

MĚSÍČNÍK PRO TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT 9/2017



Česká biopotravina 2017

Unikátní mapa fazolí

Dopřejte si polévky

Vyřešíme sucho?

Zaplevelení obilnin v EZ

Ročník 21 • vychází elektronicky
Zasílání 18 Kč měsíčně



FOTO – Anna Klučková

● ekozemědělství ● biodiverzita ● ekologie ● biopotravinu

BIO září nejen v září

Ministerstvo zemědělství letos již potřinácté vyhláší září Měsícem biopotravin a ekologického zemědělství. Touto tradiční kampaní chce veřejnosti představit místní ekostatky a výrobce bioproduktů, jejichž nabídka se rok od roku rozšiřuje.

Tradice je i jmenovatelem ekologického zemědělství jako takového v České republice. Je to totiž již více než čtvrt století, kdy zde byly založeny první tři ekologické farmy. V současné době je certifikováno více než 4 300 ekostatků a více než 570 výrobců biopotravin, kteří jsou pravidelně kontrolováni v tomto systému stanoveném a garantovaném národní i evropskou legislativou.

Ekologické zemědělství není pouze moderním světovým trendem reflektujícím stále vzrůstající potřebu reagovat na současné problémy a zachovat zdravou půdu, vodu i obecně přírodu a přírodní zdroje pro příštím generacím. Systém ekologického zemědělství naopak vychází z tradičních agrotechnických postupů používaných našimi předky, doplněné o vysoce moderní vědecké i praktické poznatky, čímž produkuje vysoce kvalitní, nutričně bohaté potraviny s žádným či stopovým množstvím reziduí chemických látek trvale udržitelným způsobem a s respektem ke všemu životu, a tedy i k chovaným hospodářským zvířatům. Biopotraviny tedy nelze označit za předraženou módní vlnu, nýbrž naopak za produkty, které by měly být nedílnou součástí jídelníčku každého člověka. Bioprodukce tak v sobě snoubí tradici i modernost: na trhu s biopotravinami naleznete nejen moderní potraviny vhodné pro zdravý životní styl, ale i kompletní sortiment vysoce kvalitních a chutných potravin a to po celý rok. Nejen v době sklizně, v září.

V biokvalitě je možné koupit již prakticky všechny potraviny – ovoce, zeleninu, maso

a uzeniny, mléko a mléčné výrobky, mouku, vejce, ale i kečup, olej, čokoládu, víno, pálenku, koření, kávu nebo čaj. Vůbec nejprodávanejším sortimentem je však dětská výživa – tvoří téměř čtvrtinu všech prodaných biopotravin. Maminky zkrátka vědí, co je pro jejich děti nejlepší. Bioprodukty jsou dostupné pro každého – prodávají se ve specializovaných i běžných prodejnách potravin, ale také v řetězcích, lékárnách, v drogeriích nebo na internetu.

Letošní motto Měsíce biopotravin „Bio září nejen v září“ evokuje skutečnost, že producenti biopotravin usilovně pracují po celý rok a plody jejich práce stojí na výsluní nejen v měsíci září.

Přijďte i Vy v září poznat osobně ekologické zemědělce a ochutnat či nakoupit biopotraviny, ať Bio zazáří i u vás.

Biopotraviny, které byly kontrolovány v České republice (tedy nikoliv nezbytně výhradně české biopotraviny) poznáte podle této zelené „biozery“, státní ekoznačky, která zaručuje, že výrobek splňuje požadavky zákonů o ekologickém zemědělství. Od 1. července 2010 platí pro všechny výrobce biopotravin v Evropské unii povinnost používat na biopotravinách jednotné označení logem Evropské unie pro ekologickou produkci, tak zvaným evropským biologem.

Kalendář akcí na:

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

TZ

Bělověžský prales kácejí harvestory

PRAHA [Hnutí DUHA] – Neporušené části polského Bělověžského pralesa chráněného jako Světové kulturní a přírodní dědictví UNESCO začaly v červnu těžít harvestory. Do občanské nenásilné blokády těžby se zapojila skupina devíti Češek a Čechů. Nenásilnou blokádu také oficiálně podpořilo Hnutí DUHA.

Ke skupině několika desítek Poláků chránících původní části Bělověžského pralesa, se zapojili tři ženy a šest mužů, kteří se vypravili z Brna, Prahy a dalších českých a moravských měst. Blokáda, která trvá nyní již dva týdny, měla upozornit na chybné rozhodnutí polské vlády kácet jediný dochovaný evropských nížinný prales a toto kácení zastavit. Bělověžský prales je domovem mnoha druhů zvířat, včetně zubrů evropských, vlků, bobrů či rysa ostrovida. Těžká technika se nezastavuje ani před



stromy, na kterých hnízdí vzácní datloví ptáci a sovy. Harvestory těží stromy staré více než sto let. Polská vláda dosud nereaguje na výzvy stovek vědců ani mezinárodních institucí. V celém Polsku organizují lidé demonstrace na podporu blokády, aby upozornili na nevratnou ztrátu bezprecedentním kácením pralesa. U nás vyjádřily podporu blokády stovky lidí, kteří o ní informují své okolí. K urgenci polské vlády se připojila i řada českých vědců.

<http://zpravodajstvi.ecn.cz/?x=2497743>

Seznamte se s finalisty a hlasujte v anketě Strom roku 2017

Hlasovat o Strom roku 2017, v němž se bude rozhodovat o stromu s nejzajímavějším příběhem a největší podporou veřejnosti, můžete až do 15. září. Dvanáct kandidátů z osmi krajů usiluje o odborné ošetření a postup do evropského kola soutěže. Hlasování v anketě je zpoplatněné a finance získané pro jednotlivé finalisty se využijí k jejich ošetření či novým výsadbám.

Jak popořít své favority a přispět na jejich odborné ošetření, úpravu jejich okolí, či nové výsadby? Stačí zaslat dárcovskou SMS ve správném tvaru na číslo 87 777. Cena DMS je 60 Kč, strom získá 59 Kč a dva hlasy. Druhou možností je zpoplatněný hlasovací arch, který je ke stažení na webu ankety. Jeho cena je 60 Kč a vejde se na něj 20 podpisů (hlasů). Výtěžek ankety pak zástupci stromů využijí k péči o finalisty. www.stromroku.cz/



„Portrét“ z Nové Bošáce...

FOTO – M. Vohralíková

Obsah

ZPRAVODAJSTVÍ

Bio září nejen v září	2
Bělověžský prales kácejí harvestory	2
Česká biopotravina 2017	3-4

BIOPOTRAVINY

Jubilejní Bioslavnosti s ministrem	5
Pozvánky	5
Africký mor prasat – ohrožení sasovských přeštíků	6

TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT

Sedláci se obávají poklesu příjmů z EU	6
Jak jsme rokovali o permakulturním farmaření, příloha	25–26

BIODIVERZITA

Fazole na Moravě, ve Slezsku a v Čechách	7–8
Příklady z odrůdové mapy fazolí	8–10

BIOSPOTŘEBITEL

Polévkové štěstí	11
Kurzík vaření dobrých polévek	12
Polévky na jaro, léto, podzim a zimu	13–14

EKOZAHRADA

Neznámá, avšak skvělá, endívie	15
Výživové plusy a užití v kuchyni	15

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Vláda schválila koncepci na ochranu před suchem	17
Kurzy pro zpracování produkce Podpora mladých farmářů a lá Slovákia	18-19
Regulace zaplevelení v ekologickém zemědělství	20–21

PŘÍLOHA

Mapa fazolí na Moravě, ve Slezsku a v Čechách	
---	--

BIOPRODEJNY, KNIHOVNIČKA, INZERCE	22-24
-----------------------------------	-------

www.bio-mesicnik.cz

Soutěž Česká biopotravina 2017

PATIZONY ZABODOVALY

Sterilované patizony z Turnovska získaly titul Česká biopotravina 2017. Od poroty obdržely nejvyšší počet bodů z 80 vzorků, které byly do 16. ročníku soutěže přihlášeny. Nejlepší biopotravinou živočišného původu je Sýr Sv. Barbory – přírodní zrající sýr od Bio Vavřinec a Kosař, s. r. o. V kategorii Biopotraviny pro gastronomii, pochutiny a ostatní získal ocenění bylinný čaj v nálevových sáčcích Tady roste radost od společnosti Sonnentor, s. r. o., nejlepším biovinem je Ryzlink rýnský, slámové víno 2015 od společnosti Víno Marcinčák.



„Absolutní vítěz soutěže mne okouzil nejen chutí, ale také tím, že byly do květiněk a obrazců jemně a s obrovskou láskou vykrájeny dokonce i ty nejmenší mrkvičky plavající ve sladkokyselém nálevu

kolem patizonů. Takže – vyvážená chuť, skvělá surovina a navíc kreativita a smysl pro detail, který právě z dobrých věcí dělá ty vynikající a nejlepší,“ hodnotí **Pavel Maurer**, předseda poroty.

„Přihlášené bioprodukty do letošního ročníku soutěže překvapily nejen svou kvalitou, ale pro mě osobně především úrovní obalů. Oceňujeme, že také bioproducenti pochopili, že prezentace je součástí výrobku a často díky obalu si zákazník výrobku na pultě prodejen všimne,“ říká **Kateřina Urbánková**, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců, který soutěž organizuje.

Patizony slaví

Neprávem opomíjená zelenina – patizony, velmi mile překvapily členy hodnotící komise. Sterilované Bio patizony odrůdy Green Disc v kořeněném sladkokyselém nálevu od **Jana Vericha** z Turnova získaly nejvíce bodů jak v kategorii Biopotraviny rostlinného původu, tak celkově.

„Za největší klad našich patizonů považujeme spojení tradičního s netradičním. Chuť našich patizonů je velmi podobná chuti sterilovaných okurek, patizony jsou pouze jemnější a křehčí. Největší vliv na konečnou chuť má pochopitelně nálev, který se v naší rodině používá již čtvrtou generaci. Nelze opominout ani fakt, že naše patizony jsou také na talíři mnohem estetičtější než okurky. Naše patizony by ale nikdy neměly takový úspěch, kdyby u nás na prvním

místě nebyla kvalita. Počínaje používanými surovinami, které jsou všechny v biokvalitě a konče stoprocentně ručním zpracováním,“ uvádí pěstitel a zpracovatel Jan Verich.

Je pravdou, že patizony zatím nepatří mezi tak oblíbenou zeleninu jako dýně nebo cukety, ale u Verichů jsou přesvědčeni, že jejich čas teprve přijde.

Výroba sterilovaných patizonů je nepředstavitelně časově náročná. „Patizony sbíráme od července do poloviny září každý třetí až pátý den a okamžitě je zpracováváme. Každý patizon musíme zbavit zbytku květu a stopky, omýt a nakonec narovnat do sklenic, to znamená, že každý patizon máme v ruce minimálně čtyřikrát,“ upřesňuje výrobce.

Sterilované patizony dodává na trh jak ve sklenicích po 650 gramech, tak v gastro baleních určených pro restaurace. Své konzumenty si patizony nacházejí i na rodinných oslavách. „Naše patizony si našly místo jak v běžné kuchyni, tak na slavnostních tabulích, oblíbili si je kuchaři v okolních restauracích a lidé si je dávají i jako dárky. Jsou žádané nejen během oslav, ale i následující ráno,“ usmívá se výrobce.



Od počátku ekologicky

Jan Verich začal podnikat v zemědělství v roce 2004, kdy poblíž Kozákova vysázel na 1 ha jabloňový sad. Hned od počátku měl jasno v jedné věci – hospodařit chtěl ekologicky. „Toto rozhodnutí pro nás bylo naprosto přirozené. Začalo se nám přičít dávat našim dětem jablka, která vypadají jako svoje vlastní klony, což alespoň nám připadá přinejmenším trochu podezřelé,“ vzpomíná Jan Verich na své začátky. Při rozšiřování pěstebních ploch o zeleninu a hledání vhodných druhů musel pěstitel vztít v potaz nadmořskou výšku a zároveň věděl, že chce své výpěstky dále zpracovávat. „Měli jsme již dobré zkušenosti



➔ s pěstováním dýně Hokkaido, a když jsme se náhodou dočetli, že určité druhy patizonů lze zpracovávat ve všech stádiích jejich růstu, bylo rozhodnuto,“ vysvětluje Jan Verich, proč zvolil v roce 2014 právě patizony. Ačkoliv je Jan Verich spíše sadař i výrobce ovocných šťáv, a zelenině se věnuje doplňkově, pěstuje též dýně Hokkaido, patizony, brambory, česnek a vyhlášené „Vysocké zelí“.

Sýr sv. Barbory

Přírodní zrající polotvrdý sýr společnosti Bio Vavřinec a Kosař, s. r. o., zabodoval v kategorii Biopotraviny živočišného původu. Jde o sýr holandského typu s nízkou dohřívanou sýřeninou s obsahem tuku v sušíně 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 sýřeniny. Chuť sýra se dá přirovnat k Eidamu a Goudě,“ udává výrobce. Sýr po výrobě zraje minimálně tři měsíce ve zrajícím sklepe.

Tady roste radost

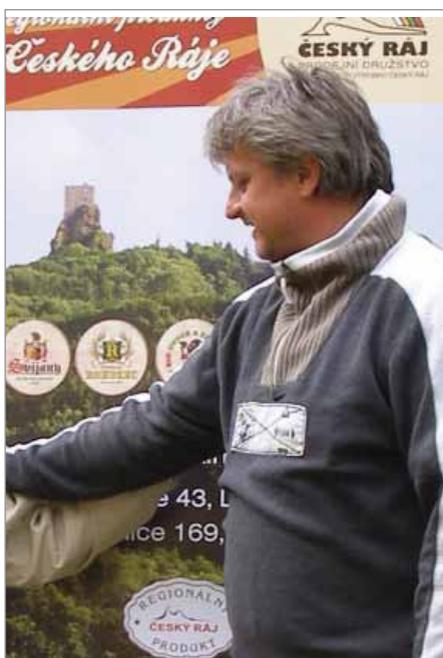
Novinka společnosti Sonnentor, s. r. o., je vyrobena výhradně z českých bylinek. Přímo na obalu se dočtete, kde a kdo jednotlivé byliny použité ve směsi vypěstoval a sklídl. Uvnitř balení nalezne zákazník 18 nálevových sáčků doplněných milými citáty k zamyšlení. Nápad, transparentnost a hlavně lahodná chuť výrobku přesvědčily porotu o tom, že ocenění v kategorii Biopotraviny pro gastronomii, pochutiny a ostatní poputuje do Čejkovic.

Slámové víno z Mikulova

Ekologický vinař Petr Marcinaček opět potvrdil, že jeho biovíno patří na špičku. V letošním ročníku soutěže zabodovalo jeho slámové víno Ryzlink rýnský. Hrozny vy-



Vítězné 2016



Jan Verich

rostly v roce 2015 v Novosedlech na viniční trati Janův vrch.

Soutěž Česká biopotravina každoročně organizuje PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců a hodnocení potravin probíhá v prostorách Státní zemědělské a potravinářské inspekce, jejíž zástupci jsou členy hodnotící komise. Záštitu nad soutěží drží ministr zemědělství Marián Jurečka a ředitel SZPI Martin Klanica.

Slavnostní předání ocenění vítězům se uskuteční 9. 9. 2016 na Dožínkách na Letné.

Česká biopotravina 2016

Vítěznou Českou biopotravinou pro rok 2016 se stala **Trhaná paštika z Přestíka**, kterou vyrábí Biofarma Sasov. V kategorii Biopotraviny živočišného původu byl oceněn rovněž Biohermelín z ekofarmy Javorník. Vítězem kategorie Biopotraviny rostlinného původu se stal Hostětínský mošt jablko meruňka bio. Bio Kostní vývar, také z Biofarmy Sasov, jako inovativní výrobek pro české kuchaře s přehledem zvítězil v kategorii Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní. Jako nejlepší bylo oceněno Rulandské šedé – výběr z hroznů 2015 od Petra Marcinačka z Mikulova.

Organizátorem soutěže je PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců (dále jen Svaz PRO-BIO), jediné celostátní sdružení ekozemědělců, zpracovatelů a prodejců biopotravin. Sdružuje také poradce, školy, spotřebitele a přátele ekologického zemědělství. Hlavním posláním Svazu PRO-BIO je prosazovat v ČR ekologické zemědělství jak v intenzivních, tak extenzivních produkčních oblastech. Důležitou součástí činnosti je propagace biopotravin, vždy s ohledem na zájmy ekologických zemědělců.

(syh)

Měsíc biopotravin a ekologického zemědělství

Pozvánka na 14. ročník biojarmarku v Českém Těšíně

Albrechtova střední škola, Český Těšín, p.o. ve spolupráci s Městem Český Těšín pořádá **dne 20. září 2017** biojarmark na náměstí ČSA v Českém Těšíně. Biojarmark je organizován v rámci oslav „září – měsíc biopotravin“, s cílem podpořit zdravý životní styl, ekologické zemědělství a regionální farmy. Zveme návštěvníky ve středu od 9 do 16 hodin na náměstí ČSA v Českém Těšíně.

Slavnostní zahájení se koná v 10.00 hod. na náměstí ČSA.

Akce je organizována pro MŠ, ZŠ, SŠ a širokou veřejnost.

Den otevřených dveří, exkurze v Zemance

V neděli 17. 9. 2017 otevře své dveře Biopekárna Zemanka v Oříkově 29 (u Sedlčan) veřejnosti, která bude moci nakouknout, jak se vyrábí oblíbené sušenky a kreky ze surovin kontrolovaného ekologického zemědělství.

O náročné výrobě bio pečiva se mohou návštěvníci přesvědčit sami a využít možnosti si upéct vlastní sáček biosušenek či biokreků. Součástí prohlídky je i ochutnávka celého sortimentu biopekárny.

Zajímá vás, jak může být bio pečivo zároveň bezpečné? Navštivte Zemanka a dozvíte se mnohem víc!

Jablečná slavnost 2017

Termín: 24. září 2017 (neděle)

11.00–17.00, místo konání: Hostětín



Neděle 24. září bude v Hostětíně patřit jablkům, řemeslům a kultuře. Proběhne zde již 16. ročník Jablečné slavnosti. Nenechte si ji ujít.

Brněnský biojarmark 2017

Termín: 6. října (pátek) 9.00 – 7. října 2017 (sobota) 14.00

Zveme vás na 26. ročník biojarmarku. Přípravou budou nejen stánky s místními bioprodukty: zeleninou, sýry, zavařeninami, pečivem, kořením, vínem, masem a masnými produkty, ale i široký výběr občerstvení. Blíží informace o prodejcích, doprovodném vzdělávacím a kulturním programu budeme průběžně doplňovat.

Brno, Zelný trh (horní část), pátek 6. 10. 9–17 hodin, sobota 7. října 9–14 hodin

Doprovodný program bude pěkný.

<http://www.veronica.cz/?id=3>



Ochutnávky si vychutnávají jak dospělí, tak děti.

JUBILEJNÍ BIOSLAVNOSTI S MINISTREM

Své 25. narozeniny oslavila na festivalu Bioslavnosti společnost PRO-BIO, první a největší výrobce biopotravin v České republice. Areál před budovou firmy zaplnilo v sobotu 15. července 3 500 zájemců o zdravé potraviny.

Představitelé firmy popřáli k jubileu slavnostním přípitkem se slovy, co pro ně bio znamená. „*Ekologické zemědělství vnímám podobně jako celostní medicínu. Je potřeba ho pochopit se všemi komplexními dopady a souvislostmi,*“ řekl **Ing. Martin Hutař** zakladatel a spoludávající společnosti. „*Ekologické zemědělství je pro mě*

Během celého dne firma návštěvníkům nabízela širokou škálu prvotřídních pokrmů v kvalitě bio, zájem byl o vegetariánská jídla i speciality z biojehněčího. Mezi nápoji nechybělo biovíno či špaldové biopivo. „*Novinkou letošních Bioslavností je směs Pohankové palačinky cibulkové z řady Biolinie. Bezlepkové palačinky z pohanky patří obecně k našim nejoblíbenějším produktům a nyní je přinášíme i ve slané variantě,*“ prozradila **Ing. Barbora Hernychová** z marketingového oddělení PROBIO.

Program Bioslavností již tradičně doplnila hudební scéna, kdy v podvečer zazněla rocková klasika Vladimír Mišík



Ministr zemědělství Marian Jurečka a Martin Hutař při prohlídce produktů firmy

něčím zcela přirozeným a normálním. Pro současný stav naší krajiny ho považují dnes i do budoucna za nutnost,“ sdělil **Ing. Karel Matěj** zakladatel a spoludávající společnosti.

Popřát k výročí přijel i ministr zemědělství **Marian Jurečka**. Podle jeho slov má ekologické zemědělství a biopotraviny velký potenciál. „*Děkuji jak majitelům, tak celému kolektivu PROBIO, protože díky jejich nadšení se za 25 let podařil velký kus práce a osvěty. Přeji, ať jim jejich zápal pro věc vydrží a přispějí k tomu, že spotřeba biopotravin bude v ČR stále více v oblibě,*“ sdělil Marian Jurečka.

s kapelou ETC. Největším hudebním překvapením dne byla rock-reggae kapela TING.

Další ročník BIOSLAVNOSTÍ se bude konat v sobotu 14. července 2018.

Přípitek k 25. narozeninám prvního výrobce biopotravin v ČR.

DOŽÍNKY

Dožínky se konají v pátek 8. a v sobotu 9. září. Těšit se můžete na pestrý program pro celou rodinu, farmářský trh, vystoupení folklórních souborů z ČR, prohlídky v Národním zemědělském muzeu a Národním technickém muzeu, prezentace zemědělských svazů, koncerty tuzemských skupin a interpretů jako je Slza, Argema, The Tap Tap, Ewa Farna, Pokáč, Voxel.

Hlavním cílem akce je prezentace zemědělství, folkloru, tradic, historie a poukázání na každodenní činnost a výsledky práce našich farmářů. Předání titulu České biopotraviny 2017. Dožínky na Letné 2017 se konají ve spolupráci s NZM a NTM. Bohatý program – pohádky, kuchařské show a prezentace zaměřené na téma rybářství. Ministerstvo zemědělství vás srdečně zve na první ročník akce.

Pražský biojarmark 2017

Jeden den radosti na dvorku nově zrekonstruovaného Národního zemědělského muzea s prostorem, kde si budete moci 7. října popovídat a nakoupit plody práce nejméně dvacítky ekologických zemědělců. V rámci jarmarku bude doprovodný program – hudba, divadlo, program pro děti, nákupy dalších bioproduktů, street food market a informační stánek o ekologickém zemědělství. Souběžně s biojarmarkem bude v prostorách muzea probíhat akce MZe „Za tajemstvím potravin aneb Víš, co jíš“ a celý den bude vstup do muzea zdarma!

Akci pořádá PRO-BIO LIGA ve spolupráci s Národním zemědělským muzeem za podpory Ministerstva zemědělství, hlavního města Prahy a společnosti KEZ.

Země na talíři!

Ve dnech 21.–24. září 2017 se v Praze představí 7. ročník filmového festivalu Země na talíři! Letos napříč celým svým programem festival pokládá otázku: Sázíme jako jedinci i jako společnost na iluze nebo iluze dokonce sami vysazujeme? Pořádá nezávislé analytické centrum Glopolis. Akce se koná pod záštitou Ministerstva životního prostředí a ministra zemědělství Mariana Jurečky v kině Bio OKO Praha.



Africký mor prasat – ohrožení sasovských přeštíků!

S velkými obavami sledujeme vývoj. Chcete-li pomoci, naplňte lednici, mrazák, spíž... Na Biofarmě Sasov se pod přístřešky na pastvinách nebo ve výbězích prohání téměř 1000 přeštických čuníků v ekologickém režimu. Volný pohyb na čerstvém vzduchu je nejen podmínkou pro ekologické chovy, ale i prevencí chorob. Prasata jsou díky otužování, slunečním paprskům, čerstvému vzduchu, ale i neustálým vzruchům, fyzicky i psychicky zdatná, bez nutnosti preventivních aplikací léčiv.

V červenci jsme se přihlásili do kontroly užitečnosti přeštického černostrakatého prasete, tak abychom pomohli i vlastním chovem toto staré české plemeno zachránit. Sasovské stádo je nyní největší tohoto plemene v ČR. Nad touto prasečí idylkou se ale stahují mraky. Všichni chovatelé prasat dnes sledují s velkým znepokojením velmi nebezpečnou nákazu africkým morem prasat (AMP) ve Zlínském kraji.

Pro postižené chovy by výskyt této nemoci znamenal totální likvidaci chovu. Pro ekologické chovatele ale znamená i pouhé uvedení celorepublikových přísných mimořádných veterinárních opatření velmi obtížnou situaci. Představovalo by to uzavření zvířat do stájí, a tím i významné zhoršení jejich zdravotního stavu. „Celý život chovám prasata. Vyvinul jsem mnoho unikátních postupů jak zlepšit welfare našich zvířat. Zavedení těchto veterinárních opatření by vše zničilo,“ říká Josef Sklenář, majitel Biofarmy Sasov.

Rozhodli jsme se, že nebudeme čekat až veterináři přikážou uzavřít prasata do stájí, ale preventivně zmenšíme stádo tak, aby i po uzavření měla zbylá prasata dostatečný prostor a komfort bez negativního vlivu na jejich zdravotní stav. „Zemědělci jsou zvyklí odolávat a přizpůsobovat se přírodě. Pokud chcete v přírodě přežít, musíte se umět přizpůsobovat situaci. Sledujeme s obavami šíření afrického moru prasat, ale určitě nebudeme čekat s rukama v klíně,“ říká Jiří Pykal z biofarmy.

Zakonzervujeme přeštíka do konzerv

Nebýt toho, že na biofarmě již od roku 2010 provozujeme vlastní biojatkou, které jsme za pomoci zákazníků v roce 2013 do-

vybavili o malou masnou biovýrobu, tak bychom dnes jenom pasivně čekali, jak se k nám hrozba blíží. Letos v červnu jsme navíc spustili sbírku na autokláv, projekt v duchu komunitou podporovaného zemědělství.

Zdá se, že to bude velmi zásadní investice, protože mnoho čuníků bude takto možné před šířícím se nebezpečím AMP „zachránit“ do produktů s dlouhou trvanlivostí. V červenci jsme také obdrželi dlouho očekávané schválení pro vlastní výrobu tepelně neopracovaných fermentovaných výrobků. Bude tedy možno část prasat zpracovat i do našeho známého Kančího biolovečáku, či sasovských slanin a larda v naší výrobě. V neposlední řadě může být i nějaké maso zamrazeno pro pozdější využití. Uvažujeme i o zvýšeném prodeji v půlkách a kolekcích. Toto všechno umožní jatečná zvířata zpracovat a chov udržet, případně prodávat i v období, kdyby nemoc udeřila.

Pokud vyšší moc znemožní jejich welfare chov, tak dobu přečkají zakonzervování

v konzervách. Až nebezpečí přejde, tak zase chov rozšíříme.

Co můžete udělat Vy?

1. Potřebujeme razantně zvýšit odbyt, tak abychom mohli preventivně porazit všechny větší čuníky, aby se nám ostatní do stájí vůbec vešli, pokud nám to veterináři přikáží kvůli africkému moru prasat (AMP). Můžete tedy objednávat ve větší míře výsekové vepřové maso, výrobky, půlky, kolekce... (Vepřové maso, na rozdíl



od většiny hovězího, lépe snáší zamražení, můžete tedy využít i mrazáky.)

2. Můžete podpořit aktuální sbírku na autokláv, což umožní zrealizovat a dobře nastartovat nový program biokonzerv z masa přeštíků.

Jak nadčasový se nyní jeví zdánlivě rozporuplný výrok našeho nejznámějšího odběratele Paula Daye: „Přeštíka nejlépe zachráníš, když ho sníš!“

Josef Sklenář
Biofarma Sasov

FOTO – Kateřina Simerová

Sedláci se obávají propadu příjmu peněz z EU a další devastace krajiny

V únoru letošního roku odstartovaly v rámci Evropské unie konzultace o podobě Společné zemědělské politiky EU po roce 2020 (SZP), která se má podle drtivé většiny členských zemí oproti současné podobě změnit ve prospěch menších a středních zemědělských podniků, nových technologií, adaptačních opatření na změnu klimatu a rozvoje venkova jako celku. Materiál s názvem „Hlavní teze ČR při vyjednávání SZP po roce 2020“, který k tomu připravilo ministerstvo zemědělství a kterým se má zabývat vláda ČR, ale podle názoru Asociace soukromého zemědělství ČR (ASZ) předpokládané změny SZP v zásadě ignoruje.

„Zemědělská politika současného vedení ministerstva zemědělství se stále více odchyluje od takzvaného evropského modelu zemědělství, který stojí na rodinných farmách, zatímco v ČR jsou rozhodujícími příjemci dotací velké zemědělské průmyslové podniky. Výsledkem je mimo jiné rostoucí riziko vodní eroze a následných negativních projevů sucha a povodní,

neboť naše krajina nedokáže v potřebné míře zadržovat vodu. Je proto ve veřejném zájmu změnit nastavení zemědělských dotací tak, aby se stav naší krajiny zlepšoval, aby byly zachovány zdroje pitné vody a aby se zastavila devastace půdy jako základního výrobního prostředku zemědělců,“ říká předseda ASZ ČR Josef Stehlík. Tímto směrem jde i SZP, a předpokládané změny po roce 2020 budou na obdobné priority ještě více zaměřeny, než dosud. Celá Evropa, až na ČR a Slovensko, navíc předpokládá a podporuje krácení dotací největším zemědělským průmyslovým podnikům, také proto, že zemědělský rozpočet bude mít odchodem Velké Británie z EU k dispozici méně peněz. Ministerstvo zemědělství ale tvrději odmítá podporu průmyslovému zemědělství odmítá, což podle všeho povede k neschopnosti ČR čerpat podpory z EU v těch případech, kdy žadatelé o dotace nesplní podmínky pro příjemce podpor z titulu své přílišné velikosti. ČR tak může přijít při předpokládaném nižším rozpočtu EU na zemědělství ještě o víc, než na co by měla při

uplatňování evropského modelu zemědělství nárok. Naše zemědělství, které je bohužel na dotacích z EU závislé mnohem více, než většina evropských zemí, vinou toho nevyčerpá miliardy korun, které by bylo možné využít například ve prospěch krajiny a venkova, k potřebné generační výměně v českém zemědělství a především pro rozvoj malých a středních podniků na bázi rodinných farem. S aktualizovanými prioritami SZP přitom korespondují dlouhodobé požadavky ASZ ČR, které ministerstvo zemědělství zatím nevyšly. Jde například o zavedení schéma pro malé farmy, tzv. redistributivní platby (platby na první hektary), výraznější degresivitu a také zastopování přímých plateb při současném sledování propojenosti podniků.

Nastavení dotací a priorit má přímý dopad na celý venkov a fakticky rozhoduje o budoucí podobě naší krajiny. Její stav je třeba zlepšit, což dnes vnímají úplně všichni odborníci i laická veřejnost. Pozice, kterou hájí v diskusích o budoucí podobě SZP ministerstvo zemědělství a kterou mu má posvětit vláda ČR, ale stav krajiny ani strukturu našeho zemědělství nezlepší. Hlavní prioritu ministerstva v materiálu pro vládu je totiž zachovat současný (nevyhovující) stav. ●

Fazole na Moravě, ve Slezsku a v Čechách

Rodinné, krajové, místní a další odrůdy fazolí uchovávané ve sbírce Gengel, o. p. s., a v rámci sítě spolupracujících uchovatelů odrůd



Semena fazolu šarlatového, odrůda Fazorka.

Bohatství odrůd

Fazole jsou nenáročnou plodinou, která se snadno pěstuje i semenaří. V rodinách se udržují dlouhou řadu let, předávají z generace na generaci a slouží k přípravě řady oblíbených pokrmů lidové kuchyně. Fazolové odrůdy jsou velmi rozmanité v barevnosti, tvaru a velikosti semen, ale i v délce vegetace nebo způsobech využití. Nespočet fazolí velmi dobře ukazuje bohatství vzniklé v průběhu času prací člověka v přírodních podmínkách našich zemí i Slovenska nebo Podkarpatské Rusi, odkud jich k nám řada připutovala.

Jednotlivé odrůdy jsou na mapě (v příloze) rozmístěny do míst, kde jsou pěstovány či odkud byly získány do veřejné genové sbírky Gengel, o. p. s. V několika případech také tam, kde je vysévají jejich současní uchovatelé nebo tam, kde náležejí podle svého jména. Nejbohatší na

zobrazené fazolové odrůdy je Morava, například oblast Hané, Slovácka ale i Valašska, ale i další místa na moravském území, kde je soustředěno velké množství odrůd. Morava je tak zaslíbenou fazolovou zemí. Četné rodinné fazole mají své místo také ve Slezsku a i v Čechách, byť jsou na fazolové odrůdy chudší než předcházející země, se dají nalézt cenné a zajímavé sorty.

Rozličná jména

Pojmenování odrůd vychází buď přímo z používaných lidových názvů (například šparglové, sirkové, becoky) nebo pojmenování, kterými je označili dárči (například čemuchy, vojákové, Skřivánčí, Julinčino, Krkoškovo aj). Pokud neměly fazole při získání žádné jméno, pak byly pojmenovány: zejména podle místa původu, jejich typických znaků a vlastností apod. (například Bánov II, Roždálovice (Stará Lu-

bovňa), Strakatá z Násedlovic, Léčivá z Uherského Hradiště, čočkofazol ze Zašové, Od panimámy z Pohořelic, Fazorka, Bělokarpatký mramor aj.).

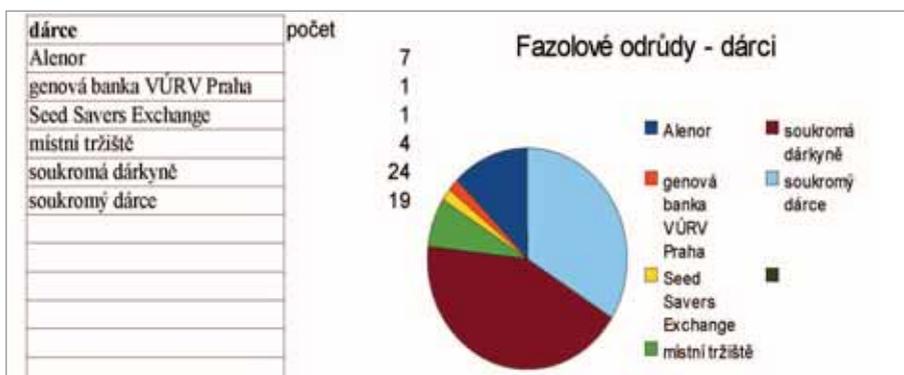
Pestrá rodina dárců fazolí

Na mapu vybrané odrůdy fazolí pocházejí především od soukromých osob. Mezi nimi jsou jak soukromé dávkyně, tak soukromí dárči. Některé zobrazené odrůdy mají svůj původ ve sbírce patrimoniálních odrůd Alenora, jiné byly získány na místních trzích na Moravě. Jedna odrůda je z genové banky VÚRV a jedna pochází z nabídky Seed Savers Exchange, americké organizace uchovávající staré odrůdy. Zastoupení jednotlivých skupin dárců ukazuje také graf.

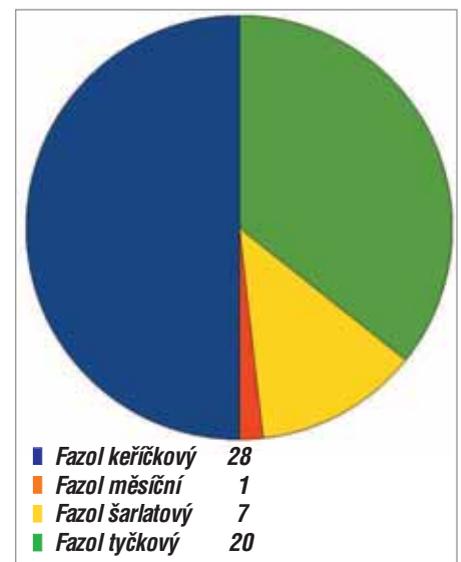
Nejčastěji dárči zasílají fazole do sbírky Gengelu poštou. Řada odrůd byla získána tak, že zájemci, kteří pěstovali odrůdy z Gengelu, spojili vrácení namnožených osiv po sezóně se zasláním své rodinné odrůdy fazolí. Někteří lidé zasílají fazole také na výzvy k pátrání po původních a rodinných odrůdách uveřejňovaných v časopisech a to jak v Bio, tak v dalších tiskovinách, například v Zahrádkáři, Receptáři, Sedmé generaci apod.

U odrůd z tržišť jsou prodávajícími ženy a při nákupu fazolí na trhu používají často trhovkyně jako odměrku „velkou štamprlu“ a nabírají dávku fazolí ze své zásoby. Zatímco v devadesátých letech minulého století stála taková štamprla například 5 Kč, v současnosti je cena 20 Kč. Novější cestou získávání odrůd je zasílání zprostředkované Internetem, kde na stránkách gengel.cz je zveřejněna výzva k hledání přeživších odrůd a odrůdový dotazník k zachycení důležitých informací o nich. ➔

Obrazová mapa fazolí (viz příloha) zachycuje výběr více než pěti desítek odrůd fazolí pěstovaných v českých zemích, které jsou vedeny ve sbírce Gengel, o. p. s., a v rámci sítě spolupracujících uchovatelů odrůd. Botanicky jde o několik druhů. Nejvíce jsou zastoupeny fazol obecný popínavý (*Phaseolus vulgaris* var. *vulgaris*) a fazol obecný keříčkový (*Phaseolus vulgaris* var. *nanus*) a dále o fazol šarlatový (*Phaseolus coccineus*) a fazol měsíční (*Phaseolus lunatus*). Rozdělení odrůd do druhů a typu ukazuje graf.



Graf zastoupení jednotlivých druhů fazolí



Tabulka fazolí ze sbírky Gengelu zobrazených na odrůdové mapě

ČÍSLO	ČESKÝ NÁZEV	KÓD	NÁZEV ODRŮDY	LOKALITA	DÁRCE	ROK ZÍSKÁNÍ ODRŮDY
1	Fazol keříčkový	PHA105	Ananasová	Blansko	soukromá dárkyně	2009
2	Fazol keříčkový	PHA003	Andělské	Chropyně	soukromý dárc	1999
3	Fazol keříčkový	PHA079	Bánov II	Bánov	soukromá dárkyně	1995
4	Fazol šarlatový	PHA323	becoky z Návsí	Návsí	soukromá dárkyně	2017
5	Fazol tyčkový	PHA205	Bělokarpat. mramor	Jih Bílých Karpat	soukromá dárkyně	200?
6	Fazol keříčkový	PHA165	Blatný I	Křtiny u Brna	soukromý dárc	2001
7	Fazol tyčkový	PHA009	Bohutínská	Bohutín (Šumperk)	soukromá dárkyně	2014
8	Fazol keříčkový	PHA072	Černuchy	Haná	soukromý dárc	2013
9	Fazol tyčkový	PHA006	Čočkofazol ze Zašové	Zašová	soukromý dárc	2013
10	Fazol šarlatový	PHA002	Fazorka	Vsetín	soukromá dárkyně	90. léta 20. stol.
11	Fazol tyčkový	PHA010	Chomoutovská ledvinka	Olomouc	soukromý dárc	1998
12	Fazol šarlatový	PHA202	Chropyňské šváby	Chropyně	soukromý dárc	1999
13	Fazol keříčkový	PHA190	Ivančická černá	Ivančice	místní tržiště	2005
14	Fazol tyčkový	PHA092	Julinčino	Jeseník	soukromá dárkyně	2012
15	Fazol keříčkový	PHA107	Kafe	Prachaticko	Alenor	2009
16	Fazol tyčkový	PHA142	Kamínkové	Haviřov	soukromý dárc	2012
17	Fazol keříčkový	PHA056	Koko z Prahy (Coco de Prague)	Praha	Alenor	2013
18	Fazol tyčkový	PHA093	Krkoškovo	Jeseník	soukromá dárkyně	2012
19	Fazol tyčkový	PHA116	Křída	Prachaticko	Alenor	2009
20	Fazol keříčkový	PHA283	Kujavské	Kujavy	soukromá dárkyně	2014
21	Fazol keříčkový	PHA005	Kunčina	Moravská třebová	soukromá dárkyně	2013
22	Fazol keříčkový	PHA285	Kyjovice hnědožluté	Opava	soukromý dárc	2015
23	Fazol tyčkový	PHA011	Léčivá z Uherského Hradiště	Hradiště	soukromá dárkyně	2004
24	Fazol tyčkový	PHA018	Modré fazole	Rakovník	soukromý dárc	2013
25	Fazol tyčkový	PHA091	Od babičky Líby	České Budějovice	soukromá dárkyně	2007
26	Fazol keříčkový	PHA108	Od panimámy z Pohořelic	Napajedla	soukromá dárkyně	2007

Pokračování tabulky na další straně

➔ Odrůdy byly zařazovány do sbírky starých, krajových, rodinných a dalších odrůd Gengelu, o. p. s., postupně v průběhu let. Část jich pochází již z devadesátých let minulého století, přičemž nejstarší mají uveden rok získání 1995. Naopak nejnovější byly získány na počátku roku 2017, tedy dělí je doba více než dvacet let.

V přehledné tabulce odrůd fazolí, které přináší obrazová mapa, je uvedeno pořadové číslo odrůdy, její botanické zařazení, název a kód, pod nímž je vedena ve sbírce Gengelu, a dále druh dárc a rok, kdy byla daná sorta získána.

Petr Dostálek



Květ keříčkových fazolí.

PŘÍKLADY FAZOLÍ Z ODRŮDOVÉ MAPY

Zejména za pomoci kratších či delších úryvků z dopisů od dárců či informací, od nich pocházejících, můžeme vhodně přiblížit některé vybrané odrůdy zobrazené na odrůdové mapě fazolí. U úryvků ponecháme zpravidla text v původním znění, jen s drobnými nejnútnejšími úpravami tak, aby byla zachována zvláštnost a jedinečnost slohu každého pisatele. V některých případech jsou poskytnuté informace převedeny do popisu odrůdy.

Fazol keříčkový VOJÁKOVÉ: na Hlučínsku byla odrůda pěstována už před 2. sv. válkou; bílé semeno s hnědou kresbou připomínající vojáka v pozoru. „... tyto fazole se za II. světové války nesměly na „Prajzské“ (to je oblast Hlučínska) pěstovat, protože je na nich voják a lidé si v nich pěstovali smysl pro obranu proti Němcům. Stejně přežily. Tak vám moje „vojákové“ fazole posílám...“

Fazol keříčkový Vojákové (Žádlovice): jsou podobné nebo totožné s původní odrůdou Vojákové, získanou z Hlučínska. Jejich dárc o nich stručně uvedl: „Přikládám pár fazolí, o nichž bylo psáno

v předchozích číslech Bio. Historie – pěstuje je 86letá souseďka mnoho let. Za mlada je dostala od své tchýně, oblast Velké Opatovice.“

Fazol tyčkový Troják: odrůda pocházející ze sbírky Alenoru „...kultivar neidentifikovaný, od soukromé pěstitelky, jejíž rodina jej pěstovala na Slovensku (v obci Cífer) před rokem 1989, nejspíš již v 60. letech. Velice produktivní čočkofazol, semena bílo-tmavočervená, dozraje i v podhoří. Využití na suchá semena.“

Fazol tyčkový Oříšek: odrůda pocházející ze sbírky Alenoru: „kultivar neidentifikovaný, od souseďky, která ji přivezla v roce 1949 z Podkarpatské Rusi, přes Rumunsko do Sudet, Patrimoniální ČS. Pnouce, pěstovaná pro semena, světle hnědá, s příjemnou chutí oříšku.“

Fazol šarlatový Podkarpatský barevný: odrůda pocházející ze sbírky Alenoru: „...kultivar neidentifikovaný, stejný původ jako fazol tyčkový Oříšek. Patrimoniální ČS. Pnouce, obvyklá směs velkých barevných semen. Tradiční recept souseďky: zadělávané jako guláš s kysanou smetanou, bobkovým listem, cibulí, ostrou paprikou, klobásou a bramborama.“

Fazol šarlatový Velká strakatá hnědá: rodinná sorta, pěstována asi od roku 1960, dostala ji matka dárc, do poloviny 80. let si dárc pamatuje fazole jako hnědo-bílé. „Pak zřejmě došlo ke křížení (nevím s čím – vedle této vyséváme ještě čisté bílou, stejně velkou), fialová začíná postupně převládat. Pně se po provazech do výše cca 3 m.“ Mezi fazolemi běžné velikosti se vyskytuje několik nápadně velkých, protáhlych.

Fazol tyčkový Špargovky z Polné: odrůda byla zaslána na základě výzvy pátrání po přeživších odrůdách v časopise Zahrádkář a dárc o těchto fazolích napsal „... které bez přerušení pěstujeme po mojí babičce, která je získala přibližně kolem roku 1940. Nazývala je ‚Šparglovky‘, i když nevím, co společného s chřestem by měly mít. Jedná se o žluté tyčkové fazole pěstované na luský. Jsou chutné masité a zcela bez vláken.“ ...Zkoušeli jsme i jiné druhy, ale tyto se nám jeví jako daleko nejlepší. Může to být ale jenom subjektivní dojem..., co se týče kuchyňské úpravy, používáme běžné recepty. Ke konzervaci se nám nejlépe osvědčilo pokrájené lusky asi minutu povařit ve slané vodě, přecedit a lehce propláchnout studenou vodou, potom potřebné dávky v sáčcích dát zmrazit.“ ➔

➔ **Fazol keříčkový Šparglovka (Sedlácká):** dárkyně ji zaslala v roce 2007, kdy u ní panovalo velké sucho a napsala: „až do letošního maxisucha nezklamala, keříčková, sází se po 1 fazoli, velmi raná, úrodná (letos ne), snese zastínění, roste i pod stromy a plodí – žluté dlouhé lusky, výborné na omáčky, podle mojí neteře „malé dobrotky“... letos, jako jiné roky, fazolky jsem trhala a trhala, rozdávala a rozdávala (prý lépe nasazuje), a potom mladé lusky zaschly, proto jen těch pár, zrovna tolik jsem si ponechala... ..zralé fazole večer před vařením namočit, druhý den 20 min v papiňáku – lepší polévku jsem nejedla, pěstujeme min. 20 let, semeno od pana Sedláka z Řečkovic, proto někdy „Sedlácké“...“

Fazol tyčkový Bohutínská: rodinná sorta ze Severní Moravy, „...maminka manželka ji pěstuje od roku 1952 a má ji od strýce, který ji pěstoval nejméně 15 let před ní..., je světle hnědá, střední velikosti, květ má bílý. Je to fazol vysoká a pěstuje ji na konstrukci s provázky. Roste do 2 m. Ušchlé lusky vyloupu a skladuji v plátěném pytlíku zavěšené ve špajzu. Chutí připomíná čočku...“

Recepty: 1. Zelený lusk lze nakládat do nálevu jako okurky (příloha k masům). Z naložených lusků i syrových vaříme mléčnou polévku. **2.** Zelené lusky krátce ovařím v osolené vodě, okapat a dat zmrazit. Polévka je z nich jako z čerstvých lusků...

Fazol keříčkový černuchy: Rodinná odrůda z Hané. „Odrůdu pěstovala už babička dárce, který si ji pamatuje poprvé z prázdnin někdy kolem roku 1960. Keříčková odrůda, poměrně úrodná, dá se použít i na zelené fazolky, ale v domácnosti je spíše používána jako (suché) fazole. Při vaření obarví vodu (polévku) skoro do černa, odtud také název odrůdy – Černuchy. V rodině je nejraději využívána na fazolový guláš. Na Hané se seje na svatého Marka, tak jako ostatní teplomilné zeleniny, podle pranostiky Na svatého na Marka, dé do země oharka.“



Klíčící rostlina fazolu měsíčního proráží právě povrch půdy.

Tabulka fazolí ze sbírký Gengelu, zobrazených na odrůdové mapě

ČÍSLO	ČESKÝ NÁZEV	KÓD	NÁZEV ODRŮDY	LOKALITA	DÁRCE	ROK ZÍSKÁNÍ ODRŮDY
27	Fazol keříčkový	PHA049	Olomoucká křehká	Olomouc	Seed Savers Exchange	2012
28	Fazol tyčkový	PHA222	Oříšek	Praha	Alenor	2009?
29	Fazol keříčkový	PHA133	Paňáčkové z Kvasic	Otrokovice	soukromá dárkyně	2007
30	Fazol šarlatový	PHA291	Podkarpatský barevný/Prachaticko		Alenor	2015
31	Fazol keříčkový	PHA048	Podřipská	Říp	genová banka VÚRV Praha	1995
32	Fazol keříčkový	PHA140	Policajti	Haviřov	soukromý dárce	2012
33	Fazol keříčkový	PHA041	Přibyslav	Přibyslav	soukromý dárce	1998 nebo dříve
34	Fazol šarlatový	PHA070	Roždálovice (Stará Lubovňa)	Roždálovice	soukromá dárkyně	2003
35	Fazol keříčkový	PHA299	Rychlički	Třinec-Jablunkov	soukromý dárce	2017
36	Fazol keříčkový	PHA155	sirkové	Uh. Hradiště	místní tržiště	1997
37	Fazol tyčkový	PHA019	Skřivánčí	Jevíčko	soukromá dárkyně	2013
38	Fazol keříčkový	PHA084	Stará Bělá	Stará Bělá u Ostravy	soukromý dárce	1999?
39	Fazol tyčkový	PHA083	Staroturanské strakaté	Česká Rybná	soukromá dárkyně	2012
40	Fazol keříčkový	PHA012	Strakatá z Násedlovic	Násedlovice	soukromý dárce	2004
41	Fazol keříčkový	PHA053	Stromečkové	Zlín	soukromá dárkyně	2011
42	Fazol tyčkový	PHA124	Sv. Helena Krušné Hory	Jáchymov	soukromá dárkyně	2013
43	Fazol tyčkový	PHA069	Svatá Trojice	Trhové Sviny	soukromý dárce	2004
44	Fazol tyčkový	PHA095	Šamoa	Prachaticko	Alenor	2009
45	Fazol keříčkový	PHA156	šparglové	Uh. Hradiště	místní tržiště	1997
46	Fazol tyčkový	PHA304	Šparglové od Horázdovic	Domažlice	soukromá dárkyně	2017
47	Fazol keříčkový	PHA025	Šparglovka (Sedlácká)	Brno	soukromá dárkyně	2007
48	Fazol tyčkový	PHA136	Šparglovky z Polné	Polná	soukromý dárce	2007
49	Fazol tyčkový	PHA157	Troják	Hořice v Podkrk.	Alenor	2009
50	Fazol šarlatový	PHA054	Tříbarevná k pergole	Blansko	soukromá dárkyně	2009
51	Fazol šarlatový	PHA071	Velká strakatá hnědá	Pardubice	soukromý dárce	2001
52	Fazol keříčkový	PHA001	vojákové	Vřesina	soukromá dárkyně	1997
53	Fazol keříčkový	PHA229	Vojákové (Žádlovice)	Loštice	soukromý dárce	2015
54	Fazol tyčkový	PHA219	Vranov	Vranov	soukromá dárkyně	90. léta 20. stol.
55	Fazol keříčkový	PHA198	Vsetínské	Vsetín	soukromá dárkyně	90. léta 20. stol.
56	Fazol měsíční	PHA308	Z Bzenca	Bzenec	místní tržiště	2017
57	Fazol keříčkový	PHA138	Znojemská (Haladova)	Znojmo	soukromý dárce	2017

Fazol tyčkový Julinčino: „semena barvy krémové s nepravidelnými černými pruhy sbíhajícími se k pupku; ploché, žíhaný lusk; dají se využít jak na zeleno, tak na suchá semena. Přes pozdnější setí (na začátku června) dozrály v pohodě. Získáno z Vlčic u Jeseňníku, původně od místní starousedlice, z rodiny, která se do Vlčic přistěhovala po druhé světové válce z Rumunska.“

Fazol tyčkový Kamínkové: její dárce seřadil významné údaje o ní do tabulky, z níž vyjímáme: „název: kamínkové; barva lusků: zelené; země původu: Za-

karpatská Ukrajina – Oblast: Illica; Typ: pnuocí; pěstuje se na: semeno i lusky; doba pěstování: 70. léta; poznámka: za dobrých podmínek až 30 cm lusky, jako hadi.“

Fazol keříčkový Od panimámy z Pohořelice: drobná černá fazole, z dopisu, který spolu s ní zaslala dárkyně vybíráme následující: „posílám moji starodávnou fazolku, černou jak uhel. Mám ji moc let, protože mám já 73 a také jsem ji dostala od jedné staré panimámy z Pohořelice u Napajedel. Nevím, jestli ji již třeba máte. Polévka je z ní černá, špinavá, ale dá se jíst. Zato fazolka, když má dobrou zem, naroste velká a má žluté velké lusky, které jsou výborné na máčku ze smetanou k bramborám...“

Fazol tyčkový Skřivánčí: sortu jsme získali v roce 2013 s těmito informacemi „název odrůdy neznám, pojmenovala jsem je skřivánčí, semeno jsem dostala asi kolem roku 1981, ale nevím od koho. Bylo to v době, kdy jsem pracovala jako vedoucí prodejny průmyslového zboží ➔

➤ v Jaroměřicích. Vzadu za prodejnu byl plot 2 m vysoký, což bylo přímo ideální. V té době jsem měla kolem 15 odrůd a v prodejně váhu, abych zjistila, kolik vypěstují fazolí podle počtu sazenic. Právě tato měla nejméně, tak jsem si ji nechala a když jsem v roce 1989 odešla do invalidního důchodu, seji si ji doma... Můj nejoblíbenější recept z této fazole pro 1 osobu. Večer namočíme 10 dkg fazolí, druhý den v 11 hodin přidám snítku saturejky, vařím na mírném ohni do měkka. Pak scedím a smíchám se zakysanou smetanou, do které jsem zamíchala sůl a nastrouhaný křen. Ve 12 hodin je hotovo a pustím si v rádiu polední zvony s modlitbou „Anděl Páně“.

Fazol keříčkový Stromečkové: odrůda byla dárkyní získána před lety z inzerce časopisu Zahrádkář, keříčkové fazole vysoké asi 40 cm. „Z jedné fazole naroste více rozvětvený keřík. Pěstují je hlavně pro lusky, které jsou žluté, masité, až 15 cm dlouhé, mírně zahnuté. Lusky sklízím jak dozrávají, tak fazolky plodí až do podzimu. Sadím je v řádku asi 20 cm od sebe nebo samostatně, kde zbude nějaké místo.“

Fazol tyčkový Šparglové od Horažďovic: zaslala čtenářka časopisu Receptář a uvedla o ní „S touto fazolí jsem se poprvé setkala v roce 1970 v rodině mého muže, kdy jsem se provdala. V rodině Štenglů od Horažďovic se tato fazole pěstovala určitě již několik roků dříve a byla

velkou pochoutkou. K vaření se výhradně používá fazolový lus, který je žlutý, asi 20 cm dlouhý, výborné jemné chuti po špaglu. Lus se sklízí nepřežrálý a odstraňuje se z něj blanka.

Recept: zapečené fazolové lusky s mletým masem

Nakrájené fazolové lusky lehce podusíme. V dalším hrnci podusíme na cibulce mleté maso. Na vymazaný pekáč dáme vrstvu mletého podušného masa a jako další vrstvu podušné fazole. Zapečeme a zalijeme smetanou s vejci (smetana stačí 12%, nebo lepší mléko, do toho rozkvedláme tak 3 vejce). Na vrchní zálivku přidávám na ochucení nakrájenou saturejku. Záleží na vaší chuti. Jako přílohu podá-



Popínavá odrůda Od babičky Líby pokryla beze zbytku připravenou konstrukci z lískových opor.



Sklizeň tyčkové odrůdy Vranov na podzim.

vám brambor. Šparglové fazolové lusky lze použít na polévku kulajdu nebo frankfurtskou. Výbomý je na smetanovou omáčku na paprice.

Fazol keříčkový Znojemská (Haladova):

Dárce o ní napsal: „je to zelenoluská, vyšší keříčková fazole zdravého bujného vzrůstu, která odolává běžným chorobám. Pozor: při souběžném pěstování s jinými odrůdami se ráda „zvrhává“ a v dalším roce už není stejnorodá, dokonce se zhoršuje vařivost a lusky mívají sem tam vlákna...! ... je bezvlákná, velmi dužnatá, jemná a chutná. Zralé semeno se snad-

no vaří – bez namáčení 2 hod., s namočením přes noc 1 hod. Dřeň po uvaření je velmi jemná, slupka neznatelná – nemusí se vystírat, nerozváří se příliš a vařením zvětšuje objem asi 2x.“

Vybral Petr Dostálek

(Foto z letáku Babiččiny odrůdy znovu na zahrádce a archiv Gengelu.)

Výběr článků věnovaných fazolím vyšlých v měsíčníku Bio

- 2/2010 Jak fazole ke svému švu přišla
- 4/2013 Sprchujme fazole!
- 7/2013 Představujeme oblíbené staré odrůdy: Strakaté krasavice, vojáci, švábi, perličky, hrachovky i sirky, zkrátka fazolová pestrost
- 3/2014 Představujeme oblíbené staré odrůdy: fazol tyčkový Vranov
- 12/2014 Vojáci a policajti, ale i panáčci, andělé a ... lidé
- 3/2015 Ještě k Vojákovým a jim podobným fazolím
- 4/2016 Jedli staří Valaši šváby?
- 5/2016 Pěstování fazolí na semeno
- 3/2017 Představujeme oblíbené staré odrůdy: Fazole Léčivá z Uherského Hradiště

Mapa fazolí je připojena na konci dokumentu.

Fazole na Moravě, ve Slezsku a v Čechách

Rodinné, krajové, místní a další odrůdy fazolí uchovávané ve sbírce Gengel, o. p. s., a v rámci sítě spolupracujících uchovatelů odrůd.



Gengel o.p.s.,
Veselka 52,
374 01 Trhové Sviny,
Česká republika,
www.gengel.cz

Obrazová mapa zachycuje výběr několika desítek odrůd fazolí pěstovaných v českých zemích, které jsou ve sbírce Gengel o.p.s. a v rámci sítě s ním spolupracujících uchovatelů odrůd. Mapa naznačuje velké bohatství a rozmanitost fazolí u nás. Jednotlivé odrůdy jsou na mapě rozmístěny do míst, kde jsou pěstovány či odkud byly získány. V několika případech také tam, kde je vysévají jejich současní uchovatelé, nebo tam, kam náležejí podle svého jména. Pojmenování odrůd vychází buď přímo z používaných lidových názvů (např. šparglové) nebo pojmenování, kterými je označili dárci (např. černuchy). Pokud neměly odrůdy žádné jméno, pak byly pojmenovány, zejména podle místa původu, jejich typických znaků a vlastností apod. (např. Léčivá z Uherského Hradiště). Zobrazené odrůdy fazolí pocházejí především od soukromých dárců a dále ze sbírky patrimoniálních odrůd Alenoru či místních tržišť na Moravě a dalších zdrojů.

Připravil: Petr Dostálek
Grafická úprava: Miroslava Vohralíková
Fotografie: Petr Dostálek, Pascal Kissling,
Hana Syrová, Lada Chudomelová, Ivana Lačňáková
a archiv Gengel o.p.s.
© Gengel o.p.s.
Vyšlo jako součást Bio pro trvale udržitelný život,
číslo 9/2017, www.bio-mesicnik.cz

POLÉVKOVÉ ŠTĚSTÍ

Knižní novinka pro:

*** JARO * LÉTO * PODZIM * ZIMU**

POWER FOOD PRO KAŽDÉ ROČNÍ OBDOBÍ

Věnování

Knižku věnuji hlavně všem mým chlapům z rodiny i svým chlapským kamarádům, kteří milují polévky. Ti domácí mají rádi pochopitelně ty moje a ti ostatní od svých drahých poloviček nebo dcerušek.

Jak se ale dozvíte dále, polévky jdou po dlouhé době zase ve světě „do módy“, a tak jsem při sestavování receptů myslela i na moje vnučky a vnuky a všechny ty začínající mladé hospodyňky a kluky v zástěře. Moc jim fandím, protože vidím, jak s láskou a péčí si už docela běžně vaří zdravé dobroty, a také s radostí vidím, jak jsou i proto plni energie, zdraví, úspěchu a pohody.

POLÉVKY – TO JE SVĚTOVÝ HIT!

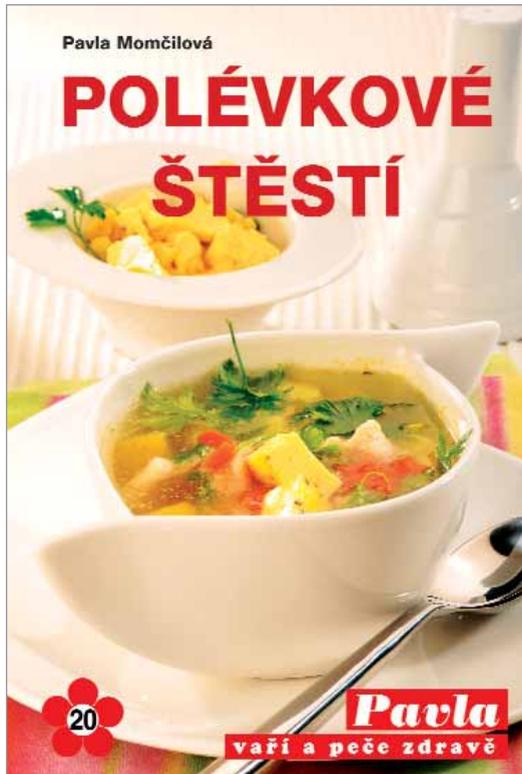
Velmi aktuální téma, „nový“ trend, kterému se na západ od nás říká „SOUPING“ nebo „BOWLING“ (anglicky soup = polévka, bowl = miska na hustší polévku), nové POWER-FOOD! Dvě americké blogerky a „beauty koučky“ dobře formulovaly dávnou objevenou a... ujalo se. Ony totiž dobře vědí, že:

POLÉVKY – horké nebo studené, zeleninové, masové nebo ovocné – nás činí zdravějšími, štíhlejšími, veselejšími a krásnějšími. Pomáhají nám snižovat hmotnost, působí proti stárnutí, odlehčí mnohým nemocem a neduhům, dokonce i kocovině, také pomohou při žaludeční nevolnosti, nachlazení nebo bolestech kloubů. Dobrá a s láskou připravená polévka mocně působí i na psychiku, zvláště mužů, slepičí vývar posílí ženu po porodu i kojící maminku atd., atd. Naše babičky to všechno věděly... A tak budme trendy a dejme se zase svěst k úžasnému POLÉVKOVÉMU ŠTĚSTÍ!

A teď pěkně a rozumně, proč vlastně ty POLÉVKY?

Většina z nás vzpomíná na maminciny či babiččiny polévky z dětství, které vždy „zahřály“ a „pohládily“. Se stále se zrychlujícím tempem života však často i o víkend uvaříme narychlo jen hlavní chod nebo hodnotnější salát a vaření polévky pod různými záminkami (hubnutí, pracnost, nemodernost apod.) obcházíme. Polévku by si ale velká část rodiny jistě ráda dala, zvláště ti, kteří v pracovním týdnu k dobré polévce jen tak nepřijdou. Ve školkách a školních jídelnách se našťástí polévky podávají, často však jejich chuť dětem ze-

všední stálým opakováním standardních receptur.



Polévka má vlastně funkci aperitivu

Nejen děti a senioři takový aperitiv často potřebují. Povzbudí vylučování trávicích šťáv, připraví trávicí ústrojí pro další chod, a tak přispějí k celkovému dobrému průběhu trávení. A co více, polévka je i částí pitného režimu! Zeleninové polévky mají nejen málo kalorií, ale navíc působí zásadotvorně. Dnešní běžná strava sestavená poněkud z masa, mléka, mléčných výrobků, bílého pečiva a sladkostí způsobuje překyselení organismu, jehož důsledkem jsou bolesti hlavy, únava, bolesti kloubů, vysoký krevní tlak. Zásadotvorné zeleninové polévky nám pomohou i v řešení těchto nepříjemných důsledků nesprávného stravování. Domácí čerstvě připravená, správně sestavená z přírodních čerstvých surovin a s láskou a péčí uvařená polévka nám může přinést vzácné pocity štěstí, pohody, tepla domova, sounáležitosti, a dokonce i vzájemné lásky. Na jaře nás pročistí a naplní novou energií. V létě rozzáří a v horkých dnech ochladí a uklid-

ní. Na podzim nashromáždí vitaminy, přírodní energii a sluneční paprsky pro zimní pohodu. V zimě domácí polévka zahřeje, pohladí a ukonejší.

POLÉVKY A ROČNÍ OBDOBÍ

Bylo by fajn, abychom vařili polévky s rozmyslem a trochu počítali s jejich vlivem na naše zdraví, náladu, pohodu, radost ze života. Na nedostatek vhodných ingrediencí se nemusíme vymlouvat. V obchodě, ve spíži, na zahradě nebo ve sklepě, a v nouzi i v mrazničce nebo ve sklenici nebo konzervě najdeme vždy něco, co se na vybranou polévku hodí a je přítom v souladu s podávaným menu, s ročním obdobím, dnešním počasím, a nebo i s naší náladou, zdravotním rozpoložením...

Proč bychom měli počítat s ročním obdobím?

Náš organismus je nastaven v souladu s přírodou. Nejvíce nám prospívají potraviny, se kterými naše tělo v daném období nejspíše počítá..., tedy které jsou ve své přirozené zralosti a jsou čerstvé.

Rostlinné potraviny jsou nejlepší v době přirozeného růstu a zrání. Mají nejvýhodnější složení, tj. nejvíce vitaminů, minerálních látek, rostlinných enzymů a dalších prospěšných složek. Přeprava z dalekých krajů, sklizeň a jiné způsoby uchování kvalitu snižují. Přednost proto dáváme plodům z blízkého okolí, v jejich přirozené zralosti a nestydíme se vypěstovat si ze zeleniny, bylinek, koření či ovoce to, co umíme a na co nám stačí naše zahrádky, balkony a agronomické dovednosti.

Maso, vejce, mléko a mléčné výrobky, pokud jsou čerstvé a správně zpracované, si uchovávají výživové hodnoty po celý rok. Tady vybíráme podle ročních období to, co dostaneme nejčerstvější, a také podle toho, jak potřebujeme náš organismus posílit, ohřát, dodat plnohodnotné bílkoviny a vybrané cenné látky (železo, vitamin B12 aj.).

Luštěniny, celá zrna, kroupy, vločky jsou zdroji hodnotných rostlinných bílkovin, tuků, enzymů a minerálních látek. Dáváme je do polévek po celý rok. I zde je třeba určité načasování podle potřeb našeho organismu, teplého či studeného počasí apod. Celá zrna jsou vlastně „trvanlivé přírodní konzervy“, sklizené ve správné zralosti.

Koření do polévek má také sezónní použití. V zimě dáme koření s ohřívacími vlastnostmi (zázvor, chilli, pepř a jiná ostřejší koření), v létě pak koření osvěžujícího charakteru (různé druhy máty, pažitka, petrželka, saturejka, dobromysl aj.)

Vydala MEDICA PUBLISHING – Pavla Momčilová

KURZÍK VAŘENÍ DOBRÝCH POLÉVEK



DOBŘÍ VÝVARY

Domácí vývar je základem dobré polévky. Hotovým vývarům ze sáčku nebo kelímku nefandím, nemám-li domácí vývar, raději dám jen pramenitou vodu. S masovými vývary raději trochu „šetřím“ – mají u některých z nás na svědomí dnu a bolesti kloubů.

Masový vývar – základní recept

Na 1.5 l vývaru dáme do hrnce necelý 1 kg masa (hovězí přední, žebro, vepřové koleno, popř. kosti s masem apod.), osolíme a zalijeme studenou vodou. Přivedeme k varu a vaříme na mírném ohni asi hodinu, pěnu odebíráme. Pak přidáme 1 cibuli, svazek kořenové zeleniny (vše očištěné, vcelku), koření v gáze nebo čajovém sítku (celý pepř, nové koření, bobkový list aj.), do vepřového vývaru můžeme dát i stroužek česneku. Vše necháme vařit na mírném ohni, až je maso měkké. Vývar slijeme, necháme vychladnout a sebereme ztuhlý tuk. Zeleninu nevyhodíme, ale nakrájíme do polévky apod.

Slepičí nebo jiný drůbeží vývar vaříme podobně, můžeme dát celý kus nebo jen kostru, odřezky a drůbky.

Zeleninový vývar – základní recept

Na 1.5 l vývaru dáme asi 500 g očištěné zeleniny. Zeleninu můžeme dát v podstatě jakoukoliv, je-li čerstvá a kvalitní. Máme-li pěkné košťály nebo řapíky různých zelenin, očištíme je od ovadlých listů a dáme je do vývaru také. Koření dáme podle dalšího použití vývaru. Vývary můžeme 1–2 dny uchovat v chladničce, pro pozdější použití zamrazíme.

POLÉVKY Z VODY

V moderní kuchyni je základem polévky nejen domácí vývar, ale i pramenitá voda. Polévky zahuštěné jíškou si ponecháme jen na klasiku. Máme-li chuť na zahuštěnou polévku, pak spíše přidáme rozmixovanou zeleninu, bramboru nebo přidáme ke konci varu špaldovou, rýžovou nebo pohankovou krupičku.

Občejná zeleninová polévka – základní recept

Snadno a rychle si uvaříme zeleninovou polévku tak, že na lžici dobrého oleje nebo kousku másla osmahneme na kostičky nakrájenou očištěnou zeleninu, zalijeme pramenitou vodou, osolíme a vaříme podle druhu zeleniny 5–15 minut, až je zelenina měkká. Snažíme se, aby byla doba varu co nejkratší, zelenina může být v polévce i křupavá. Pak přidáme sekaná zeleninová koření a natě (můžeme dát i lístky z ředkviček, červené řepy, polníček, mladé lístky kedlubnu i mrkve apod.), prohřejeme a podáváme – jen tak nebo s předem připravenou vložkou.

Teplé krémové mixované polévky – teplé smoothies

Jsou to rychlé a velmi trendy krémové zeleninové polévky. Zdravotní výhodou je rychlé vstřebání vitálních látek organismem.

Vybranou očištěnou zeleninu uvaříme v pramenité vodě v co nejkratším čase do měkka, lehce osolíme, přidáme čerstvé koření, semínka, máčené ořechy nebo pár kapek za studena lisovaného oleje a pak rozmixujeme. Pokud nesníme hned, rychle vychladíme, nalijeme do půllitrové lahve a vezmeme do práce, kde ohřejeme v mikrovlnce a máme rychlý zdravý „lunch“. Doplňme také i tekutiny (pitný režim), vyrovnáme rovnováhu kyselin a zásad v těle, ušetříme nějakou tu kalorií. Šetrně uvařené mixované zeleninové polévky – teplé smoothies – mají úžasné složení a na rozdíl od nerozumně konzumované RAW (syrové) stravy neohrožují naše zdraví. Trávení a vstřebávání živin nám usnadní i teplo dodané polévkou, zvláště v zimě a v přechodných obdobích.

Masové polévky z mletého masa – rychlé, zdravé a vydatné

Z kvalitního libového mletého masa, pramenité vody, koření a nakrájené zeleniny uvaříme snadno a rychle výbornou výživnou polévku. Mleté maso s nakrájenou očištěnou zeleninou v poměru 1 ku 2 osmahneme krátce na lžici oleje, zalijeme

vodou, osolíme, přidáme koření a vaříme 15–20 minut, dochutíme sekanými natěmi, můžeme dát připravenou zavářku.

VLOŽKY A ZAVÁŘKY

Do zdravých polévek – nezahuštěných, zeleninových krémových polévek (teplé smoothies), do vývarů zeleninových i masových – můžeme přidat vložky a zavářky, hlavně pro zvýšení jejich výživové a energetické hodnoty. Zkušenost nás dovedla k tomu, že si vložku nebo zavářku připravíme sólo – tj. nevaříme ji v polévce, ale uvaříme samostatně a pak dáme v míse horkou na stůl.

Výhod to má několik:

- každý si dá tolik zavářky, na kolik se cítí,
 - zbytek dáme do chladničky pro další použití,
 - zavářka se neznehodnotí dlouhým vařením a máčením v polévce a je mnohem chutnější.
- ### Jako zavářky a vložky můžeme dát:
- uvařené těstoviny, domácí nudle nebo strouhání,
 - vařenou rýži, pohanku, bulgur, kuskus, quinou, vařené kroupy a krupky ječné nebo špaldové,
 - domácí nočky, knedlíčky masové nebo vegetariánské,
 - jemně nastrouhanou syrovou zeleninu,
 - uvařeno zeleninu na kostičky, hrášek, MUNGO klíčky,
 - uvařené luštěniny všeho druhu,
 - TOFU strouhané nebo na nudličky, uvařené sójové „maso“.

A nakonec pár zásad, které nás dovedou k dokonalému POLÉVKOVÉMU ŠTĚSTÍ

* Ať vaříme polévku jen pro sebe, nebo malou rodinku, nebo pro školní jídelnu, děti v mateřské školce nebo dokonce pro hosty restaurace, dejme do ní své srdce a lásku a nic neodbyvejme.

* Lahodnou polévku uvaříme jen z čerstvých a kvalitních surovin. Žádné náhražky a nevalná kvalita ingrediencí k chutné a pochválené polévce nevedou.

* Soli kuchyňské nebo mořské dávejme s mírou, není problém si u stolu polévku přisolit. Bylinkami a zeleným kořením nešetřeme, prospějí v každém ročním období.

* Polévka by měla být vždy čerstvá, hlavně taková, ve které jsou vařené brambory, houby a měkká zelenina. Jen málokterá polévka je chutnější na druhý den (např. pravá dršťková, gulášová).

* Polévka by měla budit šťastný úsměv již svojí vůní a vzhledem na talíři. Vždyť jíme i zrakem a čichem.

* Dbejme na krásné podání polévky v pěkných talířích, miskách nebo polévkové míse. Polévku jen v hrnci, ve kterém jsme ji vařili, si dovolíme podat jen někde na chalupě nebo na čundru, nikoliv v naší pěkné moderní kuchyni.

POLÉVKOVÉ RECEPTY NA ROČNÍ OBDOBÍ

JARO

Velikonoční jehněčí polévka

Polévka od babičky má tradiční jarní sílu

Potřebujeme

- 0,5 kg jehněčích, telecích nebo kozlečích kostí
- 250 g jehněčího, telecího nebo kozlečího masa, popř. i kousek jater
- 150 g očištěné kořenové zeleniny
- 1 malá cibule
- 1 stroužek česneku
- sůl
- špetka strouhaného muškátu
- hrst mladých špenátových lístků nebo kopřivových výhonků
- pár snítek popence okrouhlolistého (nemusí být)
- 2 lžice sekané petrželky

Vložka – Jarní svítek

2 bílky, 30 g špaldové mouky hrubé celozrnné, 1 lžička oleje, hrst jemně sekaných jarních bylinek (viz recept na polévku z jarních bylinek), sůl, máslo na pečení.

Postup

Dobře omyté kosti dáme do studené osolené vody a vaříme s očištěnou kořenovou zeleninou, cibulí a česnekem 45 minut. Zatím nakrájíme omyté syrové maso a popř. i játra na velmi malé kousky nebo na hrubo pomeleme.

Po 45 minutách vývar z kostí přecedíme do jiného hrnce, uvařenou kořenovou zeleninu dáme stranou. Vývar přivedeme k varu, vložíme připravené maso, muškát a vaříme do měkka. Nakonec dáme do polévky na kostičky nakrájenou uvařenou kořenovou zeleninu, nasekané špenátové či kopřivové lístky, petrželku a popenec a prohřejeme. Na talířích podáváme s kostičkami jarního svítku.

Jarní svítek: Bílky ušleháme do tuha se špetkou soli a olejem a zlehka vmícháme mouku a na jemno nasekané bylinky. Pánev silně vymažeme máslem, těsto rozetřeme ve vrstvě asi 1,5 cm a na mírné plotně nebo v troubě pečeme svítek z obou stran do zlatova. Mírně prochladlý nakrájíme na kostičky.



LÉTO

Rajská polévka s květákem a sýrem Lučina

Potřebujeme

- 0,5 kg masitých rajčat nebo 120 g rajského protlaku
- 1 květák
- 1 cibule
- 50 ml olivového oleje
- 50 g špaldové mouky hladké (nemusí být)
- 1,25 l pramenité vody
- půl lžičky cukru a sůl
- sekaná petrželka nebo jiné zelené koření
- snítky bazalky
- opražená dýňová semena na zdobení
- 100 g sýra Lučina

Postup

Květákový košťál odřízneme, sloupneme, očistíme a nakrájíme na drobno. Menší růžičky květáku si dáme stranou. Omytá rajčata i se slupkou nakrájíme na drobno. V hrnci ohřejeme olej, přidáme jemně nakrájenou cibuli, špaldovou mouku a promícháme. Zalijeme 1,25 l osolené vody, prosehneme a vložíme nakrájené košťály z květáku.

Po 10 minutách přidáme krájená rajčata (nebo rajský protlak), vaříme 5 minut, a pak vše rozmixujeme do hladka. Květákové růžičky uvaříme v menším množství osolené vody v jiném hrnci do měkka.

Uvařený květák vložíme do rozmixované směsi, prohřejeme, dochutíme cukrem, solí a petrželkou a podáváme. Na talířích zdobíme krémovou Lučinou, čerstvou bazalkou a dýňovými semínky.



Polévka z pečené dýně

Potřebujeme

- 800 g očištěné žlutomasé dýně – např. hokaido nebo zelené hokaido
- 1 hlava česneku
- 30 ml olivového oleje
- 1 l domácího vývaru nebo pramenité vody
- BIO koření do polévky
- kousek čerstvého zázvoru
- 200 ml sladké smetany
- sůl
- bílý pepř
- hrst pražených dýňových semínek
- lístky koriandru

Vložka: kukuřičné krutony (hotový výrobek)

Postup

1. Dýni bez semen a slupky nakrájíme na plátky a dáme do pekáčku. Celou hlavu česneku přepůlíme a přidáme do pekáčku k dýni. Vše zakápneme olivovým olejem, lehce osolíme, podlijeme 0,5 l vody a pečeme v troubě při teplotě 180 °C asi půl hodiny.
2. V hrnci ohřejeme vývar nebo vodu s kořením k varu. Do toho dáme upečenou dýni, vymačkáme pečené stroužky česneku, nastrouháme kousíček zázvoru a vše rozmixujeme do hladka.
3. Polévku zjemníme sladkou smetanou a dochuťme solí a bílým pepřem.
4. Polévku na talířích zdobíme opraženými dýňovými semeny a lístky koriandru. Krutony dáme v misce na stůl, aby si každý přidal podle chuti.



ZIMA

Krkonošské kyselo z Pečky

Vydatný zimní oběd pro celou rodinu

- 200 g chlebového kvásku od pekaře nebo vlastního
- 2 l pramenité vody
- sklenička kyselých naložených hub
- mletý kmín, sůl
- 100 ml sladké smetany

Vložka:

1 velká cibule, 50 g sádla, 4 vejce, 400 g brambor vařených ve slupce, oloupaných, sůl

1. Kvásek rozšleháme v 0,5 l vlažné vody a pak vlijeme do hrnce, ve kterém se vaří zbylá voda. Přidáme sůl a kmín a za stálého míchání vaříme na mírném ohni asi 8 minut. Mícháme pěkně ode dna, aby se kvásek nepřichytil.
2. Nakonec vložíme okapané naložené houby a polévku zjemníme smetanou.
3. Na pánvi zahřejeme sádlo, osmažíme na něm do zlatova cibulku, vlijeme rozšlehaná a osolená vejce necháme je ztuhnout. Vejce a vařené brambory rozdělíme do talířů a vše přelijeme horkou kváskovou polévkou.

NEZNÁMÁ, AVŠAK SKVĚLÁ, ENDIVIE

Na zahrádce i v kuchyni

Endivie, neboli čekanka salátová hlávková – *Cichorium endivia* – (česky známá jako šterbák) je z rodu hvězdčovitých podobně jako čekanka k rychlení puků.

Základní odrůda endivie má ploché hlávky se zelenými listy a žlutými srdíčky, z krajových odrůd je u nás k dostání semeno např. „Endivie zimní“. Jiná zelená odrůda – „Zuckerhut“ (homole cukru) má volnější hlávku zašpičatělého protáhlého tvaru. Další u nás známá i pěstovaná odrůda má červenou kulatou hlávku, červenou barvu listů s bílými řapíky (např. Radicchio nebo Lollo rosa). Prakticky všechny druhy Endivií jsou na podzim a v zimě k dostání ve větších supermarketech a u některých farmářů.

V semenářstvích jsou k dostání i další odrůdy, já však mám již mnohaletou zku-



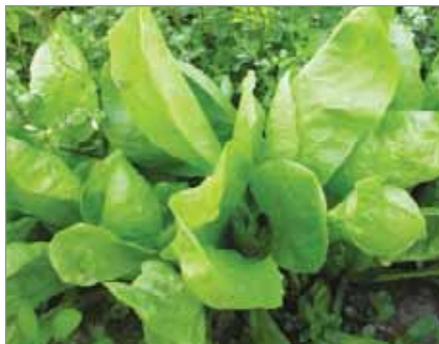
šenost s odrůdami Endivia zimní (šterbák), Zuckerhut a Radicchio. Pro začátečníky je nejjednodušší pěstování Endivie – šterbáku, ale i odrůda Zuckerhut dává většinou dobrou úrodu. Červené hlávkové čekanky potřebují lépe připravenou půdu, mladé rostliny často napadají slimáci a jiní škůdci, semena jsou poněkud dražší. Takže začněme s pěstováním obyčejné zelené Endivie a v dalších letech zkusíme i některou jinou odrůdu. Nebo si Radicchio či jinou červenou Endivii nejprve kupte v supermarketu a ochutnejte – je výborná.

PĚSTOVÁNÍ ENDIVIE NA ZAHŘÁDCE

VÝSEV

Pro sklizeň v srpnu se vysévá v dubnu do teplého pařeniště. Na naší zahrádce Endivie pro letní sklizeň nepěstujeme, protože v srpnu je spousta jiné listové i plodové zeleniny a Endivie by asi k chuti nepřišla.

Pro sklizeň v říjnu – listopadu sejeme Endivii koncem července, nebo v první polovině srpna. Vyséváme na mírně zastíněný záhon nebo do studeného pařeniště apod., hojně zaléváme, Endivie potřebuje dostatek vody. Jakmile mají rostlinky 4–5 pěkných lístků, přepichujeme je na připravený záhon.



Pěstování Endivií pro podzimní sklizeň je mnohem výhodnější, a to z mnoha pohledů.

- Endivii pro podzimní sklizeň pěstujeme v druhé trati, tj. sazenice dáváme po sklizené letní zelenině (kedlubnách, rané brokolici, ředkvičkách, hrášku apod.)
- Podzimní Endivie přijde více k chuti v salátech apod., jiná zelenina je ze zahrádky již pomalu sklizena.
- Pěkně vzrostlé Endivie můžeme na podzim nechat na záhonu i při prvních mrazech do -5°C , je to moje mnohaletá zkušenost, mnohdy až do začátku prosince (Praha-Východ). Menší (mladší) rostliny ve studeném pařeništi nebo na chráněném záhonu přežijí většinou i zimu a na jaře sklízíme pěkná mladá srdíčka.

NÁROKY NA PŮDU

Endivie má ráda půdu dobře vyhnojenou kompostem.

PĚSTOVÁNÍ, OŠETŘOVÁNÍ A UCHOVÁNÍ HLÁVEK

Vzdálenost rostlin

Sazenice vysazujeme do řádků vzdálených od sebe asi 40 cm, rostliny v rozptěti asi 30 cm. Endivie zimní má ploché hlávky (ty později můžeme svázat pro vybělení), proto dáváme sazenice spíše do většího sponu. Zuckerhut má vyšší protáhlou hlávku, a tak zabere méně místa, Radicchio také potřebuje méně prostoru než Endivie zimní.

Rostlinám po celou dobu vegetace dopřáváme hodně vláhy. Sledujeme, zda

nám Endivie nenapadají slimáci, jiné škůdce či choroby jsem nezaznamenala. Z rostlin odstraňujeme průběžně spodní nahnilé nebo slimáky napadené listy.

Svazování hlávek Endivie zimní

Abychom dosáhli křehčích a méně nahořklých lístků, ploché hlávky Endivie zimní můžeme asi 14 dní před sklizní (tj. když hlávky pokryjí celou plochu okolo rostlin) a za suchého počasí svázat měkkým provazem nebo tkanicí k bělení středových srdíček a listů okolo.

SKLIZEŇ

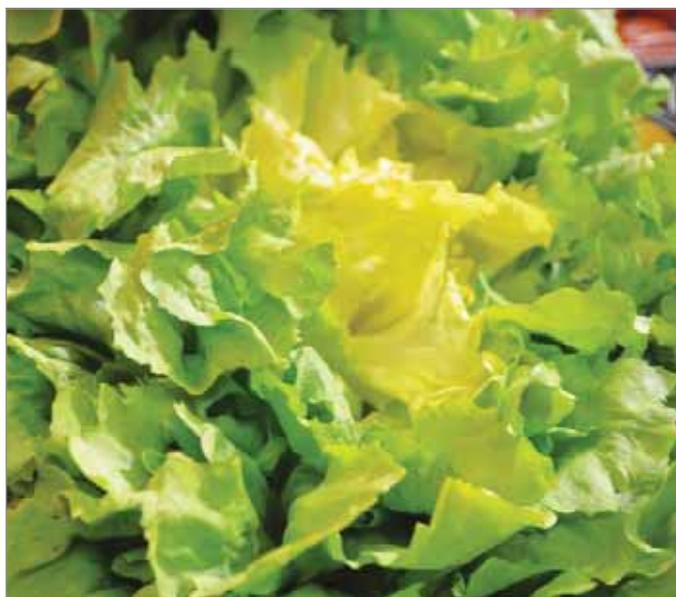
Podzimní Endivii zimní, Zuckerhut a Radicchio sklízíme postupně do prvních mrazů odřezáváním hlávek od země. Kořeny můžeme ponechat, z jara obrostou pěknými mladými lístky.

Když se začínou objevovat mrazíky, Zuckerhut a Radicchio raději sklídíme a pro delší uchování dáme po jedné hlávce do mikroténových sáčků a uložíme v zeleninových přihrádkách v chladničce nebo dáme do chladného sklepa, garáže, verandy. Takové hlávky občas zkontrolujeme, nahnilé listy odstraníme. Vydrží nám asi měsíc.

Endivii zimní před silnějšími mrazy (přes -5°C), ovšem dokud není půda ještě zamrzlá, vyjmeme z půdy i s kořenovým balem. Odstraníme poškozené vnější listy, hlávky necháme svázané nebo je dodatečně svážeme, jednotlivě zabalíme do novinového papíru, uložíme do bedny těsně vedle sebe kořenem dolů a uchováme ve vlhkém temném sklepe. Hlávky se v temnějším prostředí ještě více vybělí. Často kontrolujeme a odstraňujeme nepěkné kusy nebo lístky. V dobrém sklepe nám vydrží do ledna.

PŘEZIMUJÍCÍ ROSTLINY

Endivie zimní je schopna v přiměřených podmínkách i přezimovat, nejlépe přezimují méně vzrostlé rostlinky, které na jaře pěkně obrazí. Na zimu je nijak nepřikrýváme, pokud napadne dosti sněhu, je to výhoda, pokud jsou holomrazy, většina rostlin nepřežije. ➔



VÝŽIVOVÉ PLUSY A VYUŽITÍ V KUCHYNI

Endivie a čekanky salátové jsou biologicky velmi hodnotné zeleniny. Mají vysoký obsah minerálních látek (draslík, fosfor, vápník, hořčík, železo aj.), obsahují hojnost vitamínu C, B1, B2, PP, kyselinu listovou, karotenoidy a další. Protože se konzumují především za syrova, nejsou zanedbatelné ani enzymy a flavonoidy. Prostě endivie jsou v období před nástupem zimy a v prvních zimních měsících jednou z nejhodnotnějších čerstvých a přirozeně rostoucích zelenin vůbec. Pravda, listy jsou mírně nahořklé. Tyto hořčiny však velmi prospívají našim játrům, především s přicházejícím ochlazením a krácením denního světla.

V kuchyni využíváme endivie hlavně do salátů, k přípravě pest, a pokud jste příznivci studených smoothies, pak i tam najdou své uplatnění.

Z hlávek vybíráme hlavně vybělená srdíčka a bílé křehké řapíky (podobně jako u čínského zelí). Srdíčka do salátů natrháme, řapíky nakrájíme na nudličky. V míse lehce posolíme a pro větší křehkost zlehka promneme rukama. Pak zpracujeme do salátů nebo na oblohu, obdobně jako ledový salát nebo čínské zelí.

Endivie a čekanku můžeme využít i v teplé kuchyni, sekané i hrubší lístky můžeme přidat ke konci varu i do polévek.



Zimní salát s endivií a naklíčenou čočkou.

Recepty – trochu neobvyklé, ale výborné!

Čínský salát z endivie nebo Radicchia

- 1 větší hlávka endivie nebo Radicchia
- 20 g sušených hub MU-ER (Jidášovo ucho) nebo 80 g jiných hub naložených v nálevu
- 1 sterilovaná nebo čerstvá kapie
- 2 lžičce jablečného octa nebo UME octa
- trochu cukru podle chuti, sůl
- 30 ml panenského oleje
- 1 lžička mleté sladké papriky

1. Jidášovo ucho namočte na pár hodin do studené vody, pak ve stejné vodě krátce povařte, scedte a nakrájejte na nudličky. Naložené houby (pokud použijete) scedte a nakrájejte. Kapii nakrájejte na nudličky.

2. Listy endivie nebo Radicchia natrhajte, řapíky nakrájejte, lehce osolte a rukama v míse promačkejte. Přidejte houby a vše promíchejte.

3. Z octa, cukru, trochy odvaru nebo láku z hub a větší části oleje smíchejte závluku a přelijte jí endivii s houbami v míse.

4. Zbylý olej lehce zahřejte, přidejte mletou papriku, krátce promíchejte a získá-

ným červeným olejem zakápněte salát. Po chvíli odležení chutná skvěle.

Flíčky s endivií

- 2 srdíčka z větších hlávek endivie
- 300 g flíčků (neuvařená těstovina, nejlépe špaldová)
- 2 vejce
- 1 dl kravského nebo sójového mléka
- 30 ml řepkového oleje nebo 30 g čerstvého másla
- sůl, bílý pepř
- tuk a strouhanka na pekáček nebo papír na pečení
- 100 g strouhaného sýra na posypání
- podle chuti kečup, chutney, pesto apod. na ochucení

1. Listy ze srdíček ze dvou hlávek endivie rozeberte a lehce přelijte vroucí vodou. Pak vodu hned slijte a endivii nechte okapat.

2. Těstovinu uvařte podle návodu na obalu „al dente“.

3. V misce rozšlehejte vejce, mléko, sůl, pepř.

4. Pekáček nebo nádobu Remosky vymažte tukem a vysypte strouhankou nebo vložte papírem na pečení. Dejte vrstvu uvařených flíčků, pak pokladte připravenými listy endivie a vystřídejte tak dvě až tři vrstvy, nahoře bude těstovina.

5. Zakápněte od stran olejem nebo rozpuštěným máslem, pak přelijte připravenou směsí z vajec. Pečte při cca 165 °C do zlatavého povrchu.

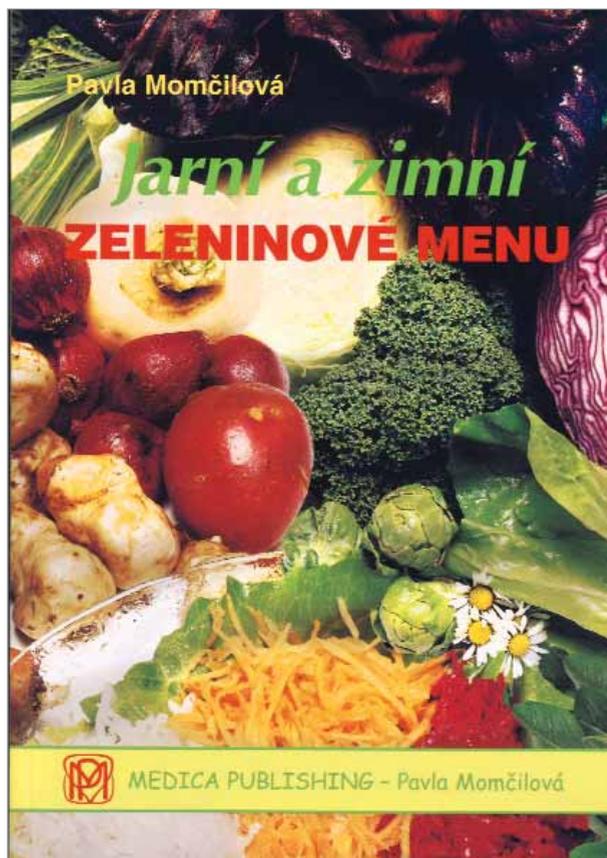
6. Na talířích posypte strouhaným sýrem a eventuálně dochuťte závlukou podle vlastního výběru.

Pavla Momčilová

www.medicapublishing.cz



Jarní salát s endivií.



Prima recepty najdete v knize nakladatelství MEDICA PUBLISHING Jarní a zimní zeleninové menu na straně 33 až 36.



Vláda schválila Koncepti na ochranu před následky sucha pro území České republiky

Snížit zranitelnost území před nedostatkem vody v důsledku očekávaných změn klimatu je cílem Konceptce na ochranu před následky sucha pro území České republiky. Společný materiál Ministerstva zemědělství a Ministerstva životního prostředí schválila vláda na konci července.



„Základní vizí Konceptce je zvýšení odolnosti České republiky vůči suchu a nedostatku vody, protože vodní zdroje jsou prakticky závislé výhradně na atmosférických srážkách a v přepočtu na jednoho obyvatele patří k nejnižším v Evropě. Dokument rozebírá vznik sucha, jeho rozsah a příčiny s uvedením dopadů na vodní zdroje, zejména v regionech, které trpí výskytem sucha nejčastěji, tedy na jižní Moravě, Rakovnicku, Žatecku a Královéhradecku,“ řekl ministr zemědělství **Marian Jurečka**.

Východiskem pro zpracování návrhu Konceptce byly výstupy činnosti Meziresortní komise VODA-SUCHO, která vznikla dohodou ministra zemědělství Mariana Jurečky a ministra životního prostředí Richarda Brabce v roce 2014 jako reakce na výskyt jarního zemědělského sucha.

V podmínkách ČR jsou dopady sucha a nedostatku vody významně zmírňovány existující vodohospodářskou infrastrukturou, která zásobuje vodou většinu obyvatelstva a výrobních provozů. Míru dopadů sucha a nedostatku vody na obyvatelstvo a průmysl v posledních letech příznivě ovlivnila skutečnost, že klesly odběry vody přibližně o polovinu oproti situaci v roce 1990. Zmírňující efekt tohoto vývoje se však již postupně vytrácí, jak ukázaly problémy v suchém období roku 2015. Pravděpodobnost častějšího výskytu suchých období bude vzrůstat jako následek vývoje změny klimatu. Lze proto očekávat, že stávající vodní zdroje nebudou dostatečné, a to nejen z hlediska potenciálně snižujícího se dostupného množství vody, ale i z hlediska nevyhovující jakosti vody.

Základní vizí Konceptce je zvýšení odolnosti ČR vůči suchu a nedostatku vody.

Odolnost bude založena například na připravenosti a schopnosti včas reagovat na výskyt sucha a na realizaci preventivních a strategických opatření za účelem minimalizace dopadů sucha a nedostatku vody na společnost, hospodářství a přírodní ekosystémy.

Mezi základní cíle Konceptce patří zvýšení informovanosti o riziku sucha prostřednictvím monitoringu a předpovídání jeho výskytu. Zajištění připravenosti na události sucha pomocí plánů pro zvládnutí sucha a všeobecné osvěty. A také zabezpečení udržení rovnováhy mezi dostupnými vodními zdroji a potřebou vody napříč sektory i v měnících se klimatických a socioekonomických podmínkách.

S ohledem na dlouhou dobu přípravy mnohých, zejména technických opatření, je nutné, aby se o jejich realizaci rozhodlo co nejdříve, aby byla odolnost ČR vůči nedostatku vody zvýšena včas.

Markéta Ježková

BIOFACH 14. – 17. únor 2018

Zájemci o prezentaci na samostatném stánku na příštím Biofachu se mohou přihlásit do 8. září 2017. Online přihlášení probíhá na webu pořadatele: www.biofach.de/en/exhibitors/participation/application.

V roce 2018 je účast firem na veletrhu BIOFACH podpořena Ministerstvem zemědělství, informace k dotaci 9H získáte na webově stránce MZe: <http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/proexportni-okenko/mezinarodni-veletrhy-a-vystavy/x9h-podpora-ucasti-na-mezinarodnich/>

V případě dotazů poradí na: tel.: 775 663 548, 775 663 700, info@proveletrhy.cz

FINALIZACE BIOPRODUKCE A MOŽNOSTI JEJÍHO ODBYTU

● ZPRACOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY, základní požadavky a pravidla na zpracování

Termín: **5. 9. 2017**, 9.00 – 16.00
Místo konání: Ekofarma Bílý mrak, Šachov 13, 517 21 Týniště nad Orlicí I GPS: 50.097811N, 16.122842E

Program:

9.00 – 9.15 prezence
9.15 – 11.15 Exkurze do výroby Podorlické sodovkárny s.r.o., Kaštany 435, 516 01 Rychnov nad Kněžnou I GPS: 50.171475N, 16.278422E
11.15 – 11.45 přesun na Ekofarmu Bílý mrak, cca 20 km
11.45 – 12.15 Představení ekofarmy Bílý mrak, **Radek Sus**, majitel farmy
12.15 – 12.45 oběd
12.45 – 14.45 Faremní zpracování ovoce a zeleniny, základní požadavky a pravidla pro zpracovatelský provoz, **Mgr. Diana Benšová**
14.45 – 15.00 coffee break
15.00 – 15.45 Certifikace biopotravin rostlinného

původu, **Ing. Jan Dehner**, ředitel KEZ,o.p.s.
15.45 – 16.00 Diskuze a závěr
Přihlášky do 4. 9. 2017.

● ZPRACOVÁNÍ MASA BEZDUSITANOVOU TECHNOLOGIÍ

Termín: **28. 9. 2017**, 8.30 – 16.30
Místo konání: Ekofarma Rybník, Rybník 8, 345 25 Hostouň I GPS: 49.512213N, 12.676832E

Program:

9.00 – 9.15 prezence
9.15 – 10.30 Příprava masa pro masné výrobky (klobásky, párky atd.), **Hermann Jakob**, hlavní školitel německých svazů Bioland a Gaea v oblasti zpracování biomasa bezdusitanovou technologií až do finálních produktů, řezník, autor několika knih a vedoucí školy pro řezníky
10.30 – 13.00 Výroba masa a masných výrobků, **Hermann Jakob**
13.00 – 14.00 oběd
14.00 – 15.30 Teorie výroby masných výrobků a šunky, včetně kalkulace, **Hermann Jakob**
15.30 – 16.00 Ochutnávka výrobků, možnost

ochutnání výrobků z produkce Ekofarmy Rybník 16.00—16.30 Diskuze a závěr
Přihlášky do 27. 9.

● ZPRACOVÁNÍ MLÉKA, od legislativy až po distribuci zákazníkům

Termín: **27. 9. 2017**, 9.00 – 16.00
Místo konání: Farma Dolní Částkov, Dolní Částkov 57, Karlovarský Kraj

Program:

9.00 – 9.15 prezence
9.15 – 12.00 Praktická část, **Zuzana Moučková, Ing. Ivan Hrbek**, poradce pro EZ
• Výroba sýra řemeslným způsobem • Nové způsoby zrání sýru • Afínace sýrů
12.00 – 12.30 oběd
12.30 – 15.45 Teoretická část, **Ing. Ivan Hrbek**, poradce pro EZ • Syrové nebo pasterované mléko • Nová legislativa faremního zpracování
• Označování mléčných výrobků • Uvádění na trh 15.45—16.00 Diskuze a závěr

Přihlášky do 26. 9. 2017

Pro všechny kurzy:

Přihlášky e-mailem na: martina.cechova@probio.cz, nebo telefonicky na 607 653 041. Seminář je bezplatný, dopravu na místo si hradí každý účastník sám.



PODPORA MLADÝCH FARMÁROV A LA SLOVAKIA

Výzva Poľnohospodárskej platobnej agentúry (PPA) pre opatrenie: 6 – Rozvoj poľnohospodárskych podnikov a podnikateľskej činnosti, podopatrenie: 6.1 – Pomoc na začatie podnikateľskej činnosti pre mladých poľnohospodárov bola vyhlásená 15. 7. 2015 s prvým dátumom uzavretia výzvy 8. 1. 2016.



Tento dátum sa na dvakrát predlžoval, až do 8. 3. 2016. Výška finančných prostriedkov určených na vyčerpanie vo výzve sa členila na menej rozvinuté regióny, tj. mimo Bratislavského kraja = 24,5 mil. eur a ostatné regióny, tj. Bratislavský kraj = 500 tis. eur. Pri výške oprávnených výdavkov na jeden projekt 50 tis. eur sa jedná o podporu pre 500, slovom päťsto, mladých slovenských farmárov.

Slovensko má 3000 obcí a priemerný vek v poľnohospodárstve sa neustále zvyšuje! Na výzvu reagovalo 2 028 žiadateľov, pričom každý z nich sa musel stať prvýkrát podnikateľom v poľnohospodárstve. Nakoľko naši úradníci dodnes nepochopili rozdiel medzi žiadateľom a poberateľom dotácie, všetci museli dokladovať nezmyselné potvrdenia, že nie sú dlžníci sociálnej a všetkých existujúcich zdravotných poisťovní, daňového úradu, colnej správy, že nie sú v likvidácii, konkurze a reštrukturalizácii, výpis z registra trestov ako i potvrdenie od inšpektorátu práce, že v predchádzajúcich troch rokoch neporušili zákaz nelegálneho zamestnávania. Pri počte 2 028 sa jednalo o 7 potvrdení v celkovej sume 20 280 eur za kolkové známky pre štát (daňový úrad 3 eur, colnica 3 eur, okresný súd

2,50 eur, inšpektorát práce 1,50 eur) a váhe 200 kg zbytočného papiera. V súčasnej dobe internetu je to vskutku komické, veď napríklad pokiaľ si idete požičať peniaze z banky, tá si vie preveriť on-line, či ste niektorej inštitúcii dlžní.

Bodovacie kritériá boli nastavené nasledovne (v tabuľke).

Na čo si treba dať pozor

Prijímateľ je povinný:

- zahájiť realizáciu projektu najneskôr do 6 mesiacov od dátumu podpísania zmluvy;
- informovať verejnosť o podpore – vyvesiť na mieste ľahko viditeľnom aspoň jeden plagát s informáciami o projekte o veľkosti minimálne A3;
- strpieť návštevu PPA na mieste realizácie projektu v období pred vyplatením prvej platby;
- pokiaľ začal realizovať projekt pred podpisom Zmluvy, musí toto oznámiť na predpísanom tlačive PPA bez zbytočného odkladu;
- pokiaľ začne realizovať projekt po podpise Zmluvy, musí toto oznámiť na predpísanom tlačive PPA do 7 dní od začatia realizácie projektu;
- počas celej doby platnosti a účinnosti Zmluvy mať splnené všetky podmienky poskytnutia príspevku;
- do 9 mesiacov od dňa účinnosti zmluvy podať žiadosť (ŽoP) o prvú splátku vo výške 70 %;
- do podania ŽoP sa stať aktívnym poľnohospodárom, tj. pri ŽV mať v centrálnej evidencii (CEHZ) 25 % zvierat uvedených v projekte, pri ŠRV mať žiadosť o priame platby na min. 25 % pôdy uvedenej v projekte;
- všetky finančné operácie realizovať bezhotovostnou formou;
- podať ŽoP o druhú splátku vo výške 30 % až po splnení cieľa

BODOVACIE KRITÉRIÁ

Kritérium	Body
Projekt sa realizuje v okrese s priemernou mierou evidovanej nezamestnanosti v roku predchádzajúcom roku vyhlásenia výzvy:	
– do 15 % vrátane	23
– nad 15 %	25
Žiadateľ bude podnikateľ ako fyzická osoba	10
Podnikateľský plán zameraný minimálne 60 % na živočíšnu výrobu (ŽV)	8
minimálne 60 % na špeciálnu rastlinnú výrobu (SRV)	6
Deklarácia štandardného výstupu viac ako 25000 eur	5
Má profesné vysokoškolské vzdelanie	21
stredoškolské vzdelanie	18
nemá profesné vzdelanie	15
Počas nasledujúcich troch rokov zamestná na trvalo vrátane seba	
dvoch a viac pracovníkov	20
jedného pracovníka	18
žiadneho pracovníka	13
Bol počas posledných 3 rokov evidovaný nezamestnaný alebo na materskej dovolenke	8
Bude hospodáriť ekologicky	3
Je čerstvým absolventom profesného vzdelávania	4

podnikateľského plánu, tj. mať 100 % zvierat v CEHZ a 100 % pôdy v žiadosti o priame platby;

- neprekročiť maximálny štandardný výstup vo výške 50 000 eur;
- ŽoP o druhú splátku podať najskôr po 2 rokoch od začatia realizácie a najneskôr do 5 rokov odo dňa nadobudnutia účinnosti zmluvy;
- k ŽoP o druhú splátku predložiť elektronickú fotodokumentáciu;
- pred druhou splátkou sa zaregistrovať do Národnej siete rozvoja vidieka;
- pred druhou splátkou vypracovať Odpočet podnikateľského plánu;
- mať výrobný potenciál od 8 000 eur do 50 000 eur, meraný hodnotou štandardného výstupu;
- doplniť si primerané zručnosti a schopnosti do 24 mesiacov od dátumu podpísania Zmluvy;
- ak podniká ako fyzická osoba, byť SHR po celú dobu platnosti Zmluvy;
- pri ekológii do podania druhej žiadosti byť zaregistrovaný na ÚKSÚP a mať podpísanú zmluvu s kontrolnou organizáciou;
- odovzdať vyplnený informačný formulár MPaRV SR.

Keďže u nás ešte stále nie je realizované Opatrenie 2 – poradenské služby v rámci Programu rozvoja vidieka(!), budú sa s tým musieť všetci popasovať sami, resp. nájsť si niekoho, kto im s tým pomôže. Všetkým, ktorí podpísali zmluvu s PPA, prajem veľa šťastia pri jej naplňaní a verím, že ďalšia výzva pre mladých bude ra-

cionálnejšia a budú v nej zohľadnení všetci tí, ktorí sa stali prvýkrát podnikateľmi v poľnohospodárstve po 15. 7. 2015.

**Zuzana Homolová,
Ekotrend Slovakia – zväz
ekologického
poľnohospodárstva**

Michala Hlaváčka 21, 054 01 Levoča, Slovenská republika
tel.: ++421-(0)53-4511862
www.ecotrend.sk
e-mail: ecotrend@ecotrend.sk



Exkurzia do Maďarska – inšpirácie pre udržateľný vidiek (1)

Skupina 20 farmárov, domácich pestovateľov a nadšencov pre ekologické poľnohospodárstvo spoznala za päť dní deväť zaujímavých miest v oblasti medzi Visegrádom a Vácom, predovšetkým ekofarmy a malé gazdovstvá.

Exkurzia sa uskutočnila v rámci projektu Vidiek 21, do ktorého sú zapojené Slovensko, Česká republika a Maďarsko. Cieľom bolo naučiť sa niečo nové a nadobudnúť skúsenosti v oblasti hospodárenia v súlade s prírodou. Preto sa celý pobyt sa niesol v duchu bioproduktov, ekologického poľnohospodárstva, malo-výrobcov a domácich výrobkov.

Farma Három Kaptár – komunitou podporované poľnohospodárstvo (CSA)

Prvou zastávkou bola farma Három Kaptár (preklade Tri úle) na ostrove Szentendre. Ekofarma zabezpečuje zeleninu pre 80 rodín z Budapešti a okolia. Každý týždeň dostanú debničku zeleniny a bylín. Ak majú čas a chuť, môžu prísť s prácami na farme pomôcť. V čase návštevy v záhrade pracovali aj brigádnici z neďalekých škôl.

„Najviac ma zaujalo vykurovanie skleníka – čerstvý hnoj prikrýty vrstvou hliny, na ktorej vysievajú priesady. To chcem určite vyskúšať,“ hovorí o prvých zážitkoch Zuzka Homolová z ekofarmy Odorica.

Nagybörzsöny – džemy a rozvoj agroturistiky

Ďalší deň skupinka zamierila do pôvabnej dediny Nagybörzsöny, situovanej blízko slovenských hraníc. Návšteva „lekvárového domu“ (<http://www.lekvarlak.hu/>), kde vyrábajú 135 druhov lekvárov, bola spojená so súťažnou ochutnávkou nezvyčajných džemových variácií.

O úspešnom marketingu svedčí nedávna objednávka džemov až z Dubaja. Súčasťou objektu je aj reštaurácia a ubytovacie zariadenie.

„Pre mňa bola zaujímavá spolupráca všetkých občanov v Nagybörzsöny. Pozitívne je, že keď sa chce, tak sa dá aj z ničoho urobiť veľa. Fascinovalo ma, že kam sa človek pozrel, tam niekto niečo domáce ale netradičné predával, pracovali na ubytovacích zariadeniach i akciách na prilákanie turistov. No prosté dokonala dedinka,“ rozpráva účastníčka Janka Potfajová

Viacej od

**Adriány Henčekovej,
na webe**

<http://www.biospotrebitel.sk/clanok/217>
3-exkurzia-do-madarska-inspiracie-
pre-udrzatelny-vidiek-1.htm

Regulace zaplevelení v ekologickém zemědělství

Představujeme vám poslední ze tří oceněných inovativních projektů uplynulého roku, které každoročně oceňuje TP Organics - Evropská technologická platforma pro výzkum v oblasti biopotravin a ekologického zemědělství (EZ) v rámci tzv. Dnů inovací v EZ. V kategorii Zlepšování kvality a produktivity ekologické polní produkce zvítězil projekt „Innovative cereals sowing system for weeds control“ (CREA, Itálie).

Regulace zaplevelení je jedním z nejnvýznamnějších problémů, kterým čelí nejen ekologičtí zemědělci. Vzhledem k tomu, že v EZ je vyloučeno používání herbicidů, je nutná regulace plevelů jinými způsoby. Velký důraz se klade na preventivní a nepřímá opatření. K preventivním opatřením patří především respektování podmínek stanoviště a nároků plodiny, pestrý a vyvážený osevní postup, pěstování meziplodin a pícnin a volba vhodných druhů a odrůd. Dalšími formami prevence jsou vhodné zpracování půdy, péče o statková hnojiva a harmonické hnojení, správné setí a zabránění zavlečení plevelů na pozemek, optimální doba a způsob sklizně a posklizňové úpravy.

K výběru obilovin v EZ

Výsledky výzkumu ukazují, že v porostu obilovin závisí konkurenceschopnost vůči plevelům především na celkové schopnosti kulturní rostliny zaujmout prostor

ností vůči plevelům vzhledem k odlišné morfologii. Do komplexu znaků odpovědných za vysokou konkurenceschopnost vůči plevelům patří délka stébla, listová pokrývnost, tvar trsu po vzejití a postavení a tvar listů. Důležitý je také výběr genotypů s vysokou schopností příjmu dusíku urychlující růst rostlin zvláště na počátku vegetace a při jarní regeneraci. Pro příjem živin z půdy je podstatný rozvoj, velikost a funkčnost kořenové soustavy. Díky delšímu stéblu, většímu počtu odnoží a větší listové ploše (v nižších patrech) se zvyšuje zastínění plevelů, a tím snižuje zaplevelení. Vyšší rostliny bývají hodnoceny jako konkurenceschopnější vůči plevelům, ale jen za předpokladu rychlého počátečního růstu a vysoké odolnosti k poléhání.

Současné konvenční odrůdy nejsou šlechtěny na konkurenceschopnost vůči plevelným rostlinám. Plevelé jsou likvidovány chemickou cestou pomocí herbicidů a není proto nutné brát v potaz (ke škodě

může na zapleveleném pozemku zkrácené stéblo představovat snížení stínící schopnosti. To znemožňuje využití polozakrslých málo konkurenčně schopných odrůd. Zahraniční výzkumy dokládají, že selekce odrůd konkurenceschopných proti plevelům je možná. Stejně tak je možné hledat další alternativy k zavedeným způsobům pěstování či kombinovat obojí. Takovou výzvou se zabývala operační skupina ve Výzkumném středisku pro obiloviny (CREA-CER, Foggia, v Itálii) v rámci programu Evropského inovativního partnerství.

Důležitost rozestupu řádků

Základem pro aplikovaný výzkum byla skutečnost, že větší rozestup řádků (15 cm a více) umožňuje růst plevelů v meziřádkách, protože pšenice v raných fázích kolonizuje svými kořeny prostor do okruhu asi 5 cm. Alternativní strategie boje proti plevelům se opírá o rovnoměrné setí. To by mělo zajistit lepší příjem živin a rovnoměrnější pokryv půdního povrchu, čímž může dojít k omezení růstu plevelů. Navíc zvýšená prostorová homogenita by měla také snížit vnitrodruhovou konkurenci o světlo, vodu a živiny a tak při vyšší transpiraci lépe využít zdroje. Nicméně informace týkající se vlivu snížení meziřádkové vzdálenosti na výtěžnost pšenice a konkurenceschopnost proti plevelům nejsou jednoznačné. Bylo totiž také prokázáno, že větší hustota porostu může někdy vést ke zvýšení vnitrodruhové konkurence, výskytu houbových chorob při změně mikroklimatu porostu a dalším problémům, které mohou vyvážit výhody redukce plevelů a nakonec celkový výnos snížit.

Cíle projektu

Cílem projektu bylo zjistit úlohu prostorového uspořádání rostlin pšenice z hlediska výnosů zrna a zaplevelení u dvou zcela odlišných genotypů tvrdé pšenice (*Triticum durum* L.) vysetých ve třech hustotách a třech různých šířkách meziřádků. Podstatou pokusu bylo snížení meziřádkové vzdálenosti z 25 cm na 15 cm a na 5 cm (při zachování konstantního výsevku). Jednotlivé varianty meziřádkové vzdálenosti byly zkoušeny při výsevcích 190, 380 a 570 klíčivých zrn/m².

Pokud byl proveden ve dvou vegetačních sezónách. Tvrdá pšenice (polozakrslý genotyp „PR22D89“ a vysoký genotyp „Cappelli“) byla vyseta v prosinci 2012 a 2013. K setí byl použit nový secí stroj SEMINBIO (také výstup projektu EIP) s roztečí výsevních botek 5 cm. To umožnilo rovnoměrnější prostorové rozložení rostlin ve srovnání s konvenčním setím s použitím širších (15 nebo 25 cm) meziřádkových vzdáleností. Výsev do řádků 15 a 25 cm byl proveden stejným secím strojem, který to umožňuje. ➔



a zastínit povrch půdy a konkurenční rostliny. To je spojeno s hustotou porostu polních plodin a morfologickými a fyziologickými charakteristikami odrůd. Výběr odrůd s vyšší konkurenční schopností proti plevelům je jednou z metod snížení zaplevelení. Volba odrůd obilovin pro EZ vyžaduje jiný přístup v porovnání s běžnými konvenčními systémy. Někteří autoři navrhuji používat staré odrůdy obilovin, které jsou charakteristické větší konkurenční schop-

celého systému) ani další preventivní opatření. Odolnost proti poléhání je řešena šlechtěním na krátké a silné stéblo a agrotechnicky navíc podpořena morforegulatory. Zkracování stébla souvisí i se zkrácením klasového vřetene a nese v sobě negativní potenciál snížené produktivity klasu. Výhodnější je spíše souvislost mezi odolností k poléhání a pevností a pružností stébla, než odolností k poléhání a délkou stébla. Pokud nejsou použity herbicidy,

➔ Během růstu byla každá parcela hodnocena z hlediska tvorby sušiny biomasy a složení plevelů. Pozornost byla věnována především druhu zemědělský lékařský (*Fumaria officinalis* L.), rozrazilům (*Veronica* spp.) a hluchavkovitým (*Lamium* spp.). U pšenice byla hodnocena hustota porostu na konci odnožování a výnos zrna a obsah bílkovin po sklizni. Z bezplevelných variant pozemků byly plevele odstraňovány až do konce odnožování.

Z pokusů vyplynulo, že biomasa plevelů rostla se zvětšenou meziřádkovou vzdáleností, přičemž se výrazně lišila podle kultivaru. Konkrétně, při nejnižší vzdálenosti mezi řádky (tj. 5 cm), byla biomasa plevelů u obou sledovaných odrůd podobná, zatímco při vzdálenosti 15 cm a 25 cm byla na parcelách osetých nízkou moderní „PR22D89“ odrůdou ve srovnání s vysokou starší odrůdou „Cappelli“ biomasa plevelů v porostu vyšší. U obou genotypů se v širokých řádcích zvýšil výskyt zemědělského a snížil výskyt rozrazilů, zatímco výskyt hluchavkovitých plevelů, které byly nejpočetnější, byl podobný ve všech roztečích i genotypech. Při snížení „základního“ výsevu o 50 % (tj. z 380 na 190 klíčivých zrn/m²), se snížila hustota porostu o 42,7 % u obou genotypů pšenice, zatímco při zvýšení výsevu o 50 % (ze 380 na 570 klíčivých zrn/m²), hustota porostu vzrostla v průměru o 36,9 % („Cappelli“ o 40,7 %, „PR22D89“ o 33,0 %).

Vzdálenost řádků, výsevek, ani potlačení plevelů nemělo vliv na obsah bílkovin v znu, který byl v průměru 12,2 % ± 0,08 % u nízké odrůdy „PR22D89“, a 14,6 % ± 0,10 % u vysoké starší odrůdy „Cappelli“. Pšenice zasetá do řádků po 5 cm měla za následek snížení HTZ o 3,7 % u „PR22D89“ a 2,9 % u odrůdy „Cappelli“.

Příčiny zaplevelení pšenice

Zaplevelení a jeho regulace představují jednu z největších překážek pro větší rozšíření pěstování pšenice v EZ. Obvyklý výsev do širších řádků (více než 15 cm) má za následek menší pokrytí povrchu a prostor pro šíření plevelů, které konkurují pšenici. Snížením meziřádkové vzdálenosti (z 25 cm na 5 cm), při konstantním výsevu se zvyšovala vzdálenost mezi obilkami osiva v řádku. Se vzrůstající homogenitou porostu se snižovalo zaplevelení. Snížení meziřádkové vzdálenosti vedlo v obou kultivarech i k poklesu výskytu později se vyskytujících hluchavkovitých plevelů v porovnání s časnějšími rozrazilovitými. Někteří autoři uvádí, že zvýšená vzdálenost mezi řádky z 12 cm na 24 cm nepodporuje zvýšenou hustotu plevelů, ale snižuje výnosnost plodiny, zatímco jiní tvrdí, že regulace plevelů byla účinná pro snížení plevelů pouze na nejvyšší vzdálenost mezi řádky, za velkého tlaku plevelů.

Podobné výzkumy ukázaly, že stejnoměrný výsev může silně snížit biomasu



plevelů se zanedbatelným účinkem na biomasu plodiny. To znamená, že vliv meziřádkové vzdálenosti a výsevu na hustotu a celkovou biomasu plevelů závisí jak na tlaku plevelů, tak na dostupnosti zdrojů pro plevele i plodiny. Zvýšená konkurenční schopnost pšenice, která v tomto pokusu vyplynula z redukované vzdálenosti mezi řádky, závisela také na zvolených kultivarech pšenice. Vysoký kultivar „Cappelli“ potlačoval při meziřádkové vzdálenosti 15 cm a 25 cm růst plevelů více než „PR22D89“.

Když byla vzdálenost mezi řádky snížena na 5 cm, rozdíl ve vývoji rostlin mezi kultivary se snížily. V tomto vzoru uspořádání rostlin byl moderní kultivar „PR22D89“ proti plevelům stejně konkurenceschopný jako „Cappelli“ a což zřejmě závisí na několika mechanismech, včetně soutěže o světlo, živiny, vodu a prostor.

Lze předpokládat, že snížená vzdálenost mezi řádky také vedla ke snížené konkurenci pšenice mezi sebou, a tudíž k větší vitalitě pšenice zejména u polozakrslého genotypu. Zvýšená hustota výsevu snížila množství plevelů u odrůdy „Cappelli“ nevýznamně, u odrůdy „PR22D89“ vůbec zaplevelení nekleslo.

Potvrzení hypotézy

Výsledky pokusu potvrzují hypotézu, že zvyšování uniformity distribuce rostlin vede ke zvýšení příjmu živin. Snížená meziřádková vzdálenost výrazně zvyšuje výnos moderních pšenic. Dále bylo potvrzeno, že homogennější uspořádání rostlin (snížená vzdálenost mezi řádky od 25 cm do 15 cm až 5 cm současně se zvyšující se vzdáleností rostlin v řádku) při udržení stejné hustoty výsevu, snížilo zaplevelení v obou kultivarech pšenice.

Redukce meziřádkové vzdálenosti vedla také ke značnému zvýšení výnosu zrna a příjmu dusíku u „PR22D89“. Snížení meziřádkové vzdálenosti zvýšilo u „PR22D89“ výnos zrna více, než regulace zaplevelení. Volba správné rozteče má tedy význam pro redukci zaplevelení a vyšší výnosu. Minimální vzdálenost mezi řádky použitá

v této studii téměř odpovídá schopnosti kolonizace kořenů pšenice, která zřídka přesahuje 5 cm.

Bylo také prokázáno, že snížená vzdálenost mezi řádky může současně vést ke zvýšené transpiraci plodin a snížení výparu z půdy, což vede ke zvýšení účinnosti využití vody a živin. Obiloviny jsou známy vysokou autoregulační a kompenzační schopností. Protože se ale odrůdy svými vlastnostmi značně liší, je třeba jejich výběru věnovat náležitou péči. Je třeba brát v potaz půdní i klimatické podmínky, předplodinu, stupeň zaplevelení, ale i složení plevelných společenstev. Snížení meziřádkové vzdálenosti harmonizuje prostorové rozmístění rostlin, zlepšuje využití půdy, vody, živin i světla, snižuje vzájemnou konkurenci kulturních rostlin v porostu a tím jejich lepší růst a vývoj a umožňuje snížení výsevu, což přináší další ekonomický efekt.

Zavedení do praxe závisí na dostupnosti úzkořádkových secích strojů. Konečně, před zavedením herbicidů byly takové secí stroje (rozteč 7,5 cm) běžné. V současné době v EZ běžný způsob pěstování obilovin ve standardních řádcích (12,5 či 15 cm) a obvykle dvojí vláčení prutovými branami pomáhá regulaci plevelů zvládnout při dodržování preventivních opatření také poměrně dobře. Vlácení nebo plečkování u širokořádkových porostů má kromě eliminace plevelů i další pozitiva (provzdušnění půdy, podpora aerobních mikroorganismů, lepší mineralizace dusíku a přeměna půdní organické hmoty, porušení půdního škraloupu a snížení evaporace aj).

Pro ČTPEZ zpracovali:
prof. Ing. Jan Moudrý, CSc.
a Ing. Marek Kopecký,
Zemědělská fakulta Jihočeské
univerzity v Českých Budějovicích
Vyšlo v Zemědělci: 22. 8. 2017

Ilustrační foto redakce Bio



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



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

Toto číslo vyšlo elektronicky
3. září 2017, ročník 21, č. 9
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,
Ing. Radomil Hradil, Pavla Momčilová

Jazyková úprava:
redakce

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

**Rozšiřováno prostřednictvím před-
platného, zasíláno elektronicky.**

**Neoznačené snímky jsou majetkem
redakce.**

Distribuce na Slovensku

Mediaprint-Kapa Pressegrasso, a. s.,
Stará Vajnorská 9, P. O. BOX 183,
830 00 BRATISLAVA. Infolinka:
0800 188 826. E-mail: info@ipred-
platne.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 inzercie od 20 Kč za
cm², podle rozsahu a počtu
opakování.

www.bio-mesicnik.cz

**Měsíčník BIO je mediálními
partnerem pro:**

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



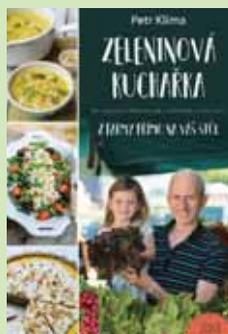
PROBIO, obch. spol., s.r.o.,
Lipová 40
Staré Město pod Sněžníkem
583 301 951, f: 583 301 960
www.probio.cz

**ZELENINOVÁ KUCHAŘKA
– z farmy přímo na váš stůl**

PETR KLÍMA

Z edice Jídlo jako lék

Bezmála 100 výtečných a lehkých
receptů z ryze rostlinných surovin
vypěstovaných u českého farmáře
speciálně pro tuto knihu sestavil
a nafotil šéfkuchař oblíbené dějvické
restaurace Country Life, Petr Klíma.



Základní myšlenkou knihy je přinést kvalitní, výživnou, chutnou a především sezonní inspiraci všem, kdo chtějí začít jíst více zeleniny, luštěnin či obilovin, a naopak omezit příjem živočišných bílkovin, lepku a cukru. Kuchařka je rozdělena podle ročních období a přináší pohled nejen do kuchyně, kde se připravuje ke konzumaci, ale také na farmu, kde se pěstuje a sklízí, či na farmářský trh, kde se prodává.

Fotografie receptů, food styling: Petr Klíma

Portrétové fotografie: Jiří Grégr

Vydalo nakladatelství Smart Press, k dostání u všech
dobrých knihkupců a na www.smartpress.cz

ISBN: 978-80-87049-97-6 Formát: 172 x 240 mm Vazba:
pevná vazba, celobarevné fotografie ke každému receptu
Počet stran: 208. Cena: 399 Kč

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

Kváskový chleba

Stran 120, brož., cena 199 Kč **436**

Stručná celozrná 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. Dufek: Zeleninové saláty

Stran 96, brož., cena 129 Kč **422**

Vegetarián labužník

Brož. stran 64, cena 79 Kč **434**

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
Brož., 80 stran, cena 109Kč **415**
Nudle, špagety a spol.
Brož., 98 str., cena 89 Kč **416**
Tvaroh a čerstvé sýry...
Brož., 132 str., cena 129 Kč **417**
České ovoce v kuchyni
Brož., str. 64, cena 49 Kč **419**
AMARANTH
Stran 64, brož., cena 89 Kč **401**

**RECEPTY PRO DĚTI
A JEJICH MAMINKY**

VAŘÍME DĚTEM chutně a zdravě
Stran 338, vázaná, cena 352 Kč **412**
Polévky a kašičky pro nejmenší
Str. 100, brož., cena 199 Kč **413**
**Nastávající a kojící maminky si vaří
chutně a zdravě**
Stran 112, brož., cena 229 Kč **426**

DIETY A RADY LÉKAŘE

Atopický ekzém – alergie – astma
Str. 172, brož., cena 211 Kč **429**
Osteoporóza. Dieta při odvápnění kostí
128 stran, brož, cena 59 Kč **604**
Choroby ledvin a močových cest - dieta
Stran 176, brož., cena 189 Kč **605**
Nemoci žlučníku a žl. cest
Stran 128, brož., cena 189 Kč **608**
Choroby jater. Dieta a rady lékaře
Stran 128, brož., cena 179 Kč **609**

PRO-BIO Svaz € z.

VÝSEVNÍ DNY 2017
M. K. Thun a Ch. Schmidt Rüdtova
Cena: 67 Kč **230**
(Jeden výstisk včetně poštovného za 85 Kč)

**METODIKA PRO PRAXI
– CENA 50 Kč**

**Biobrambory. Jak ekologicky vypěstovat
kvalitní brambory** **232**
Faremní zpracování mléka
v ekologickém zemědělství **233**
Porážka a zpracování masa
v ekologickém zemědělství **234**

Jak objednat tituly?

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

PŘEDPLATNÉ BIO 2017 – elektronicky, v pdf, 170 Kč/ rok

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>

Jsem celozrnná
mouka,
kvůli mě vzkvete
louka.



**Pšeničná mouka
celozrnná
jemně mletá
Bioharmonie**

Jsem super
široká!



**Česká čiroková
mouka
Naše Biofarma**

Přijedou děcka,
bude ze mě chleba,
bude to pecka.



**Špaldová mouka
celozrnná
jemně mletá
Bioharmonie**

HAUK!
MUNGO!



**Mungo loupané
Bioharmonie**

Vysrkní mě do dna!



**Rýžový kokosový
nápoj
Isola Bio**

Udělej si cool
snídani,
dej si mě!



**Vločky pohankové
Bioharmonie**



Jak jsme rokovali o permakulturním farmaření

Éva Hauserová

Ve dnech 11.–13. července 2017 se konala v maďarské obci Gömörsözlös třídní mezinárodní konference s tématem permakulturního farmaření ve střední Evropě. Akce, která otevřela prostor k budoucí spolupráci Čechů, Slováků, Poláků, Maďarů a Ukrajinců, se mohla uskutečnit díky podpoře vi-segradského grantu (visegradfund.org).

Maďarské ekologické centrum

Gömörsözlös je víska ležící v půvabné kopcovité krajině v těsné blízkosti slovenských hranic a nositelem ekologických a permakulturních myšlenek je zde Ekologický institut pro udržitelný rozvoj (EISD). Ten tu pomáhá revitalizovat místní komunitu podobně jako brněnská Veronika v Hostětíně, ale trochu jiným způsobem: rozvíjí se tu především ekoturistika a tradiční řemesla, jako košíkářství nebo výroba uměleckých předmětů z plsti.

Vesnička je plná malebných chaloupek, v některých jsou zřízeny expozice, galerie a prostory pro setkávání, a představuje tak vlastně skanzen. Konference se konala přímo v areálu EISD, bývalém statku, kde je dnes zřízena ubytovna, jídelna a v nové pasivní budově i konferenční sál. Programy ale běžely současně i v druhém prostoru ve vesnici. Výběr témat byl opravdu pestrý a člověk často nevěděl, kam má běžet dřív.

Protože hlavním cílem projektu bylo rozšířit povědomí o permakulturním farmaření mezi široké vrstvy zájemců, všechny prezentace se pečlivě zaznamenávaly a můžete je zhlédnout na Youtube zde: https://www.youtube.com/playlist?list=PLgkXFbx7nmkCaLnj0dXOvrLT_gg5JRbiR

Hlavní koordinátor konference, Ukrajinec

Pavlo Ardanov (na foto první zprava), je nadšenec pro moderní komunikační technologie a snažil se zařídit, aby se celá akce vysílala živě (streamovala) a lidé se jí mohli účastnit svými



dotazy a komentáři také online (tzv. blended conference). V praxi to úplně stoprocentně nefungovalo, spojení se ne vždy dařilo navázat, nebo vypadávala a streamingu nakonec využívalo jen minimum diváků. Vždycky zkrátka neplatí, že moderní technika věci zjednoduší.

Co všechno jsme uviděli v programu

Úvodní přednášky o tom, co to vlastně je permakulturní



Petra Marada, přednáška v Šardicích.

farmaření a čím se liší od biozemědělství, zazněly hned dvě najednou a obě jen ze záznamů: v hlavním sále na toto téma mluvil Maďar **Alfréd Szilágyi** a opodál ve školícím centru ve vesnici naše permakulturní lektorka **Denisa Tomášková**.

Český přínos konferenci

Z Čech se vůbec do Gömörsözlös se chtělo cestovat jen málokomu, s čestnou výjimkou pana doktora **Petra Marady**, který zde představil své revitalizační projekty krajiny na jižní Moravě.

Většina českých prezentací proto zazněla ze záznamů. Přítomní zhlédli zahrady Petra Háby, hospodářství Ivany Květoňové a Aleny Gajduškové, a dále dokumenty o Veselé biofarmě ve Velkých Hostěrádkách a o projektu KomPot ve Středoklukách u Prahy (unikátní kombinace komunitní zahrady s KPZ). Také jsme tu představili naši Síť permakulturních projektů ČR a s radostí jsme zjistili, že Poláci sestavují už druhým rokem podobnou mapu na webu www.permakultura.edu.pl.

Přispěli jsme ale i prezentacemi naživo, mladá novinářka **Simona Albrechtová**



➔ zaimprovizovala přednášku o biologické ochraně proti škůdcům a filmář **Standa Miler** tu představil svůj projekt Akademie soběstačnosti (vzdělávací webový portál, kde najdete videoprezentace různých praktických dovedností). Standa současně fungoval jako hlavní kameraman a dokumentarista celé akce.

S Brity napřímo

Dobře se zdařila on-line prezentace v přímém přenosu britských lektorů **Jennifer** a **Patricka Lauruolových** o tom, jak se lze žít permakulturou – vlastně šlo o aplikaci osvědčených rad a tipů, jak si zaběhnout jakékoli podnikání. Britům jsme mohli naživo klást otázky a navzájem jsme se přítom viděli.

Permakulturní experimenty

Ze slovenských prezentací byl nejvýraznější ekozelinař **Ján Šlinský** se svými agrokruhy, u kterého jsme těsně před konferencí také byli na exkurzi. Zajímavé byly maďarské příspěvky o evropském projektu průzkumu a obnovy pěstování minoritních plodin (**Dóra Drexler**) a prezentace několika farmářů o jejich experimentech s permakulturou, nebo o úspěšné spolupráci se skupinou odběratelů v rámci KPZ. Myšlenku „nerůstu“ (ungrowth) představil Francouz žijící v Maďarsku **Vincent Liegey**.

Z Ukrajiny prakticky

Ukrajinci přivezli většinou velmi praktické prezentace s konkrétními návody: svoji metodu zmlazování ovocných stromů (kupodivu nikoli starých, ale naopak ve věku kolem deseti let, kdy se výrazně sníží koruna a zajistí se tak pohodlnější sklizeň) představil **Fedir Rjabinin**, dále jsme se seznámili s Rozumovými záhony (princip spočívá v tom, že se rostliny pěstují v pásech půdy prostřídávaných pásy rozkládajícího se organického odpadu a travnatými cestičkami), s myšlenkou žízalích farem či kompostáren (**Tetiana Chuchko**), zís-

U Ivána Gyulaie



Stanislav Miler

projekty, od hnutí potravinové suverenity (**Ben Lazar**) přes hloubkovou demokracii – ta spočívá v tom, že si uvědomíme archetypální role, jaké hrají jednotliví členové skupiny (**Robert Palusinski**), až po feminismus (**Slawka Walczewska**), ale viděli jsme i příklady nedávno založených realizací permakultury v Polsku (**Lukasz Kowalczyk**).

Program doplňovala úžasná maďarská kuchyně, kterou nám třikrát denně předkládali v jídelně ekocentra. Ochutnávali jsme zde dobroty připravené z kvalitních místních surovin podle tradičních receptur, vesměs velice syté, s převahou masa, ale vždycky s variantami pro vegetariány a doplněné čerstvě upečenými koláči a ovocem.

Dobrý základ pro budoucnost

Musím přiznat, že všechno, co na konferenci zaznělo, ještě neskládá dokonale ucelený obrázek toho, jak by mělo či mohlo



U Jána Šlinského

permakulturní farmaření ve střední Evropě vypadat. Jsou to spíše kousky mozaiky, ze kterých se postupně vynořují různé modely a cesty k udržitelnější budoucnosti. Dotažené permakulturní realizace, které by fungovaly na velkých plochách a živily své realizátory, jsou zatím vzácné. Ale projekty a řešení, které jsme viděli, jsou zdařilá a svou komplexností a provázaností se mnohdy blíží přírodním ekosystémům. Pro ekozemědělce by často mohly představovat cenný zdroj inspirace, protože buď šetří práci, nebo využívají přírodní zdroje šetrným a občas velmi inovativním způsobem.

V každém případě byla tato akce slibným prvním krokem k další spolupráci a příspěvkem k vývoji opravdově udržitelného hospodaření ve středoevropské krajině.

kali jsme podrobný přehled permakulturního pěstování zeleniny a ovoce (**Ljubov Margitaj** z univerzity v Užhorodu), a dále jsme vyslechli výklad o využívání planých bylin k jídlu i léčení (**Maria Paholok**) a o zřizování kompostovacích záchodů v národních parcích na Zakarpatské Ukrajině (**Bogdan Popov**).

S Poláky netradičně

Poláci představili převážně sociální

