

MĚSÍČNÍK PRO TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT 10/2017



Ročník 21 • vychází elektronicky
Zaslání 18 Kč měsíčně

Ekozemědělce čekají změny

Vinohrad na Kuksu

Průzkum starých stromů

Obří hrách z Hořic

Mládí z puškvorce

● ekozemědělství ● biodiverzita ● ekologie ● biopotravinu



Zařízení na moštování jablek na výstavě Zahrady východních Čech v Častolovicích. FOTO – M. Vohralíková

Mapa památných a významných stromů Prahy

Agentura Koniklec, o. p. s., vydala za podpory Hlavního města Prahy unikátní tištěnou mapu pražských památných a významných stromů. V mapě, která má v rozloženém stavu formát A1, je zachyceno více než 200 památných stromů na území hlavního města a dále též přes stovku stromů významných, tedy takových, které jsou spojeny s nějakou historickou událostí nebo slavnou osobností.

„Mapa může posloužit jako námět pro plánování výletů do pražské přírody. Její nespornou výhodou je, že zachycuje památné a významné stromy na celém území hlavního města,“ říká autor mapy a dendrolog Aleš Rudl, provozovatel internetových stránek prazskestromy.cz. „Zájem o toto mapové dílo předčil naše očekávání a většina ze 4000 výtisků mapy tak byla rozdána ještě počátkem léta a posloužila tak Pražanům i návštěvníkům Prahy v hlavní turistické sezoně. Velkou výhodou mapy je, že ve slovním popisu obsahuje přesné informace o umístění stromů,“ říká ředitel Agentury Koniklec Mirek Lupač. Mapa byla zpřístupněna zájemcům v řadě informačních středisek městských částí, pražských ekocentrech a také v informačním centru Klubu českých turistů. Pražané i návštěvníci města se mohou vydat na příjemnou podzimní procházku s novým cenným pomocníkem provázejícím po pražských stromech. Nejsnáze mohou mapu získat v informačním centru pražského magistrátu na Mariánském náměstí, nebo si o ní napsat na adresu agentura@koniklec.cz

Jihlava na módní (ba)vlně

Jihlava dlouhodobě vytváří podmínky pro smysluplné a efektivní nakládání s odpady, nyní přišla s příspěvkem, který vzniku odpadů přímo předchází. Radnice začala prodávat bavlněné nákupní tašky, které nejen pro občany Jihlavy mohou být více než náhradou igelitových tašek. Navíc pobaví dvěma druhy vtipných potisků s ježky ze znaku města a s jelenem.

Už samotná výroba plastů je velkou zátěží pro životní prostředí, samotná doba jejich rozkladu se počítá na stovky let. „Člověk je součástí přírody a proto samotné uvědomění si, že některé věci po něm mohou zůstat i celá staletí, by nás všechny mělo motivovat ke změně chování,“ říká vedoucí oddělení služeb v životním prostředí Martina Gregorová. Každou minutu se na světě spotřebuje jeden milion igelitových tašek, každý rok se v Evropě spotřebuje na 90 miliard igelitových

vých sáčků. Nejen oficiální místa, ale už i obchodní řetězce se začínají přiklánět k postupům, které jsou šetrnější k přírodě. Jihlava trend předcházení vzniku odpadů podporuje a v rozsahu svých možností uskutečňuje opatření, jako např. právě prodej textilních tašek, dotovaných kompostéru apod. Textilní nákupní tašky lze zakoupit za 40 korun v Turistickém informačním centru v budově radnice na Masarykově náměstí. Investice se vrátí po několika nákupech bez nové igelitky, neboť životnost textilní tašky je mnohonásobně vyšší.

Lepší než Kazma!

Video divokých koní má přes čtyři miliony zhlédnutí, překonává i většinu českých youtubeřů. Popularita divokých koní z Milovic na internetu roste. Video „Koně z Exmooru zachraňují české stepi“ má na youtube již přes 4,3 milionu zhlédnutí. Snímek milovického dokumentaristy Jaroslava Kolčavy tak překonal i jedno z nejsledovanějších videí letošního roku, Prostřeno! Odhalení největšího televizního skandálu v Česku, které v rámci pořadu One Man Show natočil populární český moderátor a internetový bavič Kazma. To má nyní přes 3,8 milionu zhlédnutí.

<http://www.ceska-krajina.cz/>

Monitorování zdravotního stavu lesa

Strnady [VÚLHM <http://www.vulhm.cz/>] – K preventivním lékařským prohlídkám by se dalo přirovnat pravidelné monitorování konkrétních lesních ploch. Díky této kontrole lze získat cenné informace o příčinách a důsledcích poškození lesa a míře defoliace (odlštění), způsobené především znečištěním ovzduší. Hodnocení zdravotního stavu lesa pomocí monitorovací sítě ploch je v České republice prováděno již od roku 1986 v rámci Mezinárodního kooperativního programu sledování a vyhodnocování vlivu znečištění ovzduší na lesy.

Bude bezpečná energie z odpadů?

Nejlepší cestou je důsledné ctění hierarchie nakládání s odpadem, na jehož vrcholu stojí prevence vzniku odpadů a důležitá je také důsledná recyklace. Některé odpady se již z důvodu svého složení nebo obsahu nebezpečných či neidentifikovatelných látek dále recyklovat nedají.

Než aby však skončily nevyužity na skládce, mohou se stát zdrojem energie. V České republice však panuje domněnka, že zařízení na energetické využití odpadu, lidově nazýváno spalovna, přímo a závažně škodí životnímu prostředí kolem nás. Přitom emisní limity pro spalovny jsou v současnosti tak přísné, že například roční emise pražské ZEVO Malešice, které provozuje společnost Pražské služby, se dle statistické ročenky Ministerstva dopravy rovnají desetinám promile celkových vyprodukovaných dopravních emisí za rok. Zároveň je možné energetickým využíváním odpadů nahradit využívání fosilních paliv, mezi které patří například i hojně diskutované a limity prolamující hnědé uhlí. Celá zpráva:

<http://zpravodajstvi.ecn.cz/>



Obsah ZPRAVODAJSTVÍ

Mapa významných stromů Prahy	2
Jihlava na módní (ba)vlně	2
Lepší než Kazma	2
Monitorování zdravotního stavu lesa	2
Bude bezpečná energie z odpadů?	2

BIOPOTRAVINY

Ekovinohrad na Kuksu	3-4
----------------------	-----

TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT

Vědci zmapovali 12 tisíc stromů	5
Za rybízem až do Skotska	6
Kutil z Plumlova	6

BIODIVERZITA

Hrách obří z Hořic	7-8
Nejen hrách je obří	9-10
Staré odrůdy v souznění s přírodou a permakulturní zahradou	11

BIOSPOTŘEBITEL

Víte, co je vinoterapie?	11
Utajené mládí v puškvorci	12
Cuketové lasagne pro jídelny	13
Hlíva ústříčná – recepty	13
Nové ekologické prostředky	14
Sonnentor otevřel prodejnu v Praze	14

Ekologické zemědělství

Hospodářství Květosvěty	15-16
Zpráva o stavu zemědělství 2016	17
Ekologické poľnohospodárstvo – trvaloudržitelná alternativa	18
Slovenská biopotravina roka	19
Ekologické zemědělství očekává velké změny	20-21

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



Ekovinohrad na Kuksu

– pocta předkům a návrat k tradici

Návštěva skupiny ekologických zemědělců z Regionálního centra PRO-BIO Krkonoše a Podkrkonoší ve vinohradu Stanislava Rudolfského, člena svazu, připadla naštěstí na pěkný den pozdního léta. Od redakční návštěvy vinohradu na Kuksu uplynulo osm let a vinice o rozloze do půl hektaru doznala opravdu výrazných změn.

Stanislav Rudolfský se začal o pozemek v Kuksu zajímat, když si pro vinařství v Kutné Hoře, vedeném synem Lukášem, (psali jsme v čísle 6/2017 a v č. 10/2009) pronajal v kukském hospitalu sklepy pro skladování i prodej vína. Víno je tu prodáváno při slavnostech vinobraní. Vinice tu někde v Kuksu byla, podle jedné zmínky o hraběti Šporkovi, v období rozkvětu lázní. Kde byla, to se přesně neví. Jižní svah v obci v nadmořské výšce 260 m, zarostlý ovocnými stromy a náletovými keři je orientovaný na jih, pro potřeby výsadby révy vinné velmi vhodný. Proto si jej Stanislav Rudolfský vyhlédl a koupil. Podloží tvořené těžkou opukou, která drží vlhko, a 40 centimetrů spraše révě vyhovuje. „Zapouští pak dlouhé kořeny a vlastnosti podloží se promítnou do kvality získaného vína,“ říká Stanislav Rudolfský.

Cesta k dnešní podobě spíše ukázkové a relaxační vinice než produkční nebyla snadná. Když v roce 2004 zakoupil stráž, bylo třeba náročné ruční práce a na deset Tater odváželo vykopané kořeny starých stromů. Pak začali se synem vysazovat révu, tradiční burgundské odrůdy a jednu staročeskou – Tramín bílý, zvaný Brynšt. U kamenné zidky nad vinicí, podél veřejné cesty jsou umístěny informační tabule u keřů s různými odrůdami révy. Od roku 2009 je vinice certifikována „bio“.

Pocta předkům, návrat k tradici

Ruční ošetřování viniční trati nazvané „Nad Zámkem“ je náročné. Způsob pěstování révy je tradiční – tzv. na hlavu. Sazenice je u dřevěného kůlu, k němuž se postupně vyvazuje lýkem. Na zimu se rostlina seřízne u země. „Je to vlastně vinice Páně, protože nejméně třikrát ročně ke každé rostlině pokleknu,“ říká Rudolfský. Podobná je viniční trať pod chrámem sv. Barbory v Kutné Hoře – obě mají nejatraktivnější výhled v Čechách. Úctu k tra-



Stanislav Rudolfský



dici vyznávají Rudolfský i v orientaci na duchovní záležitosti.

Způsob pěstování se učili od profesora Viléma Krause. Moderní způsob pěstování révy rýnsko-hesenské vedení na drátech je pohodlnější, keř má lepší výnosy. Ovšem při srovnání výnosů na hektar je pěstování révy tzv. na hlavu celkem srovnatelné. Výsadba ➔

➔ rostlin je totiž hustší – 10 000 jedinců na hektar, ve sponu 80 na 80 centimetrů a sklízí se asi kilogram hroznů z keře. V moderním způsobu to je 5 000 keřů na hektar.

Ekologické vinařství v Kutné Hoře i zde je navíc certifikované značkou Demeter, jež se přiděluje biodynamickým zemědělcům. Pro ně je povinností mít nejen rostlinnou produkci, ale chovat také zvířata, která zajišťují vlastně přirozené hnojení pozemků.

Vinice v Kutné Hoře (54 ha) a zde (0,4 ha) ošetřují výluhy z bylin čtyřikrát ročně. Nejen v letošním roce prožil pan Rudolfský problém s jarními mrazy. Při dubnovém mrazu se snažil zakuřovat, ale dým stoupal k nebi a mráz přišel až po rozbřesku... Dýmení pomáhá do $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$,

Vinice Nad Zámkem, obec Kuks (0,35 ha) – jižní svah v nádherném údolí řeky Labe. Sklon svahu je $35\text{ }^{\circ}\text{C}$. Půda je zde hlinito-jílovitá. Vinohrad Rudolfští obnovili v roce 2005. Obec Kuks, je známa spíše jako perla vrcholného baroka než jako vinařská obec, ale vinařství zde má kořeny již z roku 1730. Révu zde pěstoval hrabě Antonín Špork. Na vinici vysadili tradiční burgundské odrůdy – rulandské bílé, šedé a modré a staročeskou odrůdu Tramín bílý (Bryňšt).

jenže bylo až $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$. Velkou část úrody musel tedy letos oželeť.

Díky posilování bylinnými výluhy, které si sami vyrábějí, se podařilo snížit dopad mrazů ve vinicích v Kutné Hoře – měli asi jen 12–20 % ztrát. Pan Rudolfský dal na radu Ing. Radomila Hradila a střikal rostliny roztokem kozlíku lékařského. Ošetřené rostliny potencované výluhy z bylin lépe odolávají nepříznivému počasí i tlakům plísní – padlí a dalším. Také příprava bylinných výluhů přijde levněji než nákup chemických prostředků.

Vinice jako galerie

Do malé výměry vinice mohl vložit vinař prvky, které z ní dělají důstojný protiklad perle vrcholného baroka – komplexu Šporkova hospitalu – na druhé straně



údolí Labe. Nádherný výhled na kuský komplex stojí opravdu za odbočení z hlavní turistické trasy. Vinice je doplněna zíd-
kou z pískovcových kamenů porostlých popínavými růžemi, kovanou brankou i bránou ve starém pískovcovém portálu,

který sem přibyl zcela nedávno. Bylinky paní Rudolfské na okrajích vinohradu voní do dálky. Před rokem zde byla odhalena socha kuské bohyně vína od akademického sochaře Petra Nováka z nedaleké Jaroměře. Třítunový balvan z božanovského pískovce osekal sochař s pomocníkem do podoby ženy stojící u keře vinné révy s velkým hroznem. I když majitel vinice Stanislav Rudolfský podotkl: „Socha se mi líbila v malém modelu. Na tu vytesanou si budu muset zvykat... Snad až za pár let se zcela sžije s okolím.“ Přesto kulatý dřevěný altán na kamenné podezdívce tvoří se sochou velmi atraktivní spojení – včetně výhledu na barokní komplex.

Mirka Vohralíková

K projektu Regionální přenos informací

V letošním roce se PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců podařilo získat dotaci od Ministerstva zemědělství na poradenství z dotačního titulu 9F – s názvem Regionální přenos informací.

Každé regionální centrum si mohlo zažádat o účast v tomto projektu. Naše RC Krkonoše a Podkrkonoší se samozřejmě do projektu zapojilo. V rámci projektu jsme mimo jiné zaktualizovali naše webové stránky www.pro-biokrkonose.cz, kde pravidelně zveřejňujeme informace, týkající se problematiky ekologického zemědělství, dotačních novinek atd. Současně máme zřízený konzultační den, který je stanoven na pondělí, kdy mohou zájemci o informace telefonovat, e-mailovat i osobně navštívit naše sídlo v Horní Branné. Členové našeho RC mohou využít možnosti konzultací kdykoli – po vzájemné dohodě. Současně máme naplánované semináře malého typu, tzv. workshopy. Jedním z nich byl i seminář na Kuku. Další workshop bude 18. října v Poděbradech. Ing. Hana Řehořková



VĚDCI ZMAPOVALI 12 TISÍC STARÝCH STROMŮ V JIHMORAVSKÝCH LUŽÍCH.

Našli při tom vzácné brouky

Unikátní mapu zelených veteránů a jejich ohrožených broučích obyvatel vytvořili entomologové z Biologického centra AV ČR a geoinformatici z Ostravské univerzity. Údaje sbírali v jihomoravských lužích na ploše 14 tisíc hektarů od roku 2006. Našli i vzácné brouky, kteří na mnoha místech Evropy již vyhynuli. Mapa je důležitým podkladem pro ochranu tohoto biologicky velmi cenného území.

Jihomoravské luhy mezi dolními toky Dyje a Moravy jsou přírodně nejbohatší lesy u nás. Kromě pestré vegetace se tu vyskytují stovky druhů vzácného hmyzu, obojživelníků a ptáků, je to zároveň i poslední místo v republice, kde čápi ještě hnízdí na stromech. A právě mohutné staré stromy jsou nezbytné k zachování přírodního bohatství lužů. Při mapování oblasti prošli vědci více než 14 tisíc hektarů lesů a luk a zaznamenávali údaje o všech významných dřevinách. Do mapy zapisovali druh stromu, jeho zdravotní stav, průměr kmene, přítomnost brouků a další parametry.

Zaměřili se také na chráněné brouky vázané na staré stromy a mrtvé dřevo, především tesaříka alpského, tesaříka obrovského a páchníka hnědého. Ti představují tzv. deštníkové druhy, to znamená, že jejich ochrana umožňuje přežít i stovkám dalších chráněných druhů hmyzu. „Hledali jsme pobytové známky těchto brouků, výletové otvory nebo trus larev. Tesařík obrovský udělá do dubu díru, do které se vejde prst. Páchník hnědý obývá dutiny stromů a v nich nacházíme bobečky larev. Narazit na živé brouky ve dne téměř není možné,“ popisuje David Hauck z Entomologického ústavu Biologického centra AV ČR. Vědci našli také několik vzácných druhů, které v této oblasti nečekali. Jedním z nich byl rýhovec pralesní, celoevropsky chráněný druh, který byl donedávna znám jen z obor u Hluboké nad Vltavou a pralesa Mionší v Beskydech. Mezi několika druhy nalezenými v Česku vůbec poprvé byl malou senzací jeden z nejvzácnějších evropských brouků, dřevomil *Rhacopus pyrenaicus*. Ten je znám jen z několika nálezů z pár míst Evropy a stejně jako zmíněný rýhovec je např. v Německu považován za vyhynulý druh.

Zmapováno bylo takřka 12 tisíc stromů, z nichž nejstarší jsou staré téměř 400 let a největší mají průměr kmene přes dva a půl metru. Tyto mohutné kolosy jsou pamětníky starého pastevního hospodaření. Staré stromy však rychle mizí a mladší generace chybí. Ani prognóza do budoucna není dobrá. „Problém je v tom, že na území už se 150 let nepase, všechny lesy jsou husté a stromy už nemají možnost vyrůst do obřích rozměrů. Vidíme, že pro biodiverzitu jsou tyto mohutné stromy velmi důležité, žijí na nich stovky druhů brouků, dvakrát víc než v hustém lese. Může se ale stát, že brouci brzy nebudou mít

vhodných stromů dost a vyhynou,“ upozorňuje šéf vědeckého týmu, Lukáš Čížek z Entomologického ústavu Biologického centra AV ČR.

Řešení pro ochranu biodiverzity se nabízí několik. „Je potřeba sázet solitérní stromy na loukách, při těžbách na pasekách ponechávat stát co nejvíce stojících stromů a část lesů obhospodařovat tak, aby byly řídké, např. pastvou nebo výmladkovým hospodařením,“ navrhuje Lukáš Čížek.

Rychlé zarůstání lesů potvrzují i historické letecké snímky. „Na prvních fotografiích území z 30. let minulého století je téměř polovina lesů řídká a otevřená, dnes naprosto převažují lesy husté,“ popisuje

geograf Jan Miklín z Ostravské univerzity, který staré letecké snímky analyzoval a srovnával se současným stavem.

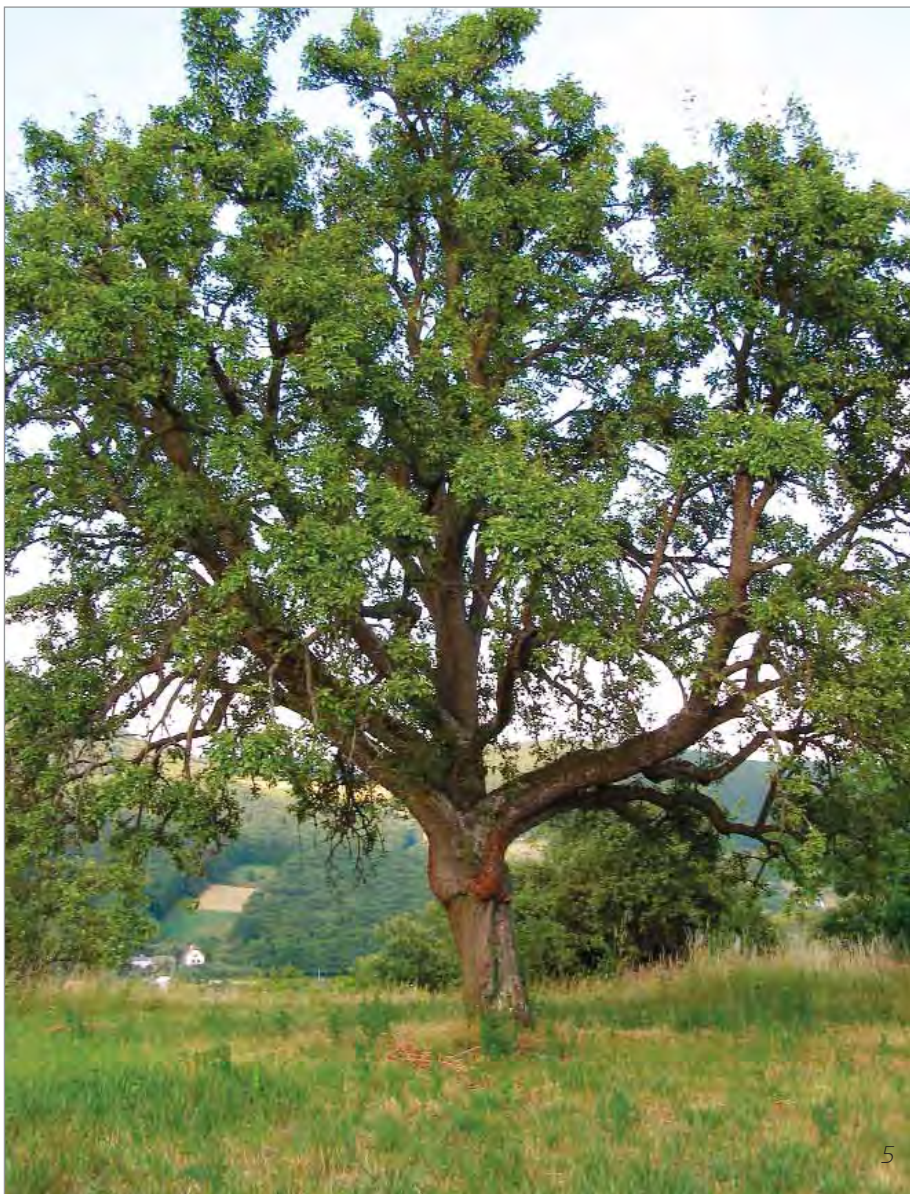
Ačkoli je území jihomoravských lužů velmi rozsáhlé a biologicky cenné, rozloha chráněných území je tu minimální. Dosud se zde nepodařilo vyhlásit chráněnou krajinnou oblast a nyní se připravuje vyhlášení sítě maloplošných přírodních rezervací. Mapa tak slouží jako důležitý podklad pro rozhodování o tom, kde rezervace vzniknou.

Výsledky mapování je možné prohlédnout si na interaktivní mapě (<https://goo.gl/qTPMnp>). Ke každému zmapovanému stromu lze zjistit jeho zdravotní stav a průměr kmene, další zapnutelné vrstvy ukazují například hustoty výskytu mapovaných druhů v území. Mapování na tomto rozsáhlém území probíhalo od roku 2006, financovala jej Agentura ochrany přírody a krajiny a později Grantová agentura ČR a Technologická agentura ČR.

Zdroj: <http://veda-a-technika.eurozpravy.cz/veda/195693-vedci-zmapovali-12-tisic-starych-stromu-v-jihomoravskych-luzich-nasli-pri-tom-vzacne-brouky/>

FOTO – redakce bio

Nejméně tři sta let stará hrušeň v Zabudišové v Bílých Karpatech, Slovensko.



ZA RYBÍZEM AŽ DO SKOTSKA

Objevu původní šumavské odrůdy červeného rybízu Gabreta jsme informovali v Bio č. 4/2015 (viz příspěvek Gabreta znovu vzkříšená ze sutin zapomnění). Pěstování mnoha starých, krajových a dalších rybízů, včetně jejich pozorování, vyměřování a popisů pokračuje v zahradě patrimoniálních odrůd Alenoru v Pošumaví i nadále.



Skotská krajina, kde roste jeden ze třech prarodičů našich zahradních rybízů.

Nalezené odrůdy rybízu ze Šumavy byly s průvodními informacemi z Alenoru také před časem předány k uchování do státní genové banky České republiky a některé jsou nabízeny i veřejnosti v rámci sítě Gengelu (<http://gengel.cz/3480-rybizy-cervene-a-bile>).



Z botanického hlediska se rybíz klasnatý (*Ribes spicatum*) vyznačuje miskovitými, trochu zčervenalými květy (nahore) a oblým (nehranatým) knotem (suché zbytky květu) na bobuli – foto dole.

FOTO – Paul Kissling



Letos v létě se objevitel a zachránce Gabreta pan **Pascal Kissling** vydal na další výpravu za rybízem, tentokrát až do Skotska. Na ostrově Skye se totiž vyskytuje izolovaně druh rybízu s českým jménem rybíz klasnatý (latinsky *Ribes spicatum*), který stál u zrodu důležitých odrůd rybízu, například známého Holandského červeného a odrůdy Scotch (=London Market). Tento rodičovský druh přirozeně roste ve skalnaté skotské krajině, a proto tak daleká cesta.

Rybíz se ve Skotsku podařilo šťastně najít a poslouží vědeckému výzkumu a srovnání s dalšími odrůdami. Čtenářům Bio přinášíme obrazovou pohlednici skotské krajiny s tamním rybízem.

(pd)



Keřky místního rybízu klasnatého.

Kutil z Plumlova pomáhá včelám redukovat stres

Ekologická soutěž E.ON Energy Globe, která sbírá a oceňuje projekty související s ochranou přírody, láká kutily z celé České republiky. V oblíbené kategorii Kutil se i letos našla řada zajímavých iniciativ a projektů, nominací na vítězství však získaly jenom dva – digitální váha Tomáše Nezvala monitorující včelstvo a Recyklovaná móda studentů z Jihlavy.

Včelí špion sleduje včelstvo online

Že se jednou bude zabývat včelami, se Tomáš Nezvalovi ani nezdálo – původně z nich měl dokonce trochu strach. Dnes je ale jedním ze soutěžících v devátém ročníku soutěže E.ON Energy Globe a hlavním subjektem jeho projektu je právě včela. Jeho digitální váha BeeSpy nabízí českým včelařům přesné informace o stavu jejich včelstva a umožňuje tak lépe plánovat prohlídky úlů a optimalizovat výnos medu. „Abych věděl, co včely dělají a jak se jim daří v době, kdy je nemůžu sledovat přímo na včelnici, vyrobil jsem si první úlovou váhu. Ta pak zaujala i ostatní včelaře,“ vysvětluje své motivy Nezval.

Základem BeeSpy je citlivá váha, která po vložení pod úl celoročně monitoruje změny v jeho hmotnosti. Kromě toho sleduje teplotu, vlhkost a v případě spojení se solární jednotkou také sluneční aktivitu (délku dne, oblačnost a podobně). Všechna tato data mají včelaři k dispozici online díky odesílání na server. „Stačí, aby u sebe měl včelař mobilní telefon s připojením k internetu, a má stále přehled o svých včelách,“ říká Tomáš Nezval. Přestože váha vypadá jednoduše, jde o složité zařízení. Plumlovský kutil ji vyrobil svépomocně, s částečnou softwarovou podporou od svých přátel. „Z klíčových komunikačních technologií používá BeeSpy WiFi, GSM a nově též síť SIGFOX. Vývoj úlové váhy je kompletně náš. Hardware a vše kolem senzorů je můj obor, se serverem a webovou aplikací mi pomohli kamarádi, nadšenci pro IT,“ prozrazuje Nezval.

Jihlavští studenti inspirující

Recyklace nemusí být jen o třídění odpadů, nabízí i široké pole pro kreativitu. Dokazují to studenti střední uměleckoprůmyslové školy v Jihlavě a jejich projekt Recyklovaná móda. Ten tvoří kolekce 60 oděvů a interiérových i jiných doplňků vyrobených z nepotřebného oblečení a dalšího odpadního materiálu. Studenti a studentky vybraných oborů tak vytvořili celkem deset interiérových světelných doplňků a 50 oděvů. „Využili jsme lepidlo do tavné pistole, použité čajové sáčky, PET lahve, gramofonové desky, lístky na MHD, vyřazená stará trička, plst i izolační materiály pro stavebnictví,“ vyjmenovává Miloslava Svobodová. Myšlenku, jak se dá recyklace a odpad kreativně využít, sdílejí studenti s lidmi pomocí instruktážních videí.

TZ

Představujeme oblíbené staré odrůdy:

HRÁCH OBŘÍ Z HOŘIC

Čas od času přinášíme čtenářům Bio popisy některých starých, krajových, rodinných a dalších odrůd. Mezi oblíbené odrůdy, udržované ve sbírce patrimoniálních plodin Gengelu, patří i hrách nazvaný Obří z Hořic. Mezi odrůdami hrachu ho máme vedený pod kódem PIS005.

Tuto odrůdu věnovala Gengelu soukromá dárnyně z Hořic v Podkrkonoší již v roce 2007 a napsala o ní následující informace „...lusky se jedí celé, roste i do délky tří metrů, maminka ho dostala od sochaře, profesora na zdejší sochařské škole, asi před 50 lety. Pan profesor byl již tehdy starý pán.“

Sladké, šťavnaté a velké až obří lusky

Cukrový hrách Obří z Hořic je rodinná odrůda cukrového hrachu uchovávaná, jak svědčí úryvek z průvodního psaní dárnyně, domácím osivařením po dobu půl století. Tvorí velmi velké až obrovské lusky, které jsou chutné, masité. Jako u cukrového hrachu neobsahují lusky uvnitř tuhou blánu, membránu, a proto se konzumují celé. Výborný je čerstvý, jako osvěžení při práci na zahradě, nebo krátce tepelně upravený, podle jednoho čtenáře lusky takového typu hrachu i zavařovali jako okurky. Hrách je vysoký až velmi vysoký (viz také informace dárnyně) a vyžaduje pev-

nou a dostatečně vysokou oporu. Květ je barevný, lusky jsou některé zprohýbané, jiné rovnější, semeno je barevně variabilní, hnědé až zelenkavě-šedé s tečkami. Odrůda je pozdní, chorobami ani škůdci netrpí.

Podobnou gengelskou odrůdou, jako je hrách Obří z Hořic, je hrachová odrůda Hejzlarová (viz Představujeme oblíbené staré odrůdy: hrách Hejzlarová viz Bio 6/2013, a také Zpráva o použití semen hrachu Hejzlarová v roce 2013 Bio č. 11/2013), kterou v Gengelu pěstujeme od konce devadesátých let minulého století. Oproti hrachu Hejzlarová má Obří z Hořic lusky ještě větší a mohutnější.

Sejeme časně a do širšího sponu

Při pěstování Obřího z Hořic se snažíme na Gengelu o pokud možno časný výsev, nejlépe vyséváme již koncem března nebo začátkem dubna. Volíme zpravidla druhou trať, tedy v osevním postupu zařazujeme po organicky hnojené předplodině. Osvěd-



Květ Obřího z Hořic je barevný.

čil se nám širší spon než bývá doporučován u maloluských raných hrášků.

Používáme vzdálenost řádků asi 40 cm a v řádku asi 15–20 cm případně i více. Zpočátku je nutno vzešlé rostliny hrachu



Pěstování jednotlivých rostlin k výběru hrachů s lusky bez blány.



Bohatá násada mohutných sladkých lusků.



Srovnání velikosti tří lusků u odrůdy Obří z Hořic (vlevo) s třemi lusky podobné odrůdy Hejzlarová (vpravo).

➤ okopat a odplevelit. Pokud má dostatek vody, hrách Obří z Hořic poměrně brzo porost zapojí a mohutné rostliny prostor beze zbytku využijí, ba v plné rozvoji se zdá, že by snesly i více místa. Po okopávce je důležité poskytnout včas rostlinám oporu. Na gengelských záhoncích natahujeme kolem rostlin a mezi nimi provázek, upevněný na kůly, zatlučené v rozích záhonu. Provázek vážeme po vodorovných vrstvách, které jsou asi 25–30 cm od sebe. Je to sice pracný způsob, ale nám se osvědčil. Nutné také je, aby opora byla dostatečně vysoká. U nás na poli dorůstá Obří z Hořic výšky kolem dvou metrů, za dobrých podmínek i více. V polních podmínkách hrách nezavlažujeme, nebo jen výjimečně, přesto si při časném setí a normální průběhu počasí vystačí dobře s vodou z deště. Zrání lusků na jídlo a posléze i na osivo je pozdější než u většiny jiných odrůd.



Semeno této sorty je velké.

Nezapomeneme na výběr lusků

Při pěstování na osivo je důležité udělat výběr lusků, a to stejným způsobem, jako to děláme u odrůdy Hejzlarová. Tedy odstraníme a na osivo nepoužíváme lusky, které obsahují tuhou vnitřní blánu (membránu). Oproti typickým, sladkým lusům, u nichž luskové chlopně těsně obepínají semena, jsou to ty lusky, které se jeví jakoby nafouklé. O přítomnosti blány se snadno přesvědčíme zkušebním konzumem lusků.

Zpočátku jsme tento požadavek na výběr lusků sami neznali a nevěnovali mu pozornost. Při množení této sorty pak velmi rychle převládly lusky necukrové, blanité. Vrátili jsme se proto k výchozímu osivu, které nám naštěstí ještě zbylo. Udělali jsme výsev tak, že jednotlivé rostliny jsme vyseli zvlášť, vždy samostatně jen jednu k jedné opoře. Tak, aby bylo možné posoudit, zda jsou na ní lusky bez blan či s nimi. Jako opory jsme zvolili lískové pruty, podobně jako používáme pro fazole. Na rozdíl od fazolí, které se kolem opory ovíjejí, se hrách přichytává svými úponky a svislých palic se chytat vůbec nechtěl. Museli jsme proto každou rostlinu opakovat, podle toho, jak rostla do výšky, vyvažovat provázkem. Zhruba ze dvou desítek vysetých, jen několik semen vytvořilo rostliny, které nesly odpovídající lusky. Dále jsme použili do dalšího množení pouze tyto vybrané rostliny a obdobným způsobem množení ještě zopakovali.

Hrách Obří z Hořic je příkladem starobylé, patrimoniální odrůdy s mimořádnou velikostí rostlin i lusků. Dobře slouží pro srovnání s dalšími hrachy, ať již současnými, či jinými krajovými a rodinnými sortami a rozšiřuje jejich rozmanitost. Pro své cenné vlastnosti si zaslouží pozornost a větší rozšíření.

(pd)

FOTO – P. Dostálek a archiv Gengel, o. p. s.



Lusky v porostu: vlevo lusk nafouklý, s membránou, který je nutno z osivaření vyřadit; vpravo lusk bez blány, sladký a použitelný jako osivo; uprostřed mezi nimi mladý, teprve se vyvíjející lusk.



Mladý hrách.

OBŘÍ NENÍ JEN HRÁCH

Mezi gengelskými odrůdami nalezneme hned několik, které mají ve svém jméně slovo obrovský. Je to například stará odrůda celeru, pojmenovaná Pražský obří, která má svůj původ v celerech pěstovaných v Praze a okolí již v devatenáctém století. Svého času se těšil velké oblibě a byl znám i v cizině – například jako Prager Riesen nebo Geant de Prague a ještě v šedesátých letech minulého století získával na zahradnických výstavách první místa.

Prvorepubliková literatura o něm uvádí následující chvály: „*Nejhledanější jest celer pražský..., vyniká hlavně nízkou natí, krásnými, přímo obrovskými, hlízami, jež jsou sněhobílé, tuhé a snázejí ze všech druhů nejlépe dopravu; mimoto dá se nejdéle udržeti v krechtech nebo ve sklepech.*“

Jiným příkladem je maková odrůda nazvaná Ruský obří (viz také Bio 1/2015 – Představujeme oblíbené staré odrůdy: mák Ruský obří). V případě tohoto máku jsou obří makovice, které jsou mohutné a velmi vysoké. Ruský obří má kvete sytě červenými květy. Přívlastek obří má i ředkvička Máslová obří, u níž dorůstají bulvičky velkého průměru a, jak napovídá název, jsou máslové chuti. U našeho původu této odrůdy uchovávaného pod kódem RAP006 je dužina některých bulviček probarvena.

Podrobněji jsme psali o obřích odrůdách v Bio již v čísle 6/2009 v příspěvku nazvaném přílehlavě Goliášové, Giganti, Herkulové, Mamutky a jiní obří. Velikost či mohutnost je typickým znakem téměř všech kulturních rostlin. Ve srovnání s planými příbuznými jsou u našich pěstovaných plodin jejich orgány, zvláště ty, jež člověk přímo využívá, zvětšené. Označují se odborně jako takzvané gigas formy – tedy gigantické, mohutné, velké. Pří-

kladem může být např. planá jablona v porovnání s kulturními jabloněmi, jejichž plody jsou podstatně větší. Také lesní jahody jsou mnohonásobně menší než jahody zahrádní, které ošetřujeme na záhoncích. Obdobně bychom našli rozdíly ve velikosti třeba u planých a kulturních paprik, okurek, nebo rajčat – vzpomeňme například známé a oblíbené rajče divoké s jeho droboučkými plůdečky. Zvětšeny jsou nejen plody, ale i semena (pěstují-li se dané druhy pro semena – viz současné obiloviny), kořeny (kde se sklízí kořeny – například u mrkve), květenství (třeba slunečnice), listů (např. u salátu) atd.



Pražský obrovský celer byl kdysi rozšířen nejen pro své velké bulvy, ale i pro kvalitní dužinu a dobrou skladovatelnost.



Ředkvička Máslová obří má velmi velké bulvičky.

Hezkým příkladem může být právě srovnání drobné lesní jahůdky se šlechtěnou zahradní jahodou. Ta může dosáhnout skutečně tak velkých rozměrů a hmotnosti, že je to téměř k neuvěření. Třeba zahrádník Šupák vypěstoval u Olomouce již ve dvacátých letech minulého století jahodové plody vážící až 250 gramů – tedy čtvrtkilová jahoda oproti lesnímu drobečkovi!

(pd)

Obrázky z archivu Gengelu



Ruský obří mák má červené květy a vysoké mohutné makovice.

Včely „jdou“ s dobou...

Včely samotářky, které studuje ekolog **J. Scott MacIvor**, nežijí ve společenstvích a nestaví si úly. Svá hnízda si budují ve stoncích rostlin, dírách stromů a plotových sloupků. MacIvor žádal na jaře 2012 vědce z Toronta, aby pomohli s vybudováním umělých hnízd po celém městě, včely si však poradily samy. Když MacIvor na podzim kontroloval včelí hnízda, narazil na něco neobvyklého. Čalounice vojtesková (*Megachile rotundata*), jeden z nejznámějších druhů včel na světě, vyměnila tradiční stavební hmotu (kusy listů) za materiál z polyethylenových nákupních tašek. Další druh čalounice (*Magachile campanulae*), který si hnízda staví tradičně z pryskyřic stromů, změnil taktéž svoji stavební techniku. Podle vědců vyhledávají včely záměrně plasty, které rozmělní a zpracovaný materiál použijí jako novou stavební hmotu. Poskytuje jim lepší ochranu před parazity. (*Kráčeno*)

Zdroj: Novinky, rok 2014



FOTO – Gideon Pisanty (Gidip) – <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1328496>

Staré odrůdy v souznění s přírodní i permakulturní zahradou

Druhou srpnovou sobotu se, jako každoročně v létě (viz např. Bio č. 9/2016 a příspěvek nazvaný Letní setkání uchovatelů starých odrůd), sešli uchovatelé starých odrůd Gengelu. Hostitelkou setkání byla letos paní Alena Kopřiva Chadová, která se svou rodinou obhospodařuje velkou zahradu u rodinného domu v Praze Uhříněvsi.

Při prohlídce zahrady si návštěvníci prohlédli pestrý sortiment zeleniny, ovoce i bylinek. Ze zelenin byly k vidění zejména rajčata, fazole, dýně, brambory a další druhy. Zaujaly porosty rajčat, které byly bez známek plísně. Zdravé a pěkné byly také keříčkové i tyčkové fazole, různé druhy a odrůdy tykví.

Ne každý znal mochyňi, lilkovitou plodovou zeleninu, ze starých druhů zeleniny stojí zmínku sevlák cukrový, pocházející ze zahrady patrimoiálních rostlin Alenor, který měl pěknou násadu semen. Ve skleničce vesele bujela ačokča neboli paprikookurka i běžné okurky.

Paní Chadová využívá při pěstování mulčování, které chrání půdu před vysycháním a současně potlačuje plevel. Se slimáky jí pak pomáhají dva páry indicových běžců – plemena kachen, která se pro tento účel chovají. Jedna kachna v době prohlídky před návštěvníky zahrady právě našla slimáka a ostatní ji začaly honit, aby ji tuto pochoutku uzmuly ze zobáku. Zdrojem vajíček do kuchyně i kohoutího zpěvu je chov slepic, především české zlaté kroupky, našeho starého plemene drůbeže.

Z ovocných druhů hosté viděli (a částečně i ochutnali) zejména netradiční a méně známé druhy jako rakytník, muchovník, hlošinu okoličnatou, jeřáb sladkoploďý nebo zakrslou, asi jen metr vysokou mandloň. Na zahradě s takovým sortimentem je tak stále co sklízet do kuchyně i přímo do úst. Mezi bylinkami na pečlivě obdělávaném záhonu rostla mimo jiné také rozma-

rýna Z hájovny, saturejka Záryby nebo odolná Dalmátská šalvěj a další staré původy ze sbírky Alenoru a Gengelu.

Všechny rostliny jejich majitelé ošetřují ekologicky, bez používání chemie a jejich zahrada je součástí ukázkových přírodních zahrad (znak „s ježkem“) a byla, i s ekologicky upraveným domem, oceněna také jako ukázkový projekt v oblasti permakultury. Spolu se



Paní Kopřiva Chadová ukazuje plody Moravského sladkoploďého jeřábu.



zastoupením a uchováním starých odrůd a domácího semenaření je tak dobrým příkladem souznění různých postupů, které se vzájemně prolínají a doplňují.

Obydlím rodiny je prvorepubliková vila, citlivě zrekonstruovaná s využitím přírodních materiálů. Pro zateplení stropu byly použity slaměné balíky, uvnitř zaujaly hliněné omítky nebo kaseinové nátěry. Přestože byla úprava domu časově i finančně náročná, výsledek působil příjemně a útulně.

V závěru setkání debatovali uchovatelé Gengelu u kulatého stolu o pěstování a semenaření, došlo i k výměně vlastnoručně získaných osiv. Jako občerstvení posloužily domácí kuchyňské výtvary samotných návštěvníků: koláče s ořechovou potírkou, piškot s malinami a rybízem, skořicové šneky, rajčata, domácí chléb i kozí sýry.

(pd)

FOTO – G. Dostálková



Na bylinkovém záhonu roste pestrý sortiment léčivek, včetně starých a krajových původů ze sbírek Alenoru a Gengelu.



Součástí exkurze po zahradě byla výměna pěstitelských zkušeností i poučování...

Víte, co je VINOTERAPIE?

Je tomu už mnoho tisíce let, kdy lidstvo začalo pěstovat vinnou révu a lisovat z ní lahodný mok, který dovede pořádně poplést hlavu. Ovšem vinná réva dokáže posílit naše zdraví i prostřednictvím vinoterapie, tedy terapie pomocí výtažků z hroznových jader, vinných listů, pupenů a plodů.

Jedete-li do Francie, určitě ochutnáte nejen jeden pohár vína, ale že byste se ve víně také mohli vykoupat, nechali si udělat vinnou masáž, peeling a celkově zlepšili svůj zdravotní stav pomocí blahodárných účinků vinné révy, to je pro mnohé z vás překvapení. Přesto v roce 1999 byly v Bordeaux vybudovány první vinné lázně na světě a vinoterapie se v zemi galského kořouta doslova přes noc stala hitem.

Čím je vinná réva pro naše tělo tak výjimečná?

Za prvé obsahuje antioxidanty, tedy přírodní látky, které mají schopnost zastavit proces nežádoucí oxidace stavebních a řídicích struktur lidského organismu. Vinná réva patří mezi **nejsilnější antioxidanty**, má dvacetkrát vyšší účinky než třeba vitamín C nebo E. Druhou významnou látkou je **resveratrol**, jež patří do skupiny polyfenolů, nacházejících se ve slupkách i jadéřkách červených hroznů (v bílých také, ale v podstatně menším množství).

Resveratrol ovlivňuje metabolismus lipidů, zvyšuje „hodný“ HDL cholesterol a inhibuje srážení krevních destiček, tím udržuje v dobrém stavu **cévy a prospívá kardiovaskulárnímu systému**. Jeho **protirakovinové účinky** mají pozitivní vliv na prevenci rakoviny prostaty, prsu, kůže, kostní dřeně a pozitivně působí při léčbě Alzheimerovy choroby.

Výtažky z vinných jadýrek

Samotné výtažky z vinných jadýrek jsou pak prospěšné pro náš organismus v několika rovinách. Posilují obranyschopnost organismu **proti bakteriálním a virovým infekcím**, neutralizují volné radikály a zpomalují stárnutí. U osob, které mají problé-



my s **cévy a žilami** (praskání, ucpávání, křečové žíly, záněty žil apod.) zpevňují a zlepšují pružnost cévních stěn, zvyšují kapilární a cévní cirkulaci, působí proti městnání krve v žilách, podporují její čištění a zabraňují usazování tuku i cholesterolu v cévách.

Ve vinných jadýrkách najdeme také slizy, mající velmi jemné, projímavé účinky a přirozeně **regulující střevní peristaltiku**, tudíž dochází k lepšímu vyprazdňování a eliminaci zácpy. V neposlední řadě užíváním výtažku posílíme činnost centrální nervové soustavy i zrak včetně ostrosti vidění.

Ve své praxi také často doporučuji výtažek z vinných jadýrek klientům, kteří rychle **přibírají na váze**, nedaří se jim zhubnout a jejich kůže je postižena celulitidou. Jadýrka jsou také vhodným doplňkem stravy **pro ženy v klimakteriu** nebo i po něm. Preventivně totiž působí **proti osteoporóze, kardiovaskulárnímu onemocněním, rakovině prsu, tlustého střeva** a doplní-li se s vhodnými bylinami, které obsahují fytohormony, přirozenou cestou **vyrovňávají hormonální hladinu**, zabraňují návalům horka, pocení, změnám prostředí ve vagíně, výkyvům nálady, nervovému napětí či nespavosti.

Z hroznových jader se také lisuje olej, jeho užívání je vhodné **pro diabetiky** – snižuje takzvanou diabetickou retinopatii (poškození očního pozadí) či otoky a bolesti nohou vznikající nedostatečnou žilní cirkulací. Ocení jej i osoby **s artritidou** nebo sportovci se zánětlivými procesy v kloubech a ve svalcích, jež vznikly při nadměrné fyzické námaze.

Výtažky z pupenů

Vinná réva nám také nabízí gemmoterapeutika (výtažky z pupenů), jež se mi osvědčily u **střevních zánětů, Crohnovy choroby, při léčbě chronických zánětlivých stavů, poruchách menstruačního cyklu a cyst** na vaječnicích. Gemmoterapeutikum z vinné révy **zvyšuje také tvorbu bílých krvinek**, a tím přirozeně stimuluje náš imunitní systém. Terapii z vinné révy můžeme dopřát i naší pokožce doma, a to pomocí kosmetických produktů (krémy, mýdla, koupele, peeling, tělový olej).

Výtažky z hroznových jadýrek mají **blahodárné účinky na pleť**. Váží na sebe kolagenní vlákna, způsobují změnu v jejich uspořádání, a tím navracejí pokožce pružnost. Stejně tak chrání kůži před agresivním UV zářením, brání tvorbě vrásek, předčasnému stárnutí, vysychání kůže, dodávají hydrataci a regeneraci.

Pavla Kurková



Rozmarýnové víno

Chtěl bych si udělat rozmarýnové víno k posílení srdce, ale nedovedu si dost dobře představit jeho výrobu – kvašení a podobně.

Ale ne, tak to není myšleno. Rozmarýn samozřejmě nenecháme kvasit s vodou a cukrem, jako například šípky.

Příprava je daleko jednodušší a zvládne ji každý:

10–20 lístků rozmarýnu přelijeme čtvrt litrem dobrého nasládlého bílého vína a necháme na teplém místě (v místnosti) asi pět dní ustát. Do té doby přejme víno chuť rozmarýnu.

To je pak ono „rozmarýnové víno“.

Užívá se 2x líkérová sklenka denně. Méně je možno, více nikoliv.

Rozmarýn se používá na tzv. „stařecké“ srdce. To znamená takové, které je unavené a potřebuje trochu pomoci. Rozmarýn je i močopudný, takže při jeho užívání nedochází k otokům vlivem nedostatečné funkce srdce.

Šalvějový čaj

Koupila jsem si šalvějový čaj ve varných sáčkích. Ale chci šalvějový čaj pít, ne si pouze s ním vyplachovat. Jak to udělat?

Nejde to udělat – šalvěj ve varných sáčkích se užívá pouze k výplachům.

Chceme-li šalvěj pít, musí se čaj nejméně **pět minut vařit**.

Nevaržený šalvějový čaj nesmí do žaludku přijít, mohl by dojít k jeho poškození.

Koupíte-li si šalvějový čaj v ékárně, je návod na použití i vysvětlen na každém balení.

Waltraud Gregorová

Utajené mládí hledej v puškvorci

Pomalou se hlásí podzim svým žlutnoucím listím, vzácnými kvítky na lukách a čas sběru léčivých bylin je už pomalu za námi, ale právě v tuto dobu je ta nejlepší příležitost pro sběr podzemních částí rostlin. Všechnu sílu a bohatost léčivých látek, které celý rok za pomoci deště a sluníčka získávaly ze země, mají totiž nyní nashromážděnu pro příští rok ve svých kořenech, hlízách a oddencích.

Podívejme se proto, jaký prospěch by mohly mít i pro nás. Ze spousty užitečných rostlin se zaměříme na jednu, která je trochu zvláštní svou všestranností, a také trochu tajemností. Jistě jste se již někdy procházeli na břehu rybníka a mezi rákosím a orobinci jste zahlédli puškvorec. Vybavily se vám jistě vzpomínky na staré pověsti a pohádky, ale možná nevíte, že tato rostlina u nás zase tak dávno doma není. Jeho domovinou je totiž Indie a Severní Amerika.



Rostlina z Východu

Poprvé se k nám pravděpodobně rostlina dostala již kolem 12. století s karavanami putujícími po Hedvábné stezce, protože odedávna byla významným léčivem jak ve své pravlasti Indii, tak v Persii a arabských zemích, kudy ji kupci převáželi.

Podruhé se zde objevila, ale už ne v podobě sušeného koření, ale živé rostliny, když ji nájezdní Tataři házeli ze sedel svých koní do tůní a vodních toků. Věřili totiž, že tam, kde roste, čistí veškerou vodu. Naposled ji botanici dovezli před více než dvěma sty lety do botanické zahrady ve Vídni a předpokládá se, že rostliny u nás rostoucí jsou její potomci, a to proto, že jde o geneticky identické klony. Rostlina totiž u nás netvoří semena.

Čím je tedy tento bujně rostoucí plevel tak užitečný, že se s ním kupci i vojáci namáhali po takových dalekých cestách?

Jak už bylo řečeno, v její domovině se vysoce cení jako léčivá rostlina. Ať už je to v Indii náš známý puškvorec obecný *Acorus calamus*, nebo v Číně, Koreji a Japonsku *Acorus tatarowii* nebo *Acorus gramineus*. Tyto dva u nás známe spíše jako okrasnou rostlinu zahradních jezírek. Na východě však jde o základní bylinu podporující paměť myšlení a bystrost smyslů, tedy zraku a sluchu, kdy se používá hlavně v kombinaci s Gotu kolou, Brahímím nebo Ashwagandhou proti stařeckému slábnutí

těchto smyslů, nebo prostě jako rejuvenanční prostředek proti stárnutí.

Podle východní klasifikace má tato rostlina afinitu k horní části těla a hlavě, a protože její chuť je pálivá, mírně hořká, rozptyluje a rozptyluje nečistoty, které se v těchto částech těla nacházejí a brání volnému průtoku energie. Staří Číňané o ní říkali, že otvírá smyslové otvory. Je to tedy aplikační oblast pro nemoci, které z takových obstrukcí vznikají, a to je například epilepsie, deprese a jiné psychiatrické poruchy, ale

i jiné nemoci způsobené obstrukcí hlenu nebo Amou, jak je nazývá ayurveda. Tedy například zahalení při zánětu průdušek nebo zánět dutin a podobně. Kouzlo této rostliny však tkví i v tom, že díky moudrosti přírody kořen puškvorce nejen hlenu a nečistoty rozptyluje, ale díky svým vlastnostem brání už jejich vzniku.

Čistí, povzbuzuje, omlazuje mysl

Podle východních nauk, ale také podle klasické řecké medicíny, která je základem té naší středověké evropské, zdrojem těchto nečistých substancí v těle je nedokonalé trávení potravy – a právě tady se puškvorec skvěle uplatňuje, protože velmi dobře stimuluje vylučování trávicích šťáv, však také proto je součástí snad všech bylinných likérů, které tady v Evropě známe.

Z jeho dalších účinků, které objevila moderní věda je, že zpomaluje tranzit potravy trávicím systémem, a tedy pomáhá při průjmech, současně však, protože má zájímavé protibakteriální účinky eliminuje patogeny, které tyto trávicí potíže vyvolávají.

Mimochodem domněnka dávných nájezdných Tatarů, že čistí vodu, nebyla mylná. Působí totiž nejen proti bakteriím, ale i proti protozoám, prvokům a plísním a může tedy vyčistit nejen nejjeden rybníček, ale také náš trávicí systém, pokud v něm sídlí i nějaký nezvaný hosté.

Toto je tedy tradiční aplikace puškvorce u nás v Evropě, ale vraťme se k jeho primárním aplikacím, které má v zemích, odkud pochází. Skutečně je schopen při vhodné aplikaci výrazně zlepšit kognitivní funkce, a to nejen ve stáří, ale i u malých dětí, které trochu zaostávají v mentálním vývoji. Protože účinné látky se pro tyto aplikace lépe vážou na tukovou složku, byl převážně používán vařený v mléce nebo v ghee a v této podobě ještě například s Brahímí (*Bacopa monnieri*) a Gotu kolou (*Centella asiatica*). Byl používán jako takzvaná Rasayana, tedy omlazující a vitalizující prostředek. Je tomu snad i trochu proto, že jeho účinek se v něčem podobá psychostimulačním drogám. V podobě kuřiva jej používali již američtí indiáni, podkladem tohoto účinku však není jen psychotropní látka, ale také fakt, že dokáže dočasně zvýšit propustnost mozkové krevní bariéry pro jiné účinné látky a může proto působit jako transportér léčiv. Snad i tato aktivita se podílí na jeho, podle nedávných výzkumů, výjimečné ochranné funkci pro mozek, kdy u jedinců, kteří puškvorec pravidelněji používají, je riziko poškození a následků po mozkové mrtvici o třetinu menší než u běžné populace.

Může uškodit?

Může tedy mít taková užitečná rostlina i nějaké kontraindikace? Jistě že může, protože stejně jako se rostliny vzájemně liší, liší se i lidé, jejich citlivost a reakce na různé druhy léčby. Moderní věda tvrdí, že beta asaron, jedna z účinných látek obsažených v puškvorci, může vyvolat rakovinu jater, možná že laboratorním zvířatům podali opravdu dosti vysoké dávky.

Puškvorec se však po tisíce let hojně používal v různých medicínských systémech a podobné zmínky nebyly nikde uváděny. Lze se domnívat, že tisíciletá praktická zkušenost dostatečně garantuje bezpečnost tohoto léčiva. Možná je jen třeba dbát na správné množství a úpravu.

Ve větším množství působí puškvorec jako emetikum, vyvolává tedy zvracení, to samo osobě jistě brání nerozumnému předávkování byliny a stejně tak nežádoucí psychotropní účinky lze sledovat u podobných enormních dávek. A co se týká beta asaronu – je lépe dostupný v alkoholovém extraktu než ve vodných výluzích, proto se převážně používal v odvaru, ale i staletá tradice evropských likérů pravděpodobně naznačuje jeho dostatečnou bezpečnost.

Snad bychom se tedy mohli trochu těmito prastarými moudrostmi inspirovat a puškvorec občas do svého repertoáru léčivých bylin zařadit, a to ať už v podobě nějakého voňavého likéru, třeba i vlastní výroby, nebo sofistikovaněji využít moudrosti starých Indů a občas si připravit omlazující Rasayanu. Obojí jistě přinese stonásobný užitek.

Petr Hába

FOTO – redakce, Wikipedie

RECEPT VHODNÝ PRE ŠKOLSKÉ JEDÁLNE

Cestovinové jedlá sú obľúbené medzi deťmi i dospelými pre svoje početné variácie a rýchlu prípravu. Lasagne sa dajú navyše pripraviť s rôznymi plnkami, či už mäsovými, strukovinovými alebo zeleninovými.

Recept na cuketové lasagne (normovaný na 100 porcií) bol schválený Ministerstvom školstva SR pre školské jedálne.

Cuketové lasagne

Suroviny na cuketové lasagne (4 osoby)

- 250 g lasagní
- 200 g cukety
- 200 g paradajok
- 2 dl paradajkového pretlaku
- hladkú múku
- 1 väčšiu cibuľu
- 2 strúčiky cesnaku
- 150 g tvrdého syra (Eidam, parmezán)
- kúsok masla
- 0,2 dl mlieka
- olej (repkový, olivový...)
- bylinky (oregano, bazalka, tymian)
- soľ a mletý muškátový oriešok

Na oleji speníme pokrájanú cibuľku a smažíme do sklovitá. Umytú olúpanú cuketu pokrájame na malé kocky a pridáme k cibuli. Po pár minútach pridáme nakrájané paradajky a dusíme 10 minút. Prilejeme pretlak, vsypeme soľ a bylinky a dusíme ďalších 5 minút. Omáčka by mala byť dostatočne riedka, aby sa nám v nej lasagne neskôr dobre „uvarili“. Zatiaľ si pripravíme bešamel – v roztopenom masle rozmiešame múku, popražíme a prileje-



FOTO – Viera Marčeková

me mlieko. Všetko dobre vymiešame, aby v zmesi nezostali hrudky a keď omáčka trochu zhutne, dochutíme ju muškátovým orieškom.

Do zapekacej misky natrieme vrstvu cuketovej zmesi a rozložíme na ňu surové lasagne. Ďalej vrstváme spôsobom – cuketová zmes, bešamel, lasagne. Poslednú vrstvu lasagní potrieme len bešamelom a posypeme strúhaným syrom.

Pečieme v rúre na 180 °C približne 40 minút do zlatista. Pokrájame na kocky a môžeme podávať.

TIP

Namiesto cukety môžeme použiť tekvicu, baklažán alebo patizón a pridať mleté mäso alebo tofu. V každom prípade je dôležité nešetriť bylinkami, aby lasagne krásne voňali.

Recept v rámci projektu Cook.org

Recept nájdete aj online na stránke www.cookorganic.eu/sk/recipe-app, ktorá vznikla v rámci projektu „Organic Cooks in Public Settings“. Ponúka 150 receptov pre školské jedálne z partnerských krajín projektu – Slovenska, Českej republiky, Nemecka, Talianska a Dánska. V ponuke sú recepty a metodiky, ako pripraviť chutné, dobre vyzerajúce jedlá v nových inovátiivných kombináciách. Recepty sú určené najmä pre verejné stravovanie. Aplikácia má pomôcť vedúcim jedální vytvoriť udržateľné menu, pripravené s čo najväčším podielom čerstvých, sezónnych, regionálnych potravín a biopotravín. Projekt Cook.org v rokoch 2015–2017 realizovalo Centrum environmentálnych aktivít Trenčín.

www.biospotrebiteľ.sk

HLÍVA ÚSTŘIČNÁ

Svätá Hildegarda nemá valné mínění o houbách, ktoré rastou jen tak na zemi, sice zdravé lidi na zdraví nepoškozují, ale také jim mnoho dobrého nepřinášejí.

Jinak je to už s houbami, které rostou na dřevě – obzvláště na jistých druhích stromů – pak může sloužit k léčbě zcela specifických chorob, samozřejmě se zcela specifickou úpravou na tu kterou chorobu.

Tím se však dnes nechci zabývat – ale podívejme se z tohoto

hlediska například na hlívu ústříčnou – splňuje i podle Hildegardy všechna kritéria dobré, užitečné jedlé houby – roste na dřevě listnatých stromů, tedy nad zemí!

Nedoporučuji začínajícím houbařům v lese hlívu hledat. Udělají skutečně lépe, koupí-li si ji v obchodě. Že se z hlívy dají upravit chutné pokrmy, lze lehce dokázat na některých příkladech.



Hlíva jako pařížský řízek

Umyté okapané klobouky hlívy osolíme na obou stranách, obalíme v hladké mouce a v těstíčku a na tuku, pod pokličkou, opečeme dozlatova. Těstíčko se připravuje ze žloutku, mléka, hladké mouky, soli a sněhu z bílků.

Hlívový řízek se podává s bramborovou kaší nebo s majonézovým salátem. (Jednou za čas to naše zdraví neohrozí.)

Hlíva na divoko

250 g hlívy, 120 g cibule, 70 g tuku, 100 g mrkve, 50 g petržele, 50 g celeru, 10 g mouky, 15 g octa (8%), 125 ml vody, sůl, cukr, koření, tymián.

Na tuku osmažíme cibulku, přidáme nadrobno nakrájenou hlívu, sůl a chvíli podusíme. Pak přidáme nakrájenou zeleninu a koření. Dusíme za podlévání vodou doměkka. Pak přidáme mouku a vodu a ještě chvíli podusíme. Dochutíme kořením, přidáme ocet a cukr. Podává se s houskovým nebo kynutým knedlíkem.

Hlívové ražniči

Kloboučky hlívy povaříme ve vodě, nakrájíme na větší kousky, osolíme a okořeníme. Na jehlu navlékáme střídavě plátek hlívy, syra a salámu. Plnou jehlu na povrchu posolíme a kořeníme kmínem. Na tuku pod pokličkou udusíme do měkka – podáváme s bramborovou kaší.

Waltraud Gregorová



NOVÉ EKOLOGICKÉ PŘÍPRAVKY Z TUZEMSKA

Společnost PRO-BIO přichází s ekologickou drogerií YELLOW&BLUE od brněnské firmy TIERRA VERDE

Společnost PRO-BIO, největší tuzemský výrobce biopotravin, zařazuje od září do své nabídky řadu výrobků ekologické drogerie YELLOW&BLUE firmy TIERRA VERDE. Cílem spolupráce je rozšířit dostupnost výrobků a jejich zviditelnění na českém trhu. „Využijeme naší distribuční síť, takže zákazníci produkty najdou v běžných obchodech zdravé výživy a prodejnách biopotravin v co nejširším sortimentu,“ vysvětluje **Barbora Hernychová** z marketingového oddělení společnosti PROBIO.

„Filozofie i ekologická podstata výroby produktů TIERRA VERDE je nám velmi blízká a logicky nabídku našich biopotravin

Prodejci mohou na vyžádání využít i tzv. bezobalový prodej a nabídnout svým zákazníkům ekologickou drogerii ze stáčecího stojanu bez zbytečného plastového obalu. „Bezobalový prodej je stále populárnější. Naše biopotraviny již bezobalově v mnoha prodejnách nabízíme a těší nás, že vyjdeme vstříc i zájemcům o bezobalový prodej ekologické drogerie,“ dodává



vin doplňuje,“ říká Barbora Hernychová. Kompletní řada prostředků na praní, mytí nádobí a péči o domácnost je českého původu. Jejich hlavní součástí jsou mýdlové ořechy, které jsou následně upravovány do podoby mycích a pracích gelů. Výrobky neobsahují produkty z ropy, optické zjasňovače, enzymy ani syntetické parfém. „Mimo rozšíření sortimentu je naším cílem také poskytnout prodejnám intenzivní spolupráci při vzdělávání jejich personálu,“ doplňuje **Nataša Foltánová**, zakladatelka firmy TIERRA VERDE.

Barbora Hernychová.

Brněnská TIERRA VERDE byla založena v roce 2008 a je česko-slovenskou společností. Filozofií firmy je snižování celkové ekologické zátěže, a to nejen nabídkou výrobků šetrných k planetě, ale i snižováním a eliminací plastových obalů, recyklací odpadního obalového materiálu a co nejširší nabídkou výrobků nahrazujících produkty na jedno použití.



Stáčírna

Více informací na www.tierraverde.cz
www.bioweb.cz

SONNENTOR otevřel první prodejnu v centru Prahy

Jihomoravská firma SONNENTOR, přední výrobce biočajů a biokoření, otevřela v září svůj první pražský obchod. V reprezentativních prostorách Harrachovského paláce rodiny Baťů v Jindřišské ulici je po Čejkovicích a Brně teprve třetí prodejna. „Budeme s naší pražskou prodejnou o trochu více na očích a věřím, že se na nás brzy štěstí opět usměje, a že s jednou prodejnou v Praze nekončíme,“ říká **Václav Dvořák**, vedoucí obchodu SONNENTOR.

Prodejna navazuje na koncept firemních prodejen, který vychází z filozofie trvalé udržitelnosti a z úzké spolupráce s biopěstiteli. Produkty jsou umístěny do dřevěných selských skříní, které symbolizují důraz na tradici a ruční práci. Na rozloze 60 m² si zákazník může vybrat z kompletního sortimentu představujícího téměř 800 bioproduktů. A k celkové atmosféře je třeba přičíst i prostředí plné vůně bylin a koření.

Hlavními produkty SONNENTORU jsou bylinné čaje, které pocházejí zejména z českých a rakouských políček. Dále jsou to rozmanité směsi koření z nejdlehlších koutů světa. „Stejně jako meduňka nebo máta od rodiny Šulců nebo Podstavků či dalších 25 českých biopěstitelů, tak i kurkumu nebo zelenou kávu dovážíme přímo od našich biopěstitelů z Nikaraguy, Tanzánie nebo Indie,“ dodává Dvořák. Výčet produktů však nekončí u porcovaných a sypaných čajů či koření, v nabídce je mnoho jiných zajímavých specialit.

Výrobky SONNENTORu lze zakoupit zejména ve specializovaných prodejnách zdravé výživy nebo prodejnách s dárkovými předměty. Širší nabídka produktů je také v tzv. partnerských prodejnách SONNENTOR, kterých je k dnešnímu dni více než 40. „Před



několika lety jsme se rozhodli, že naše kvalitní produkty nebudeme za nevýhodných podmínek a pod tlakem na cenu dodávat do sítí nadnárodních supermarketů. Díky tomu můžeme vytvářet úžasně produkty z kvalitních místních čerstvých surovin a vytvářet pro místní, české lidi nová pracovní místa. Naše produkty symbolizují hodnoty, za kterými si pevně stojíme,“ říká jednatel společnosti **Josef Dvořáček**.

TZ

BUDOVÁNÍ TŮNÍ I CHOV KONÍ

Hospodářství KVĚTOSVĚTY

Hospodářství Ivany a Jaroslava Květoňových, zvané Květosvěty, leží v maličké obci Sedlo poblíž obce Útvina v Karlovarském kraji. Jde o ekologické zemědělství s velmi zvyrazněnou péčí o krajinu, přírodu a jak říká Ivana Květoňová, „o podmínky života všeho živého“.

Manželé Květoňovi se tady na Tepelské náhorní plošině, v nadmořské výšce 650 metrů, usadili v roce 1989 a obhospodařují ekologicky 38 ha zemědělské půdy. Většinu ploch tvoří trvalé travní porosty – louky a pastviny, orné půdy má statek 8 ha a pěstují se zde obiloviny a píce. Všechno doplňují 2 ha smíšených ploch s vysokokmenným sadem a tůněmi.

Květoňovi mají v rámci svého statku rozdělené role, Jaroslav Květoň se stará o zemědělské pozemky a chov skotu – japonského masného plemene wagyu jak v čisté formě, tak křížence s masným plemenem aberdeen angus. Ivana Květoňová se věnuje chovu koní, a to kříženců velšských plemen nejen pro děti, ale i pro jejich všestranné použití. Již 20 let je chová na principech přirozené komunikaci s koňmi.

Péče o krajnotvorbu

K tomu vrací do krajiny život, například vysazováním dřevin ovocných i ostatních,

PŘIROZENÁ KOMUNIKACE S KOŇMI
– to je velmi obsáhlé téma, je mnoho různých technik a teorií. Liší se v detailních principech, ale obecně všechny sdílejí stejné zásady rozvíjení vztahu s koňmi na základě vyzorovaného chování volně se pohybujícího koně a koní mezi sebou, především ve stádě. Kůň je citlivý tvor s oprávněnými potřebami, inteligencí a emocemi. Věrně jako zrcadlo odráží člověku „co před něj postaví“. Je to učení převážně člověka samého a prostředek k poznání sebe sama. Není lehké a jednoduché, ale přináší mnoho radosti i klidu. Nejsem členem žádné konkrétní skupiny či seskupení, ráda se setkávám s různými lidmi i různými nápady a zkušenostmi. Učím se celý život!

Ivana Květoňová

zakládáním tůní a celkovou péčí o krajinotvorné prvky, osvětou a výchovou spoluobčanů, především mladé populace, k ochraně přírody a krajiny.

Nový ovocný sad

„V roce 2008 jsem založila na ploše půl hektaru orné půdy vysokokmenný smíšený sad,“ vypráví paní Ivana. „Do jam vyhloubených bagrem jsme zasadili celkem 49 vysokokmenů: jabloní, hrušní a třešní. Na západní podélné straně sadu jsem vysázela 250 topolů, 50 dubů, buků a lip a podsadila 100 různými keři. Oplotili jsme lesní oplocenkou. Navíc jsme osázeli i přístupovou cestu a silnici. Stromy jsem jednotlivě zakrytovala a přidala pytlíky se psí srstí.“

A jak vypadá sad v roce 2017? Postupně tu bylo vysazeno, kromě ovocných vysokokmenů, ještě 50 polokmenných ovocných stromů a jedlých keřů a 600 doprovodných stromů a keřů, například do větrolamů, nebo dlouhověkových druhů. V letošním roce přibýlo ještě 18 vysokokmenů a 10 vyšších keřů, protože z původní výsadby vysokokmenů nepřežilo celkem 27 kusů.

Pro poučení čtenářům uvádíme přehled hlavních důvodů ztrát:

- Vítr + námrazy
- Hlodavci
- Přílišné mokro a pak příliš sucho





Ivana Květoňová na cestě s koňmi po Zakarpatské Ukrajině.

- Zvěř
- Nevhodné opory – nízké, jen 1 kus u stromu
- Nasazení plodů, jejich vahou se koruna zlomila.

A jak takovým nehodám předcházet?

- Zřizovat v krajině větrolamy.
- Dělat před výsadbou mělké jámy jen na kořeny sazenic, v hlubších jamách se zabydlují hlodavci.
- Nevysazovat stromky nad povrch půdy (ubývání spodních vod působí vysychání).
- Jako opory dávat minimálně tři tyče ke stromku, dostatečně vysoké.
- V sadu nechávat růst náletové dřeviny pro zvěř.
- Používat oplocenky a kryty i v oplocenkách (nikoli nátěry).

- Redukovat nasazení plodů do zesílení kmene – řezem, sběrem květů.
- Vytvářet podmínky pro zvířecí pomocníky – např. hromady větví, kamenů, budky, výsadby krmivové základny pro ptáky a drobné živočichy.

podle množství zimních srážek bývá v tůních nejvíce vody na jaře, v suchých létech později vysychají. Jak se ale dno postupně zatahuje, voda se v nich lépe drží a zůstává déle.

Založení tůní

Ivana Květoňová začala v roce 2010 připravovat podklady pro stavbu tůní u sadu. Dotaci 90 % MŽP schválilo na jaře 2013, na podzim 2013 se stavba zrealizovala. Dotace byla nakonec navýšena na sto procent. Byly tu zřízeny dvě tůně (jedna na foto na vedl. straně) bez přítoku o celkové ploše 990 m². Následující rok byla zřízena již bez dotací ještě jedna tůňka a další jsou v plánu. Po několika letech se ukazuje, že

Společenské aktivity

Ivana Květoňová se angažuje i v hnutí ekozemědělců, působí jako správkyně PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců Regionálního centra Srdce Čech a jako poradkyně v zemědělství akreditovaná MZe. Na částečný úvazek pracuje také v Infocentru v Toužimi, kde se stará o kulturní dění ve svém okolí. Zde také letos založila Semínkovnu, která umožňuje svobodnou výměnu semen mezi místními pěstiteli. (r)



Bylinková spirála s lesními jahodami.



Odložené cihly slouží jako suchá zídka.

ZPRÁVA O STAVU ZEMĚDĚLSTVÍ 2016: rekordní produkce obilovin a mírný nárůst stavů skotu

V roce 2016 se českému zemědělství podařilo udržet růst a celková produkce zemědělského odvětví proti roku 2015 vzrostla o 2,1 %. Počasí bylo s výjimkou dubnových mrazů, které poškodily zejména sklizeň ovoce, příznivé a úroda většiny pěstovaných základních plodin byla velmi dobrá. Uvádí to Zpráva o stavu zemědělství České republiky za rok 2016. Materiál každoročně představuje a hodnotí vývoj českého zemědělství a potravinářství s důrazem na meziroční srovnání a změny v tomto vývoji.

„Produkce obilovin sklizených loni v České republice dosáhla historicky rekordní výše 8 596,4 tisíce tuny, což je proti předchozímu roku nárůst o 5,1 procenta a o 13,1 procenta převyšuje průměr posledních deseti let. Na celkové produkci se největším objemem podílela tradičně pšenice,“ řekl ministr zemědělství **Marian Jurčeka**. Stavby skotu celkem v meziročním srovnání nepatrně vzrostly o 0,6 % (8,5 tisíce kusů) a dosáhly 1 415,7 tisíce kusů,

z toho stavby krav se zvýšily o 0,6 % (3,6 tisíce kusů). Nárůst stavů skotu byl v roce 2016 evidován ve všech krajích kromě Plzeňského (meziroční snížení o 2,1 %), Olomouckého (meziroční snížení o 1,3 %) a Královéhradeckého (stagnace). Nejvíce se zvýšil počet kusů chovaného skotu v Libereckém kraji (o 3,8 %). Chov skotu je v ČR tradičně soustředěn především do větších zemědělských podniků. Podle údajů Ústřední evidence hospodářských



Chov koní v Jeníkovcích u Hořic.



Tůň v Sedle u Toužimi – z ekohospodářství Květosvěty.



Vysoké záhony u Květoňových.

zvířat se chovem skotu k 31. 12. 2016 zabývalo v ČR celkem 18,6 tisíce podniků. Ve srovnání s předchozím rokem se počet navýšil o 346 podniků.

Zhoršená ekonomika výroby mléka se díky přímým platbám a mimořádným podporám udržela v kladných číslech. Průměrná roční mléčná užitkovost se zvýšila o 0,7 % (60 l) na 8 061,3 litru na dojnici a průměrné stavby dojnic byly 370,2 tisíce kusů, meziročně o 0,5 % více.

Obrat českého agrárního zemědělského obchodu v roce 2016 meziročně vzrostl o 1,2 %, pomaleji rostl vývoz i dovoz. Hodnota vývozu se zvýšila o 814,7 milionu na 202,2 miliardy korun a hodnota dovozu vzrostla o 4,2 miliardy na 224,9 miliardy korun.

Ke konci roku 2016 hospodařilo v ČR 4 243 ekologických zemědělců, jde o mírný nárůst oproti předchozímu roku. Vzrostl počet výrobců biopotravin, kterých bylo k 31. 12. 2016 registrováno 607. Výrazný meziroční nárůst byl zaznamenán u podílu ekologicky obhospodařované půdy k celkové výměře zemědělské půdy, a to nad 12 %.

Zaměstnanost v zemědělství se v posledních letech snižuje velmi mírným tempem. V roce 2016 klesl počet pracovníků v zemědělských podnicích na 100,2 tisíce. Meziroční úbytek byl 0,7 % (v předchozím roce 1,2 %). Podíl pracovníků v zemědělství na celkové zaměstnanosti v národním hospodářství ČR meziročně klesl o 0,1 % na 1,9 %. Mzdy v zemědělství, včetně lesnictví a rybářství, dlouhodobě setrvávají pod úrovní mezd v průmyslu i v národním hospodářství celkem. V zemědělství loni vzrostla mzda o 4,2 % a dosáhla 22 379 korun.

Markéta Ježková,
tisková mluvčí
Ministerstva zemědělství



Ekologická poľnohospodárska výroba – trvalodržateľná alternatíva pre Slovensko

Ako už tradične v septembri v rámci Dní ekologického poľnohospodárstva sme dňa 28. 9. 2017 organizovali celoslovenskú ekologickú konferenciu v Lipovskej Tepličke.

a Ing. Slavomíra Cehulu z Organix, s. r. o., (www.organix.sk).

O kontrole

Čas obeda využili všetci účastníci ako na vzájomnú diskusiu, tak i na rozhovor s prednášajúcimi. Po poludní mala prezentáciu kontrolná organizácia NATURALIS SK (www.naturalis.sk), pričom prezentovala hlavné problémy pri vyplňaní potrebných formulárov. Tu sme si pripomenuli nášho priateľa Ing. Jána Šlinského s jeho už „bradatým“ výrokom, že BIO je už viac „byro“ ako BIO. Náš poradca Ing. Branislav Ďuriška bol v čase konania konferencie PN, a tak sme o možnosti súčasného poradenstva pre EPV informovali účastníkov sprostredkované (tel. na nášho ekopradcu 0904/685474).

Priame platby

Posledná prezentácia patrila Poľnohospodárskej platobnej agentúre. Sme veľmi radi, že pani Ing. Mária Zemaníková – aktuálne riaditeľka sekcie priamych podpôr, si našla čas a informovala nás o administrovaní žiadostí o platbu na opatrenie EPV (www.apa.sk). Jej prezentácia nás veľmi potešila, pretože potvrdila naše tušenie, že sa v rámci PRV ušetrili určité prostriedky v opatrení ekologické poľnohospodárstvo, a tak je možné, že v blížiacom sa roku 2018 budú podporení mladí farmári, ktorí prešli vo výzve 6.1.

Po skončení celoslovenskej EKOkonferencie sa konalo zasadnutie predsedníctva, na ktorom boli prezentované najbližšie aktivity nášho Zväzu – viac info na www.ekotrend.sk.

EKOTREND SLOVAKIA
zväz ekologického
poľnohospodárstva



Na úvod mal prezentáciu Ing. Ján Haluška zástupca MPA RV SR. Jeho informácia, že asi nebude výzva na podporu ekologickej poľnohospodárskej výroby (EPV) v roku 2018 nás nepotešila, ale veríme, že naše rezortné ministerstvo potrebné prostriedky nájde a výzvu vyhlási.

Rozvoj vidieka

Nasledovala PaedDr. Katarína Skalická, PhD., z Agentúry pre rozvoj vidieka. Vo svojom príspevku nás okrem iného informovala o pripravovaných aktivitách jednotlivých regionálnych pracovísk, ako i centrálnej jednotky – napr. semináre pre mladých poľnohospodárov, študijné cesty a pod. Viac info nájdú záujemcovia na www.nsrv.sk. V ďalšom programe nás Ing. Ivan Kušnier (www.uksup.sk) oboznámil s informáciou, že pokiaľ bude schválené nové nariadenie pre EPV, tak bude platné od 1. 7. 2020. Štrnásť krajín EÚ, medzi ktorými je aj Slovensko, s ním síce nesúhlasí, avšak ostatní sú za. Účastníci konferencie sa zhodne vyjadrili, že podporujú stanovisko MPA RV SR v tejto otázke a sú za ukončenie rokovania o novom nariadení pre EPV.

Výmery pozemkov

V ďalšej časti konferencie mal mať príspevok zástupca Výskumného ústavu pôdoznanectva a ochrany pôdy - žiaľ neprišiel. A tak sme prediskutovali náš veľký problém – aktualizácia výmer. Pre nás – ekologických poľnohospodárov – je aktualizácia výmer hotová nočná mora. Neustále sa nám menia výmery pozemkov, ktoré podľa zákona máme do

30 dní oznámiť kontrolnej organizácii a Ústrednému skúšobnému ústavu poľnohospodárskemu. Ten nám za to vystaví faktúru. A tak kolotoč – zmena výmery na základe VÚPOP – farmár – do 30 dní ÚKSÚP (zaplatenie faktúry) a kontrolná organizácia – zmena výmery... – je pre nás, ľudí žijúcich v teréne, ubijajúci a vyčerpávajúci.

Čo s tým? Chceme, aby sa výmery aktualizovali k jednému dátumu v roku, ktorý by bol v dostatočnom predstihu podávania žiadostí o priame platby – 15. 5., tj. napríklad vždy k 1. 1. Nám, ľuďom v teréne by to veľmi pomohlo. Vopred ďakujeme. Keďže sme ušetrili trochu času, v ďalšej časti sme si užili prezentáciu Ing. Zoltána Tamašeka z Biotomal, s. r. o., (www.biotomal.sk)



Biopotravinou roka 2016 je BIO hovädzie mäso

Cena spotrebiteľov patrí BIO bryndzi

Certifikované biomäso na Slovensku dlho chýbalo, teraz získalo na základe rozhodnutia odbornej poroty titul Slovenská biopotravina roka 2016 – „Oscar“ medzi biopotravinami. V spotrebiteľskom hlasovaní počtom 2091 hlasov zvíťazila 100% ovčia BIO bryndza z PD Važec.

Biopotravinou roka 2016 je BIO hovädzie mäso z Farmy Turová

BIO hovädzie mäso z Farmy Turová je vyrábané výlučne zo slovenského ekologického chovu. Výnimočná kvalita mäsa súvisí nie len s pôvodom zvierat, ale aj s jeho spracovaním a najmä jeho vyzrievaním. Vyššiu kulinársku kvalitu biomäsa potvrdzujú aj špičkoví kuchári v top reštauráciách.

Hovädzí dobytok chovajú na Farme Turová od roku 2006, pričom v roku 2008 s celou farmou vstúpili do systému ekologického poľnohospodárstva. V roku 2013 dokončili výstavbu špecializovaného



Dve víťazné biopotraviny 2016 – 100% ovčia BIO bryndza a BIO hovädzie mäso. FOTO – Radovan Stoklasa

bitúнку pre spracovanie dobytku výhradne zo slovenských ekologických fariem, ktorý je jediným certifikovaným bio bitúнком na

Slovensku. O udelení ocenenia Slovenská biopotravina roka 2016 BIO hovädziemu mäsu rozhodla porota zložená z odborníkov. Za BIO mäso hlasoval aj jej člen **Juraj Rizman**, ktorý dlhodobo pôsobí v Greenpeace: „BIO mäso je pre mňa stále ešte výnimočné a často nie ľahko dostupný tovar. Hlasom za BIO hovädzie mäso hlasujem za rozširovanie sortimentu BIO produktov.“

Ďalšia členka poroty, predsedníčka Zväzu Ekotrend Slovakia **Zuzana Homolová** dodáva: „Konečne máme na Slovensku certifikované biomäso, výrobca ho bol propagovať aj na BioFachu 2016 v Norimbergu, čím sa pričínal o zviditeľnenie slovenského BIO.“

Porota tiež rozhodla o udelení čestného uznania všetkým ostatným nominovaným biopotravinám (BioKids chrumky s mrkvou, PIENINY bylenný čaj BIO, Bio-mirabelkovica pravý ovocný destilát, BIO-MILA špaldová múka graham BIO a 100% ovčia BIO bryndza).

Cenu spotrebiteľov 2016 získala 100% ovčia BIO bryndza z Ekofarmy Važec

100% ovčia BIO bryndza je najobľúbenejšou biopotravinou spotrebiteľov. Hlasujúci ocenili, že ide o pravú bryndzu zo 100% ovčieho nepasterizovaného mlieka z Ekofarmy Važec, vyrobenú ručne podľa pôvodných receptúr. Ako je známe, v takto vyrobenej bryndzi sú zachované všetky zdravie prospešné mikroorganizmy. Tento 11. ročník súťaže zorganizovalo Centrum environmentálnych aktivít Trenčín v spolupráci s Vidieckou platformou. Hlasovanie prebiehalo online na www.biopotravinaroka.sk od 1. júna do 21. septembra 2016, s celkovým počtom 4846 platných hlasov, najviac v histórii hlasovania. Spotrebiteľské hlasovanie vyhlasuje portál Biospotrebiteľ.sk už od roku 2005 s cieľom popularizovať slovenské biopotraviny ako chuťové výbornú a environmentálne zodpovednú alternatívu.

Klaudia Medalová

<http://www.biospotrebiteľ.sk/clanok/2155>

Drienkový festival Bolestrašice, Poľsko

Viete kde sú Bolestrašice? Na poľsko-ukrajinských hraniciach. Nachádza sa tu úžasné arboretum, kde sa každoročne koná „drienkový festival“ (drien česky je dříň – pozn. red.).

Tento rok to bolo 9. 9. a my, ekologickí farmári, sme sa ho zúčastnili v rámci projektu FarmerEduca, ktorý pre krajiny V4, Srbsko a Ukrajinu realizuje doc. Ján Brindza zo Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre.

Projekt je nastavený tak, aby sa jednotliví účastníci čo najviac spoznali a vytvorili pre malých farmárov možnosti pestovania a spracovania menej známych druhov rastlín. V Bolestrašiciach sme po prvýkrát videli a ochutnali drienky vo veľkosti sliviek. Ich charakteristická chuť nám učarovala a keď sme prišli domov, hneď sme si ich aj zaobstarali na naše rodinné farmy. (zh)



Ekologické zemědělství očekává velké změny

Nové evropské nařízení je téměř schváleno

Po dvaceti měsících triologu Evropské komise, Evropského parlamentu a členských států Evropské rady bylo dosaženo předběžné dohody o znění evropského nařízení o ekologické produkci. Současné podobě musí dát ještě zelenou Rada ministrů zemědělství EU, zemědělský výbor Evropského parlamentu a plenární shromáždění Evropského parlamentu. Teprve potom může podle Lisabonské smlouvy vstoupit nařízení v platnost. Nabytí účinnosti lze očekávat 1. července 2020.



Jaké změny mohou očekávat čeští ekologičtí zemědělci a výrobci biopotravin?

Cílem nového nařízení je postupně zrušit výjimky z ekologických pravidel, které jsou dnes hojně využívány. Dále zvýšit dostupnost bioosiv, zavést nové databáze a formalizovat význam skutečné půdy v ekologické produkci.

Nové nařízení má ale i své oponenty. Mezi kritiky patří biovelmoci, jako jsou Rakousko nebo Dánsko, ale i Česká republika. Důvody jednotlivých záměrů jsou však mnohdy rozdílné. Například české Ministerstvo zemědělství nesouhlasí s navrženými limity reziduí a systémem kontrol. Problematicky vnímá český sektor ekologického zemědělství (EZ) také to, že nařízení nepovede k harmonizaci evropských pravidel ekologického zemědělství. Ta byla hlavním cílem této revize, zdůvodněně snahou o zvýšení důvěry spotřebitelů. Právě téma reziduí pesticidů je pomyslnou rozbuškou, která nejvíce bránila dosažení kompromisu mezi všemi členskými zeměmi. Neshoda panuje i v otázce nově stanovených kontrol, navázaní produkce na pů-

du a výjimky, týkající se používání konvenčních osiv a mladých zvířat. Tyto otázky nejsou sice většinou stále vyřešeny, nicméně většina členských států dala evropskému předsednictví mandát k vyjednávání, což stačilo k tomu, aby dostalo navrhované nařízení zelenou.

Jaká jsou tedy hlavní témata úprav nového nařízení v ekologickém zemědělství a bioprodukcí?

KONTROLY A CERTIFIKACE

Podle Evropské rady budou posíleny kontroly na principu vyhodnocení rizika. Tím se předpokládá, že dojde k celkovému omezení administrativní zátěže zvláště u malých a středních podniků. Konkrétní kontroly ekologického zemědělství budou doplněny nedávno zavedenými pravidly o úředních kontrolách v zemědělsko-potravinářském řetězci. Nová legislativa však může přinést snížení důvěry spotřebitelů v bioprodukty, jelikož bude možné přestat uplatňovat pravidelné kontroly, které jsou hlavním důvodem důvěry spotřebitelů.

Certifikaci EZ budou moci nově získat i takové produkty jako sůl, korek, včelí vosk, maté či vinný list. Zvláště sůl působí protikladně, jelikož se nejedná o produkt získávaný zemědělskými technikami a už vůbec ne v kontaktu s půdou, což je jedním z principů EZ. Pravidla pro chov nových skupin zvířat, jako např. jelenovitých, králíků a drůbeže, budou nově zavedena a přestanou být regulována pouze národními předpisy. Nový systém skupinové certifikace má za cíl usnadnit malým zemědělcům konverzi k EZ snížením administrativní, inspekční a finanční zátěže. Bude zajímavé sledovat, jak bude využíván v zemích s dědictvím kolektivního vlastnictví.

IMPORT ZE TŘETÍCH ZEMÍ

Značných změn doznává také import ze třetích zemí. Nově bude muset veškerý dovoz bioproduktů splňovat pravidla evropského nařízení. Současně uplatňovaná nařízení, která umožňují, aby třetí země měly podobné, ale nikoliv identické, standardy, nebudou po roce 2025 povoleny. Za výjimečných okolností bude moci Komise v období dvou let povolit dovozy konkrétních výrobků, i když nebudou plně v souladu s normami EU (např. kvůli zvláštním klimatickým podmínkám). Ač tato změna povede pravděpodobně ke zvýšení důvěry evropských spotřebitelů, má potenciál velmi pozměnit strukturu trhu a produkce ve třetích zemích. Nezměněn zůstává režim, kde si EU a třetí země již vzájemně uznávají svá ekologická nařízení (například USA, Kanada, Japonsko).

DOSTUPNOST OSIV

Nová legislativa si klade za cíl zlepšit dostupnost bioosiv a rostlinného reprodukčního materiálu, který bude více přizpůsoben požadavkům EZ. To znamená, že při definování kritérií pro biosiva bude brána v úvahu zejména genetická rozmanitost a rezistence k chorobám, ale i další důležité parametry. V současnosti jsou v EZ poskytovány výjimky na používání nemoženého konvenčního osiva z důvodu nedostatku biosiv na trhu, které navrhované nařízení bude postupně omezovat. Tato změna bude mít značný dopad především na státy EU s méně rozvinutým trhem s biosivy, jelikož to přechodně zvýší potřebu osiva dovážet, čímž se může produkce v EZ prodražit. V dlouhodobém důsledku by ovšem mohla tato změna znamenat i nový trh pro současné domácí šlechtitelské společnosti a výrobce biosiv, případně prostor pro zcela nové podniky. Staré odrůdy, které nejsou v současné době pro pěstování k dispozici, budou moci být uváděny na trh. Pravidla ➔

➤ pro jejich registraci a ohlašování budou upravena tak, aby se usnadnil rozvoj ekologických osiv.

Budou definovány nové kategorie osiv: ekologický heterogenní materiál, který bude osvobozen od restriktivních pravidel registrace, tak jak jsou definována dnes. Tyto „materiály“ budou definovány jako materiály s vysokou úrovní genetické a fenotypové rozmanitosti a budou muset být vyráběny pouze za podmínek ekologického zemědělství. Další kategorií budou ekologické odrůdy vhodné pro ekologickou produkci, které budou šlechtěny v podmínkách EZ pro podmínky EZ tak, aby řešily specifické potřeby a omezení ekologické produkce (omezené využití ochranných látek apod.). Protože se očekává značné množství tzv. delegovaných aktů, panuje mezi mnohými členskými státy obecná obava o jejich podobu. Tato forma předpisu totiž znamená, že jeho konkrétní znění bude oficiálně pouze v rukou Evropské komise, respektive zájmových skupin, které k ní v danou dobu mají nejbližší.

EVIDENCE

Členské státy nově povinně zavedou databáze i pro živočišný reprodukční materiál, aby se zjednodušil a zharmonizoval proces udělování nebo zamítání výjimek. Princip databáze bude stejný jako v případě osiv a sadby – tedy pokud bude k dispozici požadovaný materiál, výjimka by neměla být udělena. Na druhou stranu to dozajista, minimálně na omezenou dobu, povede k nárůstu dopravy (včetně dopravy živých zvířat), což je proti principům ekologické produkce a dobré pohody zvířat.

REZIDUA PESTICIDŮ

Jde pravděpodobně o nejproblematičtější téma celého procesu jednání. Ve zkratce jej lze vyjádřit takto:

Kdo je odpovědný za to, když je biopotravina kontaminována rezidui nepovolených látek?

Mělo by v tu chvíli hrát roli, zda šlo o nezaviněnou kontaminaci nebo podvod?

Jaký scénář by měl vést k automatické decertifikaci?

Měl by se uplatňovat nějaký limit pro odebrání certifikátu?

To jsou otázky, které hýbaly evropským sektorem během minulých minimálně tří let. Řešení, které zdaleka neuspokojilo všechny aktéry, zní: Získat více informací pomocí častějšího hlášení o konkrétních případech tak, aby bylo možné lépe rozpoznat, odkud tato kontaminace pochází. Zatím je na základě získaných dat zřejmé, že náhodná kontaminace pochází převážně z dopravy a zpracování než přenosem nebo „přestřikem“ pesticidů ze sousedních pozemků. Bude tak provedena zevrubná analýza, která umožní odpovědět na výše zmíněné otázky. Do té doby mohou členské státy dál uplatňovat limity reziduí ne-



povolených látek a státy nebo si je nově zavést. Je bohužel zřejmé, že tento výsledek nelze nazývat harmonizací ani vzdáleně, naopak povede k různým přísným pravidlům v různých členských státech EU a při současném volném trhu tedy k diskriminaci těch, kde jsou pravidla produkce přísnější.

ZÁVĚR

Celkový dojem z nařízení je rozporuplný. Ač intenzivní několikaletá debata jistě přinesla řadu dílčích zlepšení a otevřela řadu citlivých otázek, jejichž rozřešení muselo tak jako tak dříve nebo později nastat, nepřináší současné znění harmonizaci napříč EU. Hlavní přidaná hodnota – důvěra spotřebitelů, která byla proklamo-

vána, tak zůstává prozatím spíše pouze na papíře. Bezesporu je jisté, že aktéři sektoru ekologického zemědělství (zemědělci, veřejně prospěšné organizace i státní správa) konečně získávají text, na který se mohou připravit. Končí tak pravděpodobně dlouholetá přetrvávající nejistota, která brzdila rozvoj sektoru. Otázkou však zůstává, zda nové nařízení k tomuto rozvoji dokáže přispět.

Jiří Lehejček,

Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství



Vyšlo v Zemědělci č. 37 / 2017

FOTO – redakce Bio

Výzkum sucha

V roce 2017 byl opět na mnoha místech ČR zaznamenán výskyt sucha. MZe tuto problematiku v současné době pečlivě analyzuje a snaží se vzniklou situaci kvalifikovaně vyhodnotit. Proto se 22. 8. 2017 na MZe uskutečnilo jednání k upřesnění rozsahu sucha. Výsledkem bylo pověření Výzkumného ústavu rostlinné výroby, v.v.i., aby oslovil širokou zemědělskou veřejnost.

Pouze za spolupráce širokého vzorku zemědělských podniků bude možné objektivně zhodnotit dopady letošního sucha. Proto výzkumný ústav oslovil též ekozemědělce a požádal o zaslání údajů o sklizni kukuřice na siláž, kukuřice na zrna a výnosech trvalých travních porostů. Tato data budou následně regionálně

zpracována za spolupráce Výzkumného ústavu živočišné výroby, v.v.i., a Mendelovy univerzity v Brně.

Na MZe existuje více seznamů oblastí ohrožených suchem – pro bodování žádostí PRV se používá seznam vypracovaný na základě hodnocení delších časových řad, ale dotace na suchu 2015 se vyplácely podle jiného seznamu, vzniklého na základě hodnocení zásoby vláhy v půdě (Mendelu) a šetření či dokladování propadu výnosů v roce 2015; je snaha tyto seznamy nějak sjednotit.

Získaná data poslouží jako podklady pro nastavení podmínek případného odškodnění ke zmírnění škod způsobených suchem v letošním roce.

Ing. Jan Klír, CSc.

Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i.
Poradenské centrum
Drnovská 507/73, 161 06 Praha 6

KRAJ VYSOČINA

Dvorský statek Olešenka

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

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

OLEŠENKA 10 – U PŘIBYSLAVI

KRAJ VYSOČINA

BAZALKA

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

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

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

K. H. Máchy 747, HRADEC KRÁLOVÉ

PARDUBICKÝ KRAJ

ŠPALDA,
nekuřácká restaurace
a prodejna

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

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

Třída Míru 64, PARDUBICE
PALACKÉHO ULICE 2417, PARDUBICE

OLMOUCKÝ KRAJ

Podniková prodejna
PRO-BIO ve Staré Městi

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

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

LIPOVÁ 40, 788 32 STARÉ MĚSTO,
OKR. ŠUMPERK

SLOVENSKO

Bioobchod Malý princ

Prodej biopotravin a kontaktní místo pro odběr Bio a literatury z Česka, tel.: 00421-326400400,

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

MIEROVÉ NÁMESTIE 29, 911 01 TRENČÍN

BRNĚNSKÝ BIOJARMARK opět zpestří Zelný trh ekologickým zemědělstvím i kulturou

V pátek a v sobotu 6. a 7. října se na Zelném trhu v Brně setkají zemědělci, místní výrobci potravin a spotřebitelé. Ke koupi bude vše od zeleniny po masné a mléčné výrobky z Moravy, teplé a studené občerstvení, víno a další speciality. Na letošním již 26. Biojarmarku nebude chybět pestrý kulturní i vzdělávací doprovodný program pro děti a dospělé.

Brněnský biojarmark je letos připraven na horní části náměstí Zelný trh v pátek 6. října od 9 do 17 hodin a v sobotu 7. října od 9 do 14 hodin. Návštěvníci zde mohou nakoupit certifikovanou českou biozeleninu vypěstovanou bez umělých hnojiv, pesticidů a v souladu s přírodou. Dále také uzeniny a mléčné výrobky z ekologických chovů, mošty z lokálních odrůd bělokarpatských jablek, biovíno z jižní Moravy, mouky, med a mnoho dalšího. Od běžné nabídky Zelného trhu se nabízené zboží liší právě ekologickými certifikáty a prokazatelným původem zboží. Nakupující se tak mohou seznámit s lidmi, kteří pěstují plodiny či chovají zvířata v ekologickém režimu a starají se tak kromě našeho zdraví též o zdraví krajiny. Na místě se budou zájemci moci poradit s poradci Ekologické poradny Veronica, například o problémech souvisejících s přírodním zahradničením. K tanci i poslechu bude hrát cimbálová muzika Veronika a kapela herců divadla Husa na provázku Okno. Již tradičně si návštěvníci vyzkouší ruční lísování moštu a chybět nebudou ani doprovodné aktivity pro děti.

Akci pořádá Regionální sdružení Českého svazu ochránců přírody Brno ve spolupráci s Ekologickým institutem Veronica.

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

Endorfin, flavonoidy a kofein k dostání, jinak v chemii nejedeme!

na dvoře Národního zemědělského muzea

Trh, který ručí za kvalitu

BIOJARMARK

7. 10. 2017 | 9:00 – 17:00

Stánky s certifikovanými biopotravinami a bioprodukty

Street food v bio kvalitě

Tančírna/živá hudba/promítání

Adresa: Kostelní 1300/44, 170 00 Praha 7, vstup na dvůr NZM je z Letohradské ulice

www.biojarmark.info

Donoři:

Mediální partneři:

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



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

Toto číslo vyšlo elektronicky
4. října 2017, ročník 21, č. 10
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.

Plášťová firemní inzertce od 20 Kč za
cm², podle rozsahu a počtu
opakování.

www.bio-mesicnik.cz

Měsíčník BIO je mediální
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

ŠVÉDSKÁ KUCHARKA
– kulinářské tradice Severu

Dominika Wittenberg Gašparová

Severská kuchyně je považována za mini-
málně stejně zdravou jako kuchyně středo-
mořská. Klade velký důraz na kvalitu, čes-
tlost a lokální původ surovin. Řada z nich
roste nebo je běžně k dostání i v našich ze-
měpisných šířkách (jahody, borůvky, houby
a jiné). Popularita zdravé severské kuchyně
ve světě narůstá i zásluhou fenoménu New
Nordic Cuisine.

Autorka vás naučí, jak připravit na Severu tolik milované ryby nebo
zvěřinu či lesní plody. Kniha však neobsahuje pouze recepty, ale před-
staví i švédské zvyky a tradice a jídla s nimi spojená. Dozvíte se také,
co se považuje za domácí klasiku, proč se říká oblíbené formě stolová-
ní švédský stůl, co znamená FIKA, ale také jak se slaví Vánoce, Veliko-
noce nebo letní slunovrat.

O autorce:

Dominika Wittenberg Gašparová pochází z Košic. Odmalička si hrála na po-
řady o vaření a ve čtrnácti letech napsala svou první amatérskou kuchařku.
Zájem o cestování a jazyky ji již na střední škole přivedl do Švédska, kde si
zamilovala místní gastronomii a kulturu. Vystudovala sociologii a švédštinu
na Univerzitě Karlově v Praze a poté působila několik let v organizaci
Skandinávský dům a na Velvyslanectví Švédska. V současnosti žije se svým
švédským manželem v Berlíně a do Čech se pravidelně a ráda vrací.

Fotografie: Vanda Lubomírský Nárožná

Vydává nakladatelství Smart Press, www.smartpress.cz

Obchodní informace: ISBN: 978-80-87049-94-5 Formát: 172x240

mm Vazba: pevná vazba, celobarevné fotografie ke každému receptu

Počet stran: 208 Cena: 499 Kč



- 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**

PRO-BIO Svaz € z.

Kuchařka ze dvora

Nabízí vtipným jazykem sepsané jak zák-
ladní, tak netradiční recepty, které uplat-
níte nejen ve venkovské kuchyni. Přechází
by si ji měli všichni, kdož odebírají pro-
dukty z farem, a tudíž řeší jídelniček dle
sezóny.

Autor: Hugo M. Hromas

Vydáno 2016. Cena: 299 Kč.

https://pro-bio.cz/publikace/kucharka_ze_dvora/

VÝSEVNÍ DNY 2017

M. K. Thun a Ch. Schmidt Růdťová
Cena: 50 Kč **230**
(Jeden výtišek včetně poštovního za 75 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**

**EKOTREND
SLOVAKIA**

- Zváz ekol. poľno-
hospodárstva

Michala Hlaváčka 21,
054 01 Levoča
SLOVENSKÁ REPUBLIKA

++421 905 580 141, 534 511 862

www.ecotrend.sk



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

**Petr Dostálek a kol.: Pěstujeme
vlastní semínka**

Uchování bohatství a rozmanitosti
užitkových rostlin, ekologické pěst-
ování. Brožovaná, 132 stran,
barevné snímky.

Cena 145 Kč **247**

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 kont-
aktů (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>



Když si špaldové
kafíčko dám,
výborně si
zahopskám.



62,-
100 g

**Instantní špaldové kafe
s cikorkou
Biolinie**



I srnečka si
pro žito
přes plot skočí.



31,-
1 kg

**Žitná mouka
celozrná jemně mletá
Bioharmonie**



Bílě jako peříčko
bude tvé
sportovní tričko.



167,-
750 ml

**Prací prostředek
na sportovní prádlo
Sodasan**



Dvouzrnková vřetýnka
BŮŮŮŮde
to mňaminka.



56,-
400 g

**Vřetena z dvouzrnky
celozrná
Bioharmonie**



Každá chytrá liška
ví, co je dobré
do břicha.



36,-
210 g

**Špaldoto zeleninové
Biolinie**



Když pohankovou
palačinku
zamotám,
slastně si při
tom
zachrochtám.



46,-
500 g

**Pohanková mouka
hladká
Bioharmonie**