpravné.

Tisková zpráva

Milí přátelé zdravé výživy a zdravého života!

Blíží se Vánoce a všichni uvažujeme o tom, čím obdarovat své milé a blízké. Co je dnes víc, než pevné zdraví, pohoda a láska k životu? Koukněte na náš web www.medicapublishing.cz a místo různých zbytečností darujte letos knížky, které možná pomohou Vaším blízkým udělat první krok k LEPŠÍMU A PLNOHODNOTNĚJŠÍMU ŽIVOTU.

Pavla Momčilová



Výsevní dny podle Marie Thunové® 2023

Kalendář si můžete objednat.

Bude užitečným dárkem.

Cena 88 Kč. Možstevní slevy.

Členové Svazu mají zvýhodněnou cenu.

Objednávky: pro-bio@pro-bio.cz nebo

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

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 generací ověřené principy i neaktuálnější poznatky vědy a výzkumu.

Seznam doporučených odrůd pro ekologické zemědělství 2022

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

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. Obrázíte včetně obsahu.

Objednejte v redakci: vhpress1@seznam.cz, tel.: 608 476 828. Zašleme po objednávce, cena 600 Kč, přes Úschovnu.

ZPRAVODAJ biodiverzity a uchování starých odrůd

v pdf (6. ročník) vychází dále
PŘEDPLATNÉ 2023 za 200 Kč

Zaplatit můžete na účet: 2319256023 / 0800 (fakturu vystavíme na požádání)
Předplatným podpoříte vycházení ZPRAVODAJE i záslužnou činnost k uchování odrůd.
Můžete obdržet i starší čísla Bio (zdigitalizovaná) i se Zpravodajem – zašleme.
Noví zájemci o předplatné kontaktujte redakci Bio – vhpress1@seznam.cz

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 číslo vyšlo elektronicky
7. prosince 2022, ročník 26, č. 6
v Hradci Králové
ISSN 2533-6673-42

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

Rozšiřováno prostřednictvím
předplatného, zasíláno elektronicky.

Redakční rada

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

Jazyková úprava: redakce
Sazba a DTP
vh press Hradec Králové

Neoznačené snímky jsou
majetkem redakce.

INZERCE

Inzerát řádkový soukromý (180 úhůzů)
za 100 Kč, firemní 300 Kč. Plošná
firemní inzertce od 50 Kč za cm²,
podle rozsahu a počtu opakování.

www.bio-mesicnik.cz



Videa o ekologických sedlácích, členech PRO-BIO Svazu EZ

Jako podporu projektu věnovanému propagaci ekologického zemědělství uvádíme (zcela zdarma) odkazy na videa o ekosedlácích se zpracováním vlastní produkce. Videa jsou povětšinou natočená v projektu MyJsmeBio.

Jitka Píchová

Ekologické hospodářství o výměře 3 ha. Pěstování téměř veškeré zeleniny, ovoce, bylinek... Okrajově chov zvířat – kozy, kůň, slepice. Prodej zeleniny i sýrů ze dvora. Rozvoz do Pardubic a Chrudimi. Bedýnkový systém.

<https://pro-bio.cz/videogalerie/jitka-pichova/>
(Články o ekozelinaře v Bio 12/2012, 6/2014...)

Statek u Macháčků

Zavítejte s námi na ekologickou farmu k panu Macháčkoví, který vám představí tradiční způsob pěstování bioovoce i biozeleniny. Všechny suroviny z farmy si pak můžete zakoupit prostřednictvím unikátních bedýnek s bio! (MyJsmeBio)

<https://pro-bio.cz/videogalerie/statek-u-machacku/>

Farma Agrofito

Vyrazte s námi na návštěvu ekologické farmy Agrofito do malebné, hornaté oblasti na Valašsku. V Horní Lidči a Lidečce najdete mléčnou i masnou produkci. Zjistíte v naší reportáži, co všechno tam na vás čeká! (MyJsmeBio)

<https://pro-bio.cz/videogalerie/agrofito/>

(Článek v Bio 2/2010, 6/2010, oceněná Bartákovým hrcem)

Bezděkovský mlýn

Nejlepší ekofarma roku 2019
Reportáž ze slavnostního dne předávání ceny Nejlepší ekofarma roku 2019 na ekofarmě Bezděkovský mlýn, ekostatku rodiny Řezníčkovy v Rohozné.

<https://pro-bio.cz/videogalerie/nejlepsi-ekofarma-roku-2019-bezdekovsky-mlyn/>

(Článek v Bio 3/2019, oceněná Bartákovým hrcem)

Ekosady Komňa

Nejlepší ekofarma roku 2021

Slivoně, jabloně a hrušně, kam až oko dohlédne. To jsou Ekosady Komňa v Bílých Karpatech, rodinná firma oceněná jako nejlepší Ekofarma roku 2021. (MyJsmeBio)

<https://pro-bio.cz/videogalerie/nejlepsi-ekofarma-roku-2021-ekosady-komna/>

(Článek v Bio 3/2021, oceněná Bartákovým hrcem)

Biofarma Juré

Soukromá ekofarma o výměře 60 ha (u Zlína). Chov skotu plemene Limousine a chov ovcí. Pěstování obilovin, koření a ovoce – jablka, hrušky, třešně, švestky, broskve. Zpracování ovoce – sušení, výroba kompotů a povidel. Prodej produktů – ovoce, koření, obilovin a telecího a jehněčího masa – po telefonické domluvě. Možnost ubytování a stravování přímo na farmě. Možnost exkurzí pro školy.

<https://pro-bio.cz/videogalerie/biofarma-jure/>
(Článek v Bio Na farmě u Vranových 11/2005)

Ekofarma Bošina

U Bošinových na Broumovsku, v nádherné chráněné krajinné oblasti, najdete snad všechna hospodářská zvířata v přirozeném prostředí. Podívejte se na naši reportáž a vyrazte třeba za malým nákupem. Uvidíte, že biosortimentu je k máni opravdu velká škála – včetně zmrzliny. (MyJsmeBio)

<https://pro-bio.cz/videogalerie/ekofarma-bosina/>
(V Bio: Ekofarma na tři životy 12/2014, exkurze se studenty 5/2020)

Biofarma Pod Hájkem

Nejlepší ekofarma roku 2020

Biofarma Pod Hájkem je krásnou ukázkou rodinné farmy, kde se spojuje chov skotu v režimu ekologického zemědělství se zpracováním a agroturistikou. Na farmě mohou zájemci nejen koupit hovězí biomassu a výrobky z místního chovu, ale také se zde skvěle najíst a zůstat přes noc. Manželé Řehořkovi si ocenění za celoživotní práci a přínos ekologickému zemědělství v ČR rozhodně zaslouží.

<https://pro-bio.cz/videogalerie/biofarma-pod-hajkem/>
(Článek v Bio 3/2020, oceněná Bartákovým hrcem)

Farma Jan Hořák

Nejlepší sedlák Svazu PRO-BIO 2018
Jan Hořák – Nejlepší sedlák PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců 2018.

<https://pro-bio.cz/videogalerie/jan-horak/>
(Článek v Bio 3/2018)

Ekofarma Javorník

Ekofarma na Valašsku s historií již od roku 1998 nabízí široký biosortiment od masa a mléka přes obilí a ovoce až po pálenku. Pokud nevíte, kam vyrazit na výlet, inspiřte se naším videem. Na ekofarmě totiž najdete nejen prodejnu, ale také útulnou restauraci a hezké ubytování pro celou rodinu. (MyJsmeBio)

<https://pro-bio.cz/videogalerie/ekofarma-javornik/>
(Článek Bio 9/2016, 3/2018, 6/2019)

**PROŽIJTE PŘÍJEMNÉ VÁNOČNÍ SVÁTKY
A PŘÍŠTÍ ROKY
S BIOPOTRAVINAMI OD EKOLOGICKÝCH ZEMĚDĚLCŮ!**