



Ročník 21 ● vychází elektronicky
Zasílání 18 Kč měsíčně

Pražský biojarmark obnoven
Zázrak z Galície
Devět pod palec
Škola s pecí
Zápas s glyfosátem nekončí

K ceně másla	2
Ořešák z Kvasic je stromem roku ..	2
Dobrovolníci z Hnutí Brontosaurus za sebou v létě zanechali kus práce	2
Umíme žít bez odpadů?	2
Tašky na tříděný odpad	2
Potřebujeme změnit zemědělství a lesnictví	3
BIOFACH 2018 – pro příští generaci	3

BIOPOTRAVINY

Pražský biojarmark obnoven	4
Ekozemědělci a zpracovatelé biopotravin z biojarmarku	5–6 a 21

BIODIVERZITA

Devět pod palec	7–9
Příloha: Zkušenosti pěstitelů	I. a II.

EKOZAHRAADA

Zázrak z Galície	10–11
------------------------	-------

BIOSPOTŘEBITEL

Květina, která potěší nejen vaše zesnulé	12
Staročeská polévka kaldoun	13
Co je tarhoňa	13
Květina, která potěší nejen vaše zesnulé.....	14

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Škola s venkovní pecí	15–17
Ekozemědělci sklízají úspěch	17
GMO kukuřice u nás už není pěstována	17
Novela Zákona 504/2003 o nájme ponošospodářských pozemků	18–19
Glyfosát: Co podpoří Evropská unie?	20
BIOPRODEJNY, KNIHOVNIČKA, INZERCE	22-24

www.bio-mesicnik.cz



Pohled do venkovní pece se hned tak nenaskytne. Venkovní pec u Střední zemědělské školy v Poděbradech.

K ceně másla

Zvyšování ceny másla ovlivnil souběh mnoha faktorů. Zhruba před dvěma roky skončily mléčné kvóty, které vytvářely řízenou rovnováhu na trhu s mlékem. Přišly ruské sankce a potýkali jsme se s krizí v mléčném sektoru. Také se zvýšila o 16 % poptávka Číny po mléčných produktech. To poměrně výrazně ovlivnilo globální trh. Rostoucí spotřebitelskou cenu másla na českém trhu dlouhodobě ovlivňují především obchodníci. Zatímco v roce 2009 byla výkupní cena litru mléka přibližně 6 Kč a spotřebitelská cena kilogramu másla 93 Kč, v letošním roce zemědělci za litr mléka dostávají přibližně 8,50 Kč, zatímco obchodníci prodávají kilogram másla za 209 Kč. Zpracovatelé ještě v roce 2009 prodávali kilogram másla za 74 Kč, nyní je to více než 145 Kč.

MZe

Ořešák z Kvasic je Stromem roku 2017

Vítězem 16. ročníku ankety Strom roku 2017 se stal 230 let starý ořešák z Kvasic ze Zlínského kraje, který obdržel více než 10 tisíc hlasů.

Druhé místo obsadila lípa U Obrázku z Tvrdonic s 8,5 tisíci hlasy, třetí v pořadí skončil strážný dub na Kabátě z Ústí nad Labem s téměř 7,7 tisíci hlasy. Celkový počet hlasů v anketě dosáhl více než 40 tisíc. Vítěžek charitativní ankety pak v průběhu jara navrhovatelé použijí k odborným ošetřením finalistů, většímu zviditelnění stromů (např. informační tabule) nebo novým výsadbám.

Ozdoba parku: V roce 1790 hrabě J. N. Lamberg v Kvasicích založil krajinařský park, kde vysadili i tento ořešák. Po zpřístupnění parku veřejnosti se místo stalo cílem častých duchovních návštěv lidí z okolí. Stromu hrozila zkáza, ke které přispěly i povodně v roce 1997, kdy se park ocitl metr pod hladinou vody. Díky odbornému zásahu se ale ořešák znovu vzkrásl a je nadále ozdobou parku. Peníze získané anketou obec použije k znovuvybudování kapličky, která u stromu v minulosti stála.

Dobrovolníci z Hnutí Brontosaurus za sebou v létě nechali kus práce

Přes třicet letních akcí pro všechny věkové skupiny uspořádali na Prázdniny s Brontosaurom dobrovolníci z Hnutí Brontosaurus. Po celé republice kosili podmačené louky, opravovali hradky, starali se o handicapovaná zvířata a zároveň se rozvíjeli a učili novým dovednostem. Ani letos nechyběly letní akce v zahraničí, kde brontosauři oživovali krajanskou vesnici v srbském Banátu nebo značili turistické trasy na Ukrajině.

„Na Brontosauřích akcích je jedinečné to, že spojují dobrovolnictví, promyšlený zážitkový program i seberozvoj a příležitost naučit se spoustu nových věcí,“ popisuje průběh brontosauřích akcí programový ředitel Hnutí Brontosaurus Dalimil Toman. Na programu jsou totiž často i různé workshopy a aktivity zaměřené právě tímto směrem. Účastníci akcí tak získávají dovednosti, ke kterým se jinde nedostanou, doustanou se na jinak nepřístupná místa a vyzkouší si často netradiční dobrovolnické i zážitkové činnosti. Nechyběly tradiční akce jako Kimuri, kde se dobrovolníci starají o handicapovaná

vaná zvířata, Zastávka mimo čas, odehrávající se v zaniklé osadě Zastávka-Stillstand nebo organizátorský kurz Cestičky 2.0, kde se účastníci učí organizovat vlastní akce. Zároveň ovšem nejmladší základní článek Hnutí Bronto-



saurus Ardea Břeclav připravil zbrusu novou akci Luhy řeky Dyje.

Lukáš Wiesner

Umíme žít bez odpadů?

S jubilejním desátým ročníkem vzdělávacího programu Recyklohraní aneb Uklidme si svět přichází do škol nový díl výukového materiálu „EKOABECEDA“ s podtitulem „Umíme žít bez odpadů?“. Jeho součástí jsou semináře pro pedagogy a další pracovníky mateřských, základních a středních škol. Budou se při nich školit, jak atraktivním způsobem začleňovat téma předcházení vzniku odpadů do výuky. Aby zaujali i nejmenší děti, zapojí také příběhy ze známých pohádek – O Budulínkovi, Červené Karkulce nebo Třech bratřech. Do konce roku uspořádají semináře ve všech 14 krajích republiky.

Semináře jsou organizovány za finanční podpory Státního fondu životního prostředí ČR. Cílem je vést žáky a studenty k tomu, aby už od dětství uvažovali o rozumné spotřebě, o alternativních materiálových i energetických zdrojích a minimalizaci odpadů. „V rámci Recyklohraní se snažíme pomáhat školám ve vzdělávání k ochraně životního prostředí. Dosud jsme se soustředili zejména na to, jak mohou děti přispět k „uklizení světa“ prostřednictvím třídění a recyklace odpadů. Nyní se blížíme na začátek celého problému. Tedy že nestačí odpady jen třídit, lepší je zbytečně je netvorit, omezit jejich produkci,“ říká Hana Ansořgová, ředitelka Recyklohraní o.p.s.

Jana Čechová

Město koupí do bytů tašky na tříděný odpad

Až na polovinu klesl podíl nevytříděného komunálního odpadu u rodinných domů, které město v minulém roce vybavilo popelnicemi na papír a plasty. Nyní chce hradecká radnice v třídění odpadu podpořit i obyvatele bytů. Nakoupí pro ně barevné speciální tašky, do kterých budou lidé moci odkládat tři základní komodity recyklovatelného odpadu, tedy papír, plasty a sklo. Pilotně se tento projekt odzkouší ve vybraných ulicích, pokud se systém osvědčí, postupně se takto vybaví byty i v dalších oblastech města.

(r)

www.ecn.cz

Potřebujeme změnit zemědělství a lesnictví

PRAHA [Hnutí DUHA, Care, Centrum pro dopravu a energetiku, Fórum pro rozvojovou spolupráci, Glopolis, Greenpeace, Klimatická koalice a Veronica] – Česká ekonomika celkově čerpá 29 % všech vodních zdrojů ze zahraničí, většinou ve formě vody spotřebované při výrobě dovožených výrobků (zejména potravin na textil). Kvůli probíhající změně klimatu je však většina těchto zdrojů ohrožena suchem.

Týká se to například sójových bobů, které se do ČR dovážejí jako krmivo pro dobytek. Kvůli změně klimatu tak hrozí zdražování masa a mléčných výrobků (včetně dalšího zdražování másla). Jde také o další produkty dovážené ze zemí s vysokou zranitelností následky klimatických změn, jako je rýže, káva či bavlna. Řekl to v Praze na tiskové konferenci přední odborník na problémy s vodou a jejich řešení Dr. Ertug Ercin z nizozemské organizace Water Footprint Network. Přijel do ČR na pozvání českých rozvojových a ekologických organizací sdružených v Klimatické koalici a Českém fóru pro rozvojovou spolupráci. Rozvojové a ekologické organizace proto na tiskové konferenci zároveň představily společnou novou publikaci „Když klima není prima“. Popisuje co musí Česká republika udělat, aby na změny klimatu připravila nejen sebe, ale také pomohla s přípravou chudých rozvojových zemí, které budou zasaženy ještě více než Evropa: http://hnutiduha.cz/sites/default/files/publikace/2017/10/infolist_prima_klima_www_final.pdf. Právě zemědělství se bude muset výrazně změnit, pokud má produkovat dostatek potravin. V rozvojových zemích to znamená podporovat opatření pro ochranu polí před stoupající hladinou, využívání pestřejší škály plodin (místo jednostranného zaměření na exportní plodiny typu sójových bobů). V ČR to znamená zejména zvyšovat plochu ekologického zemědělství využívajícího místních zdrojů místo krmiv z Jižní Ameriky či zlepšovat ochranu proti erozi půdy. Místo biopaliv první generace (jako je řepka olejka) využívat vhodná místa (například zaplavovaná pole) pro pěstování energetických dřevin.

Jan Piňos

BIOFACH 2018 – PRO PŘÍŠTÍ GENERACI

Vše nasvědčuje tomu, že další ročník veletrhu BIOFACH, který se uskuteční v Norimberku od 14. do 17. února 2018, bude největší ve své historii.

Díky velké poptávce budou v roce 2018 otevřeny dvě nové výstavní haly (4A a 8). Z České republiky je už nahlášeno rekordních 33 vystavovatelů, z toho 17 na společné expozici s Ministerstvem zemědělství ČR. V roce 2018 je účast firem na veletrhu BIOFACH podpořena Ministerstvem zemědělství, informace k dotaci 9H získáte na webové stránce MZe.

(www.proveletrhy.cz)

Hlavní téma BIOFACHU: Příští generace

Biofach jako hlavní světový veletrh biopotravin, rozšířený o dvě haly, bude nabízet vzhled do „příští generace průmyslu biopotravin“. Bude přítomno ještě více vystavovatelů než v roce 2017, aby prezentovali rozmanitost globální produkce biopotravin – to je to, proč budou otevřeny dvě další haly navíc. Hlavní téma veletrhu je „příští generace“ a patron Biofachu IFOAM – mezinárodní hnutí ekologických zemědělců a jeho národní podporující organizace Německá federace biopotravinového průmyslu (BÖLW) spojují síly s veletrhem samotným, aby osvětlili toto téma. Mezi mnoha tématy, bude zlatým hřebem Kongres Biofachu, svět olivových olejů, veganský a vína, svět zážitků a novinky (poprvé v hale 8) s nejlepšími novými produkty oceněnými na Biofachu. Celkově se očekává v příští sezoně přes 2 950 vystavovatelů na Biofachu a Vivaness, z nichž asi s 250 se objeví na mezinárodním veletrhu pro přírodní individuální péči.

Vstup pouze pro odborné návštěvníky

Norimberk, Německo
14.-17.2.2018

BIOFACH2018

into organic

Vůdčí světový veletrh biopotravin

**STÁLE OKOUZLUJÍCÍ.
VÁŠ VŮDČÍ MEZINÁRODNÍ VELETRH.**

Těšte se na jedinečně rozmanitou nabídku více než 2 700 vystavovatelů, kteří Vás okouzlí důsledně certifikovanými bio potravinami. Zažijte mezinárodní platformu celé bio branže s vynikajícím odborným kongresem a ponořte se do tematických světů.

- Novinky a trendy
- Zážitky a objevy
- Znalosti a vzdělávání

Informujte se již nyní:
BIOFACH.COM

společně s veletrhem
VIVANESS2018
into natural beauty
Mezinárodní odborný veletrh
přírodní kosmetiky

INFORMACE
PROveletrhy s.r.o.
T +420 775 663 548
info@proveletrhy.cz

POŘADATEL
NürnbergMesse
T +49 911 8606-4909
F +49 911 8606-4908
visitorservice@nuernbergmesse.de

POZNAMENEJTE SI TERMÍN PŘÍMO DO VAŠEHO KALENDÁŘE

VŮNĚ A RADOST VÁNOC

s certifikovanými přírodními produkty

Natural Trade
výhradní distributor
pro CZ a SK



EcoClean NORDIC
Biofyta



PURE
NATURAL
INCENSE

HA THA
natural essences

Certifikovaná přírodní kosmetika Khadi na bázi bohatých rostlinných receptur, vyráběná náročnými ajurvédskými postupy - pleťové, tělové a vlasové oleje, vynikající bylinné pleťové masky, rostlinné vlasové kúry ...



Förster's - vyráběno v Německu od roku 1862. **Špičková kvalita a odolnost přírodních produktů** jako kartáče na vlasy pro rozčesatost, péči a lesk, masážní produkty pro domácí péči i do sauny, přírodní mycí mořské houby ...



Čistě přírodní složení tuhých parfémů Ha-tha a jedinečné vůně Balance / Dream / Love / Mystery / Desire / Wild Berry ...
Bylinná vonná lahvička pro relax a koncentraci ...



Eco Clean čistič oken, skel a zrcadel **pro útulnost a čistotu domova, se 100 % ingrediencí přírodního původu.** Eco Clean - čistý, účinný, zelený.



Pure Natural Incense - **1. vonné tyčinky na světě s certifikací Ecocert.** Vzácné kadidlovníky se čtyřmi druhy kadidlovníků a další druhy ...

100 % ingrediencí přírodního původu ve francouzských bio toaletních vodách s elegancí ...

O' Gourmande - Lahodná
O' Céleste - Nebeská
O' Divine - Božská



V prodejnách zdravé výživy, bioprodejnách a dalších přírodně zaměřených obchodech a salónech.
více na www.prirodniochod.cz a www.khadi.cz

PRAŽSKÝ BIOJARMARK OBNOVEN

Obnovu pražského biojarmarku připravili Andrea Hrabalová s Janem Valeškou a dvěmi kolegyněmi na půl úvazku pro letošní rok jako akci PRO-BIO Ligy. Po letech na Toulcově dvoře a po uspořádání biojarmarku v centru Prahy v pasáži Lucerna umístili akci k Národnímu zemědělskému muzeu do jeho dvorku.



PRO-BIO Liga organizuje biojarmark a další akce pod projektem „Vzdělávání a osvěta o ekologickém zemědělství“. O co v projektu jde, jsme se zeptali **Andrey Hrabalové**.

„Projekt je to tříletý (2017–2019) a finančně jej podpořilo Ministerstvo zemědělství a kontrolní organizace KEZ, o. p. s. Dalšími partnery projektu jsou ČTPEZ, Bioinstitut, PRO-BIO Svaz, AMPI a příp. další organizace se zájmem o spolupráci na tomto tématu.

Hlavním cílem projektu je posílit znalosti veřejnosti o systému ekologického zemědělství, usnadnit dostupnost informací o lokální bioprodukcí, shromáždit a zpřístupnit dostupná data o EZ veřejnosti laické i odborné, posilovat vzdělávání o EZ ve školách, propojovat aktéry biosektoru a budovat komunitu biospotřebitelů. To vše pod hlavičkou nové identity LOVIME.BIO, která nahradí web www.biospotrebitel.cz, fungující již od roku 1992.

Kromě biojarmarku jsou v plánu další velké akce, například doprovodná aktivita k Biosummitu s cílem zprostředkovat zajímavé zahraniční spikry z této konference také zájemcům a studentům pražských vysokých škol, organizace odborného bloku přednášek na téma EZ a biopotravin v rámci jarního Festivalu Evolution či uskutečnění diskuzí na téma biopotravin ve stravování v rámci brněnského veletrhu Salima. Nedílnou součástí je realizace školních exkurzí na ekofarmy a k výrobcům biopotravin, vaření z biosurovin



a osvětové semináře na středních odborných školách...“

Pořadatelé biojarmarku nejprve od myšlenky „obnovme“ biojarmark přešli k problému, kde jej uspořádat. Od návrhu udělat jednu uličku bio při už zavedených farmářských trzích v Praze (Náplavka, Jiřák...) ustoupili. Nebyla by tam pak zcela

odlišena kvalita prodávaných produktů.

Na muzejním dvorku

Novému týmu PRO-BIO LIGY, která je pobočkou PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců Šumperk, se podařilo na nové místo zajistit 15 zemědělců a výrobců biopotravin, pět stánků s občerstvením převážně v biokvalitě a dalších několik doprovodných stánků spřízněných či spolupracujících organizací. Byť počasí nebylo zcela příznivé, dvorek se utěšeně plnil lidmi, přišlo mnoho mladých rodin s dětmi.

Doprovodný program dne byl doslova „narvaný“, málem by nebyl čas něco si nakoupit... Muzeum bylo otevřené a zdarma přístupné s akcí MZe „Za tajemstvími potravin aneb Víš, co jíš“.

Hrály kapely Aurora JaSband, The Brownies a Šoulet a tančilo se. Zábavné aktivity pro děti – hlavně ukázka chovu králíků, drůbeže a koziček... Lidé odpovídali na anketu o Novou biokuchařku Hanky Zemanové a další.



Andrea Hrabalová se spolupracovnicí Evou.



EKOZEMĚDĚLCI A ZPRACOVATELÉ BIOPOTRAVIN Z BIOJARMARKU

Mezi prodávajícími ekozelinaři a ekoproducenty biomasa a dalších pochutin jsme na pražském biojarmarku zaznamenali naše „staré“ známé ekozelinaře z měsíčníku Bio – ekozelinařku Jitku Píčovou z Horních Ředic, Dianu Benšovou a Stanislava Svatoně z Ekostatku Vlkanec, Miloše Kurku z Biozahrady z Čeníkovice, Jaroslava Lenharta ze Svobodného statku na soutoku od Litoměřic... –, ale i další ekohospodářství, která zatím unikala naší pozornosti, nebo jsme zažili setkání a vzpomínky z dávných let. Přinášíme tedy několik portrétů podnikatelů v ekologickém zemědělství. (Seznam všech je na webu <http://biojarmark.info/>)

Ekosad u ořechového háje je průj jen hobby

Produkcí zavařeného i sušeného ovoce a drobných bobulovin nám představil **Jiří Štágl**. „Pěstujeme hlavně ovocné stromy



Jiří Štágl s netradičními sušenými plodinami i biozeleninou.



na deseti hektarech v oplocení a v poslední době i zeleninu. Na většině plochy jsou vysázeny ořešáky a další ovocné stromy – také aronie, rakytník... Začali jsme s manželkou v roce 2002, oba jsme stále státními zaměstnanci. Sad je pro nás velké hobby. Manželka také chová včely. Máme jednoho zaměstnance.“ Jak se dále svěřil, manželka je ráda spíše v sadu a on rád zavařuje a dělá marmelády. „Letošní rok byl nepříznivý a vše pomrzlo. Začali jsme proto i s alternativami – sušené houby, zelenina, šípky, hloh, aronie, ostružiny, rajčata...“ Buď jsou zavařené nebo usušené.

Z letošního úrody se vydáříly hlavně ořechy. Nabízeli také brambory – a speciálně malinké k pečení. Sad se rozkládá v obci Jezvé na Českolipsku, kde je od sadu pohled na Králův vrch. Do ekologie byli certifikováni v roce 2007. O sadu si více přečtete na webu Štáglových, mj. ověřených tituly, jak vědeckými, tak různými oceněními, i o smutné příhodě s vyhořelou včelnicí – nepřejímnost druhých lidí je někdy nepochopitelná. Včelnici vybudovali úspěšně novou, stejně jako se jim před lety podařilo prosadit povolení pro stavbu domu v CHKO...

Bio Vavřinec a Kosař

Hospodářství v Okrouhlici u Benešova obnovil **Antonín Šmakal st.** v roce 1993, od počátku hospodařil ekologicky, V hospodaření pokračuje jeho syn. Nedávno došlo ke spojení s firmou Kosař z Týna nad Vltavou. Farma hospodaří na 450 ha zemědělské půdy, z toho je 260 ha orné. Chová 45 dojnic, pracuje zde na dvacet zaměstnanců a další aktivně spolupracují. Nabízejí také jehněčí maso. Po několik let fungoval i mlýn.

Bio Vavřinec na trhu s biovýrobky je již pět let. Ekostatek Bio Vavřinec a firma



Pavla Traugotová nabízí také sýr sv. Barbora, který získal letošní titul Česká biopotravina.



Kosař, pokračují ve výrobě sýrů z vlastního biomléka. Chov dojných krav byl totiž na nějaký čas ukončen, ale znovu, ke spokojenosti zákazníků, obnoven a založena i mlékárna. Z mlékárny si zákazníci mohou odvézt od syrového mléka, přes všechny mléčné výrobky, i máslo, až po zrající sýry. Výrobky směřují zejména do pražských obchodů s farmářskými produkty. Prodají je i na trzích a ze dvora.

O hospodářství a sýrech jsme si povídali s paní **Pavlou Traugotovou**. Na biojarmarku nabízela čerstvé sýry jemné i k pivu a vínu, pak zrající sýry. Horský sýr, má nejméně mléčného cukru. Přírodní zrající polotvrdý sýr sv. Barbora s černým pepřem zabodoval v kategorii Biopotraviny živočišného původu soutěže Česká biopotravina roku 2017. Je to výrazný sýr, dosti tučný – jde o sýr holandského typu s nízkou dohřívanou syřeninou s obsahem tuku v sušině minimálně 48 %, který je vyráběn z kravského šetrně pasterovaného mléka. Sýr má plnou smetanovou chuť, danou výrobou z plnotučného mléka s mírně nasládlou chutí vzniklou propíráním syřeniny. Sýr po výrobě zraje minimálně tři měsíce ve zrajícím sklepě. Pavla Traugotová zde nabízela mimo jiné i sýr Svato-vavřínecký, který je méně sladký. ➔



Biosýrárna Melcher

Rodinná sýrárna Melcher – sýrárna terciářů sv. Františka z Červených Dvorců od Sušice. Hospodářství je rodinné, na 85 hektrech chovají krávy i ovce. Obhospodařují pole, pěstují obilí i trávu na seno až po provoz zpracovny. Ovce pasou se na pozemcích CHKO Šumava. Sýry vyrábějí od roku 2015, hospodářství je ekologické od roku 2009. **Miroslav Melcher:** „Chováme ovce na maso a ty nám pomáhají finančně, protože se pasou v CHKO Šumava na 50 ha, z toho můžeme financovat sýrárnu. Máme deset dojníc. Výrobků tak mnoho nemáme. Prodáváme jen ze dvora a případně do okolních restaurací. Rádi bychom vyráběli třeba více, ale máme stále problémy s veterináři.“ Snad do budoucna vše na

Biozelenina ze Svobodného statku na Soutoku, Litoměřicko. Umí vypěstovat biokvěták.



Ekofarma Babiny

statku zvládnou, jako dobré štamberské sýry i máslo a svých pět dětí...

V Babinách jsou spokojeni

Milé bylo setkání s paní **Janou Radičovou, nyní Horákovou**, z Babin (foto nahoře), již zná redakce od roku 2002, kdy přebírala Bartákův hrnec. V současnosti má ekostatek v blízkosti obce Homole u Panny tisíc hektarů a specializuje se na chov masného skotu plemene Limousine a prodej vlastního vyzrálého biohovězího masa. Novinkou nejsou jen bioklobásky, ale také sušené, jemně mořskou solí konzervované plátky hovězího biomasa. Jsou vhodné na cesty. (Výroba: tenké plátky masa zahřát 10 min. na 70 °C, pak se suší déle při 40 °C.) Vše z vlastní ekoporážky a zpracovny. Každý týden prodávají v Praze na Dejvické ulici. V široké rodině má paní Jana dobré zázemí, tři starší děti se neodkulily daleko od stromu, a tak jí to, že místo starosti o výrobu vyjede prodávat, velmi těší.

Sýraří s dítětem v postýlce...

Na 10 ha chová 10 koz (bílá krátkosrstá) a zpracovává mléko na sýry, tak hospodář Farma u Lochů. Statek se nachází v Kňovických u Sedlčan ve Středočeském kraji. Kromě koz chovají Lochovi ještě pra-



sata a ovce masného plemene. V sezóně prodávají jehněčí a kůzlečí maso. Nabízejí také ubytování. Paní Iveta Lochová se stará také o malé dítě a k tomu má na starosti kozičky a přípravu sýra – a jeho prodej, například na pražském biojarmarku. ➔



EKOZEMĚDĚLCI A ZPRACOVATELÉ BIOPOTRAVIN Z BIOJARMARKU



stala poradkyní v ekologickém zemědělství. Je k tomu jako stvořena – šikovná a komunikativní... Na biojarmarku nebylo právě už teplo, tak jí jistě pomohl některý z vlastních bylinkových sirupů :)

Biozelenina z kraje Pernštejnů

Přestože Jitka Píchová je především ekozelinářkou, je také chovatelkou a milovnicí zvířat. Na malém pozemku musí zvládnout obojí. K padesáti druhům biozeleniny a bylinek a dvaceti druhům ovoce



přidala navíc zpracování koziho mléka na sýry. Letos na sýr dostala visačku regionální potraviny Kraje Pernštejnů, jako před časem za jarní cibulku. Byla také před třemi lety poctěna Bartákovým hrncem. Na biojarmarku nabízela svoji zeleninu – mezi několika druhy dýní, cuket a patizony se také objevil tuřín a zajímavé ředkve. Zarchvenala se poslední rajčátka...

Mirka Vohralíková

Inženýrské biobedýnky

Biozahrada Černíkovice – na nevelkém pozemku na Rychnovsku ve Východních Čechách rozjel Ing. Miloš Kurka pěstování zeleniny na poli i ve sklenicích. Zahájil také před několika lety vlastní zpracování úrody. A to se mu vyplatilo, protože získal již dvě ocenění v soutěži Česká biopotravina roku – za nakládané papriky beraní rohy a za sladkokyselé okurky. Celé snažení pak korunoval odbytem zeleniny v bedýnkách. Nabízí několik druhů bedýnek s různým obsahem a váhou, které dodává zákazníkům hlavně do Prahy. Začíná i s odbytem v systému Komunitou podporované zemědělství, v němž si zákazníci zaplatí dodávky zeleniny na sezónu předem.

Chutnej chutnej

Diana Benšová a Stanislav Svatoň spolu pěstují biozeleninu ve Vlkaneči, ale také ji v Golčově Jeníkově „přetavují“ do podoby zeleninových „marmelád“ po indicku, tedy chutney. Dále kombinují chutě i marmelád z různého ovoce a s přírodním cukrem, získávají a vaří sirupy a šťávy z ovoce i bylinek. To je doména Diany, která se také





DEVĚT POD PALEC

O setí kulturních rostlin a postavě člověka-rozsévače i souvisejících námětech jsme v Bio již mnohokrát psali, například v článku Vyšel rozsévač rozšířit semeno (viz Bio č. 12/2016). Podívejme se také na to, jak bylo v minulosti a je i dnes určováno, kolik semen se má vysít na plochu pole nebo záhonu.

Miliony na hektar

Dnes se můžeme setkat se stanovením výsevku, tedy množstvím vysévaných semen, pomocí váhové jednotky semen potřebné k osetí dané plochy, vyjádřené jednotkou plošnou. Například výsevek ředkve je stanoven na 0,9 g.m⁻², nebo u mrkve na 3 g.m⁻², jak se uvádí v literatuře pro drobné pěstitele. Pro zemědělské účely, velkoplošné pěstování, se výsevek udává často v počtech semen či zrn na hektar půdy. Například doporučený výsevek jarního ječmene je 3,5–4 miliony klíčivých semen na hektar podle pěstebních oblastí a termínu setí. V technických popisech je zde používána zkratka MKS/ha, tedy 3,5–4 MKS/ha.

Takto je stanoveno zcela přesně, kolik je třeba vysít, abychom dosáhli nejvhodnějšího počtu rostlin daného druhu a odrůdy na ploše. Přesnost je v druhém případě dána i oním počtem semen či zrn klíčivých, neboť ne všechna vysetá zrna vyklíčí a vzejdou. Počet klíčivých zrna se stanovuje předem zkouškou klíčivosti.

Devět pod palec

V minulosti, jak se lze dočíst i v národopisné literatuře věnované zemědělství, se používalo jiné určení množství osiva. Například u lnu se udává počet vysetých semen slovy „devět pod palec“. Výsevek je tedy určen počtem semen potřebných na osetí půdy rozměru lidského palce. Jindy

Beskydské jarní žito jařyna zraje ve sluneční záři.



Vzešlé rostlinky žita z Beskyd.

se hustota setí udávala porovnáním k hustotě jiné známé plodiny. Tak u setí bérů, kdysi na Moravě hojně pěstované obiloviny, se uvádí „*Semena se vysévala velmi řídkce – lid výsev přirovnával k hustotě zelné přísady*“. Jak hustá je zelná přísada, bylo kdysi obecně známé tak, že to mohlo posloužit za přirovnání k tomu, jak hustě vysít i bér.

Jiný příklad stanovení výsevku se týká dosud pěstovaného krajového jarního žita nazývaného jařyna. To nalezneme mezi plodinami uchovanými až do dnešních dní – pěstuje a udržuje je dlouhou řadou let pan Petr Šimeček ze Starých Hamer a nabízí je prostřednictvím sítě Gengelu i veřejnosti. U jařyny bylo množství vysévaných zrn popsáno takto: „*Staré doporučení výsevku uvádí, že se sejí tři zrna do stopy po koňském kopytě*.“ Ti čtenáři, kteří si archivují papírové Bio v jeho původní podobě, naleznou článek o jařyně v Bio číslo 4/2001. Protože takových patrně nebude mnoho, přinášíme pro ostatní celý text článku i zde. ➔



Koně jsou našimi pomocníky při zemědělské práci.

Beskydské jarní žito

Na pozůstatek dřívějších krajových odrůd nás upozornil pan P. Šimeček ze Starých Hamer.

Jde o odrůdu jarního žita, které se zde v Beskydech nazývá „jařyna“, čili „jará rež“. Pan Šimeček tuto obilovinu získal v 70. letech od místních lidí. Ve zdejších horských podmínkách působí na zemědělských plodinách velké škody lesní zvěř, která tu nedá dorůst ovsu ani ječmeni; odolává pouze toto žito.

Jde o jařinu s krátkou vegetační dobou asi 100 dní, která tak stihne dozrát i ve vyšších polohách hor a tradičně se tu pěstovala. Sít je ho možné i později na jaře, ještě v polovině května. Vyžaduje řidší výsev – staré doporučení výsevu uvádí, že se sejí tři zrna do stopy po koňském kopytě. Vzhledem k řidšímu porostu je toto velmi vhodné pro založení podsevu. Je také zajímavé, že přes svou výšku – dorůstá až 2–2,2 metry je nepoléhavé. Výnos není velký ale dostačující, asi 18–20 metrů z hektaru. Pěstovalo se v těchto horských poměrech na menších plochách, ale sklízelo se i kombajnem, v JZD Staré Hamry naposledy roku 1972. Doporučený výsevek je přibližně 1,7 kilogramu osiva na plochu jednoho aru.

V kraji se používá následující osevni postup, sloužící jednak k obnově luk, jednak ke skromné obživě. Po několika, třeba sedmi, letech se louka zoře na jaře a do drnu zasadí „kobzole“ (brambory). V dalším roce se zaseje „jařyna“ s podsevem trávy. Ten, kdo nerad kope v drnu, zaseje před „kobzolami“ ještě oves, nebo v poslední době triticales. To v roce 1998 dalo ve výšce 880 m výnos 55 q/ha – rostlo ale rok. Louka byla zorána v září a sklízelo se další září. Triticales zvěř také tak nenapadá jako oves.

Mimofádně pozoruhodné je, že se na Starých Hamrech dosud udrželo i tradiční zpracování „jařyny“. Žito se „vrtělo“ a vrtí na „žamech“ (ruční mletí na kamenech) a vzniklá „krupica“ se používá na vaření kaše na sladko s mlékem nebo na slano se špekem. Používá se i na krmení koní. Drůbež má radši pšenici.

Vážní zájemci, kteří by chtěli zkusit pěstovat tuto starobyrou krajovou odrůdu žita na větší výměře několika arů, se mohou spojit s panem Šimečkem a získat od něho osivo (osobně nebo poštou) Upozorňujeme, že ruční pěstování, sklizeň a výmlat obilovin na malé ploše je poměrně pracná a namáhavé, tedy dobře zvažte své síly a možnosti. Lépe je pěstovat ve větším. Adresa je P. Šimeček, 739 15 Staré Hamry 159, telefon 0658/690154.

Výšlo v Bio číslo 4/2001



Klasy béru, dnes zapomenuté obiloviny.



Lidově byla hustota setí u béru vlašského přirovnávána k hustotě zelné přísady. Zelná přísada vypadala obdobně jako na ilustračním záběru zachycená přísada tuřínová.

➤ Pozdržme se chvíli ještě u udržení jařyny do dnešních dnů, včetně podrobností, i například o jejím starobylém, tradičním výsevu. Je mimořádně cenným příkladem uchování, a to jak původní plodiny, tak souvisejících informací o tom, jak se sela, pěstovala a zpracovávala. V některých případech se totiž udržují krajové odrůdy jako takové, jako zásobárna genů. V podstatě ale bez informačních souvislostí a bez širšího kulturního pozadí, které s sebou nesly dříve, například bez záznamu původního lidového nářečního jména, bez popisu tradičního způsobu výsevu apod. V druhém případě se někdy naopak v literatuře setkáme s popisy, jak se daná krajová odrůda jmenovala, tradičně pěstovala, zpracovávala a využívala, ale chybí nám již tato odrůda samotná, její fyzická podoba, to, jak vlastně vypadala. Jařyna v sobě obě tyto stránky přirozeně spojuje.

Technický popis

Srovnáme si blíže ještě oba způsoby popisu výsevu. U moderních výsevků je přesně, technicky, udáno množství semen buď jejich váhou, nebo počtem semen na jednotkovou plochu, zpravidla na jeden hektar (nebo na jeden metr čtverečný). Množství je v uvedených příkladech dáno hmotností semen nebo jejich velkým počtem. Je-li stanoven výsevek v gramech, jak je tomu v uvedených drobnopěstivelských případech, může být poněkud obtížné pro lidskou představu, kolik že semen máme vlastně vysít. K tomu je nutno znát, kolik váží jedno semeno nebo, jak se dnes spíše přesněji užívá, kolik je takzvaná hmotnost tisíce semen (zkratka HTS).



Hustota výsevu jařyny byla dána počtem zrn do stopy po otisku koňského kopyta. Klas a sklizená zrna.



Zrnka béru jsou velmi drobná.



Semeno Inu.

Z těchto údajů lze pak potřebný počet semen přepočítat. Na sáčcích s osivy se někdy pro jednodušší použití udává, vedle obsaženého množství v gramech, i přímo na jakou plochu obsah daného sáčku vystačí.

Tam, kde se výsevok uvádí pro velkoplošné zemědělství, se jedná o velké počty semen, řádově miliony na hektar. Takový obrovský počet semen si jen málokdo umí přímo představit, byť jde opět přepočítat na váhu, či jinak i na to, kolik semen bude na menší ploše. Proto se také někdy vedle tohoto „milionového výsevku“ přidá-

vá v závorce současně i údaj v kilogramech na hektar, který je názornější a více představitelnější. Například u sóji je uvedeno v Metodice pěstování sóji luštinatě: „Optimální výsevok je 0,6–0,8 milionu klíčivých semen (MKS)/ha (120–140 kg/ha) v závislosti na hodnotě HTS.“

Lidský rozměr

Staré lidové určení výsevku, jako je zmíněné „devět pod palec“, pracuje s malým počtem semen a plocha je odvozena od části lidského těla, kterou každý důvěrně zná. Výhodou je, že takový pojem výsevku je názorný a snadno pochopitelný, není potřeba ho nijak přepočítávat. Pracuje s malými počty semen i plochami dobře představitelnými a stanovitelnými bez měřidla. Obdobně příklad jařny. Výsevok tři zrna do šlápoty po koňském kopytě je odvozen od koně, pomocníka člověka při rolnické práci, který byl dříve součástí života na venkově a v životě člověka hrál spolu s dalšími domácími zvířaty důležitou úlohu. (Vzpomeňme, že koni byl zasvěcen jeden den ve francouzském revolučním kalendáři z konce 18. století, a i další domácí zvířata „slavila“ v každém roce svůj den – viz příspěvek Dny černého bezu, máku, lípy a vidlí v e-Bio číslo 2/2017).

Přirovnání výsevku béru k hustotě zelné přísady pak vychází z prosté podobnosti. Toto vyjádření nevyžaduje ani stanovený počet semen ani určenou plochu. Hustota setí se zde odvozuje od obecně známé hustoty přísady zelí a je tím dána. Samozřejmě, že je také číselně vyjádřitelná, ale v zásadě toho zde není potřeba.



Zde je mladý bér přehoustlý, nasety zbytečně hustě, rostliny nemají dostatek místa.

Výsev hustý a řídký

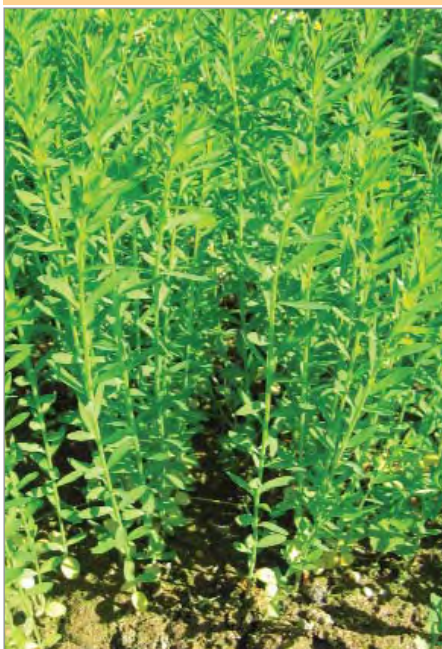
Zastavme se nakonec ještě u dvou lidových přirovnání a určení výsevku na příkladu Inu a jařny po věcné stránce. Z praktického pohledu jde u Inu s jeho devíti semeny pod palec o husté či velmi husté setí, zatímco tři zrna jařny do koňského kopyta je setí naopak řídké. Hustota je dána zejména odlišným způsobem růstu daného druhu plodiny. Jamí beskydské žito dobře odnožuje a z jednoho zrna vytvoří několik stébel. Postačuje tedy u něj dobře řídké setí. U Inu, který neodnožuje a již nezvyšuje počet svých stonků, je husté setí potřebné k tomu, aby vlákno, pro které se pěstuje, bylo kvalitní. (pd)

FOTO – P. Dostálék
archiv Gengelu

Setí Inu

„Protože len neodnožuje, musí se sít hustě: Čím hustší – tím lepší. Devět pod palec. Takový len zahubí všechnu trávu, je méně pazdernatý a má jemné vlákno. Rozsévav nabíral seménko z rozsívky, z dvojitého plátna, kožené, nebo slaměné a sil ho širokým vrhem na hustotu co krok, to hrst, jednou podél a pak napříč role. Hustota byla správná, nacházelo-li se pak alespoň pět zrnok pod palcem. Šlo-li víc o výnos seménka, silo se řidčeji – po půl hrsti a špetce.“

Z knihy Ludvíka Kunze: Osedlý rolník, s podtitulem Rolnictví na východní Moravě od baroka do II. světové války, 3. svazek. Vydalo Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, 2006. Za laskavé zapůjčení knihy děkujeme paní Š. Kramolišové z Valašského muzea.



Len je třeba sít hustě, výsevok „devět pod palec“ vystihuje skutečnost, že len neodnožuje a pro kvalitní vlákno musí růst rostliny hustě, velmi blízko sebe.

Dobře znáša chlad, je nehybridná, dobře plodí v horších pestovatelských podmíenkách

aneb Zkušenosti pěstitelů starých plodin

Již od srpna se nám postupně do Gengelu scházejí namnožená osiva a pěstitelské zprávy těch, kteří využili nabídku starých plodin na internetových stránkách gengel.cz. Podle závazků při objednání mají zájemci, kteří obdrží z Gengelu semena, vrátit část vypěstovaných a nasemenářených osiv zpět, společně se zprávou o tom, jak u nich rostly a prospívaly.



Ukázka z došlých namnožených odrůd a zpráv od pěstitelů.

Postřehy z různých přírodních podmínek a způsobů pěstování jsou poučné a pomáhají vytvořit si představu, jak se odrůda vyrovnává s rozličnými vlivy, které na ni působí. Vedle podmínek okolí jsou pro zdar pěstování a využití starých odrůd důležité také zkušenosti, zručnost a informovanost jejich pěstitelů. K pěstování a zkoušení se totiž



Dosušování palic kukuřice cukrové Sachary na osivo. V takovém stavu je již ale nepoživatelná, a nejde ji uvařit.

hlásí na jedné straně jak úplní začátečníci, tak na straně druhé i zkušení pěstitelé a domácí semenáři, kteří hospodaří již řadu let.

Podívejme se na několik zpráv, které k nám v létě a na podzim 2017 dorazily. Některé jsou psané rukou, jiné již na počítačích, jednou jsou stručné až heslovité, jindy podrobnější. Využijme zejména těch podrobnějších, které přinášejí obvykle i více informací.

K oblíbeným gengelským odrůdám patří kukuřice Sachara, kterou jsme na Gengel získali od soukromého dárce v roce 1998. Jde o cukrovou kukuřici, která se používá pro sklizeň nezralých palic. Ty se dají konzumovat syrové nebo tepelně zpracované. Zpravidla se vaří ve slané vodě a podávají se omaštěné máslem nebo olejem. Výbor-

ná je Sachara také pečená na žhávém popelu, kdy ji ponecháme v listenech a pečeme přímo na horkém popelu. Při pečení postupně palici obracíme, aby se propekla rovnoměrně ze všech stran a nespálila příliš na jednom místě. Poté se listeny odbalí. Chutná podobně jako brambory, které se někdy pečou v popelu pod ní. Chuť a vůně takto na popelu pečené cukrové kukuřice je vskutku jedinečná.

Kukuřici jsem zkoušela uvařit, ale zdála se mi tvrdá...

Ale již si přečteme dvě zprávy od jejich pěstitelů: Paní Klosíková zaslala sáček se zrny Sachary a uvedla o ní: „Na konci května byla vysazena do středně těžké, kyselejší půdy, nahnojené zjara koňským hno-

jem, na slunné, teplé místo. Nadmořská výška 350 m n. m., vyvíjela se pěkně, rostlinky byly silné a pěkné, ničím nestříkané a neošetřované. Každá rostlina měla přibližně dva klasy; kukuřici jsme nechali dozrát co nejdéle, ke sklizni došlo tedy v polovině října 2017. Kukuřici jsem zkoušela uvařit, ale zdála se mi tvrdá – nevím zda je to tím, že jsem vařila možná krátkou dobu, nebo jestli byla chyba jinde. Klasy vypadaly pěkně, místy byly trochu pohnité, zřejmě vlivem počasí.“

Zaslaná osiva byla pěkná, plně vyvinutá, z květnového výsevu do půlky října měla možnost dobře vyžrát. Vařit ovšem v takovém stupni zralosti tuto odrůdu je nevhodné, a vaření také nepřineslo kýžený úspěch. Zrna jsou totiž v takové pokročilé zralosti již tvrdá a nejedlá, nevhodná ke konzumu. Cukrovou kukuřici na jídlo sklízíme dříve, obvykle již v průběhu srpna a počátkem září, kdy jsou její zrna nezralá, v takzvané mléčné až voskové zralosti. Tehdy je měkká, sladká a dobře požitelná a přinese nám skutečný požitek.

V polovici júna sa začali klasiť a kvitnúť...

Druhá, ještě podrobnější, zpráva ke kukuřici Sachara došla ze severního Slovenska. Pan Tkáčik ve svém rukou psaném listě uvedl:

„Kukurica Sachara ZEA009 Výsev 9. 5. 17 do kelímkov od jogurtu po 2 semená. Z dôvodu chladnej a daždivej jari som volil taký spôsob výsevu. Kelímky som umiestnil na verande. Rastliny rýchlo klíčili (rýchlejšie



Pěkné palice Sachary na rostlině. Odrůda se osvědčila i v méně příznivých podmínkách severního Slovenska.



Mladý porost kukuřice cukrové Sachary, rostliny jsou vitální, zdravé.

Nejvíce lusků měla odrůda Blatný

Různé odrůdy hrachu z gengelské nabídky, kde jsou zapojeni také další uchovatelé odrůd, zkoušel pan P. Kondler z Olomouckého kraje, který ve své zprávě uvedl:

„Poslední a nejzajímavější skupinou byl hrách. Letos poprvé jsem vyzkoušel cukrový hrách! Nikdy před tím jsem jej nejedl, ale pěkně popořádku. Při prohlížení stránek Gengelu jsem využíval i nabídky ostatních lidíček. Třeba odrůdu

(bylo to 9. 7.). Nejvíce lusků měla odrůda Blatný, byly velké a skrývaly velké sladké kuličky, přesně jak popisoval Tomáš Smrž. V závěsu byl hrášek Kalifornský, co do počtu lusků, ale velikostí a chutí pokulhával.

Cukrových lusků jsem si užil jen u odrůdy Hejzlarová. Nemohu tuhle odrůdu s ničím porovnávat, protože jsem tento typ hrachu sázel poprvé a nikdy před tím jsem nic takového neviděl. Nyní však vím, že i na trhu je dostatek podobných odrůd.

Jedinou nevýhodou těchto hrachů je jejich výška, a tím pádem i nutná konstrukce pro jejich pěstování. Odrůdu „Kalifornský (Panské mlýny)“ už asi set nebudu, Blatný se mi jeví jako lepší varianta. ... Závěrem bych chtěl říci, že největší radost mám z hrachu Hejzlarová a Blatný a snad mi příští rok vyjde i ten Obří z Hořic.“

Doplňme, že hrachové odrůdě Obří z Hořic jsme se v Bio podrobně věnovali v minulém čísle (e-Bio č. 10/2017), zatímco známý a delší dobu zavedený hrách Hejzlarová, který pěstujeme v Gengelu již od 1998/1999, byl přiblížen mimo jiné v článku Zpráva o použití semen Hejzlarová v roce 2013 v Bio č.11/2013. Také velkoluský hrách Blatný, který se pěstители osvědčil, je dlouhodobou gengelskou stálicí, získali jsme ho od soukromého dárcce už v roce 1996.

**Z dopisů pěstitelů
vybral Petr Dostálek**

ako kupované hybridy), semená celkom dobre klíčili. V každom kelímku vyšli po 2 rastliny, niektoré rastliny mali články medzi kolienkami sfarbené do fialova, boli menšie. 21. maja som rastliny vyklopil z kelímka, ešte keď nemali veľké a prepletené korene, a rozdelil jednotlivo a zasadil jednotlivo do sponu 40x75 cm, zalial. 2 týždne na to prihnojil zriedenými slepičincami. Jar a začiatok leta bol veľmi suchý a studený, čo je zlá kombinácia, kukurica napriek tomu rástla dobre, rastliny mali tmavozelenú farbu, dobre začali odnožovať, koncom júna som ich opäť prihnojil väčším množstvom zriedených slepičincov a posledný krát okopal, (dovtedy som ich pravidelne okopával a plel). V polovici júna sa začali klasiť a kvitnúť, dovtedy bujne rástli a veľmi odnožovali. Odroda je trochu variabilná – tie, čo mali články medzi kolienkami fialkovasté, boli trocha menšie a mali tie tyčinky, čo sa z nich sype peľ hnedé, trochu do ružova, tie ostatné mali svetlozelené a boli trocha vyššie, inak sa neodlišovali. Na rastlinách bolo veľa klasov, vyrástali aj po dve tri z jednej pazuchy listov (s toho bolo aj dosť klasov na odnožiach) na každej rastline 3–5 plných klasov – vrátane odnoží a viacero malých nekvalitných štrbatých, takže úroda bola vynikajúca. Niektoré klasy som varil (chuť má horšiu ako hybridy), niektoré som zamrazil na zimu a niektoré som vylúskal a zamrazil zrná. 2/3 som vylúskal a skrmil sliepkami a morkami, bolo toho veľa, z 24 rastlín bolo viac ako polovica vreca kukurice. Na odrode je zaujímavé, že dobre znáša chlad, je nehybridná, dobre plodí v horších pestovateľských podmienkach...“

Kukurice Sachara byla povolena do pěstování v roce 1973, v literatuře se uvádí někde jako odrůda, někde nese vedle svého jména i zkratku F1, tedy jako hybrid.



Hrách Hejzlarová je vysoký a vyžaduje vysokou a pevnou oporu.

„Blatný“ od Tomáše Smrže. Zkoušel jsem na podobných stanovištích dvě cukrové odrůdy a dvě dřeňové „Blatný“ a „Kalifornský“ (Panské mlýny) – zaseto bylo 21.–22.4.

Cukrové odrůdy „Obří z Hořic“ a „Hejzlarová“ nasadily květy (18. 6.) ... týden po dřeňových a daly se rozeznat bílým květem, kdežto cukrové měly fialový květ. Co se týče výšky, tak všechny odrůdy byly téměř stejně vysoké. Byl tam ten zhruba desetidenní rozdíl, co se týče nasazení květů. Překvapilo mě, že odrůda Obří z Hořic chytla padlí jako první – a to tou dobou neměla moc vyvrálých lusků na semeno, ani nebyla možnost ji nějak ochutnat



S násadou lusků u hrachu Blatný, byl její pěstitel, pan Kondler, spokojen.

ZÁZRAK Z GALÍCIE

Před několika léty jsem se sourozenci pěšky šlapala známou španělskou poutní cestu do Santiaga de Compostela. Španělský jídelniček docela dobře znám a také často vařím španělská a mexická jídla. Cestou jsme si dávali všelijaké dobrůtky a pak – několik posledních dní – jsme procházeli Galícií.



Galicijská kapusta ke sklizni.

Cesta s úlovkem

Galície je krásná, ale drsná země, poutní cesta vede poli, pastvinami, lesy a někdy se dokonce prochází přes zemědělskou usedlost. Je to kraj od pohledu docela chudý – těžko říci z našeho pohledu, jak to s tou tamní chudobou je. Muži i ženy vypadali docela upracovaní, takoví zemíť, doslova drsní, ale v jádru hodní lidé se srdcem. Památky z románských dob dělaly podobný dojem... Kamenné kříže, boží muka, kostelíky – ošlehané větry, dešti a bouřemi, ale ve skutečnosti strašně milé výrazy Krista a svatých – celé k nevíře!

A skoro v každém stavení či usedlosti byla občerstvovna – něco, jako byste šli

Předpěstované sazenice.



Měsíček lékařský spolehlivě rozsvítí říjnovou zahradu.



k hospodyně rovnou do kuchyně – a tam se hrálo jídlo na plotně a VŠUDE byla jedna úžasná polévka – chutná, vydatná, voňavá, a přitom hodně jednoduchá. Santiago jsme šli v polovině května.

V každé zahradě nebo na přilehlém poličku bylo v té době tak deset mohutných rostlin, které připomínaly u nás pěstovanou krmnou kapustu... Rostliny do metru vysoké, velké lopatovité lupeny, s mohutnými lodyhami, křehké „srdíčko“ – tato zelenina zde určitě rostla celou zimu a v Galícii není žádná teplá zima, i když k moři zde není až tak daleko. A právě z této zeleniny byla ta úžasná polévka. Cvičně jsme s bratry nazvali tuto rostlinu GALICIJSKÁ KAPUSTA – a už jí to zůstalo.

Neoficiální Galicijská kapusta

Já, stará sběratelka „zelených“ suvenýrů po celém světě, jsem zatoužila dostat semínka a Galicijskou kapustu si doma vypěstovat. Hned na kraji Santiaga jsem natrefila na květinářství/semenářství a zde jsem podle obrázku na obalu semena zakoupila.

Rostlina zjevně patří do čeledi *Brassicaceae*, tj. brukvovitých, tedy patří mezi košťáloviny. Na sáčku se semeny je španělský název – ASA DE CANTARO – a toto volně přeloženo je vlastně něco jako „ucho od džbánu“. Ano, právě ty lodyhy toto ucho od džbánu připomínají. A světe div se – právě hlavně tyto lodyhy Galicijské kapusty jsou základem té úžasné polévky.

Semena jsem hned ještě ten rok vysela, rostlinky připomínající sadbu brokolice jsem rozsadila v srpnu podle galicijského vzoru. Do pozdního podzimu byly kapusty pěkně silné a už jsem z nich vařila tu prima polévku.

Proč zázrak?

Co zbylo, jsem nechala na záhonu. Rostliny pěkně přezimovaly a na jaře byla zase Galicijská kapusta na polévku. V létě jsem nechala dvě rostliny vykvést, sklídila jsem semena (pro jistotu, kdyby ta originální nevezšla). Ale originál semena vzešla a teď – proč „galicijský zázrak“?



➤ Něčeho se přidrže – a tady je odpověď: Z původních originálních semen, která podle obalu rostla v roce 2007 – nám ještě letos, tedy po deseti letech znovu vyklíčila a vyrostla galicijská kapusta, jak vidíte na obrázku. Samozřejmě, některý rok nechám 1–2 rostliny jít do květu a sbírám semena – snad není ten zázrak z Galicie klíící navěky?

Nejsem v zemědělství vědecký typ, spíše pracuji ze zkušeností svého otce a jedné dobré kamarádky ze Slovenska. Jistě by ale stálo zato, aby se někdo touto úžasnou zeleninou u nás začal zabývat.

*

RECEPT

na galicijskou polévku

Pro 4 osoby

4 pěkné silné listy Galicijské kapusty

i s řapíky

4 brambory salátového typu

50 g sádla nebo řepkového oleje

1 menší cibule

4 stroužky česneku

50 g mouky (dávám celozrnnou špaldovou)

2 litry pitné vody

sůl

pepř

Lupeny Galicijské kapusty omyjeme, vyřízneme řapíky a ty nakrájíme přes vlákno na kousky. Zelené z listů dáme stranou, později nakrájíme na kusy tak 4x4 centimetry.

Na omastku zpěníme nakrájenou cibulku a dva nakrájené stroužky česneku, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme studenou vodou, osolíme a přivedeme k varu.

Do vroucí polévky dáme oloupané a na drobno nakrájené brambory a ty připravíme galicijské řapíky. Na mírném ohni vaříme vcelku krátce, tak 10–15 minut, řapíky jsou nejen křehké, ale také pěkně při varu voní.

Nakonec vložíme nakrájené zelené z listů, zbylý prolisovaný česnek, dochutíme pepřem a solí a máme-li petrželku, taky dáme, pěkně polévku dokončí.

*

Galicijci jedí tuto polévku s výborným pšeničným, ale kvasovým, chlebem – ach, sliny se mi při psaní sbíhají...

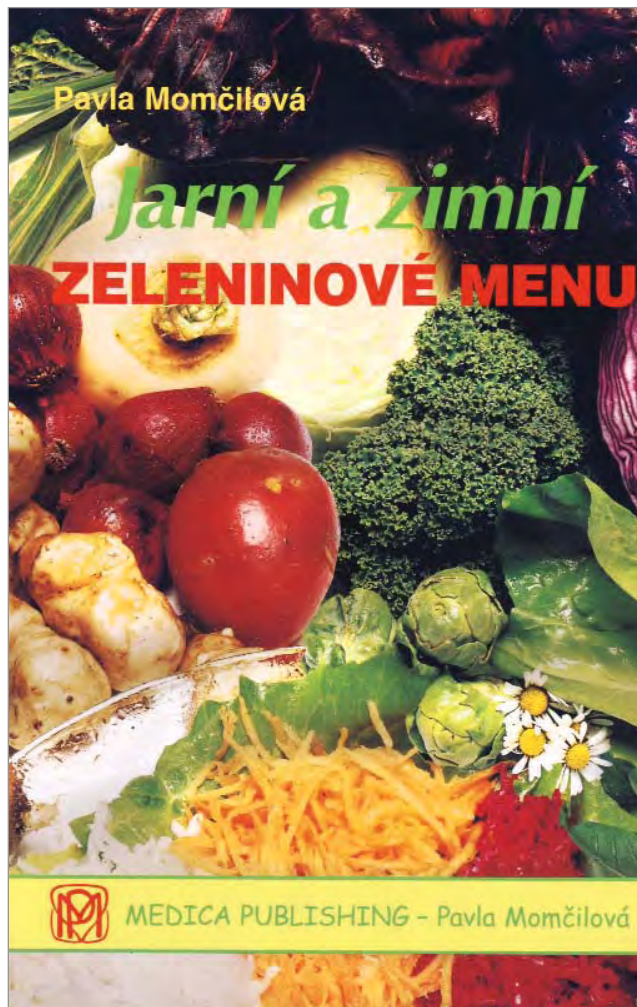


A teď – co u nás?

Ještě nejbližší je této košťálovině chutí apod. kadeřávek, ale přece jen je hodně aromatický a o hodně tužší. Hlávková kapusta má zase více čpavou chuť, a tak nezbyde, než si zajet do Galicie (možná i jinam do Španělska či Portugalska), a tam si koupit semínka ASA DE CANTARO – čili zeleného „ucha od džbánu“ a vypěstovat si na zahrádce.

Kromě té galicijské polévky přidávám přes zimu a na jaře řapíky do jakékoliv zeleninové polévky. A je-li ke konci jara o zeleninu na zahrádce přece jen nouze, tak udělám i galicijské zeleninové karbanátky, nebo z listů nákyp, také srdíčka dám do čerstvých salátů.

Pavla Momčilová
FOTO – autorka



Recepty z kadeřávek a jiných jarních, zimních a přezimujících zelenin najdete pro inspiraci knize nakladatelství MEDICA PUBLISHING „Jarní a zimní ZELENINOVÉ MENU“, ISBN 978-80-85936-64-3.

Brožovaná 99 Kč.

www.medicapublishing.cz

STAROČESKÁ POLÉVKA KALDOUN

Kuchařky a kuchaři, nabízíme vám jeden recept z dávnější doby, kdy se lidé museli najíst do sytosti a kalorie zase rychle ve fyzické práci vydali.

Kaldoun se připravoval ke svátečnímu obědu, kdy se jako hlavní chod podávala drůbež, protože se kaldoun vaří z drůbků. Kaldoun se krajově liší, ale jedině zavářkou. Nabízíme recept na poctivý kaldoun, jak se vaří ve východních Čechách.

Kaldoun je hutná bílá zapražená polévka. Základ tvoří vývar z drůbežích (husa, kachna, krůta, kuřata) drůbků. Do vývaru je přidána zelenina, máslová jíška, maso obrané z ovařených drůbků a zavářka.

V našem receptu to jsou jemné žemlové knedlíčky vytvarované do kuliček. Proto děti této polévce někdy říkají polévka „kuličková“.

Vývar

Aby byl vývar silný, použijeme alespoň dvě kostry. Maso opereme ve studené vodě. Máme-li velký drůbeží krk, přesekneme ho. Žaludek dobře opereme a překrojíme. Jestliže budeme vařit z kuřecích kostí, pláchneme je. Maso zalijeme studenou vodou, trochu osolíme a pomalým varem uvaříme, aby odpadalo od kostí. Vývar přecedíme a plochou naběračkou sebereme tuk. Z ovařených drůbků obereme čisté maso a nakrájíme na drobnější kousky (zejména dlouhé maso z krku je třeba překrájet). Uvařený žaludek rozsekáme nadrobno.

Zelenina

Očistíme jednu velkou mrkev, menší petržel a kousek celeru. Jestliže máme pórek, asi deset centimetrů pokrájíme na drobné kousky. Jestliže nemáme pórek, jemně nakrájíme menší cibulku. Oloupeme a nadrobno nasekáme dva stroužky česneku. Máme-li, asi pět růžičkových kapustiček přesekneme na polovinu, případně na jemné růžičky rozebereme malý kousek (asi čtvrtinu) kvěťáku.

Jíška

Na vrchovaté lžici másla usmažíme ze třech lžic hladké mouky zlatou jíšku. Přisypeme do ní pórek nebo cibuli, promícháme. Pak postupně zasmahneme česnek a kořenovou zeleninu, mícháme, aby se nepřipálila. Když zelenina voní, zalijeme směs přecezeným drůbežím vývarem a případně přidáme růžičkovou kapustu. Dobře rozmícháme, přivedeme k varu, stáhneme plamen a necháme zvolna provařet za občasného zamíchání.

Knedlíčky

Ze dvou tvrdých rohlíků připravíme čerstvou strouhánku. Dáme do misky. Přidáme

jedno celé syrové vejce, asi 25 gramů (vrchovatá lžice nebo plátek – desetina kostky) pravého másla, dva rozetřené stroužky česneku, na špičku kulačného nože muškátového květu nebo nastrohaného muškátového oříšku, špetku soli, případně trochu jemně rozemnuté majonézy (nemusí být).

Z ingrediencí vypracujeme tuhé těsto. Kdyby se nespojovalo, můžeme trochu pokropit tukem sebraným z vývaru, ale jen maličko. Těsto se po chvíli pilného hnětení poddá. Z žemlové hmoty v dlani vyvalujeme drobné kuličky. Je to poměrně pracné, ale pro konečný efekt důležité. Jakékoliv usnadňování práce se pak odrazí na výsledku – nebude to ono.

Původ receptu:

Takto kaldoun za první republiky vařila Františka Kašparová, manželka správce městských jatek v Holicích na Pardubicku. A protože „Kašparka jatecká, ta řáko vařila!“, dědí se tento recept po přeslici.

Pod probublávající polévkou zvýšíme teplotu a uvedeme ji do prudkého varu. Zavaříme kuličky, přisypeme obrané maso a případně přidáme rozebrané kousky kvěťáku. Provaříme asi sedm minut. Mezitím polévku ochutnáme a dokořeníme solí, mletým pepřem, muškátovým květem nebo ořechem. Na závěr přidáme nasekanou kudrnatou petržel.

Při servírování dbáme, aby každý strážník dostal na talíř pokud možno stejný počet kuliček – jsou tak dobré, že se o ně hlavně mezi dětmi a mládeží vedou veselé hádky.



Tarhoňa

Tarhoňa (maďarsky tarhonya, anglicky egg barley, český drobení) je druh těstovinové rýže, používané ve slovenské a maďarské kuchyni.

Tarhoňa jsou drobné nočky z nudlového těsta. Z hrubé mouky a vejce se vypracuje těsto dost tuhé na to, aby šlo nastrohat na kousky asi půlcentimetrové. Ty se pak suší na slunci nebo v mírně rozpálené troubě a uchovávají se do zásoby. Tarhoňa se vaří jako příloha, zejména k perkeltu, používá se jako zavářka do polévek nebo se může jíst samotná, opečená na sádle a posypaná paprikou.

Dle nejrozšířenějšího receptu se smíchá mouka s vajíčkem a se solí, po pořádném prohnětení se prolamuje přes speciální síto na tarhoňu. Hotová těstovina se usuší na slunci. V této formě se dá skladovat i několik let. V okolí města Mez tūr se tarhoňa zhotovuje válením, přičemž se polévá vodou. Drobné kousky se prosejí sítem, větší se prolamují přes síto. Klasický způsob výroby je vždy ruční prohnětení, drobení a prolamování přes síto.

Slovo tarhoňa pochází ze staroperského tarhana, což označovalo směs mletého obilí a jogurtu (nebo mleté obilí uvařené v kyselém mléce) používanou od starověku kočovníky z Přední Asie jako základ k výrobě kaše. Do Uher se tarhoňa dostala v 16. století spolu s tureckými nájezdníky. První výskyt slova tarhonya v maďarštině je z období kolem r. 1600. V upravené podobě v jižní části Maďarska zdomácněla, hlavně v okolí Szegedu, kde dlouho představovala hlavní jídlo.

Wikipedie

Zdroj
JakTak.cz

Květina, která potěší nejen vaše zesnulé...

Blíží se již čas deštivých a pochmurných dnů a přírodě je tak méně vidět pestrá paleta květů a jiných přírodních krás. Z toho mála, co nás však může v tomto období potěšit, vynikají svými zářivými barvami chryzantémy. Nejenom, že probouzí naše vzpomínky na drahé, kteří nám již odešli, ale může nám také odpomoci od leckterých neduhů.

Chryzantéma, jako spousta jiných bylin a květin, k nám přišla z dalekého Východu, kde sloužila nejen jako okrasa při slavnostech, ale byla také důležitou součástí tradiční medicíny. Lidé se u nás často domnívají, že ve vzdálených zemích na Východě se pije pouze čaj, ovšem opak je pravdou, paleta nápojů je samozřejmě mnohem širší a bohatší a jedním z nejdůležitějších nápojů, například v letním období, je právě čaj z květů chryzantém.

Proč právě tato květina?

Starší mudrci tvrdí, že chladí, pročišťuje játra a její směřování energie je směrem dolů. Je jednou ze základních bylin na pročišťování zraku. Spousta problémů se zrakem je totiž způsobena stoupající horkou jaterní čchi, která zatemňuje zrak a často i mysl. Dle starých mudrců právě chryzantéma patří k jedné z mála bylin, která tuto horkost z hlavy a tedy i očí čistí.

Chryzantém je nepřeborné množství. Východní medicína v podstatě rozlišuje dva druhy: *Chrysanthemum morifolium* a *Chrysanthemum indicum*. Liší se pouze barvou květů, a to bílou a žlutou, ale jak už tradiční východní medicína přisuzuje barvám lé-



Kopretina balsamita

čiv důležitou úlohu, tak se i tyto dvě rostliny v léčebném účinku liší. Pro praktické využití si však můžete tyto jemné východní nuance zjednodušit a použít nejen bílé či žluté květy, ale třeba květy z našich běžných šlechtěných chryzantém.

K vlastnímu použití – množství jedné čajové až polévkové lžice suchých květů spařit horkou vodou a nechat pár minut ustát a zchladnout.

Oblast aplikace

Proti bolesti hlavy, horečnatá infekční onemocnění v oblasti hlavy, migrény, oční záněty, záněty spojivek. Avšak vzhledem k tomu, že se řeší problematika horkosti, používaný nápoj by měl být vlažný, teplý, ne však horký! Z moderního pohledu lze účinek těchto rostlin vysvětlit účinkem protihorečnatým, protibakteriálním, protivirovým, tlumícím záněty. Vzhledem k tomu, že rostliny regulují také přehnanou imunitní reakci, tedy regulují produkci histaminu, lze je účinně použít i u alergického onemocnění typu senná rýma nebo slzení a pálení očí v sezónách travin. Již zmiňovaná chryzantéma patří k bylinám s jemným účinkem. Má však spoustu příbuzných, které rostou u nás a jejichž účinek je podobný, často však podstatně silnější.

Příbuzní chryzantémy

Mezi tyto rostliny patří například **heřmánek**. Má obdobné účinky jako chryzantéma, u nás se používá zejména při infekcích trávicího traktu, kde je však důležité si uvědomit, že při vysokém dávkování může poškodit střevní mikroflóru. Vzhledem k vysokému obsahu azulenu je ale například vhodný k lepšímu hojení poškozené kůže či sliznic.

Použití heřmánku, které znaly naše babičky a které se používá i na Východě pro již zmíněnou chryzantému, je ve formě obkladu na zanícené oči či oční záněty, kdy se obklad, kousek vaty, namočené v odvaru z heřmánku, přiloží na zavřená oční víčka, či jak je běžné v Ayurvedě se kolem oka vytvoří z těsta val a ležícímu pacientovi se pak přímo na zavřená víčka tento, samozřejmě vlažný(!) odvar nalije. Účinek pak můžete posoudit sami.

Mezi další příbuzné chryzantém patří kopretina řimbaba, kopretina vrtič a list balšámový, nebo-li kopretina balsamita.



Řebříček bertrám

Kopretina řimbaba je klasickým léčivem při migrénách a její účinek je dán obsahem látek, které potlačují záněty, vylučování histaminu, snižováním bolesti a křečí.

Kopretina vrtič má účinek příliš výrazný, proto se používá spíše jako protiparazitální nebo hmyz hubící prostředek. Přestože by její účinky byly podobné jako u předchozích rostlin, díky obsaženým toxickým látkám ji nelze používat ve stejném dávkování pro člověka.

Poslední z nejbližších příbuzných je **kopretina balsamita**, neboli ve staročeštině list balšámový. Není sice původním domovem u nás, ale na Blízkém východě, avšak pro její krásnou vůni ji naše babičky dávaly do prádla. Byla často součástí klášterních zahrad. Její účinky jsou obdobné, ale jemnější. Zůstaňme tedy alespoň u jejího použití ve formě vonného nápoje či příjemného provonění naší skříně s šatstvem.

Ještě dva vzdálení příbuzní stojí za zmínku. a to **řebříček obecný** a **řebříček bertrám**. Řebříček obecný najdete na nejbližší louce a opět jeho hlavní účinek je v tlumení zánětů snižování teploty. Ale díky obsahu azulenu hojí stejně jako heřmánek sliznice kůže. Celá nať je pak vhodná při zánětech trávicího systému, zatímco květ, jak učí východní systémy, má niternější vztah k horní části těla, tudíž na potíže očí, bolest hlavy, migrény a podobně.

Řebříček bertrám se u nás poprvé objevil taktéž ve středověkých klášterních zahradách a byl často součástí středověkých lékopisů, medicínálních vín nebo likérů, kde spolu s ostatními bylinami podporoval funkci trávení.

V dnešním článku jsme si tedy pověděli něco málo o sedmi bylinách z čeledi *Asteraceae*. Povídání o několikero tisících jejich dalších příbuzných si necháme raději někdy na příště.

Petr Hába
FOTO – autor

ŠKOLA S VENKOVNÍ PECÍ

Inovativně a mezinárodně

Skupina ekologických zemědělců z RC PRO-BIO Krkonoše a Podkrkonoší se vydala v souvislosti s projektem „Regionální přenos informací“ na exkurzi do Střední zemědělské školy a Střední odborné školy v Poděbradech, kde se vzdělávají mladí lidé pro činnost v zemědělství – jsou to obory agropodnikání a veterinářství. Pak tu studenti mohou navštěvovat obor veřejnoprávní činnost a přírodovědné lyceum. Škola se tak plní studenty bez problémů.

U školy jsou pozemky ekologicky vedené zahrady, chov několika druhů zvířat – ovce, kůň, kozy, slepice a několik plemen králíků – stojí zde budovy pro ně i prostory pro techniku. Škola má k dispozici také velký školní statek, kde kromě návěku péče o zvířata – dojnice, telata, ovce, býčky a prasata – si zde studenti mohou levně ustájit vlastní koně. Ke školnímu statku také náleží 250 ha zemědělské půdy, kde si studenti procvičují práci s mechanizací a další dovednosti. Škola byla jmenována ministrem zemědělství ČR Centrem odborné přípravy. Poskytuje kurzy pro zemědělskou veřejnost.

Školní ekozahrada

Projekt Školní ekologická zahrada – živá laboratoř zanechal za sebou zrevitalizované plochy školní zahrady s naučnou stezkou se zastaveními, nově vysázené stromy, vybudována byla moderní multimediaální přírodovědná laboratoř, k níž patří drobnochovy zvířat, učebna v přírodě, učebna praktického vyučování s novým hygienickým zařízením a šatnou. Vznikl tak moderní celek pro výuku principů ekologického zemědělství v praxi. Zahrada slouží žákům i učitelům školy mimo jiné jako přírodní laboratoř pro výuku přírodovědných a ekologických předmětů. Ve venkovní učebně učí třeba i angličtinu, využívá se také pro různé akce pro veřejnost, příměstské tábory a podobně. V ekologické zahradě se zpracovává bioodpad na kompost.

Na tyto aktivity, které zřejmě zachránily existenci volného pozemku u školy, navázal mezinárodní projekt „Produkce

biopotravin ve škole pro udržitelnost a zdraví budoucích generací“. Pod peněží z Evropské unie a dotačního titulu Erasmus se kontaktují školy z České republiky, Turecka, Švédska a Rumunska, vzájemně



se navštěvují a předávají zkušenosti. Cílem projektu je poukázat na význam ekologického a trvale udržitelného zemědělství pro zdraví naší i následující populace. Partnerské školy nejsou zaměřené na zemědělské vzdělání, a proto je velkým přínosem seznámit účastníky projektu i širokou veřejnost s možnostmi kvalitní produkce potravin.

Dá se říci, že těmito aktivitami stojí učitelé odborných předmětů a praxe, manželé Pavel a Michaela Znamínkovi a škola se stala členem PRO-BIO Svazu ekologických

zemědělců. Areálem prováděla zemědělkyně Ing. Michaela Znamínková a s manželem přiblížili svým kolegům ekologickým zemědělcům činnosti, které ve škole mají.

Na chvíli zase ve škole

Ekozemědělci si prohlédli budovu školy i některé odborné učebny (počítačovou, veterinární, chemickou laboratoř, biologickou laboratoř i chovatelský kabinet s exotickými zvířaty (leguán, chameleoni, agamy, hadi a podobně...) – a možná se na chvíli vrátili do školních let. Budova a škola učící od založení studenty práci v zemědělství bude mít za dva roky sto let. Studenti jsou však mladí a někteří hodně šikovní. Získali například přední místa

v soutěži přípravy zvířat na výstavu a aukce – předvedli se při zemědělských výstavách v Lysé n. L., dokonce i v Paříži se umístili v čele mezinárodní soutěže mladých bonitérů. Také jsou tu šikovní studenti, kteří umí z nadojeného mléka ze školního statku připravit chutné sýry – součástí jednoho z předmětů. V loňském roce byli úspěšní také žáci přírodovědného lycea v soutěži SOČ – středoškolská odborná činnost. V krajském kole první místo v oblasti ekologie s postupem do kola národního a druhé místo v oblasti zemědělství.

Biozelenina v jídelničce

Zeleninu a byliny zde pěstují ekologicky, ale nemají na ně certifikaci, pro malý rozsah se administrativa nevyplatí – poradila Ing. Hana Řehořková, správce regionálního centra. Zeleninu zkoušeli nabídnout školní jídelně, ale jen s částečným úspěchem. Uspořádali však festival díkuvzdání, kde si studenti i veřejnost mohli ochutnat jídla připravená z biozeleniny. (fcb Garden Food Festival – oslava díkuvzdání). Z té nejčerstvější, jakou mohli mít. Možná by se měli rodiče zapojit do projektu Skutečně zdravá škola a kuchařky a kuchaře přesvědčit, aby vařili zdravěji. Zvláště, mají-li zdroj zeleniny přímo pod okny.



Ing. Michaela Znamínková a Ing. Pavel Znamínko





Část školní zahrady a nové objekty letní učebny a budovy zázemí praktické výuky.



Mangoldy s měsíčkem lékařským.

Na pozemcích pěstují také brambory. Letos se v nich rozšířila mandelinka, ale nakonec nad ní zvítězili s ekologickým olejnatým prostředkem. Sázeli v květnu a sklízeli už z druhé sadby. Dále byly ještě v říjnu k vidění velké mangoldy, topinambury, hrášek, dýně, papriky i melouny. Zelenina si hová v sousedství s bylinami, např. měsíčkem, slézem a dalšími druhy.

Chov včel u školy založili vloni. Vybavení úlů dostali od jednoho chovatele včel. Studenti se k péči o ně také našli. Letos obdržela škola novou techniku k práci na pozemcích – částečně podpořenou z krajských prostředků – i nový traktor. Vše slouží k získávání praktických dovedností studentů..

Kdopak nám ji postaví...

Možná právě proto, aby žáci mohli ochutnávat a využít biozeleninu ze zahrady častěji, byl vypracován projekt „Zahrada vzdělává a informuje“ a mohla být postavena venkovní pec. Vybudoval ji Ing. Pavel Znamínko převážně ve volném čase, zapojil i studenty.

Pec je postavena z cihel šamotek, na povrchu kryta hlíněnou omítkou. Šamotky jsou položeny na betonové desce s armaturou, lepeny kamnářskou maltou a hlínou. Dno pece je sestaveno nasucho na zásyvu z písku. Obezdívka ze šamotek je obsypána izolační vrstvou a na ní přijde jí-

lová omítka – pec ještě není zcela hotová. Teplý vzduch v otvorech nad ohništěm koluje dvakrát kolem rozpáleného prostoru, než je odveden ven. Prostor pro pečení má 70 x 110 cm a na výšku 30 cm. Dvě až tři hodiny se musí roztáčet na příslušnou teplotu kolem 300 °C. Pečení chleba teprve zkoušejí, podle slov Ing. Znamínka pekli teprve čtyřikrát. Pro děti z táborů bude pečení v peci jistě neobvyklým zážitkem a pěknou zkušeností.

Ekozemědělci měli možnost ochutnat upečenou zeleninu (dýně, červenou řepu, brambory a bylinky) s čerstvým pšeničnožitným chlebem. Chléb sice nevypadal tak vábně jako z pekařství, ale byl opravdu voňavý a chutný i bez různých zlepšovadel a kypřičů... Doplnily jej placky s bylinkami.

V programu školy sice samostatný obor ekologický zemědělec není, ale ponětí o tom způsobu nekonvenčního přístupu při pěstování plodin studenti dostanou právě v ekologické zahradě. Aktivita školy jsou obdivuhodné, zřejmě i pro ně má škola dobrou pověst a žáci v ní nescházejí.

Miroslava Vohralíková



Babí léto ve znamení ekologické produkce a zpracování

K projektu Organic food production in schools for sustainability and healthy future generations (1. 9. 2016 – 31. 8. 2018) píší na webových stránkách školy www.szes.cz:

V současné době industrializované společnosti chceme poukázat na význam ekologického a trvale udržitelného zemědělství pro zdraví naší i následující generace. Partnerské školy nejsou zaměřené na zemědělské vzdělání, a proto je velkým přínosem seznámit účastníky projektu i širokou veřejnost s možnostmi kvalitní produkce potravin. I pro naše žáky je mnohdy velmi nové a zajímavé seznámit se s jiným pohledem na zemědělství a produkci potravin.

● Projekt zaměřený na udržitelné zemědělství a zdravé stravování ve školách pokračoval podzimními aktivitami. Učitelé z partnerských škol se setkali ve švédském městě UMEA, kde se zabývali příkladem možností zdravého stravování ve Švédsku a navštívili některé ekologické farmy.

● Na naší škole v září připravili učitelé odborného výcviku a žáci hotelové školy a SOU v Poděbradech ukázky zpracování produkce z naší školní zahrady. Mohli jsme ochutnat například výbornou dýňovou a mangoldovou polévku, roládu z červené řepy, tatarák z brambor, grantinované brambory, různé druhy salátů i nápojů. Recepty i více informací o festivalu, na kterém tato akce proběhla, si můžete najít na www.facebook.com/Garden-Food-Festival-oslava-d%C3%ADkuvzd%C3%A1n%C3%AD-311578569316190/

● V závěru září vycestovali čtyři žáci a dva učitelé do Rumunska. Na škole ve Valisoaře se učili, jak sázet podzimní cibuloviny, připravit půdu. Proběhl zde také workshop na téma zdravá svačinka. V rámci exkurzí navštívili zemědělskou školu i pozemky agronomické fakulty vysoké školy, viděli finální zpracování ekologických produktů a poznali některá historická místa Rumunska.

● Jednotlivé aktivity projektu budou probíhat až do konce školního roku a vyvrcholí v květnu návštěvou všech partnerů na naší škole.

Partneři projektu

Mehmetcik Anadolu Lisesi – Corum – Turkey
Boronova Suphi Koyuncuoglu Anadolu Lisesi – Izmir – Turkey

Scoala Gimnaziala Valisoara – Valisoara – Romania
NTI Gymnasiet Umea – Umea - Sweden

Ing. Michaela Znamínková

Informace o projektu můžete sledovat zde: <https://www.facebook.com/ErasmusOrganicFoodProductionSchools/>



Z bulletinu ZPRÁVY ministerstva zemědělství

EKOARMY SKLÍZEJÍ ÚSPĚCH

V podílů ekologicky obhospodařovaných ploch patří ČR mezi evropskými zeměmi čtvrtá pozice. Před námi je jenom Rakousko, Estonsko a Švédsko.

Máme radost z dynamického rozvoje ekologického zemědělství. Jenom od začátku letošního roku vzrostl počet výrobců biopotravin o 38 subjektů na celkových 645 výrobců, počet ekologických zemědělců o 141 subjektů na současných 4 412. Celková výměra ekologicky obhospodařované půdy dlouhodobě narůstá, v roce 2016 na 12,03 % celkového zemědělského půdního fondu (z 11,79% v roce 2015).

Celkový obrat obchodu s biopotravinami v ČR českých subjektů (včetně vývozu) každoročně narůstá. V roce 2015 stoupl oproti roku 2014 o 11% na 3,73 miliardy korun. Z toho spotřeba biopotravin v ČR (včetně dovozu) činila 2,25 miliardy Kč.

Průměrná roční spotřeba biopotravin na obyvatele a rok vzrostla v roce 2015 na 213 Kč (v roce 2014 to bylo 191 Kč), vzrostl i podíl biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů, který činil 0,87% (v roce 2014 to bylo 0,72 %).

Ekologické zemědělství podporujeme řadou nástrojů. V rámci Programu rozvoje venkova na období 2014–2020 má samostatné opatření, jeho cílem je především prevence degradace půdy, zvýšení druhové různorodosti či ekologické stability. Ekologičtí zemědělci dostávají rovněž při plnění daných podmínek platby na

plochu, např. na ovocné sady, zeleninu či ostatní plodiny na orné půdě. V roce 2016 jsme na podporu ekologického zemědělství vyplatili přibližně 1,27 miliard korun.

GMO KUKUŘICE U NÁS UŽ NENÍ PĚSTOVÁNA

Geneticky modifikovanou kukuřici letos v Česku nikdo pole neosel. Loni klesly meziročně plochy o 92 % na 75 hektarů.

Obdobná situace je v ostatních státech Evropské unie, kde plochy s geneticky modifikovanými plodinami stagnují nebo klesají. V mimoevropských zemích jsou tyto plodiny naopak významnou složkou zemědělské výroby.

Pěstování GMO kukuřice v České republice

ROK	PLOCHA (HA)	POČET PĚSTITELŮ
2005	150	51
2006	1 290	82
2007	5 000	126
2008	8 380	167
2009	6 480	121
2010	4 680	82
2011	5 090	64
2012	3 050	41
2013	2 560	31
2014	1 754	18
2015	997	11
2016	75	1
2017	0	0

ZDROJ:

http://eagri.cz/public/web/file/549196/Zpravy_



Nová zemědělská technika ve SZeŠ a SOŠ v Poděbradech.

FOTO – redakce Bio



Novela Zákona 504/2003 o nájme poľnohospodárskych pozemkov

V nedávnych dňoch poslanci Národnej rady SR (123 zo 150) schválili novelu zákona o nájme poľnohospodárskych pozemkov. 28 rokov po zmene režimu – snád' najvyšší čas na aké-také rešpektovanie vlastníka pôdy, ktorý je tu však nazývaný aj „doterajší prenajímateľ“ – prečo? Že by pre lepší „prehľad“? Na Slovensku sa totiž zväčša hospodári na prenajatej pôde a nie je ojedinelé, že aj bez zmlúv a platenia nájomného, pričom vlastníci, stále ťahá za kratší koniec. Ak túto novelu podpíše pán prezident, mali by u nás od 1. 5. 2018 nastať okrem iného napríklad tieto zmeny:

❑ Ak vlastníci doručí užívateľovi, ktorý užíva pozemok bez nájomnej zmluvy, výzvu na vrátenie a prevzatie pozemku, je užívateľ pozemku povinný pozemok vrátiť do 30 dní po zbere úrody, alebo ak ide o pozemok, na ktorom nebola založená úroda, tak do konca príslušného kalendárneho roka.

❑ Ak užívateľ, ktorý pozemok užíva bez nájomnej zmluvy, preukáže, že vlastníci jej uzatvorenie navrhol a ten uzatvorenie nájomnej zmluvy do dvoch mesiacov odo dňa doručenia návrhu neodmietol alebo nevyzval užívateľa pozemku na jeho vrátenie a prevzatie, pričom užívateľ vlastníka pri návrhu uzatvorenia nájomnej zmluvy upozornil na právne dôsledky jeho nekonania, predpokladá sa, že uplynutím dvoch mesiacov odo dňa doručenia návrhu nájomnej zmluvy medzi nimi vznikol nájomný vzťah na neurčitý čas; to neplatí, ak vlastníci pred dorúčením návrhu na uzatvorenie nájomnej zmluvy uzatvo-

ril nájomnú zmluvu s inou osobou, ako je užívateľ pozemku.

❑ Ak počas nájmu pozemku na poľnohospodárske účely dôjde k predaju podniku doterajšieho nájomcu, je nájomca povinný túto skutočnosť oznámiť zverejnením počas 15 dní na úradnej tabuli obce, v katastrálnom území, v ktorej sa pozemok nachádza. Prenajímateľ môže do šiestich mesiacov odo dňa zvesenia oznámenia podľa prvej vety ukončiť nájomný vzťah; nájomný vzťah v takom prípade zaniká po zbere úrody. Ak si nájomca nesplní povinnosť podľa prvej vety, šesť mesačná lehota začne plynúť odo

dňa, keď sa prenajímateľ o skutočnosti podľa prvej vety dozvedel.

❑ Ak nájomca užíva pozemky, kde sa nájom skončil alebo sa má skončiť a pozemky sú neprístupné alebo ich nemožno racionálne užívať, je nájomca povinný s vlastníkom (ďalej len „doterajší prenajímateľ“) uzatvoriť na základe jeho písomnej žiadosti podnájomnú zmluvu k pozemkom, ktoré má prenajaté podľa tohto zákona, a to v primeranej výmere a bonite. Kópiu žiadosti doterajší prenajímateľ súčasne doručí na vedomie orgánu štátnej správy na úseku pozemkových úprav do 30 dní od jej účinnosti. Ná-

jomcovi vzniká právo a povinnosť hospodárenia na pozemkoch, ktoré vlastní doterajší prenajímateľ za tých istých podmienok, aké sú upravené v podnájomnej zmluve.

❑ Doterajší prenajímateľ začne užívať pozemky po zbere úrody, ak sa nájomca s doterajším prenajímateľom nedohodnú inak.

❑ Doterajší prenajímateľ je povinný uhradiť nájomcovi ním zaplatenú daň z pozemkov, ak bola táto vopred zaplatená aj za obdobie, v ktorom už bola účinná podnájomná zmluva, a to do 30 dní od preukázateľne doloženej výzvy na zaplatenie. Ak doterajší prenajímateľ neuhradí nájomcovi ním zaplatenú daň z pozemkov, má sa za to, že podnájomná zmluva nebola uzavretá.

❑ Ak si nájomca nesplní povinnosť uzavrieť s doterajším prenajímateľom podnájomnú zmluvu do 60 dní od podania žiadosti, doterajší prenajímateľ požiadá okresný úrad o vydanie rozhodnutia, že vzniká podnájomný vzťah k určeným





pozemkom v prospech doterajšieho prenajímateľa.

- ❑ Doterajší prenajímateľ požiada okresný úrad o vydanie rozhodnutia.
- ❑ Okresný úrad určí, či návrh spĺňa podmienky primeranosti. Okresný úrad prerokuje s doterajším prenajímateľom a nájomcom návrh na umiestnenie pozemku, na ktorý má vzniknúť podnájomný vzťah a z prerokovania vyhotoví zápis. Na základe výsledkov prerokovania nájomca v lehote 15 dní odo dňa prerokovania predloží nájomné zmluvy na pozemky, na ktorých má vzniknúť podnájomný vzťah. Okresný úrad vyzve doterajšieho prenajímateľa, aby v primeranej lehote zabezpečil vyčlenenie podnájomného pozemku v teréne a vyhotovenie rozdeľovacieho plánu a predložil ho okresnému úradu spolu s dokladom o úhrade nákladov. Ak doterajší prenajímateľ v ustanovenej lehote nezabezpečí vyčlenenie podnájomného pozemku v teréne alebo nepredloží rozdeľovací plán, okresný úrad konanie zastaví.
- ❑ Rozhodnutie obsahuje určenie času platnosti rozhodnutia, označenie pozemku, na ktorý vzniká podnájomný vzťah, príslušnú sumu nákladov spojených s vyčlenením podnájomného pozemku v teréne

a vyhotovením rozdeľovacieho plánu, ktorú má uhradiť nájomca doterajšiemu prenajímateľovi s lehotou splatnosti 15 dní od právoplatnosti rozhodnutia.

- ❑ Podnájomný vzťah je nájomca povinný oznámiť vlastníčkovi pozemku, na ktorom vznikol podnájomný vzťah, do 30 dní od jeho vzniku.
- ❑ Prednostné právo na nájom pozemkov nevzniká k pozemkom, o nájom ktorých prejaví záujem, okrem doterajšieho nájomcu, aj mladý poľnohospodár alebo poľnohospodár spĺňajúci podmienky malého podniku, alebo mikropodniku, ktorý sa na pozemkoch zmluvne zaviazal vykonávať špeciálnu rastlinnú výrobu alebo živočíšnu výrobu v rozsahu podľa osobitného predpisu, alebo poľnohospodár, ktorý aspoň na polovici obhospodarovanej výmery vykonáva špeciálnu rastlinnú výrobu alebo poľnohospodár, ktorý vyrába finálny produkt, a preukáže, že už má vo vlastníctve alebo nájme od iných vlastníkov poľnohospodárske pozemky, najviac však do výmery 50 ha. Slovenský pozemkový fond (SPF) prenajme mladému poľnohospodárovi alebo poľnohospodárovi spĺňajúcemu podmienky malého podniku alebo mikropodniku pozemky vhodné na vykonávanie špeciálnej rastlin-



POZVÁNKA

Pozývame všetkých našich členov na slávnostné zasadnutie pri príležitosti 20. výročia vzniku **EKOTREND Slovakia – zväz ekologického poľnohospodárstva**

Miesto konania:

Hotel U Leva, Námestie Majstra Pavla, Levoča

Termín: **15. 12. 2017**

Program

- 12:00 slávnostné zasadnutie (obed z bioproduktov)
- 14:00 prehliadka mesta Levoča + návšteva kostola sv. Jakuba – so sprievodcom
- 16:00 otvorená diskusia o ďalšom smerovaní Zväzu (občerstvenie z bioproduktov)
- 18:00 slávnostné vyhlásenie víťaza súťaže BIOFARMA ROKA 2017 (večera z bioproduktov)
- 20:00 spoločenský večer
Všetci, čo prídu v kroji, resp. časti kroja, dostanú darček.

Tešíme sa na vás!

Záujem o účasť zašlite na

ecotrend@ecotrend.sk

nej výroby alebo živočíšnej výroby v rozsahu podľa osobitného predpisu, alebo pozemky poľnohospodárovi, ktorý aspoň na polovici obhospodarovanej výmery vykonáva špeciálnu rastlinnú výrobu alebo poľnohospodárovi, ktorý vyrába finálny produkt, ak existujú pozemky, ktoré možno podľa tohto zákona prenajať, najviac však do celkovej výmery 150 ha bez pozemkov, ktoré už má vo vlastníctve alebo nájme.

❑ SPF môže znížiť doterajšiemu nájomcovi výmeru pozemkov vhodných na špeciálnu rastlinnú výrobu alebo živočíšnu výrobu v rozsahu podľa osobitného predpisu, ak má prenajaté pozemky vo výmere 101 až 500 ha najviac o 4 %, 501 až 700 ha najviac o 7 %, 701 až 1 500 ha najviac o 9 %, 1 501 ha a viac najviac o 12 %.

❑ Nájomca je povinný viesť a uchovávať evidenciu pozemkov, ktoré má prenajaté a ktoré sám vlastní a obhospodaruje, podľa prenajímateľov a druhu pozemkov.

❑ Nájomca je povinný viesť a uchovávať evidenciu o dohodnutom a zaplatenom nájomnom za pozemky podľa katastrálnych území k 31. decembru a údaje a informácie z tejto evidencie poskytnúť okresnému úradu každoročne do 31. januára nasledujúceho roku.

(zh)

Glyfosát: co podpoří Evropská unie?

Vlády se na prodloužení registrace nebezpečného herbicidu nedohodly, parlament žádá zákaz do roku 2022. Ministr Marian Jurečka opět podporoval prodloužení registrace nebezpečného herbicidu, europoslanec Pavel Poc inicioval parlamentní zákaz.

Členské státy EU dnes nepodpořily prodloužení registrace glyfosátu, nejpoužívanějšího herbicidu s negativními účinky na lidské zdraví i přírodu, o dalších deset let. Jednání budou muset pokračovat. Ve hře je nadále zkrácená doba registrace glyfosátu – i tři až pětiletá lhůta k jeho opuštění.

Vlády EU se dnes ve Stálém výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva na prodloužení registrace nedohodly. Proti byly Belgie, Řecko, Chorvatsko, Francie, Itálie, Lucembursko, Malta, Rakousko, Slovinsko a Švédsko. Česká republika v zastoupení ministra zemědělství Mariana Jurečky naopak desetileté prodloužení podpořila. Ministr Jurečka přitom v minulosti uvedl, že je pro zkrácení doby registrace a zúžení jeho použití.

Zákaz glyfosátu do roku 2022 nicméně požaduje Evropský parlament. Chce také okamžitý zákaz použití na dosoušení plodin před sklizní (tzv. desikací), pro neprofesionální používání a využívání v parcích, na hřištích, veřejných zahradách a jejich blízkém okolí. Poslanci se také shodli na tom, že hodnocení pesticidů na úrovni EU musí být založeno pouze na zveřejněných, nezávislých a tzv. peer-reviewed studiích. Návrh předložil český europoslanec Pavel Poc a získal podporu většiny poslanců. Stanovisko parlamentu sice není rozhodující, má ale doporučující charakter.

Glyfosát je aktivní složkou širokospektrálních herbicidů, které se používají na likvidaci plevelů v zemědělství i na veřejných prostranstvích, ale také například na dosoušení plodin (obilovin, řepky ad.) těsně před sklizní a dnes už i na likvidaci strnisek místo podmítky a orby. Jedná se tak o nejpoužívanější a nejuniverzálnější pesticid u nás – v roce 2015 tvořil 32 % všech použitých herbicidů a desikantů.

Mezinárodní agentura pro výzkum rakoviny (IARC), nejvyšší medicínská autorita v oblasti rakoviny, řadí glyfosát mezi pravděpodobně lidské karcinogeny. K tomuto závěru došla na základě nezávislých, zveřejněných a tzv. peer-reviewed studií. Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) a Evropská agentura pro chemické látky (ECHA) vyhodnotily glyfosát z toho hlediska jako bezpečný, své posouzení ale zakládají i na nezveřejněných studiích poskytnutých samotným chemickým průmyslem. Čelí tak kritice z netransparentnosti i střetu zájmů [3]. EFSA čelí také

tomu, že ve svém hodnocení zkopírovala celé pasáže z hodnocení předloženého samotným výrobcem glyfosátu. Soudní jednání s firmou Monsanto, výrobcem glyfosátových herbicidů, navíc odhalilo dokumenty, které ukazují, jak firma ovlivňovala studie dopadu glyfosátu na lidské zdraví.

Glyfosát je také jedovatý pro vodní organismy a poškozují ornou půdu. Existuje také podezření, že glyfosát je jednou z látek, které způsobují syndrom zhroucení včelstev, kdy dochází k náhlému vymírání zdánlivě zdravého včelstva. Nadužívání navíc zvyšuje odolnost rostlin proti tomuto herbicidu a způsobuje šíření odolných plevelů, což mj. zvyšuje náklady na jejich likvidaci. U nás se již vyskytuje odolný plevel turanka kanadská nebo přeslička rolní.

Šetrné alternativy ke glyfosátu přitom existují. Takzvané integrované hospodaření využívá k hubení plevelů i jiná opatření než jsou pesticidy. Ekologické zemědělství glyfosát a další syntetické pesticidy nevyužívá vůbec. Nejnovější vědecké studie ukazují, že použití glyfosátu lze nahradit například vhodným způsobem orby, vhodným střídáním plodin ad. Dosoušení glyfosátem nebo nahrazování podmítky a orby aplikací glyfosátu je zcela zbytečné.

Na veřejných prostranstvích lze plevel odstraňovat mechanicky nebo speciálními zařízeními s horkou vodou, párou nebo horkým vzduchem. Tyto metody používá místo glyfosátu mnoho evropských i českých měst – například Brno, Mělník nebo Jeseník. Klára Kyralová, expertka Hnutí DUHA na potraviny a zemědělství, řekla: „*Ministr Marian Jurečka se zřejmě nemůže rozhodnout. Zatímco u nás tvrdí, že chce zúžit používání glyfosátu a zkrátit dobu jeho registrace, v Evropské unii zatím po každé hlasoval pro nejdelsí navrhovanou dobu registrace bez dalších omezení. Je načase se rozhodnout pro podporu zdravého zemědělství, které nemůže být donekonečna životně závislé na problematickém herbicidu. To ostatně platí pro pesticidy obecně.*“

**Jan Piňos,
Hnutí duha**



PERMAKULTURNÍ FARMA – KONFERENCE

*** Praha, Toulcův dvůr * od 18. 11. od 9 do 19. 11. do 15 hodin * „Permakulturní farma“**

Mnoho lidí zná z praxe permakulturu aplikovanou na zahrady, ale téma permakulturních farem ještě tak běžné není. Jsou v ČR takové farmy a jak fungují? Může se farmář permakulturu uživit? Jaký je vztah ekozemědělství a permakulturního zemědělství, v čem jsou shody a rozdíly? Jak by mohla v budoucnu vypadat permakulturní krajina a permakulturní lidská společnost? O tom všem budeme společně diskutovat.

Na konferenci vystoupí s prezentacemi čeští permakulturní farmáři a lektori permakultury, Představíme vám také dokumentární filmy Stanislava Milera z moravských, slovenských a maďarských permakulturních projektů, natočené v červenci 2017 v rámci visegradského projektu (www.visegrad.permakultura.sk), a dále prezentace z mezinárodní konference v maďarském Gömörzsolosi, která byla také součástí projektu. Účast v programu zatím přislíbili:

Denisa Tomášková – úvodní přednáška o permakultuře na farmách

Vojta Veselý – Biostatek.cz, WWOOF

Alena Malíková – Bioinstitut, KPZ

Bohdan Lojka – agrolesnictví

Tomáš Franěk – farma Jagava

Program budeme postupně upřesňovat, sledujte web, anebo událost na facebooku. (courses@permakulturacs.cz, <http://www.toulcuvdvur.cz>)

Neděle 19. 11. 2017 – **pokračování konference + Síť a mapa permakulturních projektů ČR**. Setkání realizátorů projektů, prezentace, předání diplomů novým projektům, které jsme letos zařadili na mapu. Setkání členů a přátel Permakultury (CS). **Pořádá: Permakultura (CS)**

Pátek 17. 11. 2017

10–16 hodin **Učitelské permakulturní praktikum** s Denisou Tomáškovou a Katkou Horáčkovou si procvičíte učitelské dovednosti na tématu permakulturní etiky, určeno pro absolventy Úplného kurzu permakulturního designu (PDC). více informací na www.akademiepermakultury.cz.

Ekologičtí zemědělci, kteří pěstují a následně produkty zpracovávají, se umísťují často v soutěžích krajů Regionální potravina. Za „Farmářský mazánek z mangalice“, který zvítězil v kategorii masné výrobky trvanlivé v Královéhradeckém kraji, přebírá cenu Lucie Bošinová z Ekofarmy Bošina z Verněřovic z rukou krajského zastupitele Otakara Rumla na slavnostech královny Elišky. V mléčných výrobcích zvítězilo Bio ovčí mléko Moniky Menčíkové ze Šonova na Broumovsku.

KRAJ VYSOČINA

Dvorský statek Olešenka

PRODEJ ZE DVORA: kozí biolásko a bioprodukty z něj (zrající a přírodní sýry, ochucené sýry, žervé, tvaroh, jogurty, jogurtové mléko); zelenina a brambory.

Objednejte se na tel.: 775 661 407, kozidvorek@seznam.cz, více na www.kozidvorek.cz

OLEŠENKA 10 – u PŘIBYSLAVI

KRÁLOVÉHRADSKÝ KRAJ

BAZALKA

Prodejna biopotravin – zdravé výživy, dietní výrobky, čerstvé pečivo, saláty, tel.: 775 360 721,

Rokitanského 169, HRADEC KRÁLOVÉ
Bazalka biosamoobsluha – bohatá nabídka bioproduktů, čerstvá zelenina, tel.: 739 714 830,

Gočárova 516, HRADEC KRÁLOVÉ
Bazalka ve dvorku – alternativní jídelna, tel.: 739 714 831,

K. H. Máchy 747, HRADEC KRÁLOVÉ

PARDUBICKÝ KRAJ

ŠPALDA, nekuřácká restaurace a prodejna

Obědy, večeře, svačiny, celozrnné pečivo, zákusky a dezerty bez cukru, biopotraviny, biokosmetika.

Tel.: 463 351 435, www.bio.spalda.cz

Třída Míru 64, PARDUBICE

PALACKÉHO ULICE 2417, PARDUBICE

OLMOUCKÝ KRAJ

Podniková prodejna PRO-BIO ve Staré Městě

Otevírací doba: Pondělí až pátek: 8:00-15:30, Sobota 9-11 h., pouze prosinec – březen, červen až září.

Tel.: 583 301 952, probio@probio.cz

LIPOVÁ 40, 788 32 STARÉ MĚSTO,

OKR. ŠUMPERK

SLOVENSKO

Bioobchod Malý princ

Prodej biopotravin a kontaktní místo pro odběr Bio a literatury z Česka,

tel.: 00421-326400400,

medal@bio-obchod.sk, www.bio-obchod.sk,

MIEROVÉ NÁMESTIE 29, 911 01 TREŇČÍN

Ekologické zemědělství
v obrazech, slovech a chutích

Mini FESTIVAL
s rozšířením Life Sciences
Film Festival

Alternativa kulturní institut Zlín
25. listopadu 2017 od 13.00

přednášky • prezentace ekologických zemědělců • dokumentární filmy • ochutnávky biopotravin



Veganské, bezlepkové mlsání. Dobroty s ovocem, veganská bábovka, dorty... Pěkně ozdobené a bezlepkové. Pražané mohou ochutnat každý den v Mercy bistro and café, nejen na biojarmarku u Národního zemědělského muzea.



Občerstvení z druhé strany pomyslného rybníku stravování byly na biojarmarku klobásky a horký vývar z biomasy z Ekofarmy Rybník manželů Uhrových od Českého lesa (520 ha). V Praze Nuslích jsou jejich produkty také k dostání v kamenné prodejně JaMi Božská hostina.

FOTO – redakce Bio

LETENSKÁ HUSA

A KOŠT SVATOMARKETIN SKÉHO VÍNA

NÁRODNÍ ZEMĚDĚLSKÉ MUZEUM SPO
PRAHA 7 - LETNÁ, KOSTELNÍ 44

XI. ročník
11. 11. 2017 10:00 – 17:00 hod.

- DEKUNOVKA A PRUDCE VÍN OD PŘEDNÍCH ČESKÝCH A HODKAPRÁVĚL VÝVAŘÍ
- ČESTNÉ BEZPLATNÉ VĚN PRO VÝSTĚHOVÉ S LINA - 1 POKROKOVÁNÍ
- SVAVOJARSKÁ HUSA A JINÉ KOSTI SPECIALLY
- DŘEVÍ OBČERSTVENÍ A STÁNKOVÝ PRÁHEF
- CENÁŘOVÁ MULLKA ALEXANDRA VŘABELA
- ZPĚVÁKOVÉ VĚNĚ FORTICE A VÝVAŘÍ
- PRUKAROVÍ DĚTI

WWW.ZMEZ

PROPAGACE PRODEJE BIOPOTRAVIN ZDE!

REDAKCE:
Jungmannova 1403
Hradec Králové
tel.: 608 476 828



vhpress1@seznam.cz
bio.noviny@tiscali.cz

Toto číslo vyšlo elektronicky
4. listopadu 2017, ročník 21, č. 11
ISSN 2533-6673

BIO bylo mezi lety 1997–2016
registrováno: MK ČR E 11409

Redakce

PhDr. M. Vohralíková, šéfredaktorka
Mgr. Kateřina Čapounová
Mgr. Sylva Horáková

Redakční rada:

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

Jazyková úprava:
redakce

Autorský kolektiv: Waltraud Grego-
rová, Ing. Petr Dostálek, a další.

Rozšiřováno prostřednictvím předplat-
ného, zasíláno elektronicky.

Neoznačené snímky jsou majetkem
redakce.

Distribuce na Slovensku

Mediaprint-Kapa Pressgrosso, a. s.,
Stará Vajnorská 9, P. O. BOX 183,
830 00 BRATISLAVA. Infolinka:
0800 188 826.

E-mail: info@ipredplatne.sk,
objednavky@ipredplatne.sk;
www.ipredplatne.sk

Sazba a DTP: vh press Hradec Králové
INZERCE

Inzerát řádkový soukromý (180 úho-
zů) za 100 Kč, firemní 300 Kč, text
pošlete v dopisu, SMS, e-mailem, viz
výše. Platba na účet
2319256023/0800.

Plošná firemní inzerce od 20 Kč za
cm², podle rozsahu a počtu opakování.

www.bio-mesicnik.cz

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
Ručič za kvalitu

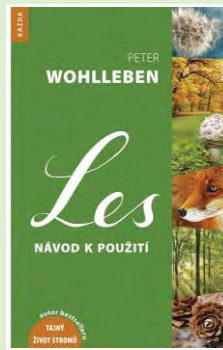
PROBIO, obch. spol., s.r.o.,
Lipová 40
Staré Město pod Sněžníkem
583 301 951, f: 583 301 960
www.probio.cz

Lesy jsou jeho prací, práce se stromy zase
jeho životem. Když Peter Wohlleben píše
o lese, píše hlavou i srdcem, proto jsou i
jeho knihy „Tajný život stromů“ a „Citový
život zvířat“ bestsellery. V jádru ale zůstává
stále lesníkem, odborníkem, s cílem předá-
vat a sdílet co nejvíce informací o lese a
přírodě obecně, aby je lidé mohli více milo-
vat i chránit. V této knize nám poskytuje
doprovod na cestu do lesa a shrnuje, na co
bychom se tak mohli chtít zeptat, a k tomu
nabízí vydatnou zásobu nových podnětů.

Sdílí s námi své poznatky, jako vždy fundovaně, čtivě a s humorným
náhledem toho, kdo je v lese stále jako doma. VYCHÁZÍ 7.11.2017

Výrobce

Nakladatelství KAZDA, s.r.o.



MEDICA PUBLISHING

NOVINKA 2017:

Polévkové štěstí

Brožovaná, 124 str. 199 Kč
Objednávejte v nakladatelství Medica
publishing – Pavla Momčilová
Najdete u knihkupců.

PRO STÁLE AKTIVNÍ ŽENY

Ovládněte své hormony jídlem

Fit po padesátce. Klimakterium v pohodě

Brožovaná, 120 str. 196 Kč **440**

Jen za +/- 100 kalorií

Brož. 64 stran, 159 Kč **441**

DOMÁCÍ PEČENÍ

Kvásokový chleba

Stran 120, brož., cena 199 Kč **436**

Stručná celozrnná kuchařka Bio

Stran 70, brož., cena 109 Kč **439**

RETRO kuchařka – Domácí recepty

Str. 146, brož., cena 129 Kč **432**

Automatická domácí pekárna

Stran 120, cena 199 Kč **423**

RACIONÁLNÍ RECEPTY

Špalda a ječmen

Stran 116, brož., cena 159 Kč **420**

Oves a žito

Brož., str. 80, cena 75 Kč **418**

O. Dušek: Zeleninové saláty

Stran 96, brož., cena 129 Kč **422**

Vegetarián labužník

Brož. stran 64, cena 79 Kč **434**



**Pavla Momčilová
POLÉVKOVÉ ŠTĚSTÍ**

POLÉVKY – horké nebo studené, zeleni-
nové, masové nebo ovocné – nás činí
zdravějšími, štíhlejšími, veselejšími a krás-
nějšími. Pomáhají nám snižovat hmotnost,
působí proti stárnutí, odlehčí mnohým
nemocem a neduhům, dokonce i kocov-
ině, také pomohou při žaludeční nevolnos-
ti, nachlazení nebo bolestech kloubů.

Dobrá a s láskou připravená polévka mocně působí i na psychiku,
zvláště u mužů, slepičí vývar posílí ženu po porodu i kojící maminku
atd. Naše babičky to všechno věděly... A tak buďme trendy a dejme se
zase svést k úžasnému POLÉVKOVÉMU ŠTĚSTÍ. Polévky podle
ročních období – 19 receptů s doplňujícími informacemi a barevnými
snímky. Nakladatelství Medica publishing.

Brožovaná, 124 str. 199 Kč, objednejte na momcilova@volny.cz, 602 271 393

Jarní a zimní zeleninové menu

Stran 148, brož., cena 149 Kč **438**

Kukuřice – rýže – jáhly – pohanka

Stran 72, brož., cena 89 Kč **411**

Luštěniny + hrášek a fazolky

Stran 84, brož., cena 96 Kč **421**

TOFU – zdravě bez cholesterolu

PRO-BIO Svaz € . z.

Kuchařka ze dvora
Recepty na produkty z farem, řeší jídel-
níček dle sezóny.
Autor: Hugo M. Hromas
Vydáno 2016. Cena: 299 Kč.
https://pro-bio.cz/publikace/kucharka_ze_dvora/

Jak objednat tituly?

Publikace, které jste si z nabídky
knih vybrali, objednejte e-mailem
nebo prostřednictvím webu [www.
bio-mesicnik.cz](http://www.bio-mesicnik.cz) nebo SMS na tel.: 608
476 828. **Publikace pošleme se
složenkou na účet nebo s fakturou.**
Soukromý inzerát – jen za 100 Kč za
180 úhozů – objednejte obdobně
jako knihy, text pošlete na jeden z
vedených kontaktů (na této straně
vlevo).

**Bio – archiv čísel v pdf dle
ročníků 2004–2016na DVD**
Cena 150 Kč **104**

**Petr Dostálek a kol.: Pěstujeme
vlastní semínka**
Uchování bohatství a rozmanitosti
užitkových rostlin, ekologické pěst-
ování. Brožovaná, 132 stran,
barevné snímky.
Cena 145 Kč **247**

**PŘEDPLATNÉ BIO 2018 – elektronicky v pdf, 200 Kč/ rok
DVOUMĚSÍČNÍK**

Zaplatit můžete na účet: 231 925 6023 / 0800

Starší čísla zašleme, stažený soubor si můžete vytisknout, je stejný, jako bylo tištěné Bio.
Noví přeplatitelé, kontaktujte prosím redakci – vhpress1@seznam.cz.

Bio vhodné pro čtení v různých aplikacích v mobilu aj. můžete objednat prostřednictvím
<https://www.alza.cz/search.htm?exps=bio-pro-trvale-udrzitelny-zivot&publero=1>



PROBIO

PROBIO

TIP

6. 11. – 23. 12. 2017

PROBIO slaví 25 let! Oslavujte s námi,
a využijte vyjímečnou **VÁNOČNÍ SLEVVU!**



Špaldová mouka bílá hladká
Bioharmonie 1 kg



Špaldová mouka chlebová
Bioharmonie 1 kg



Žitná mouka výražková
Bioharmonie 850 g



Instantní obilné kafe s fíky
Biolinie 100 g



Vepřové maso ve vlastní šťávě
Sasov 420 g



Nudle ječné celozrnné široké
Bioharmonie 400 g



Meruňky (nesířené)
Bioharmonie 200 g



Rozinky
Bioharmonie 200 g



Olej slunečnicový na pečení
a smažení Biolinie 750 ml



Rýžový mandlový nápoj
Isola Bio 1000 ml



Čočka zelená
Bioharmonie 500 g



Špaldoto zeleninové
Biolinie 210 g



žitné perníčky

Ingredience:

- 500 g žitné mouky výražkové, nebo mouky chlebové celozrnné Bioharmonie
- 180 g moučkového třtinového cukru Bioharmonie **NOVINKA**
- 1 prášek do perníku Amylon
- 1 lžička perníkového koření Sonenstor
- 2 lžice kakaa
- 70 g másla
- 3 vejce
- 80 g medu
- špetka soli

Postup:

V míse smíchejte suché ingredience – mouku, moučkový cukr, kakao, prášek do perníku, perníkové koření a sůl. Do směsi přidejte máslo, vejce a med. Vše zpracujte v hladké nelepící se těsto. Poté těsto dejte do ledničky na 1 hodinu ztuhnout. Těsto vyválejte na pomoučeném vále na tloušťku 5 mm a vykrájejte různé tvary. Dajte na plech vložení pečicím papírem a pečte v předehřáté troubě na 170°C – 8 minut.

