

MĚSÍČNÍK PRO TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT 3/2016



Postřehy z Biofachu

Ryzlink (bio) s medailí

U Poitiers zpomalit

Velikonoční vegehlavička

Ročník 20 • cena 30 Kč / 1 €



Ještěr složený z luštěnin připomínal na Biofachu, že rok 2016 je zaměřena na jejich propagaci.

● ekozemědělství ● biodiverzita ● ekologie ● biopotravinu



Červenka

FOTO – Arjan Havenkamp

Miss Kompost 2015

[Ekodomov z.s.] – Jan Moravec – Soutěž Miss Kompost je určená pro zkušené kompostáře i začátečníky. Její hlavní myšlenkou je zprostředkovat neformální prostor pro výměnu postřehů a zkušeností stejně jako inspirovat na základě reálných úspěchů. Akci pořádala organizace Ekodomov, z. s., v rámci projektu Kompostuj.cz spolu s partnery a pod záštitou ministra ŽP Mgr. Richarda Brabce a radní pro ŽP HM Prahy RNDr. Jany Plamínkové. Celkem bylo do letošního ročníku přihlášeno 131 soutěžních kompostů rozdílných druhů, od malých domácích vermikompostů až po velké komunitní kompostéry. Jejich galerii je možné shlédnout na <http://www.kompostuj.cz/zapojte-se/soutez-miss-kompost/miss-kompost-2015/> spolu s popisy a detaily všech přihlášených kompostů, nejen vítězů celorepublikových a regionálních kol. Vítězové vybraní odbornou porotou získali zahradní techniku a další věcné ceny.

Výherci 10. ročníku: 1. Marie Jahodová, Svatoňovice-Mistřín, 2. Iva Zápotocká, Ústí nad Labem, 3. Jaroslav Nešetřil, Roztoky u Prahy. Internetové hlasování: 1. Jana Albrechtová, Mateřská škola Pastelky, Brno. Miss Kompost Sympatie: Tomáš Bártl, Nymburk.

Mezi další aktivity, které si mohlo přiblížit 150 návštěvníků různého věku na místě vyzkoušet a zažít, patřilo divadlo pro děti Vivat Kompostela, ukázka ekologických výukových programů pro školy a přírodovědného kroužku Malého průzkumníka přírody. Kromě již výše zmíněných partnerů soutěže se předvedla i Lesní školka Šárynka, projekt Kompostuj.cz, promítání dokumentů o půdě a průzkum vermikompostu s digi-

tálním mikroskopem. Zejména dětem byla určena produkce hudební skupiny „Pískomil se vrací“, pro dospělé zahrálo trio Minea.

Ptákem roku 2016 je červenka

Česká společnost ornitologická vyhlásila ptákem roku 2016 červenku obecnou. Upozorňuje tak na skutečnost, že i běžným a široce rozšířeným druhům může hrozit nebezpečí – například prosklené zastávky hromadné dopravy. Celkově se odhaduje, že na světě ročně zahyne jedna miliarda ptáků po nárazu do skleněných ploch!

Červenky jsou docela nenápadní ptáčci velikosti vrabce. Všíímavý pozorovatel je ale nalezne takřka všude. Melancholický zpěv červenky můžeme slyšet ze stinných lesů, zarostlých břehů řek i z městských parků nebo z udržovaných zahrad. Podmínkou pro zdárný život tohoto sympatického ptáčka je jen trocha hustšího porostu a křoví v okolí. Na pohled vypadají červenky něžně, ale jsou to velcí rváči. Dokonce každá desátá dospělá červenka končí svůj život na následky soubojů. „Zajímavostí, která bude zřejmě v ptácích říši rozšířenější, než si myslíme, jsou zpívající samičky. Je to ovšem pochopitelné, když víme, že i samičky si potřebují vyznačovat a hájit teritorium, k čemuž slouží právě zpěv,“ vysvětluje Zdeněk Vermouzek. Usnadnit život červenkám v našem okolí není složité. Hlavně majitelé zahrad se mohou zamyslet, zda nejsou červenka a kos lepší, než chemicky ošetřený trávnik. A zda by hromada větví ze zimní prořezávky nemohla zůstat na zahradě až do podzimu. Nejhorší je potom kácení křovin nebo pálení hromad kletí v hnízdní době, protože tím můžeme snadno zničit nejen dobře ukryté hnízdo červenky, ale i životní prostředí nejrůznějších druhů broučků, motýlů a dalších drobných živočichů, kteří slouží ptákům jako potrava.

Obsah ZPRAVODAJSTVÍ

Miss Kompost 2015	2
Ptákem roku 2016 je červenka	2
U Poitiers zpomalit	2
České biovýrobky na mezinárodní scéně	3

NAŠE TÉMA

Biofach: Zlatá medaile pro biovíno	3–5
Ve vinicích u Kutné Hory střikají roháčkem i křemenáčkem	5–6
Minoritní plodiny z Česka	7
Čaje z listů a nápoje z koření – výstavní novinky	7

BIODIVERZITA

Monoruba, Monoruba – Jednočervená	8
Biodiverzitní drobníčky	8–9
Zařazení nových starých odrůd	9

EKOZAHRAÁDKA

Velikonoční (bio)zajíci v ekozahradě	10
Valašský kalendář	10
Na Velikonoce na venkov	10

BIOSPOTŘEBITEL

Slepice si zaslouží náš soucit	11
Léčivé čaje z koření	12
Poradna Waltraud Gregorové	12
Velikonoční vegetariánská nádivka	12
Snídaně trochu jinak	13
Biostyl = výstava i vzdělávání	7

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

O změně klimatu, o půdě, o ekologickém zemědělství	16–17
Zpracování biopotravin na farmě	18
Pozvánka – mladý zemědělec	18
Ekotrend na Biofachu	19–20
BIOPRODEJNY, KNIHOVNIČKA, TIRÁŽ, INZERCE	21–24

www.bio-mesicnik.cz
www.publero.com

U POITIERS ZPOMALIT

Ve Francii se vypráví historka o tom, jak se kousek od města Poitiers srazily dva kamióny a jejich náklad se vysypal na dálnici. Jeden převážel vajíčka z Nizozemí do Španělska, druhý vezl vajíčka ze Španělska do Nizozemí.

Snad jen s výjimkou obou řidičů se všichni podařené historce zasmějí. Je to opravdu k popukání. Pokud vozíme vajíčka po Evropě sem a tam, hrubý domácí produkt vzroste více, než kdybychom konzumovali vejce místních slepic. Pokud se přitom kamióny navíc ještě srazí, inkasují také opravárenské služby, takže jsme zase o něco bohatší.

Před krátkou obou se objevila a opět zapadla zpráva o tom, že Evropská komise chce pokárat Slovensko za údajné preferování domácích potravin na úkor těch z dovozu.

„V případě, že Slovensko svůj postoj neobhájí, Evropská komise předloží tento případ soudnímu dvoru v Lucemburku,“ potvrdil televizi Markíza mluvčí zastoupení Evropské komise na Slovensku Andrej Králik.

Vloni se v příslušném výboru Evropského parlamentu projednával materiál vyzývající k ozelenění ekonomiky. Vybízela mimo jiné k vy-

tváření ekologicky přínosných pracovních míst na úrovni lokálního zemědělství. V jiném výboru se v stejné době projednávalo, jak odbourat zbývající překážky volného pohybu zboží.

Oba výbory splnily zadání na výbornou. V praxi to znamená, že by měl být větší důraz kladen na to, aby se místní zemědělská produkce zaměřila na ekologicky vlnidné zemědělské postupy a technologie. Vyprodukované brambory, maso, mléko a vajíčka se poté naloží na kamióny a po přeplněných dálnicích zavazou co nejdále od místa, kde byly vypěstovány.

Tržní vlk se nažere a ekologická koza zůstane celá a udržitelná. Naše nejvyšší hodnoty, mezi které patří právě tak svoboda obchodování jako zodpovědnost za přírodu a krajinu, opět bezesbzytku naplníme. Potravinová soběstačnost bude ovšem v ještě vyšší míře než dosud obětována na oltář ještě vyššího tempa růstu.

Můžeme však být naprosto klidní, kolizi mezi prioritami trhu a ekologie se lze snadno vyhnout. Úplně postačí, když oba řidiči v okolí Poitiers příště trochu zpomalí.

Jan Keller

Se svolením autora převzato z deníku Právo, 25. 2. 2016

ČESKÉ BIOVÝROBKY na mezinárodní scéně

Norimberk – Čeští malovýrobci, faremní zpracovatelé biopotravin, představili výrobky na mezinárodním veletrhu BIOFACH, který se konal od 10. do 13. února v německém Norimberku. Prostřednictvím národní expozice se zde prezentovaly ekostatky, které z vlastních surovin vytvářejí výrobky, které uvádějí na trh.



„Porovnání tuzemských bioproduktů s celosvětovou konkurencí je vždy přínosné. Víme, že se nemáme za co stydět, ale na druhou stranu si uvědomujeme, že se lze v mnohém inspirovat,“ říká manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců **Kateřina Urbánková**. V posledních letech proto Svaz motivuje sedláky, aby se výstavy zúčastnili ať již jako vystavovatelé, či alespoň jako návštěvníci. V roce 2016 bylo na mezinárodním veletrhu BIOFACH možné potkat a navázat kontakty s osmi členy PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců. Na stánku PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců v expozici Ministerstva zemědělství ČR byli hned dva noví vystavovatelé.

Moravské dobroty

Biofarma Juré se sídlem ve Zlíně-Lužkovicích se zpracování ovoce a zeleniny věnuje desítky let. Od roku 2013 zpracovávají přímo na statku ovoce a zeleninu ve vlastní zpracovně, která je vybavena moderní technologií. Velkokapacitní sušárna, řízená moderní řídicí jednotkou, umožňuje sušení různých tvarů ovoce. Kromě sušeného ovoce – zejména hrušek, jablek nebo třešní – nabízí ekostatek jablečné chipsy a jablečné kostičky.

Z Golčova Jeníkova mezi světovou konkurencí

Malá výrobní ovocných a zeleninových konzervovaných biovýrobků rodinného

Ekostatku Vlkaneč sídlí v Golčově Jeníkově. Specializuje se na výrobu džemů, povidel, pyré, chutney, omáček a kečupů. Samozřejmostí je i produkce kysané a sterilované zeleniny. Sortiment doplňují i sušené byliny a bylinkové sirupy. V průběhu roku zpracovávají třešně, jahody, rybíz, blumy, ryngle, švestky, jablka, hrušky, ořechy a nejrůznější zeleninu, která se urodí na statku v obci Vlkaneč na Kutnohorskú (viz Bio 7/2014).

Na návštěvníky a hosty národní expozice však čekalo mnohem více tuzemských pochoutek z malých statků. Součástí občerstvení byl typický národní pokrm – bio-dršťková polévka z Biofarmy Sasov, kterou ocenila porota soutěže Česká biopotravina 2015 v kategorii potraviny živočišného původu. Až téměř od slovenských hranic, ze Štítné nad Vláří, přicestovala k ochutnání novinka na českém trhu, místní biohermelín, nejlepší ze sýrů stejnojmenné soutěže. Naopak, co by kamenem dohodil od německé hranice, v obci Abertamy, vznikají zejména ovčí sýry, které patří ke stálícím reprezentujícím české bioprodukty z farem. Vždyť titul Česká biopotravina putoval na Horský statek Abertamy už v roce 2011.

Dalšími vystavovateli, členy PRO-BIO Svazu, byli Denisa Hrušková České ghíčko, Extrudo Bečice, s. r. o., POLABSKÉ MLÉKÁRNÝ, a. s., PRO-BIO, obchodní společnost, Vinné sklepy Kutná Hora a Vitaminator, s. r. o. **(syh)**

MUNDUS VINI BIOFACH: ZLATÁ MEDAILE PRO BIOVÍNO

Úspěch i pro 950 ha vinic bez syntetických pesticidů v ČR

Rýnský ryzlík z vinařství Lenky Kadubcové z Lipova na Hodonínsku získal zlatou medaili v prestižní mezinárodní soutěži biovín Mundus Vini Biofach. Ocenění je dalším potvrzením, že přechod českých a moravských vinařů na ekologický systém přináší výsledky. Bonusem je nejen vysoce kvalitní víno, ale i 950 ha vinic bez syntetických pesticidů a hnojiv v nejexponovanějších vinařských oblastech Moravy.

Letošního ročníku, jehož výsledky byly vyhlášeny 10. 2. na Biofachu, se zúčastnili soutěžící z 15 zemí s téměř pětistými vzorky biovín. **Rýnský ryzlík z rodinného vinařství Kadubcových získal zlatou medaili v kategorii bílých polosladkých vín.** Vinařství Kadubcových zopakovalo svůj úspěch již podruhé, první zlatou medaili získali za svůj rýnský ryzlík v roce 2012.

Mundus Vini Biofach patří svým rozsahem mezi největší soutěže v kategorii biovín v Evropě a výsledky jsou každoročně vyhlášovány na mezinárodním veletrhu biopotravin a ekologického zemědělství BIOFACH v Norimberku. Vína jsou zde hodnocena standardně v pěti kategoriích (tichá, šumivá, perlivá, sladká a fortifikovaná) a posuzována dle mezinárodního 100 bodového systému International Organisation of Vine and Wine (OIV). Ocenění je možné získat ve stupních velká zlatá, zlatá a stříbrná medaile. Od roku 2000 je sou-

částí prestižní mezinárodní soutěže vín Mundus Vini, která patří mezi nejvýznamnější v Evropě. Ekovínařka Lenka Kadubcová považuje ocenění za důkaz, že jdou správnou cestou.

Proč biovína vítězí?

„Soutěže se účastníme od roku 2012, za to dobu získala naše vína několik zlatých a stříbrných medailí. Naše účast na této soutěži vychází z poznatků, že moravský vinař by měl podpořit místní vinařský folk-lór. Reálný obraz o stavu svého vinařského snažení však dostane, pokud svou produkci porovnává s nejlepšími světovými víny,“ říká ekovínařka **Lenka Kadubcová**. Prodej jejích vín je v první řadě postaven na přímém kontaktu s odběrateli. Rádi zákazníci zvou jak na prohlídku vinařského provozu, tak na prohlídku ekovinic v Lipově.

„Réva vinná je velmi citlivá na různé choroby a v devíti letech z deseti se neobejde

bez intenzivního ošetřování. V roce 2009, kdy jsme ekologické postupy zaváděli, jsme měli obavy, jestli to bude fungovat a dovolí nám pěstovat zdravé hrozny, protože ty jsou nezbytným předpokladem pro výrobu takového vína, jaký je náš zlatý Ryzlík,“ uvádí své počáteční obavy ekovínařka. Výsledky ekologického přístupu však přišly docela rychle.

„Po několika letech už víme, že ekologické postupy jsou minimálně stejně účinné jako konvenční, ovšem



Bílé víno slámové barvy s jemnou vůní po sušených hruškách, v chuti harmonické, komplexní s lehkým tělem, vyváženou kyselínou a s příjemnou medovou dochutí. Víno je vhodné k archivaci.

Alkohol: 12,00 %, Optimální teplota pro servírování: 8–10 °C.

➤ pod podmínkou precizní péče o každý viniční keř. Přijetí ekologických postupů za své mělo několik důvodů. Předně nám bylo jasné, že dlouhodobý kontakt s koncentráty chemikálií nemůže být bez následků pro vinohradníka. Pokud vinař uvažuje v horizontu víc než jedné generace, začne si uvědomovat, že nemáme půdu a krajinu na jedno použití, máme proto povinnost předávat jí v lepším stavu, než jsme ji převzali,“ uzavřela Lenka Kadubcová.

Vzhledem k tomu, že veškerá produkce Kadubcových je ekologická, mohou ekovináři o kvalitě vína jenom usuzovat z postřehů svých zákazníků, od kterých slýchají – „ta vína jsou něčím zajímavá“.

V okrese Hodonín, kde rodinné ekovinářství leží, se nachází 122,24 ha ekologicky obhospodařovaných vinic včetně té Kadubcových (buď již certifikovaných či v přechodném tříletém období), na kterých hospodaří 17 vinařů či vinařských podniků. Deset z nich má certifikaci na výrobu biovína.

Důvodem k přechodu je kvalita vína i půdy, potvrzují odborníci

Zájem našich vinařů o ekologii v posledním desetiletí výrazně stoupá. V roce 2004 jich u nás hospodařila necelá desítka, ke konci roku 2014 již 89 vinařů ekologicky obhospodařovalo zhruba 950 ha vinic, 59 z nich mělo certifikovanou výrobu biovína. Za rozmachem stojí nejen optimálnější nastavení dotací, ale i přístup k novým technologiím. Díky nim, na rozdíl od 90. let, ekologicky hospodařící vinaři již neriskují ztrátu úrody zničením hroznů houbovými chorobami; na kvalitnější úrovni je také poradenství.

Meziřadí v ekovinicích je oseto směskami.

„Častým důvodem přechodu českých a moravských vinařů k ekologii je snaha zabezpečit na vinicích dlouhodobě údržbu a zvyšování půdní úrodnosti,“ vysvětluje Ing. Milan Hluchý, předseda Ekovínu, Svazu integrované a ekologické produkce hroznů a vína, a jeden z hlavních propagátorů šetrných zemědělských přístupů v České republice. „Promyšlený ekologický systém hospodaření vinařům zajišťuje strukturní, vododržnou půdu, která poskytuje révě jak dostatek vláhy, tak potřebné živiny. Výsledkem jsou stabilní výnosy vysoce kvalitních hroznů, z nichž je možno ve

Rodinné vinařství Kadubcovi

Rodinné vinařství Kadubcových se nachází na Hodonínsku a vinohrady má na rozloze kolem 10 ha. Vedle tradičních odrůd Rulandské šedé, Sylvánské zelené, Chardonnay, Ryzlink rýnský, Merlot a Svatovavřínecké pěstují odrůdy Hibernál a Neronec. Soustředí se zejména na produkci bílých a růžových vín se zaměřením na přívlastková vína, ledová a slámová vína s vysokým stupněm cukernatosti. V ekologickém systému hospodaří od roku 2009, hlavním důvodem k přechodu bylo zachování a zlepšování půdní úrodnosti. Kladou velký důraz na práci na vinici a ve výrobním procesu minimalizují užívání antioxi-dačních a čerčících přípravků.

www.vinozhornacka.cz

sklepě vyrobit naprosto jedinečná vína, která dokáží obstát v segmentu nejvyšších vín,“ komentuje Ing. Milan Hluchý propracovanou péčí o půdu, která v ekologii představuje základ celého systému, a to nejen ve vinohradnictví, ale i na orné půdě či v sadech. Důkazem úspěšnosti tohoto



přístupu jsou i ocenění biovína vinařství rodiny Kadubcových.

Přestože je systém ekologického vinohradnictví považován za podstatně náročnější, pokud se týká úrovně vědomostí, zkušeností a schopností strategického uvažování, je dnes vnímán jako jeden z efektivních způsobů, jak dále zvyšovat kvalitu produkovaných vín, a tím i svou konkurenceschopnost v kategorii nejvyšších vín. Rozvoj ekologického vinohradnictví u nás kopíruje trend ve světě, plocha světových ekovinic se za poslední dekádu více než ztrojnásobila.

Základní rozdíly: biologická ochrana namísto chemie a promyšlená prevence

Jedním z hlavních rozdílů v ekologickém a konvenčním (případně integrovaném) vinohradnictví je nahrazení syntetických ochranných prostředků rostlin za biologickou ochranu. Základem je kombinace špičkových moderních technologií, jako je matení samců škodlivých obalečů feromony, indukce obranných mechanismů révy přírodními elicitory spolu s jednoduchými preparáty typu přípravků na bázi bikarbonátů, rostlinných olejů či draselného mýdla. Spolu s kombinací aplikací klasických fungicidů na bázi síry a mědi, které jsou povoleny i v ekologickém zemědělství, je výsledkem vysoce funkční systém ochrany.

Změna přístupu k půdě

Dalším výrazným rozdílem oproti konvenčnímu hospodaření je péče ekologicky hospodařících vinařů o půdu. Kvůli desítkám let používání pesticidů a minerálních hnojiv ve vinicích jsou půdy, a to nejen vinic, těžce poškozeny rezidui pesticidů, těžkých kovů a dalších cizorodých látek. O půdní organismy dlouhodobě ochuzované půdy tak mají obecně nižší podíl ➤



organické hmoty, a tedy i humusu a jsou v nich výrazně nevyrovnané poměry živin. Ztráta života v půdě pak znamená ztrátu úrodnosti, která je bezpodmínečně nutná pro zdravou a kvalitní produkci. Dnes je v ekovinicích samozřejmě střídavé ozelenění pruhů meziřadí druhově bohatým porostem bylin, který dlouhodobě zvyšuje půdní úrodnost a zvyšuje diverzitu jak užitečných, tak indiferentních organizmů. Část meziřadí je, většinou na podzim, osévána luskobilnými směskami, které poutají od konce léta do jara dusík a další živiny, a v době, kdy réva tyto živiny potřebuje, je směska pokosena, případně zadiskována, čímž jsou révě dodány potřebné živiny. Kombinací vermikompostů, kde jsou zpracovávány výlisky hroznů, a aplikacemi bakteriálních hnojiv poutajících vzdušný dusík a uvolňujících z rostlinám nepřístupných vazeb draslík a fosfor, dokáží dnes ekovinaři optimalizovat výživu révy mnohem šetněji, než aplikací běžných minerálních hnojiv (minimální zatížení spodních vod dusíkem a ostatními živinami, minimalizace spotřeby energie pro výrobu hnojiv).

Problematika půdní úrodnosti je v České republice jedním z významných zemědělských témat, k jehož řešení může ekologické zemědělství svými šetrnými přístupy (zejména na orné půdě a trvalých kulturách jako jsou sady a vinohrady) zásadně přispět.

Kateřina Čapounová,
Česká technologická platforma
pro ekologické zemědělství
FOTO – archiv rodiny Kadubcovy

Ekologické vinohradnictví ve světě

V celém světě je za posledních dekádu zaznamenán výrazný nárůst zájmu o ekologický způsob vinohradnictví. V roce 2004 bylo v ekologickém režimu ošetřováno 87 577 ha světových vinic. V roce 2013 byla jejich plocha více než trojnásobná – 311 595 ha, což představuje 4,6 % z celkové plochy vinic na světě.

Podíl ekologicky obhospodařovaných vinic v Evropě (258 tisíc ha) činí 6,6 % z celkové plochy evropských vinic. Země s jejich největší plochou jsou Španělsko (83 932 ha), Francie (64 610 ha) a Itálie (67 937 ha), tyto země patří také společně s Belgií a Rakouskem mezi země s nejvyšším podílem biovinic (od 8,5 do 12,7 %) v Evropě. Více než třetina světových ekologicky obhospodařovaných vinic je v přechodném období, v budoucnu tak lze počítat s dalším nárůstem nabídky v tomto sektoru.

(Zdroj: The World of Organic Agriculture 2015, FiBL)

Ve vinicích u Kutné Hory stříkají roháčkem i křemenáčkem

S majitelem Vinných sklepů z Kutné Hory, Lukášem Rudolfským, jsme se u stánku v české expozici na Biofachu dali do řeči. Vinařství tu představilo svá výběrová vína a novou odrůdu, která jako mladé víno chutnala opravdu výtečně. Jsou jediným vinařstvím v České republice, které má certifikaci Demeter – příslušející k biodynamickému hospodaření. Do vinic několikrát v roce aplikují postřik křemenáčkem, roháčkem a jiných bylinných extraktů. Jejich účinky mohou potvrdit, jakož i snad staletími pověřenou praxi našich předků. Podrobnější informace o vinařství na Kutnohorsku nám poslytla rodina Rudolfských.

Historie

Společnost Vinné sklepy Kutná Hora, s. r. o., založil v roce 2002 pan Stanislav Rudolfský – a se synem Lukášem a dcerou Stanislavou si dali za cíl obnovit zašlou slávu a dlouhou tradici pěstování révy vinné na Kutnohorsku. Vždyť první písemná zmínka o vinařství na Kutnohorsku se nachází v Kosmově kronice z roku 1101 ve spise o Malíně. Je jednou z prvních písemných zmínek o vinařství ve střední Evropě vůbec. Na Kutnohorsku se vinaření věnovali především církevní řády, např. Cisterciáci, kteří se zde usadili roku 1142 a začali pěstovat mj. i odrůdu Rulandské modré, které se zde i po staletí daří.

Současnost

Dnes v Kutné Hoře a okolí pěstuje ekovinařství révu na 54 ha vinohradů na obnovených původních historických tratích. Navštívit můžete například vinici U Všechných svatých, Pod Barborou, Nad Kapličkou, Na Borku, Na Příčce nebo Jezuitskou. Vína z této oblasti vynikají svou mineralitou a kořenitostí, která pramení z podloží bohatého na minerální složky. Hlavními pěstovanými odrůdami jsou Rulandské modré, Tramín červený, Svatovavřínecké, Rulandské šedé.

Kromě ekovinohradů hospodaří Rudolfský se zaměstnanci na 30 ha pastvin, kde pasou početné stádo ovcí, 14 hektarů orné půdy je určeno pro pěstování základních obilovin, dva hektary pro zeleninového pole a šest hektarů sadů. Snažíme se být uceleným celkem nezávislým na vnějších vlivech, statkem, který užívá své zaměstnance, prodá přebytek a ve své činnosti napomáhá celku.

Filosofie

Révu a další produkty pěstují v optimálním množství tak, aby nepoškozovali životní prostředí. „Cestou ke zdravé úrodě je pro nás zvyšování přirozené vitality půdy, pestrá flóra a fauna, přirozené zatrávnění a zachování remízků, bezpoužívání moderních chemických postřiků. Nezastupitelnou roli u nás hraje vlastní kompost a hnůj,“ říká Lukáš Rudolfský. Statek je celý certifikován BIO a má jako jediné vinařství v ČR prestižní certifikát biodynamického zemědělství DEMETER. „Náš ekostatek je živý organismus, který podle-



Roháček je přípravek z kravských výměšků, uložený v rohu (viz foto dole) odpočívá v zemi, pak je potencován vodou, postřikuje se jím půda pro lepší zakořenění a růst révy.

Ing. Lukáš Rudolfský na Biofachu.



há i nemateriálním vlivům, jež moudrý zemědělec může využívat ve svůj prospěch. Pracovní operace provádíme v závislosti na fázích měsíce, používáme biodynamické preparáty, roháček, křemenáček, kompostové preparáty, extrakty z bylin – kopřiva, přeslička, šalvěj. Dále se vzděláváme, navštěvujeme kolegy vinaře a zemědělce a čím více poznáváme, tím více obdivujeme moudrost našich předků, kteří si vystačili s málem, ale hlavně jím

➔ nikdy nechyběl zdravý rozum. Při vědomí velikého díla Stvoření, bychom rádi pokračovali v jimi započaté cestě.“ Popisuje rodina svoji cestu.

Nabídka

✚ V obchodě prodej vína: zemská, jakostní, jakostní s přívlastkem včetně vína slámového a ledového. ✚ Degustaci, posezení v krásných prostorách v Kutné Hoře, v Kuksu a v Jaroměři. ✚ Poradí zájemcům s pěstováním a ochranou révy vinné. Víno s vaší etiketou. ✚ Školení pro gastronomii navazují na osnovy hotelových škol; odborná školení pro firmy i privátní skupiny. ✚ Snoubení jídla s víny – skvělé steaky nebo biojehněčí z vlastního ekochovu, připravené na otevřeném ohni, k vínu vám nakrájejí místní sýry, klobásy, pečivo. ✚ Firemní team-building. ✚ Naučná vinařská cyklotrasa vede z malebného náměstí až do vinic pod vrchem Sukov na severním okraji Kutné Hory. Okruh v délce 6 km propojuje historické jádro města s vinohrady.

Postupy ve sklepech

Výroba biodynamického vína je velice jednoduchá, hrozny se zpracovávají celé nebo se šetrně zbaví zelené třapiny, následně bílé hrozny putují do lisu a po naležení se lisují. „Lisujeme max. tlakem 1,2 bar, následně je mošt přetočen do sudů nebo tanků, kde přirozenou cestou začne kvasit. Do moštů nepoužíváme výživu, ani umělé kvasinky, kvašení není řízené. Veškeré procesy probíhají spontánně, přirozenou cestou, tak aby se ve vínech zobrazily skutečné půdní a klimatické podmínky vinice v daném roce,“ vysvětluje proces Stanislav Rudolfský.

Po vykvašení je víno staženo z hrubých kvasnic a ponecháno na jemných kvasnicích, kde se míchá (batonážuje) z počátku dvakrát týdně dále jedenkrát týdně. Vína do lahví putují s minimem síry. Modré hrozny se dle potřeby zbaví zelených částí, poté se nechá rmut nalezet 2–10 týdnů v kádích, kde je ručně míchán. Po uplynutí doby nalezet se rmut lisuje, víno putuje do sudů, kde zraje minimálně osm měsíců na jemných kvasnicích bez použití síry, vína se pravidelně míchají jednou týdně. Lahvování probíhá většinou bez filtrace tak, aby si vína zachovala maximum zdraví prospěšných látek.

Vinařství v klášteře svaté Voršily

Kláster svaté Voršily byl postaven mezi lety 1733–1743 stavitelem Kiliánem Ignácem Diezenhoferem. Klášter byl zamýšlen jako monumentální stavba na polygonálním půdorysu s velkou centrální kaplí uprostřed. Doba však takto velkolepému záměru nepřála, podařilo se postavit „pouze“ tři křídla. V klášteře sídlí řád svaté Voršily, církevní gymnázium a naše vinařství. „Sklepy

klášteře využíváme pro zrání vína v sudech a také jako muzeum vinařské technologie. V nadzemní části máme stylovou podnikovou prodejnu, malou degustační místnost a velkou degustační místnost, tzv. refektář, kde pořádáme degustace, firemní akce, svatby, koncerty. V klášteře sv. Voršily se můžete občerstvit regionálními produkty a ochutnat plody naší práce, otevřeno je každý den, přijďte rádi vás přivítáme,“ představuje nabídku manažerka firmy. Kutnohorská vína jsou pravidelně zastoupena v Národním salonu vín České republiky, kde se umísťuje každý rok pouze 100 nejlepších vín z Moravy a Čech.

Naše vinice, Geologie, terroir (genius loci)

Podloží na Kutnohorskú je značně pestré a jsou zde zastoupeny geologické jednotky velmi rozdílného původu a stáří. Svrchní proterozoikum barrandienu je z nich nejstarší, je starší než 540–650 mil. let. Jsou v něm hlubokomořské sedimenty (jílové břidlice a droby) s polohami metavulkanitů (paleobazalty, tzn. Spilitkera tofyrové formace), vesměs silně zvrásněnými a do různého stupně metamorfovanými.

U Všech svatých (21 ha) – jižní svah ze severu krytý zalesněným kopcem Sukov. Půda je kamenito-šterkovitá, ve spodních částech vinice kamenito-hlinitá. Podloží je tvrdé, tvořené rulami a migmatity. Místo je velice suché s nízkým úhrnem srážek. Proudění větru je zde silné. Pěstování révy na této viniční trati má dlouhou historii a sahá do počátků pěstování révy na Kutnohorskú. Je to výjimečná lokalita, která dává nezaměnitelná vína, podobná křísnutí křemene na prašné cestě.

Odrůdy: *Rulandské modré, Müller Thurgau, Cabernet blanc, Ryzlink rýnský, Chardonnay, Svatovavřínecké, Tramín červený.*

Pod chrámem sv. Barbory (0,45 ha) – krytý, jihovýchodní svah v samém srdci Kutné Hory. Půdu tvoří navážka. Podloží je tvrdé, skalnaté a migmatické. Proudění větru je zde slabé. Sklon svahu je 40°. První zmínka o této vinici je z roku 1623 na dobové rytině. V roce 2009 byla slavnostně zahájena obnova historického vinohradu Pod chrámem sv. Barbory a Jezuitskou kolejí v Kutné Hoře. Na plochu o rozloze 0,45 ha se vysadilo přibližně 1 800 rostlin. Vedení rýnsko-hessenské nebo na hlavu.

Hlavní odrůdou je *Rulandské modré*, historicky typická odrůda pro Kutnohorský region. Další odrůdu tvoří starobylá odrůda *Tramín bílý*, lidově zvaná *Brynšt*, který se v České republice prakticky nevyskytuje. Další z rarit je tzv. ukázkový řád, kde si návštěvníci mohou prohlédnout méně známé odrůdy jako *Ryzlink zlatý, Muškátel, Sauvignon šedý, Chrupka bílá, Chrupka červená* atd., nebo různé způsoby vedení révy – včetně nejznámějšího rýnsko-hessenského nebo jednoho z nejstarších na jařmo.

Nad Kapličkou (16 ha) – nádherná jižní poloha za severu krytá kopcem Kaňk, ze západu kopcem Sukov. Půdu tvoří hnědozem. Podloží tvoří vápenité pískovce druhohorního moře.

Proudění větru je zde střední. Tradice pěstování révy na tomto svahu sahá do roku kolem 1150, kde révu pěstovali cisterciáckí mniši. Vína z této vinice vynikají velice dobrou pitelností, příjemnou ovocností a lehkou křídovou mineralitou.

Odrůdy: *Svatovavřínecké, Tramín červený, Rulandské šedé, Müller Thurgau, Chardonnay.*

Jezuitská (0,2 ha) – poloha, která je kryta stavbou Jezuitské koleje. Proudění větru slabé. Hrozny dozrávají velice brzy. Půda je těžká jílovatá a podloží tvrdé, skalnaté, migmatické.

Odrůdy: *Rulandské modré.*

Na Borku, obec Svatý Mikuláš (6,7 ha) – jihozápadní svah pod zámek Kačina je krytý okolními lesy. Půdu tvoří 2–5 centimetrů spraš. Podloží je do hloubky 25 metrů tvořeno říčními písky. Trať je velice suchá s nízkým prouděním větru. Sklon svahu je 10°. Na této viniční trati pěstoval révu hrabě Chotek v roce 1826. Vína z této vinice jsou kořenitá, mají nezaměnitelnou pepřovost.

Odrůdy: *Jakubské, Solaris, Regent, Rulandské modré.*

Na Příčce, obec Vinaře (10,75 ha) – jižní svah na krásném zvrásnění Železných hor a ze severu je krytý lesem. Sklon svahu v průměru 22°. Půda jílovato-hlinitá. Podloží je tvořeno jíly s aktivním vápníkem. Proudění větru střední. Vedení rýnsko-hessenské. První zmínky o pěstování révy vinné na této poloze sahají do roku 1135. Vína jsou v dochuť výrazně minerální, slaná, především *Tramín* je těžký, minerální, kořenitý.

Odrůdy: *Rulandské modré, Tramín červený, Rulandské šedé, Cabernet Cortis, Hibernál, Dornfelder.*

Nad Zámek, obec Kuks (0,35 ha) – jižní svah v nádherné údolí řeky Labe. Sklon svahu je 35°. Půda je zde hlinito-jílovitá. Vinohrad jsme 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 viniči vysadili tradiční burgundské odrůdy – *Rulandské bílé, šedé a modré* a staročeskou odrůdu *Tramín bílý (Brynšt)*.

Lukáš Rudolfský

FOTO – Mirka Vohralíková



Vinice v Kuksu.

MINORITNÍ PLODINY Z ČESKA

Špalda, žito, jednozrnka, dvouzrnka a další, tzv. minoritní, plodiny zaplnily expozici společnosti PRO-BIO ze Starého Města pod Sněžníkem na světovém veletrhu biopotravin v německém Norimberku.

„Jde o plodiny, které byly na našem území dříve běžně pěstovány, ale v současné době se s nimi setkáváme zřídka,“ říká Ing. Barbora Hernychová z oddělení marketingu společnosti PRO-BIO. Firma se již čtvrtým rokem podílí na realizaci výzkumného projektu Healthy Minor Cereals, jehož cílem je podpořit pěstování těchto plodin a rozšířit jejich využití v lidské výživě. „Zákazníkům plodiny přibližujeme a pomáháme v jejich zařazení do jídelníčku. Tyto staré nepřeslechnuté plodiny mají v naší výživě

své místo, protože jsou velkým přínosem pro náš organizmus,“ vysvětluje Barbora Hernychová.

Významná část stánku patřila bezpečným plodinám, jejichž zpracování se firma



systematicky věnuje. „V letošním roce jsme představili několik novinek z našeho bezpečkového mlýna. Jednou z nich jsou například Česká čiroková mouka a Česká čiroková krupice NAŠE BIOFARMA, které pochází z naší vlastní ekologické farmy ve Velkých Hostěrádkách,“ dodává Barbora Hernychová.

Pozornosti neunikl široký sortiment biomouk, jejichž řadu společnost PRO-BIO pravidelně rozšiřuje. V současné době firma nabízí 25 druhů a typů mouk v biokvalitě, čímž si drží v tomto oboru bezkonkurenční prvenství na českém trhu. „Novinkami jsou například mouky z červené čočky či žlutého hrachu nebo světlá žitná mouka, tzv. výrazková, vhodná na pečení chlebů, ale i sladkého svátečního pečiva,“ doplňuje Barbora Hernychová.

Největší český výrobce biopotravin představil své produkty na vlastním samostatném stánku již popáté.

Letošní návštěvnost veletrhu dosáhla rekordu kolem 48 000 lidí ze 132 zemí světa. Termín příštího ročníku veletrhu BioFach připadá na 15.–18. února 2017. (bh)

ČAJE Z LISTŮ A NÁPOJE Z KOŘENÍ – VÝSTAVNÍ NOVINKY

Společnost SONNENTOR se i tento rok, již po osmadvacáté, zúčastnila největšího bioveletrhu v německém Norimberku a představila mnoho netradičních výrobků inspirovaných dávnými recepturami starých Indů i Řeků.

SONNENTOR znovu po roce proslulil a provoněl prostory haly č. 7 v norimberském veletržním paláci a na celkové výstavní ploše přesahující 180 m² představil novinky letošního roku. Všechny novinky firmy prezentoval nepřehlédnutelný třicetičlenný tým, tentokrát bez sluníčka na prsou, zato s různými vtipnými a výstižnými texty, upozorňujícími kolemjdoucí na přístup firmy k problematice užívání palmového oleje nebo plastu jako obalového materiálu.

Novinkou letošní sezóny je Kurkuma Latte. Jedna lžička tohoto prášku stačí k přípravě lahodného nápoje s příchutí vanilky nebo zázvoru. Už staří ajurvédští učenci věděli o blahodárných účincích kurkumy, stejně dlouho je známý i nápoj zlaté mléko. Dnes ho nazýváme Kurkuma Latte.

V sousedství kávového baru, kde vyškolený barista Michael připravoval prémiovou vysokohorskou kávu Single Origin z Nikaraguy a těm, kteří kávu nepijí, její nepraženou syrovou formu – Zelenou kávu v nálevovém sáčku – se nacházel kulínářský stánek s nepřetržitou kuchařskou show. Šéfkuchař SONNENTORu René zde se svým osobitým zápallem při přípravě různých pokrmů prezentoval tři nové kořeněno-zeleninové alternativy soli. Nová produktová rada SONNENTORu Sbohem soli! vychází ze všeobecné znalosti,

kteří říká, že naše tělo potřebuje sůl k přežití, ale zdaleka ne tolik, kolik jí denně zkonzumujeme. Sbohem, soli! Zeleninová, Středomořská nebo Pikantní směs dávají pokrmům kořeněnou chuť a obsahují pouhý zlomek soli. Hodí se k přípravě omáček, salátů, dušených pokrmů. Skvěle ladí s lasagnemi, těstovinami všeho druhu a dalšími středomořskými pokrmy. Sušená rajčata, mrkev, cuketa, cibule, pastinák, dýně a další druhy zeleniny a koření v kombinaci s bazalkou, oreganem a česnekem zaručeně potěší každého milovníka ať jemných, nebo pikantních chutí.

Nejen plody olivovníků, ale i listy přináší skvělou chuť a požitky. Čaj je připraven z nefermentovaných olivových listů. Svou travnatou chuť připomíná zelený čaj Sencha, neobsahuje ale kofein, takže je skvělou alternativou k zelenému čaji. Olivový list je znám svým pozitivním vlivem na pohodu a rovnováhu lidského těla. Již sv. Hildegarda z Bingenu jej ráda používala díky blahodárným účinkům pro organismus. Návštěvníci měli možnost kromě čaje ze samotných olivových lístků ochutnat i další

dvě směsi: Olivový list a citronová tráva a Olivový list a bylinky ze středomoří.

SONNENTOR své výrobky nenabízí v globálních nadnárodních řetězcích. Český zákazník si může všechny uvedené novinky SONNENTORu koupit již nyní ve vlastních obchodech SONNENTOR v Brně nebo v Čejkovicích, v partnerských prodejnách SONNENTOR a mnohých



ostatních zdravých výživách a specializovaných obchodech, stejně tak jako na e-shopu.

Za všemi novinkami návštěvníci nemusí jet až do Norimberku, ale může je ochutnat při zážitkové exkurzi Bylinkový ráj do výroby čajů v samotných Čejkovicích. Zde je možno nalézt celý sortiment SONNENTORu o více než 750 výrobcích.

MONORUBA, MONORUBRA – JEDNOČERVENÁ

Pro pozorného čtenáře jsou barevné sáčky na osiva zdrojem mnoha informací. Na sáčcích se semeny se můžeme vzácně setkat i s chybnými názvy odrůd, jež obsahují. Dobrým příkladem je označení jedné salátové, neboli lidově červené, řepy.

Jméno Monoruba, které je uvedeno na sáčku, je totiž nesprávné. Správně se tato odrůda jmenuje Monorubra. První část jména Monorubra pochází ze slova monos, což znamená řecky jeden, druhá část je z ruber, což je červený, rudý.

Pokud bychom jméno Monorubra dali do souvislosti s konkrétním druhem a odrůdou, vidíme, že první část pojmenování Mono- zde ukazuje na tzv. jednoklíčkovou či jednosemennou odrůdu. Normálně totiž řepa tvoří tzv. klubička, která obsahují více zárodků, klíčků, zpravidla 2–5, což je pro ni

typické. Pro běžné pěstování je to ale ne zcela výhodné, protože při zasetí ze zdánlivě jednoho semene, tedy klubička, nám na místě vzejde několik rostlin, které musíme jednotlivě. Proto se řepné osivo ve velkovýrobě upravuje technickým způsobem, například obušováním, které snižuje počet klíčků v klubičku. Druhou možností je využít jednoklíčkovosti, která byla u řepy objevena v průběhu 20. století a šlechtěním do některých řepných odrůd vnesena. Takovéto řepy, které mají, zjednodušeně řečeno, v klubičku jen jeden klíček, se označují jako geneticky jednoklíčkové a semeno pak již není třeba obušovat.

Druhá část jména Monorubra má souvislost s barvou této

odrůdy, tedy s červenou barvou. S ní máme neodmyslitelně červenou řepu jako druh spojenou, byť mohou být i salátové řepy jiné barvy. Monorubra bychom mohli pro neoborníka přeložit nebo převést do češtiny přibližně jako „Jednočervená“, nebo „Jedno(klíčková)červená“ či dvouslovně „Jednoklíčková červená“.

Na sáčku s názvem Monoruba můžeme pozorovat i příklad uvedení takzvaného úvozovkového názvu, kdy se dle dohody zapsané (oficiální) odrůdy označují jednoduchými úvozovkami. Zde, v souladu s odbornými mezinárodními zvyklostmi, s oběma úvozovkami nahoře, zatímco čeština používá první úvozovky dole. Na většině sáčku se semeny se však s úvozovkami běžně nesetkáváme, proto je sáček s chybným tiskem Monoruba pro sběratele dvojnásob zajímavý a cenný.

P. Dostálék

POZNÁMKA: Za zaslání – a zde zobrazení – osivové sáčky děkujeme R. Hradilovi a J. Dostálkové.



Z názvu odrůdy Monorubra vypadlo na sáčku jedno písmenko a stala se z ní Monoruba. U druhého sáčku informují osiváři výrazně o jednoklíčkovosti odrůdy, kterou v sobě sáček nese, tentokrát je jméno uvedeno již správně.

Obr. – archiv Gengelu



BIODIVERZITNÍ DROBNÍČKY

● Podle užití na tu kterou nemoc se můžeme dnes setkat s lidovými jmény rostlin, například anginovník nebo rýmovník. Tato pojmenování se užívají bez ohledu na oficiální botanické názvosloví. Čtenáři moderních pohádek si v té souvislosti vzpomenu na frňákovník v pohádce J. Wericha, který je možná vzorem těchto označení.

● Do první koupele po narození dítěte byly vkládány různé předměty, které mu měly zajistit určité žádané vlastnosti nebo osud. Tak například na Slovensku se dávalo žito, aby dotyčné dítě v životě dobře hospodařilo, šípková růže, aby bylo červené a krásné a stříbrný peníz, aby se ho držely peníze. Z pohledu pěstovaných rostlin je tak naznačené, že určující obilninou bylo dříve žito jako základní chlebo-



Odrůda fazole Ananasová vytvořila z jednoho semínka keřík, na kterém se urodilo 200 fazolových semen.

vina, nikoliv dnes nejrozšířenější pšenice. Z pohledu slovtvorného je stejně nápadné, že červená barva byla barva spojená

s krásou (viz srovnání v ruštině). Peněžním kovem pak bylo stříbro a nikoliv zlato, které by někdo na tomto místě očekávat.

● Pěstitelka starých odrůd paní J. Krchňáková v roce 2015 pěstovala fazoli keříčkovou, odrůdu Ananasová, a tato fazolka se jí velmi pěkně urodila. Dala si tu práci a spočítala, že na na jednom keříku fazolí jí narostlo 200 semen!

● V pohádce Orel, slavič a růže Božena Němcová přirovnává krásu dívky se jménem Viola k různým rostlinám: „Štíhlá jako bříza, tváře jí růžově prokvétaly jako červená, vlasy se jí vlnily po šíji jako klasy zralé pšenice, ústa byla jako dvě šňůrky lesních jahod.“ (Zlatá kniha pohádek, Praha 2012, upravila H. Primusová). Bříza, pšenice i lesní jahody zde jsou předobrazy, které výstižně symbolizují dívčí krásu. ➔

Zařazení nových starých odrůd

Nový systém nabídky patrimoniálních odrůd na stránkách gengel.cz umožňuje oproti dřívějšímu, jen jednou ročně zveřejňovanému, Seznamu starých plodin pružnější změny.

Mezi dostupné odrůdy jsme tak v únoru zařadili další osvědčené a oblíbené sorty. Například **krkonošský tuřín dumlík**, z něhož lze uvařit výbornou polévku dumlíkačku, rodinný **hrách Hejzlarová** se sladkými lusky nebo **salát Plzeňský kamenáč**, jež má chutné křupavé lístky. Z obilovin polehání odolný krajový **nahý oves** z Luhačovického Zálesí.



Plody patizonu odrůdy Budapešť.

K nim přibýly nově namnožené odrůdy. Z nich stojí za zmínku cukrový **hrách Obří z Hořic** s mohutnými až gigantickými lusky. Tuto patrimoniální odrůdu jsme získali již v roce 2007, měla však řadu lusků tuhých, jako cukrový hrách nepoživatelných. Postupným výběrem jednotlivých rostlin jen s lusky bez membrány jsme odrůdu opět navrátili k jejímu cukrovému charakteru. Název odrůdy je odvozen jak od vysokého vzrůstu tohoto hrachu, tak od velmi velkých lusků, jejichž velikost je opravdu úctyhodná, jde asi o největší lusky ve sbírce gengelských hrachů.

Lebedový špenát je odrůda zahradní lebedy, která byla historickým předchůdcem dnešního špenátu. V rodině se tato odrůda udržovala asi půl století, a používají se mladé listy na špenát, jak píše výstižně dárkyně odrůdy „babička jiný nejl“, přebytky se dají zamrazovat. Lebedový špenát se množil samovýsevem, což je metoda, kterou lze použít i na vlastní zahrádce. I když lebedová semena nemívají stoprocentní klíčivost, stojí za to tuto nenáročnou listovou zeleninu vyzkoušet. Barevnou pestrost kulturní lebedy dobře zastupuje v současné nabídce odrůd její červeno-

listá sestra, nazvaná **Brněnská červená**. Po dešti se na jejích listech zachycují menší i větší kapky vody, které v prohlubních listů tvoří jakási malá vodní jezírka (viz foto).

Makovou sbírku Gengelu nyní doplňuje krajová odrůda **Bílý z Vysočiny**. Bělosemenné máky jsou chutné a mají jemnou, sladkooříškovou chuť. Bílý z Vysočiny se používal právě do svátečního pečiva. Při přesevu v roce 2015 se dobře vyrovnal s horkým a suchým počasím, a to i přes poměrně pozdní setí.

Milovníci plodové zeleniny uvítají v nabídce odrůdu **patizonu Budapešť**, nazvanou podle původu z místního tržiště. Tento patizon má klasické bílé plody, které do kuchyně sklízíme, když jsou ještě mladé, s „pokožkou“, kterou není nutno odstraňovat.

(pd)

FOTO – archiv Gengelu



Kapky vody na listech lebedy Brněnské červené.



Nádherné květy krajové odrůdy máku Bílý z Vysočiny.



Na tržištích můžeme zakoupit sazeničky rýmovníku nebo anginovníku.

● U některých plodin lze využít při pěstování na semeno takzvanou časovou izolaci, kdy dvě kvetoucí odrůdy mají různou dobu květu. Jsou tak časově odděleny a chráněny před nežádoucím křížením. U makových odrůd gengelské sbírky jsou sorty jak velmi rané, tak i pozdní. Mák odrůdy **Skorý sivý**, pocházející z Slovenska, kvete a zraje velmi časně, naopak jeho protikladem je odrůda **Ruský obří**, která je pozdní až velmi pozdní.

(pd)

FOTO – Petr Dostálek



GENGEL, o. p. s. –
Obecně prospěšná
společnost Gengel
<http://gengel.cz>

Pro čtenáře Bio

Rádi zveřejníme vaše fotografie z ekologicky vedených zahrádek, vaše postřehy a návody na pěstování, osevnický postup i uspořádání zahrádky, způsoby hnojení a kompostování, o něž se chcete s ostatními podělit.

Odměna v podobě drobné publikace za hodnotný příspěvek se jistě najde.

Redakce Bio

Velikonoční (bio?)zající v ekozahradě

Velikonoční svátky bývají oslavou návratu nového života a k tradičním českým symbolům jako pomlázka, vajíčka či slepičky se v poslední době přidružují rozpustilí zajíci.

Osobně nechápu, proč se zajíc přidává k symbolům Velikonoc. Když jsme jako studenti byli kdysi dávno na exkurzi v ruském Mičurinsku, tak jsem si tam koupil námořnickou čepičku se ruským nápisem: „Jen počkej zajíci!“ Potom po příjezdu domů jsme s naším vodáckým oddílem sjížděli řeku a má zaječí čepička budila jaksi pozornost celé okolí a dávala nám právo přednostní jízdy. :-) Ale nyní opravdu nechápu, co dělá zajíc v českých a moravských Velikonocích?



Zajíce na zahradě mám raději ze dřeva než ty živé okusující stromky.

Divokých přírodních zajíců v přírodě, bohužel, ubývá a těch zajíčků čokoládových či ze dřeva je u nás v republice snad více než těch skutečných na loukách a v polích. Zajímavé je, že se zajícům daří v oploceném ochranném pásmu jaderné elektrárny Temelín. Chybí tam myslivecká „péče“ o zvěř a přemnožené zajíce tam zaměstnanci odchytávají a vypouštějí do volné přírody.

Co radí stoletý valašský kalendář

Počasí dle stoletého kalendáře pro březen:

Na začátku ráno studeno, večer obleva, dne 8. a 9. déšť smíšený se sněhem, od 10. do 21. studeno. Od 22. ráno obvykle mrzne, za dne jest však poněkud hezky a příjemno. Dne přibývá o 1 hodinu 52 minut. Délka dne je 11 hodin 1 minuta až 12 hodin 53 minut.

Čím více se jaro blíží, tím více práce má zahrádkář. V březnu je nejpříhodnější doba k jarnímu sázení a šlechtění stromů a keřů. Hnojíme ovocné stromy a keře



Velikonoční stromeček se zajíci na návsi v Hamru u Majdaleny.

Zajíce nebo krtečka mám na zahradě raději vycpaného nebo namalovaného, ale přírodě člověk neporučí a patří do toho i různé formy lidové tvořivosti napodobující biodiverzitu.

(jap)



Velikonoční malovaná vajíčka po zahradě prý roznášejí zajíci...

podle rozvrhu na více let účinného. Sbíráme hnízda housenek.

Březenová přísloví

- 3. 3. V březnu prach – jistý hrách.
- 12. 3. Na svatého Řehoře líný sedlák, který neoře.
- 13. 3. Březenové mlhy – za 100 dní déšť.
- 17. 3. Mrzne-li na svatou Gertrudu, bude mrznout ještě celý měsíc.
- 19. 3. Svatý Josef s tváří milou končí zimu celou.
- 23. 3. V březnu vítr, v dubnu déšť – pak jistě úrodný rok jest.
- 31. 3. O svatě Balbíně je už u nás po zimě.

VELIKONOČNÍ POZVÁNKY

Velikonoční dílnička (H Krupá)

18. 3. 16:00 / Kněžnice, Vysočina

Venkovské VELIKONOCE v Krupské škole s výrobou tradičních velikonočních dekorací. Pořadatel: Chaloupky, www.chaloupky.cz

VELIKONOCE NA EDENU

26.–28. 3. / Bystřice nad Pernštejnem, Vysočina

Oslavte Velikonoce v Centru Eden. Čeká na vás dětská šifrovačka, velikonoční zvyky a dobroty. Centrum Eden, www.centrumeden.cz

Velikonoční ubytování ve stylové chalupě U Vyšatý

14.–20. 3. / Vlachovo Březí, Jižní Čechy

Přijďte k nám na venkovské stylové ubytování s ukázkovou přírodní zahradou v oblasti Pošumaví. Ubytování v soukromí ve venkovské chalupě. Ukázková přírodní zahrada s nabídkou vlastních produktů, chov drobných domácích zvířat – slepice, křepelky, králíci, kozy. Nabídka lokálních produktů. Pořadatel: U Vyšatý, www.uvyshaty.cz

ŘEZ OVOCNÝCH DŘEVIN

18.–20. 3. / Lhotka, Vysočina

Dvoudenní kurz základů řezu ovocných stromů pro úplné laiky. Kurz bude obsahovat výklad s projekcí i praktické ukázky a práci v terénu. Vlastní nářadí, uzavřené úrazové pojištění. Lektor Ing. Petr Novák, absolvent střední zahradnické školy a VŠZ. Pořadatel: Turistatek Javoříce, www.javorice.cz.

Zámecké velikonoce a křepelčí hody

26. 3. 10 h. / Město Touškov, Plzeňsko

Zámecké velikonoce a křepelčí hody. Po celý den prohlídka zámecké farmy. Velikonoční dílny. Remeslný jarmark. Madeirové a malované kraslice. Velikonoční hry pro děti a další bohatý program. Vstupné: 40 a 80 Kč. www.zinafa.cz

Koncert vážné hudby

27. 3. 17:00 / Černousy, Českolipsko

„Dvůr Hlaváč“ pořádá koncert vážné hudby housle a klavír na velikonoční neděli. Vstupné dobrovolné. Pořadatel: Dvůr Hlaváč, www.hlavacudvur.wbs.cz

Velikonoce na statku Vůjstice

23.–28. 3. / Olešník, Jižní Čechy

Pořádá statek Vůjstice ve spolupráci se Zemí - nezemí. Příjezd je možný individuálně v průběhu celých Velikonoc. Tvořivostní dílny, pletení košíků a pomlázek, malování vajíček, vynášení zimy ze statku, výlety... Kozy mají na velikonoce termín porodu. www.statekvystice.cz

VELIKONOČNÍ TVOŘENÍČKO

26.–28. 3. / Vlčková, Východní Morava

Barvení vajíček různými technikami, vyrábění zvířátek z vajíček, děti se doví něco o velikonočních, pletení pomlázek. Pořadatel: Penzion U Bílého koně, www.bilykun.cz

Velikonoce v přírodě

25.–28. 3. / Borovany, Jižní Čechy

Zrekonstruovaný Borovanský mlýn naleznete na břehu rybníku 2 km od Borovan, cca 16 km od Třeboně. Děti zajistí uvítání výběh pro kozy a ovce poblíž penzionu. Borovanský mlýn s.r.o., www.borovanskymlyn.cz

SLEPICE SI ZASLOUŽÍ NÁŠ SOUCIT

Blíží se Velikonoce a snad v každé domácnosti se peče a připravují velikonoční dobroty a chystá se barvení vajíček. Na svátečním stole nemůže v rodinách chybět velikonoční nádivka. Na přípravu všech laskomin a na odměnu koledníkům se používají vejce. Snad jsme ještě při vší té industrializaci a intenzifikaci nezapomněli, že vejce snášejí slepice. Zajímáme se o kvalitu vajec, ale zajímá nás také kvalita života slepic?

Dne 1. ledna 2012 vešel v celé EU v platnost zákaz používání holých bateriových klecí v chovech nosných slepic – nosnic. Tento zákaz byl velkou příležitostí pro zásadní zlepšení života evropských slepic. Bohužel se tak nestalo – díky nedokonalé legislativě. Většina chovatelů slepic, kteří jsou už spíš výrobci vajec než chovatelé živých tvorů, nahradila holé klece klecemi tzv. „obohacenými“.

Znamená to, že 290 milionů evropských slepic stále žije v klecových velkochovech. V ČR je to více než 80 procent z celkového počtu asi čtyř milionů slepic v zemědělském sektoru.

Mezinárodní organizace Compassion in World Farming (Soucit ve světovém zemědělství) při svém letošním průzkumu ve Francii, Itálii, České republice a na Kypru zjišťovala, jaké skutečné zlepšení přinesl zákaz holých klecí slepicím. Průzkumný tým nacházel velkochovy, kde všemu vládně produktivita. Mnohé velkochovy snad splňovaly požadavky evropské směrnice, ale zavedení „obohacených“ klecí životní pohodu slepic nezlepšilo.

Nové klece měly obohatit slepice o:

- větší prostor hnízdo pro snášku vajec
- místo pro popelení
- místo pro hřadování
- obrušovač drápů.

Průzkumný tým navštívil všechny typy farem: malé i velké, moderní i zchátralé, čisté i špinavé. Všude však nacházel tutéž realitu: Klece byly tak přeplněné, že si slepice mohly jen stěží roztáhnout a protřepat křídla. Hnízdo tvořila jen část drátěné klece, oddělená kusem plastu bez podestýlky. Místo pro popelení a hřadování bylo prázdné. Hřady byly příliš nízké a byly kluzké, tudíž neposkytovaly slepicím klidné místo k odpočinku. Obrušovač drápů, pokud vůbec v kleci byl, nesloužil dostatečně svému účelu. Frustrované slepice si často vzájemně vyklouvávaly peří nebo si ho odíraly o drátěné pletivo.

Způsob chovu, kde se slepice vůbec nemůže chovat jako slepice, postarat se ale spoň do určité míry sama o své potřeby a celý život prožije v naprosto nepřírodných podmínkách, je v zásadě špatný.

Romana Šonková, zástupkyně Compassion in World Farming říká: „Většina producentů vajec v EU a téměř všichni čeští bohužel jen vyměnili jedny klece za jiné. Mnozí z nich si přitom byli vědomi toho, že život slepic se tím nezlepší a že jde pouze

o kosmetické úpravy klecové technologie. Je tedy na nás všech, kdo jíme rádi vejce, abychom dali najevo, že nám na slepicích záleží, a v obchodech si vybírali vejce z neklecových chovů. Dají se snadno rozpoznat podle označení na vejci i obalu.“

Na podporu informované volby zákazníků při nákupu vajec, jako zatím bohužel jediné živočišné potraviny, zavedla EU legislativu, která nařizuje povinné slovní označení způsobu chovu nosnic na každém obalu vajec:

- vejce nosnic v ekologickém chovu (s logem Bio)
- vejce nosnic ve volném výběhu
- vejce nosnic v halách (na krabičkách bývá uváděno: z chovu na podestýlce)
- vejce nosnic v klecích.

Z jakého chovu vejce pocházejí lze zjistit také podle prvního čísla **kódu** přímo na vejci:

- **vejce z klecového chovu – kód 3**
- **vejce z chovu v hale, z podestýlky – kód 2**
- **vejce z volného výběhu – kód 1**
- **vejce z ekologického chovu – kód 0.**

„Ještě lepší je najít si malý domácí chov, kde slepice běhají venku a mají se opravdu dobře. Jejich vejce totiž chutnají nejlíp. Vejce se dají v mnoha pokmech nahradit či úplně vypustit,“ dodává Romana Šonková.

www.konecdobyklecove.cz



PINK LADY

Gin	4 až 6 cl
Grenadina (sirup)	2 až 3 cl
Citron	půlka
Bílek z vajíčka	polovina

Do shakeru přidáme gin a grenadinu (množství a poměr můžeme upravit v uvedeném rozmezí dle individuální chuti)

Dále do míchací sklenice přidáme šťávu z jedné poloviny čerstvého citronu, polovinu bílku z vajíčka a 4 až 6 šest kostek ledu v závislosti na velikosti a promícháme

Přes sítko slijeme namíchaný drink do připravené koktejlové skleničky

Jako ozdobu můžeme přidat jednu koktejlovou třešň, která skvěle podtrhne ženskost tohoto drinku.

<http://www.ebar.cz/koktejly/alkoholicke>





LÉČIVÉ ČAJE Z KOŘENÍ

Dr. Ulf Böhnig uvádí třicet léčivých bylin, které bychom měli znát. Tvrdí, že jejich příznivé účinky jsou prokázány. Některé z těch doporučených bylin máte jistě doma mezi kořením. Uvařit čaj si můžete například:

- ze **saturejky zahradní**, působí příznivě proti depresím, chřipce, impotenci a křečím v krajině podbříšku;

- z **fenyklu**, pije se proti průjmům, poruchám trávení, kašli, nadýmání, jakož i proti špatné náladě;

- z listů **vavřínu** (bobkového listu), je známým prostředkem proti astmatu a revmatickým obtížím;

- z **majoránky** poslouží proti kornatění cév a slábnutí paměti;

- **tymiánový** čaj je pomocným prostředkem proti astmatu, působí proti nadýmání, bronchitidě, chřipce, impotenci, při problémech s prostatou, poruchách trávení, proti zácpě;

- z **bobulí jalovce** se pije proti revmatismu, při obtížích v přechodu, angíně, proti kornatění cév, frigiditě a astmatu.

Správný odvar (tedy čaj) se připravuje tak, že se dají jedna až dvě navršené čajové lžičky bylin do šálku, obsah se přelije vařící vodou – 70 °C teplou. Nálev se nechá pod pokličkou 5 až 10 minut vyluhovat, a potom se přecedí.

Nejvyšší účinnost mají bylinné čaje, k jejichž přípravě byly použity sušené byliny nejdéle rok staré. Po uplynutí této doby ztrácí většina drog svou účinnost. Denně se mají uvařit dva až tři šálky léčivého čaje, pokud není stanoveno jinak. Měl by se pít pomalu po doušcích, nejlépe neslazený nebo oslazený medem. První dávka se pije nalačno.

(wg)

PORADNA WALTRAUD GREGOROVÉ

Parodontóza

Mám dle lékaře parodontózu, ale velmi mě poděsila sousedka, když mi řekla, že při parodontóze vlastně ubývá kost!

To tedy byla chytrá hlava, která tohle vymyslela. Bylo by asi všeobecně lepší, kdyby velká část lidí místo beletrie četla knihy o stavbě a funkci vlastního těla! Sousedka by pak nekázala bludy a vy byste jí na ně nenaletěla...

Parodontóza je zánět dásní, při kterém dochází k obnažení krčků zubů. Tím zánět pak postupuje hlouběji až ke kořenům, tyto pak vlastně „ztrácejí půdu pod nohama“ a uvolňují se z dásně a počnou se viklat. Takže ubývá sliznice okolo zubů, kořeny jsou v dásni až k čelistní kosti. Ta však procesem parodontózy neubývá. Pokud by skutečně ubývala kost, jednalo by se o úplně jinou chorobu.



Veganská velikonoční nádivka s kopřivami

● 5 žemlí ● 2 až 3 dl mléka ● 1 vejce ● 50 g sýrové mouky hladké plnotučné ● 50 g mouky pšeničné celozrnné ● 10 g droždí ● 100 g spařených kopřiv ● 30 ml olivového oleje Extra Virgin ● 1/2 lžičky strouhaného muškátového oříšku ● 1 lžička sekaných lístků řebříčku ● 1 lžice sekané petrželové natě ● kousek libečkového výhonku ● sůl.

Suché žemle nakrájejte, přelijte 2 až 3 dl horkého mléka a nechte je změkknout. Pak mléko vymačkejte a máčené žemle v míse rozetřete vařečkou.

Droždí rozkvedlejte v troše mléka. Spařené kopřivy nasekejte na drobnou.

K rozetřeným žemlím přidejte vejce, pšeničnou i sýrovou mouku a také sekané spařené kopřivy, nasekaný řebříček, výhonek libečku a petrželku, muškát, sůl a polovinu oleje.

Nejjednodušším prostředkem proti parodontóze je požívání syrového bramboru. Denně menší brambor nastrouhat, libovolně osolit či okořenit, možno přidat pro lepší chuť o trochu strouhané mrkve a sníst. Vše ostatní, kromě bramboru, je pouze pro zlepšené chuti. Chroupáním čerstvé bulvy také snadno odhalíte kvalitu bramboru, jestliže chutná sladce a příjemně.

Mnoha nemocným kůra se syrovým bramborem zuby zase zpevnila a zánět odezněl. Je vhodné proti zánětu ještě užívat 3 krát denně půl čajové lžičky mletého fenyklu.

Cukrovka

Jak je možné, že naše dítě onemocnělo cukrovkou, když ji v rodině nikdo neměl?

Jistě, říká se, že dispozice je hlavně v rodinách, kde se cukrovka vyskytuje, ale podmínkou to není. Prof. dr. Kolb, internista z univerzitní kliniky v Düsseldorfu, ve své několikaleté studii dokázal, že děti, které byly již před třetím měsícem života krmeny kravským mlékem, častěji později onemocní cukrovkou.

Další možností je úzkostlivá, přemrštěná hygiena, protože dítěti jsou vzaty všechny možnosti tvořit si proti různým podnětům zvenčí protilátky a náchylnost je tím větší – i k tak závažným chorobám, jako je juvenilní (v mladém věku) diabetes.

S rozkvedlaným droždím umíchejte hustší těsto na nádivku, které necháte chvíli kynout.

Pak rozložte směs na vymazaný a strouhanou vysypaný pekáček, zakapejte zbylým olejem a dejte do vyhřáté trouby.

Pečte 40 minut, až je povrch nádivky zlatavý.

Nádivka není tak těžká, jako ta s více vejci.

Naše tipy

- Do nádivky můžete jindy přidat telecí nebo uzené vepřové maso.

- Nádivku můžete zapéci zabalenou do spařených kapustových listů.

- Nádivkou můžete také plnit dutinu kuřete nebo králíka a vše upéci.

Recept z knihy Pavly Momčilové Jarní a zimní zeleninové menu



SNÍDANĚ TROCHU JINAK

Sladká snídane se zavařeninou

Pro 4 osoby / bez lepku

- 200 g rýžových vloček
- 100 g slunečnicových semínek
- mletá skořice domácí zavařenina bez cukru
- med nebo sirup

Postup:

Vločky přes noc namočíme, stejně tak slunečnicová semínka. Ráno vločky povaříme 5–10 minut na hustou kaši. Na závěr vmícháme skořici.

Kaši servírujeme do misky, polijeme zavařeninou a osladíme medem nebo sirupem. Posypeme přes noc namočenými slunečnicemi.



Snídane na slano I

Pro 4 osoby

- 150 g ječných vloček
- 1 červená řepa
- 1 tuřín kvašená zelenina, kterou zrovna máme
- petrželka
- 100 g slunečnicových semínek
- 4 lžičky černého sezamu

Postup:

Ječné vločky přes noc namočíme. Večer si zároveň napražíme na suché pánvi slunečnicová semínka a můžeme i očistit a pokrájet zeleninu pokud máme ráno málo času.

Ráno povaříme cca 5 minut vločky na husou kaši. Napaříme připravenou zeleninu cca 10 minut. Pokrájíme petrželku.

Kaši servírujeme do misky s napařenou i kvašenou zeleninou. Kaši posypeme petrželkou a semínky.

Snídane na slano II.

Pro 4 osoby

- 100 g rýžových vloček a
- 50 g jemných ovesných vloček
- 2 mrkve
- 1 petržel
- 1 list mangoldu nebo petrželka
- 1 list sušeného či čerstvého libečku
- 1/2 lžičky celého kmínu
- 1 lžíce rýžového misa zelenina na páru:
- zde červené zelí

Postup:

Vločky přes noc namočíme.

Kořenovou zeleninu očistíme a nahrubo nakrájíme. List mangoldu či petrželku pokrájíme.

Zelí pokrájené na měsíčky vložíme na pařák už večer, pokud máme ráno málo času.

Čtvrt litru vody přivedeme k varu. Přidáme kořenovou zeleninu, kmín, libeček a vaříme 5 minut.

Pak přidáme namočené vločky, vodu dle potřeby a vaříme dalších 5 minut.

Na závěr, když kaši odstavíme, vmícháme miso.

Zelí napařujeme do měkka 10–15 minut.

Zeleninovou kaši podáváme s napařenou zeleninou a sy-peme semínky (na fotce čerstvě namletý len).



BIOSTYL = VÝSTAVA I VZDĚLÁVÁNÍ

Na veletrhu Biostyl můžete navštívit v pátek 18. března v rámci vzdělávacího programu cyklus přednášek o ekologickém zemědělství. Dozvíte se zde, jak se stát wwooferem, jak a komu může na venkově pomáhat sociální zemědělství či kam a proč mizí krajové a staré odrůdy. Dvě přednášky jsou věnovány tématu chemických koktejlů v potravinách a reziduí v bioproduktu. Program pro vás připravila Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství ve spolupráci s Vysokou školou chemickotechnologickou, Výzkumným ústavem rostlinné výroby, v. v. i., Jihočeskou univerzitou a společností WWOOF ČR. Pro návštěvníky veletrhu zdarma.

Biostyl 18. 3. Praha Holešovice Veletřní palác

12:00–12:40

NA EKOARMY DO SVĚTA

Ivan Šrek a Veronika Šrek Bromová (WWOOF Czech Republic, hostitelská farma Chaos)

WWOOF aneb Jak se stát dobrovolníkem na ekofarmách ve světě i u nás. Síť WWOOF v České republice a ve světě. <http://www.wwoof.cz/>

12:45–13:25

SOCIÁLNÍ ZEMĚDĚLSTVÍ: PRO LIDI I VENKOV

Prof. Ing. Moudrý Jan, CSc. (Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích)
Mgr. Eliška Hudcová, (AREA viva)

Zemědělství nemusí být jen výroba jídla, ale i šance pro osoby se sociálním a zdravotním znevýhodněním. Účinný model, jak začleňovat znevýhodněné lidi do společnosti. Sociální zemědělství nabízí nejen kvalitativní zlepšení života lidem se

sociálním a zdravotním znevýhodněním, ale také nový pohled na roli zemědělství, které ve své multifunkčnosti dokáže nabídnout mnohem víc, než jen zajišťování potravin. <http://www.socialni-zemedelstvi.cz>

13:30–14:15

ODRŮDY V DEPOZITU

Ing. Vojtěch Holubec, CSc. (Výzkumný ústav rostlinné výroby, Genová banka)

Rýž, cicer, zlatý kořen, černý kořen, kozí brada, kerblík či mišpule. Proč mizí staré a krajové odrůdy z našich polí a sadů? Co znamenají krajové odrůdy pro zahrádkáře a co pro vědce-šlechtitele? O starých a místních odrůdách ovoce, zeleniny a obilnin, jejich původu, vlastnostech, možnostech uchování pro budoucnost. Genová banka. <http://www.vurv.cz>

14:20–15:00

ZNOVUOBJEVOVANÉ OBILNINY

Ing. Dagmar Janovská, Ph.D. (Výzkumný ústav rostlinné výroby, Genová banka)

Jednozrnka, špalda, proso i pohanka na vzestupu. Proč jsou dnes právě tyto plodiny hity zdravého stravování? Mohl mít Karol IV. na svém stole jednozrnku, dvouzrnku, špaldu, proso nebo pohanku? <http://www.healthymincereals.eu/>

15:10–15:50

CHEMICKÉ KOKTEJLY V POTRAVINÁCH

doc. Dr. Ing. Věra Schulzová (Vysoká škola chemicko-technologická)

Strategie hodnocení rizik koktejlů biologicky aktivních látek a kontaminantů v potravinách. V potravinách a doplncích stravy se přirozeně vyskytuje velké množství biologicky aktivních sloučenin s pozitivním účinkem na lidské zdraví. Zároveň však mohou být přítomny látky působící negativně. <http://www.vscht.cz/>

16:00–16:45

REZIDUA PESTICIDŮ V BIOPRODUKCI A BIOPOTRAVINÁCH

prof. Ing. Vladimír Kocourek, CSc. (Vysoká škola chemicko-technologická)

Ekologické zemědělství a jeho produkce ve světle chemických analýz

Biopotraviny jsou obecně vnímány především jako produkty předem definovaného procesu ekologického zemědělství, což neznámá, že jsou zcela prostě znečišťujícími (cizorodými) látkami. Přístupy ke kontrole a výsledky kontrol. <http://www.vscht.cz/>



akce
roku

FESTIVAL, KTERÝ VÁM NASADÍ BROUKA DO HLAVY

www.festivalevolution.cz

Alternativa

Eco world

Bio styl

Zdraví

Osobní rozvoj

Biopotraviny

Biokosmetika

Ekologické zemědělství

Biodomácnost

Regionální potraviny

Přírodní produkty

Zdravá výživa

Kvalitní potraviny

Přírodní medicína

Životní styl



18. – 20. 3. 2016
Výstaviště Praha Holešovice



festival evolution

Pod záštitou ministra
zemědělství Mariana Jurečky
MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Partneři: bigmedia

MAITREA

RAJEC

VLASTA

IZDRAVÍ

rozmarína

IMPULS

ABB

NISSAN



SONNENTOR®

Předvelikonoční jarmark

s Moravskými pašijemi.
Víti Marčíka

Areál SONNENTORU, Čejkovice u Hodonína
13. března 2016, 10.00–18.00 hod.

Divadelní představení Víti Marčíka

10.00 hod - Tři zlaté vlasy děda Vševěda - pohádka pro děti i dospělé

14.00 a 17.00 hod - Moravské pašije

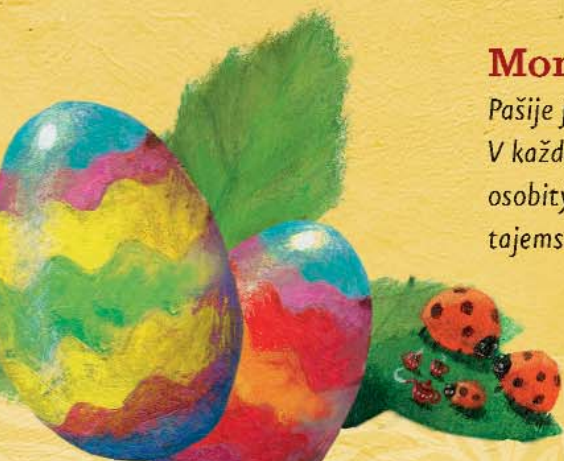
Doprovodný program od 10.00 do 17.00 hod.

- komentované prohlídky ve výrobě a zpracování čajů
- ochutnávky jarních čajů a zajímavých koření
- malý předvelikonoční jarmark
- program a velikonoční dílničky pro děti
- prohlídky sousedních historických Templářských sklepů
- od 15.30 hod. vystoupení ženského pěveckého sboru Levandula z Čejkovic

V SONNENTORU
se pořád něco děje,
sledujte také další naše akce:
WWW.SONNENTOR.CZ
f SONNENTOR

Moravské pašije

Pašije jsou příběhem o utrpení a smrti Ježíše Krista a mají velkou a bohatou historii. V každé obci se dříve před Velikonocemi pašije hrály a zpívaly. Moravské pašije chtějí osobitým ztvárněním přispět k obnovení těchto tradic. Pojďme společně objevit tajemství slavení Velikonoc. Představení je vhodné pro děti od 12 let.



Vstup na program i prohlídky zdarma.

SLUŇÁKOV – O ZMĚNĚ KLIMATU, O PŮDĚ, O EKOZEMĚDĚLSTVÍ

Tradiční dvoudenní seminář Bioinstitutu, který proběhl ve dnech 28. – 29. ledna 2016 v ekologickém centru Sluňákov v Horce nad Moravou, měl název „Potenciál ekologického zemědělství ke zmírnění klimatické změny. Minimalizační technologie zpracování půdy v ekologickém zemědělství jako příspěvek k šetrnému zacházení s půdou ke snížení emisí skleníkových plynů“.

Setkali se zde zemědělci, výzkumníci, zástupci univerzit i středních škol a nevládních organizací, poradci pro zemědělství a další zájemci. Toto propojení se na závěr ukázalo jako výborné; pro všechny zúčastněné velmi inspirativní.

Přednášejícími byli čeští odborníci a Andreas Gattinger ze švýcarského výzkumného ústavu pro ekologické zemědělství FiBL, Frick.

Záměrem úvodních dvou přednášek bylo představit, v jaké situaci se ve vztahu ke klimatické změně v současné době lidstvo nachází a jakou roli hraje zemědělství.

Seminář uvedl Jan Hollan z CzechGlobe – Ústavu výzkumu globální změny AV ČR, v. v. i., přednáškou Klimatická změna, resilience a udržitelné zemědělství. Cítujeme z úvodního snímku prezentace definici samotného pojmu klimatická změna: „Změny v globálním životním prostředí (zahrnující proměny klimatu, produktivity

krajiny, oceánů nebo jiných vodních zdrojů, chemie ovzduší a ekologických systémů), které mohou pozměnit schopnost Země podporovat život... Jde o celek, jehož složky jsou provázány a nelze je zcela oddělit.“ Jeden z následujících pojmů zcela jednoduše označil, o co jde: GLOBÁLNÍ KLIMATICKÝ ROZVRAT. Nejde o hrozbu, jde o výzvu.

Jako příčinu současného stavu Jan Hollan označil obrovský nárůst populace a neustálý růst spotřeby, který je spojený s rostoucí koncentrací skleníkových plynů vinou nadužívání fosilních paliv. Tento růst je nerovnoměrný, nevyvážený; zatímco velmi malá část populace se má dobře a vydatně spotřebovává (asi 10 %), převážná část obyvatel planety („zbývajících“ 90 %) žije v chudobě. Ale na důsledky oteplování dopláčíme všichni, bez rozdílu.

Jak dál, když se současných 7 miliard a budoucích X miliard lidí bude chtít mít

stejně dobře, jako se má těch několik procent dnes?

Konkrétní údaje dokládající jak to se změnou klimatu dnes vypadá, přednášející prokládal textem z encykliky papeže Františka Laudato si – z textu, který přesahuje představy encyklik jako poselství pouze pro katolické věřící. Jde o zevrubný dokument a výzvu všem, kteří vnímají, že situace se Zemí je alarmující. V jednotlivých listech prezentace pak Jan Hollan představil a popsal: jak člověk přidává uhlík do atmosféry; schéma skleníkového efektu a zdroje skleníkových plynů z lidské činnosti; globální toky energie; vývoj teplot a důsledky jejich stoupání. Závěr přednášky byl věnován doporučením pro každého člověka (Co dělat a nedělat u nás) a pro zemědělce (Implikace pro české zemědělství).

Andreas Gattinger za výzkumný ústav pro ekologické zemědělství FiBL, Frick navázal přednáškou **Toky skleníkových plynů v ekologickém zemědělství – hlavní faktory a potenciály jejich omezení.** Zemědělství se na celkové produkci emisí plynů způsobujících skleníkový efekt podílí přibližně 14 procenty. Konkrétní údaje dokládající jak to se změnou klimatu dnes vypadá, přednášející prokládal textem z encykliky papeže Františka Laudato si – z textu, který přesahuje

Český upír je BIO

„Můj problém trvá už asi 5 let. Koupila jsem si uzavřené boty a po celodenním nošení, když jsem je večer vyzula, linula se z mých nohou i bot neuvěřitelná – vůně. Už jsem se pocení a zápachu nezbavila. Nejhorší je to v zimě, když mám kozačky. Sedím v kanceláři, ostatní kolegyně se po příchodu přezouvají do pohodlných pantoflí a já dřepím a pařím se celý den v kozačkách, protože se nemohu přezouvat před nimi, to by se asi přiotrávil. O to je to večer doma horší. Trapnosti si užívám u lékaře nebo třeba v obchodě. Zkousím věci v kabince a musím se při tom vyzout, po obchodě se začne šířit odér. A to ani nemluví o návštěvách známých či příbuzných; všude si nosím vlastní přezůvky, druhé čisté ponožky a vlhčené ubrousky. Po příchodu na návštěvu okamžitě zamírím do koupelny nebo na WC, stáhnou fusekle, oťru nohy ubrousky, navléknu čisté ponožky a přezůvky. Technické řešení tu tedy nějaké je, ale psychicky je to neúnosné. Vždyť když se mám někde vypravit, v první řadě zjišťuji, jestli se tam nebudu muset vyzouvat! Zkoušela jsem všechny možné prostředky, ale nic nezabírá. Jsem už z toho zoufalá a hlavně unavená,“ píše Milkagu.

„Nepříjemný odér je způsobovaný bakteriemi, které v drtivé většině žijí v symbióze s plísními,“ vysvětluje spoluautor patentu pro využití chytré houby u lidí Radim Klimeš a pokračuje. „Plísně při svém růstu dráždí pokožku na nohou, a ta se brání zvýšenou potivostí, aby plísně vyplavila. Vlhké prostředí je ideální místo pro množení bakterií a plísní. Pak již je to jenom skok, aby se plísně

rozšířily do mezprstí na plosky, na paty a pod nehty.“

Čeští vědci patentovali využití mikroorganismu *Pythium oligandrum* známým pod názvem **Chytrá houba** pro potlačování zápachových syndromů a plísňových infekcí nohou. *Pythium oligandrum* je mikrobiologický upír, který vysává jiné plísně, rozkládá je a živiny používá pro svůj růst. Mikroorganismů, které napadají plísně je asi tisíc

druhů, ale pouze *Pythium oligandrum* – chytrá houba nedokáže napadnout nic jiného než plísně. Pokud je nemá, zahyne. Z toho důvodu je v praxi také nasazována u diabetiků, těhotných či kojících žen, dětí, lidí s oslabenou imunitou nebo s cévní nedostatečností.

Pro vybrané přípravky s českým mikrobiologickým upírem se vyrábí **chytrá houba v biokvalitě** a tyto přípravky jsou hodnoceny Certifikačním orgánem KEZ, o. p. s., pro nejvyšší kategorii **CPK bio**.

Předností přípravku **Chytrá houba Pythie Bio Biodeur** – biologický přípravek vhodný pro péči o nehty a pokožku na nohách se sklonem k plísním i pro péči o nohy se sklonem k zápachu a potivosti je to, že se před jeho použitím nevyžadují žádní testy. Velkou pomocí přináší



i druhý certifikovaný přípravek **Chytrá houba Pythie Bio Biogama** – biologický přípravek vhodný pro pokožku se sklonem k lupénce a atopickému ekzému, který svými enzymatickými schopnostmi pomáhá potlačovat projevy lupénky nebo atopického ekzému.

Výrobce Bio Agens Research and Development – BARD, s. r. o., hledá bioobchody, které chtějí rozšířit svůj sortiment o unikátní a patentované kosmetické biopřípravky.

Vaše otázky, rádi zodpovíme na infolince: 608 157 744, e-mail: pythium@pythium.cz
Informace na:

www.pythium.eu
www.chytrahouba.cz



➔ Jaké jsou šance ekologického zemědělství přispět ke snížení těchto emisí?

Na jednom z prvních listů prezentace Andreas Gattinger představil schéma zásadních globálních mezí či hranic (boundaries)¹, které limitují život lidí na planetě a kterými by se lidstvo mělo zabývat. Klimatická změna zde představuje zásadní problém. Následně se věnoval zemědělství – nejvíce emisí uniká díky používání průmyslových hnojiv (N_2O) – 38 %, chovu skotu (CH_4) – 31 %, manipulaci s organickými hnojivy (CH_4 a N_2O) – 7 %, při pěstování rýže (CH_4) – 11 % + nespécifikované zdroje (CH_4 a N_2O) – 13 %. Veliký potenciál ve vázání uhlíku je v práci s půdou – až 90 % uhlíku by mohlo být uloženo díky dobré zemědělské praxi – prostřednictvím zabudování CO_2 do rostlin pomocí fotosyntézy a dále jeho poutáním přímo v půdě. Klíčovou roli zde hraje humus. Následovalo představení výsledků meta-analýzy (zpracováno 74 studií – 211 srovnávacích dvojic)². Závěry vyplývající ze studie – ekologicky obhospodařované plochy vykazují: vyšší obsah a zásobu uhlíku v půdě, jakož i průkazné zpětné vázání CO_2 z atmosféry; nižší emise N_2O z půdy v EZ v přepočtu na plochu, avšak vyšší v přepočtu na výnos. Nejsou zjištěly žádné rozdíly v emisích N_2O mezi redukovaným a konvenčním zpracováním půdy. Výstavba humusu představuje velký potenciál snížení emisí skleníkových plynů, je však časově omezená a neměla by nikdy probíhat bez snížení půdních toků N_2O .

Nakonec přednášky Andreas Gattinger zmínil svou účast v projektu SOLMACC – jedná se o mezinárodní projekt podporovaný z programu LIFE, který probíhá v letech 2013–2018. Jeho cílem je poukázat na to, že ekologické hospodaření může být šetrné vůči klimatu, pokud je založeno na optimálních zemědělských postupech. Dvanáct demonstračních podniků upravuje způsoby zemědělského hospodaření za přísného dozoru a kontroly odborníky na

zemědělství. Projekt SOLMACC je se snaží prosazovat širší pojetí inovačních postupů, které mohou přispět ke zmírnění a přizpůsobení se klimatické změně v oblasti zemědělství a potravin.

Tři další přednášky prezentovali účastníci odborné exkurze do Švýcarska: **Michal Pochop**, VÚMOP, Brno – Poznatky z cesty do Švýcarska, pozemkové

úpravy v návaznosti na změnu klimatu; **Martin Stehlík**, VÚZT, Praha – Potenciál ekologického zemědělství ke zmírnění klimatické změny; poznatky z cesty do Švýcarska; **Alena Malíková**, Bioinstitut, o. p. s., Olomouc – Cesta do Švýcarska – představení tří zemědělských podniků podílejících se na zmírňování klimatické změny.



Druhý den semináře zahájil Andreas Gattinger tématem **Vliv konzervujícího zpracování půdy na změnu klimatu – realita nebo vize.**

Přednáška byla rozčleněna na oblasti
 * Konzervující zpracování půdy – proč a jak se provádí * Ukládání uhlíku prostřednictvím konzervujícího zpracování půdy * Nižší emise N_2O při konzervujícím zpracování půdy * Nižší spotřeba pohonných hmot při konzervujícím zpracování půdy * Výnosový výkon * Syntéza a perspektiva.

Z přednášky (i v návaznosti na tu z prvního dne semináře) vyplynulo, že jako optimální řešení pro zmírnění klimatické změny v zemědělství se jeví komplex opatření – přechod z konvenčního na ekolo-

gické zemědělství, redukování zpracování půdy, pokud možno permanentní pokrytí půdy plodinami, přesné hnojení (s využitím GPS), využití biouhlu.

Posledním lektorem semináře byl **Jiří Jirout** z Biologického centra AV ČR, v. v. i., České Budějovice, jehož přednáška měla název Před velkými problémy nás může zachránit jen zdravá půda. Zmínil funkce a význam půd pro výživu i další potřeby člověka, pro podporu biodiverzity a zadržení a kvalitu vody v krajině..., její klíčovou roli v koloběhu uhlíku... s důrazem na to, že zmíněné funkce může zajišťovat pouze zdravá půda. Představeny byly degrační procesy, které ohrožují kvalitu půdy a hlavní globální rizika, která ohrožují život lidí na Zemi. Na závěr přednášky byl představen pokus, který probíhá na ekologickém hospodářství – vliv zimoviště skotu (extrémní zatížení) na kvalitu půdy – změna její struktury, pH, organický dusík, dusičnany a koncentrace NH_4^+ , vlhkost, změna v kvalitě organické hmoty, posuny v půdních společenstvech.

Závěr semináře patřil diskusí, jejímž nejaktivnějšími účastníky byli přítomní zemědělci. Velikou výhodou Andrease Gattinger se ukázalo to, že se kromě výzkumu sám věnuje ekologickému hospodaření; mohl tedy na četné dotazy odpovídat na základě zkušeností z vlastní praxe. Zopakováno bylo, že nejlepší způsob hospodaření zmírňujícího klimatickou změnu není možno obecně doporučit, ale je třeba na základě konkrétních půdně klimatických podmínek hledat komplex odpovídajících opatření – hospodařit v režimu ekologického zemědělství s co nejpestřejšími osevními postupy (vhodné druhy a odrůdy, pokud možno permanentní pokrytí půdy – včetně využití mezplodin), s dobrým technickým vybavením umožňujícím redukování zpracování půdy; pečovat o humus (včetně přesného hnojení) a o organická hnojiva (včetně využití biouhlu).

Přednášky všech přednášejících jsou k dispozici ke stažení ve formátu pdf: <http://www.rokpudy.cz/cz/seminar-slunakov-2016-prezentace-prednasejicich> a <http://www.rokpudy.cz/cz/seminar-slunakov-2016-prezentace-prednasejicich-pokracovani>.

Alena Malíková, Bioinstitut
FOTO – Pavlína Samsonová

POZNÁMKY

1 https://en.wikipedia.org/wiki/Planetary_boundaries

2 https://www.researchgate.net/profile/Luis_Lassaletta2/publication/257015503_Managing_soil_carbon_for_climate_change_mitigation_and_adaptation_in_Mediterranean_cropping_systems_A_meta-analysis/links/00b495330464786bed000000.pdf

Podpořeno z Programu česko-švýcarské spolupráce



POČET VÝROBCŮ BIOPOTRAVIN A FAREMNÍ ZPRACOVÁNÍ

Faremní zpracovny jako jsou mlékárny, jatky, boudárny, moštárny a konzervárny v posledních několika letech sice úspěšně přibývají, jejich počet však stále není ve srovnání s vyspělými státy Evropy dostatečný. V poslední době se růst jejich počtu navíc významně zpomalil.

Ke konci roku 2015 bylo registrováno 543 výrobců biopotravin, což představuje meziroční nárůst 7,3 % (podobně jako v roce 2014). Počet výrobců každoročně stoupá, avšak nárůst je mírnější, než v letech 2008 a 2009 (viz graf 1), kdy byl výrazně. V průběhu roku 2015 začalo nově s výrobou biopotravin 78 firem, naopak 41 výrobců svoji činnost ukončilo.

Z celkového počtu 543 registrovaných výrobců biopotravin bylo 211 současně registrováno i v kategorii zemědělec a provádí zpracování bioproduktů v místě jejich produkce. Jinými slovy téměř 40 % výrobců jsou faremní zpracovatelé a jejich podíl každoročně vzrůstal až do roku 2014 (z 20 % v roce 2008). Ke konci roku 2015 byl podíl srovnatelný s rokem 2014.

I přes úspěšný rozjezd v předchozích letech zůstává z pohledu registrovaných ekozemědělců rozsah zpracování vlastních výrobků přímo na farmě stále na nízké úrovni a stagnuje okolo 4–5 % (tj. 211 faremních zpracovatelů ku 4 100 registrovaných ekologickým zemědělcům ke konci roku 2015). Tedy **pouze každá dvacátá ekofarma zpracovává svoje produkty na farmě** a případně realizuje **prodej ze dvora**. Ačkoliv nejsou dostupná data výhradně o počtech zpracovatelů z ekostatků, pouze o počtech výrobců bioproduktů celkem, lze konstatovat, že v dostupnosti zpracovatelských kapacit v porovnání se západem Evropy zatím viditelně pokulháváme.

K nejčastěji zpracovávaným bioproduktům, dle mezinárodní klasifikace činností NACE a převažující činnosti faremních zpracovatelů, patří **nápoje** (konkrétně víno z vinných hroznů), avšak počet vinařů v roce 2015 poklesl (souvisí zejména dobytím závazků v rámci PRV a zvažování účasti na novém pětiletém závazku za nových podmínek). Významně zůstává nadále zpracování **mléka a mléčných výrobků, zpracování masa** (převažuje zpracování masa z velkých hospodářských zvířat ve faremních jatkách a boudárnách) a zpracování **ovoce a zeleniny**.

Nejvíce od roku 2007 narostl počet zpracoven masa a masných výrobků (více jak 7 krát), následně minimalkáren (pětinašobně na 51 zpracoven z původních 10). Od roku 2010 významně rostl i počet zpracovatelů ovoce a zeleniny, prozatím jejich počet od roku 2013 stagnuje. Faremní zpracovatelé se soustředí výhradně na český trh a biovýrobky jsou kromě prodeje přímo z farmy nejčastěji nabízeny ve specializovaných prodejnách biopotravin či na trzích, a to jak v regionu výrobce, tak ve větších městech. Distribuci zajišťují jednak sami výrobci, jednak se na ni podílí někteří regionální distributoři a velkoobchody.

Všeobecně se očekává, že v rámci EZ dochází na farmě k větší diverzifikaci činností a tedy k vyššímu podílu příjmů z tzv. **nezemědělských činností** na celkových příjmech ekofarmy. Vyšší podíl farem zabývajících se zemědělskou činností v rámci EZ potvrzují i údaje ČSÚ. Obě šetření potvrzují vyšší (téměř 1,7 krát vyšší) zapojení ekofarm do dalších činností mimo vlastní zemědělskou činnost (v roce 2013: 29,0 % proti 17,5 % u podniků konvenčních). Zhruba dvojnásobná je aktivita ekofarm v oblasti poskytování **smluvních prací**. Více jak trojnásobně jsou ekofarmy oproti konvenci zapojeny do **agroturistiky**. Jednou z hlavních zemědělských činností je i zpracování vlastních výrobků přímo na farmě a případně jejich **následný prodej**.

Náskok ekofarm se snižuje. Může za to nezájem spotřebitelů i snížení podpory ze strany státu. Podíl podniků zabývajících se touto činností z celkového počtu podniků byl v šetření 2010 dvojnásobně vyšší ve prospěch EZ, avšak v roce 2013 je již podíl farem se zpracováním obdobný (5,0 % v EZ a 4,5 % v KZ), tedy náskok ekofarm vůči konvenčním farmám v oblasti faremního zpracování se v posledních letech viditelně snižuje. Ačkoliv suroviny pocházejí z ekologické produkce, zpracování majitel, poté kdy **získají důvěru zákazníků, již ne-certifikuje**. Tato situace se vyskytuje zejména v produkci vína a v živočišné produkci.

Aktuální pokles zájmu zemědělců o certifikaci biopotravin může souviset s nepříliš silným zájmem českých spotřebitelů o certifikované biopotraviny z ekostatku (sedlák prodá faremní produkci nezávisle na tom, zda je certifikovaná či ne), ale také s výrazným poklesem podpory státu ekologickým zemědělcům v investičních programech, ze kterých v minulosti řada faremních zpracovatelů čerpala. V porovnání s předchozím programovým obdobím v Programu rozvoje venkova má nyní v investičních opatřeních ekologické zemědělství sedmkrát nižší bodovou preferenci (z dřívějších 27 na stávající 4 body).

Andrea Hrabalová,
konzultantka pro EZ pro ČTPEZ

Vývoj počtu registrovaných výrobců a faremních výrobců biopotravin v ČR, 2007–2015



„ZAHÁJENÍ ČINNOSTI MLADÉHO ZEMĚDĚLCE“



Společnost mladých agrárníků České republiky ve spolupráci s Místními akčními skupinami (MAS) v jednotlivých oblastech působnosti pořádá semináře k novému dlouho očekávanému dotačnímu titulu Zahájení činnosti mladého zemědělce (ZČMZ). Semináře se budou konat na mnoha místech po celé republice, ty které můžete ještě stihnout zde:

4. 3. (pátek) 13:00 (ve spolupráci s MAS krajina Srdce), Žižkovo nám 82, 391 43 **Mladá Vožice**

7. 3. (pondělí) 10:00 Zemědělská Agentura MZe, Jiráskova 1320, **Rychnov nad Kněžnou**

8. 3. (úterý) 10:00 (ve spolupráci s MAS Vladař), Restaurant u Orloje, Chrám Chmele a Piva GZ, p.o., nám. Prokopa Velkého 1951, **Žatec**

9. 3. (středa) 9:00 (ve spolupráci s MAS Buchlov), Turistické centrum Velehrad, Salašská 328, **Velehrad**



10. 3. (čtvrtek) 13:00 (ve spolupráci s MAS Luhačovské Zálesí), Hotel Vega, Pozlovice 99, 763 26 **Luhačovice**

15. 3. (úterý) 13:00 (ve spolupráci s MAS Hlučinsko), Obecní úřad Oldřichov, Slezská č.p. 135, 747 33 **Oldřichov**

16. 3. (středa) 13:00 (ve spolupráci s MAS Moravská Brána), komunitní škola Veselíčko, **Veselíčko 68** (budova OÚ)

21. 3. (pondělí) 10:00 (ve spolupráci s regionální NNO ZERA), CETT, Podhradí 1022, **Náměšť nad Oslovou**

22. 3. (úterý) 9:30 (ve spolupráci s MAS Horní Pomoraví), Agentura pro zemědělství a venkov, Nemocniční 1852/53, 787 01 **Šumperk**

23. 3. (středa) 9:00 (ve spolupráci s MAS Společnost pro rozvoj Humpolecka), zasedací místnost, Česká Zemědělská Akademie v Humpolci, Školní 764, **Humpolec**

Po ukončení prezentace nabízíme možnost individuálních konzultací. Vložené na seminář: 900 Kč/osobu (pro řádné členy SMA ČR 600 Kč/osobu). Na semináři se lze přihlásit ke členství ve SMA ČR vyplněním přihlášky a uhrazením poplatku na letošní rok ve výši 200 Kč. Poplatek lze uhradit na místě nebo před začátkem semináře.

Cena zahrnuje lektorné, materiály a občerstvení. Číslo účtu: 107-1686550297/0100 (v popisu pro příjemce prosím uvádějte jméno účastníka). Přihlášeni: Ing. Lenka Táborská, taborska@smacr.cz, mobil: 724 506 934. Uvádějte jméno účastníka a vybrané místo semináře.



EKOTREND Slovakia - zväz ekologického poľnohospodárstva na výstave Biofach Norimberg 2016

V dňoch 10.–12. februára 2016 sme už po jedenásty krát zorganizovali v spolupráci s Nemecko-slovenskou obchodnou a priemyselnou komorou odbornú exkurziu na svetovú výstavu BioFach Norimberg.

Cesta prvá exkurzia

Ako už tradične autobus zbieral účastníkov od Tatier k Dunaju od skorého rána dňa 10. februára. Z Levoče sme vyrazili o 3.30 hod. a do Bratislavy sme prišli o 10.30 hod. Postupne sme mali zastávky na nástup účastníkov v Poprade, Trenčíne, Piešťanoch a Zelenči. Od bratislavského Istropolisu sme odchádzali o 11. hodine a prvú zastávku sme mali hneď po 20 minútach v rakúskom mestečku Pama. Sídli tu spracovateľský podnik na obilie pre 200 ekofariem z okolia – www.schaffelhof.at.

Po prehliadke firmy sme mali spoločný obed spojený s rakúskymi biofarmami v okolí. Diskutovali sme o všeličom: o nadštandardných pravidlách rakúskeho zväzu, o členskej základni, o činnosti zväzu i o dotáciách. Pri téme nového nariadenia EÚ pre ekologickú poľnohospodársku výrobu sme sa pristavili. My u nás na Slovensku o tom veľa nevieme a pritom sa bude prijímať možno ešte tento rok. Rakúski kolegovia boli dobre informovaní a vyjadrili názor, že toto nové nariadenie presadzujú hlavne chemické firmy. Hovorili o tom, že u nich sa o ňom už dlhšie diskutuje a prevládajú skôr negatívne názory na jeho znenie.

Na záver sme sa im poďakovali za milé prijatie a podarovali im malý pozdrav zo Slovenska vo forme biopotravin a propagačných materiálov.

Boli sme len niekoľko kilometrov za hranicami Slovenska a keby bolo lepšie počasie, tak by sme videli našu domovinu. Túto časť exkurzie nám zabezpečili kole-

govia z BioAustria, za čo im aj touto cestou veľmi pekne ďakujeme.

Asi po dvoch hodinách sme pokračovali v ceste. Do nášho obľúbeného hotela Zur Post v mestečku Velburg sme prišli neskoro večer. Počas celej cesty sme si v autobuse premietali videá z minulých exkurzií na výstavu BioFach Norimberg i z rôznych akcií Zväzu Ekotrend Slovakia (semináre, dni otvorených dverí, exkurzie na farmy...). Po príchode do hotela a rýchlom ubytovaní sme pred spaním stihli ešte ochutnať aj miestne pivo.

Tento hotel navštevujeme už tradične, keď ideme na BioFach. Majiteľ pán Stigler nás vždy s radosťou privíta. Je to už také stredisko Slovákov, ktorí idú na výstavu do Norimbergu.

Veletrh

Na druhý deň ráno vo štvrtok sme hneď po raňajkách vyrazili do Norimbergu, ktorý je odtiaľ vzdialený okolo 60 km. Tento rok tu mal prvý krát skromný stánok aj Zväz Ekotrend Slovakia, kde členovia Zväzu mohli za 500 eur prezentovať svoju firmu. Na veľkú škodu túto možnosť využili len dvaja: Zuzana Homolová – AFRA Levoča



(www.afrabio.sk) – spracovateľ liečivých rastlín a Peter Badiar – BONUM Bratislava (www.farmaturova.sk) – spracovateľ mäsa.

Počas návštevy výstavy sme navštívili aj iných vystavovateľov zo Slovenska: Novofruct SK, s. r. o., Nové Zámky, BÚSLAK OIL, s. r. o. Dunajský Klátov, Samuel Kořínek – CREATEC Zvolenská Slatina, Ján Cibulka - CIBI Marcelová, Euro Organic, s. r. o. Bratislava, SUM – Sustainable Ultrafood Manufacture Dolný Kubín. Škoda, že sa nedohodli na tom, aby boli sústredení na jednom mieste. Takto sme boli jedinou krajinou z Európy, ktorá nemala na výstave národný stánok. Výstava



BioFach Norimberg už niekoľko rokov nie je zaradená medzi podporované výstavy Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR. Veríme, že sa to zmení a v nasledujúcom období bude táto výstava zaradená do „kalendára výstav“ MPA RV Slovenskej republiky.

Počas dňa sme sa stretli aj so zástupcami ekologických zväzov Rakúska, Nemecka, Poľska a Bulharska. Mali sme aj pracovné stretnutie so zástupcami IFOAM a opäť sme sa stali členmi tejto prestížnej celosvetovej ekologickej organizácie.

Samozrejme, že sme využili aj možnosť stretnúť sa s kolegami z Česka. Pri diskusii sme prebrali prečo oni áno a my nie a čo s tým. Navštívili sme aj stánok firmy SONNENTOR, ktorá je už tradične

➤ sponzorom našej odbornej exkurzie. Výstava BioFach Norimberg nás opäť nesklamala. Videli sme celý BIOsvet na jednom mieste. Večer sme



boli všetci pozvaní do stánku BioAustria, a tak sme sa tu chvíľu pred odchodom z výstaviska zastavili. Čakal nás totiž náš spoločný večer v hoteli Zur Post. Po príchode do hotela Zur Post sme sa všetci stretli v hotelovej reštaurácii a nastal „zoznamovací večierok“.

Pridali sa k nám aj ďalší Slováci, ktorí boli na ceste na BioFach. Všetci sa všetkým postupne predstavili a kde-tu bolo sporadicky počuť i „na zdravie!“. Keď sme sa dostatočne spoznali, tak sme išli „na kutě“.

Mesto Norimberg

Na druhý deň ráno sme sa vrátili do Norimbergu. Niektorí šli naspäť na výstavisko, ale väčšina sa zúčastnila prehliadky mesta. Objednali sme si sprievodkyňu, a tak sme mali profesionálny výklad o pamiatkach a pozoruhodnostiach tohto starého kupeckého mesta. Prehliadka biopivovaru nám síce nevyšla – bolo zatvore-

né, no nevadí, na budúci rok si to lepšie dohodneme.

Nakoniec sme si dali dve hodiny rozchod na obed a tak sme sa rozpáchli po tomto pol miliónovom meste. Na námestí bol trh, takže sme mali možnosť nakúpiť domov rôzne nemecké špeciality – v Norimbergu je to hlavne perník. Bolo milé, keď sme tu stretli predavačku z Česka,



ktorú sme veľmi potešili, že mohla s nami hovoriť svojou rodnou rečou.

Cesta na Slovensko bola dlhá, avšak príjemná. Účastníci odbornej exkurzie navzájom komunikovali, prehlbovali priateľstvá a preberali i možné obchodné partnerstvá. Do Bratislavy sme prišli neskoro večer a nás, Východniarov, čakala ešte šesť hodinová cesta domov. Doviadenie o rok! To, ako sme sa mali, môžete z časti vidieť na:

<https://youtu.be/kIAZsKQ63lc>.

Zuzana Homolová



Ekotrend Slovakia
– zväz
ekologického poľno-
hospodárstva

M. Hlaváčka 2
054 01 Levoča

www.ecotrend.sk



Význam moření obilovin v ekologickém zemědělství

Prvotním předpokladem dosažení vysokého výnosu obilnin je kvalitně založený porost. Jen vysoce klíčivé osivo představuje záruku dosažení odpovídající hustoty porostu. K docílení rychlého a rovnoměrného vzházení rostlin může napomoci moření osiva.

Polyversum je jediný biologický fungicid registrovaný pro použití v ekologickém zemědělství pro ochranu pšenice, ječmene, žita a triticales proti klasovým fuzariózám (*Fusarium sp.*) a sněti mazlavé pšeničné (*Tilletia caries*). Dobrou účinnost má také proti černání pat stébel (*Gaeumannomyces graminis*).

Účinnou složkou tohoto přípravku je mykoparazitická půdní houba ***Pythium oligandrum***, která napadá širokou škálu mikroskopických původců chorob rostlin. Například půdní původce houbových chorob *Pythium spp.*, *Sclerotinia spp.*, *Verticillium spp.*, *Alternaria spp.*, *Fusarium spp.* a *Botrytis cinerea*. Tento organizmus má několik mechanismů účinku.

Za prvé je to mykoparazitismus, kdy *Pythium oligandrum* za pomoci hydrolytických enzymů rozkládá stélky fytopatogenů a takto získané živiny využívá pro vlastní výživu.

Dále dochází k indukci rezistence, protože sekundární metabolity mikroorganismu *Pythium oligandrum* stimulují tvorbu morfologických a biochemických bariér v pletivech rostlin a tím působí proti napadení chorobami.

A nakonec sekundární metabolity mikroorganismu *Pythium oligandrum* podporují tvorbu růstových fytohormonů a tím způsobují růstovou stimulaci.

Polyversum je jediný biologický fungicid povolený pro moření osiva pšenice, ječmene, žita a triticales v ekologickém zemědělství proti houbovým chorobám.

Moření osiva se provádí buď suchou cestou, kdy se osivo namoří prostým promícháním s fungicidem a dávka je 0,5–1 kg fungicidu na 1 t osiva. Nebo mokrou cestou, kdy se na tunu osiva aplikuje 0,5–1 kg fungicidu dokonale rozmíchaného v 5–10 l vody.

ku půdní infekce způsobené houbami rodu *Fusarium* způsobujících hniloby kořenů a pat stébel a zároveň je v klíčících rostlinkách indukována rezistence proti dalším chorobám.

O dobré účinnosti biologického fungicidu Polyversum vypovídá pokus provedený v letech 2009–2010 v Zemědělském výzkumném ústavu v Kroměříži. Zkoušela se účinnost přípravku Polyversum jako mořidla pšenice ozimé proti klasovým fuzariózám. V pokusu byly použity dávky přípravku 250 g, 500 g a 1000 g na tunu pšenice. Jako referenční přípravek bylo použito mořidlo Raxil 515 FS s účinnými látkami tebuconazole a thiram v dávce 2 l na tunu. Výsledky pokusu jsou vidět v grafu dole.

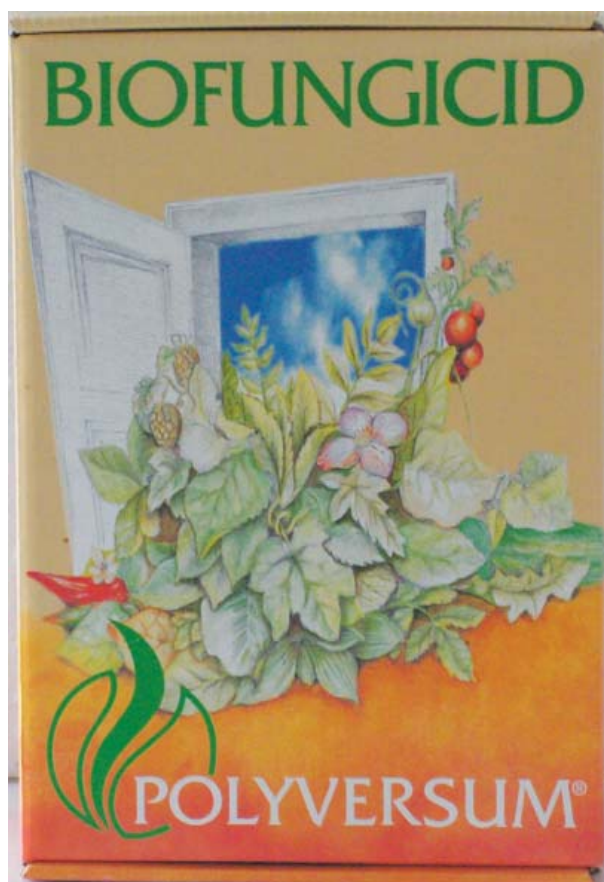
Z grafu je patrné, že účinnost biologického mořidla Polyversum proti klasovým fuzariózám u pšenice ozimé je statisticky shodná s účinností chemického mořidla. Biologický fungicid Polyversum je účinný proti širokému spektru houbových chorob a v mnoha případech je účinnější než chemické fungicidy.

Je to jediný biologický fungicid povolený pro moření obilovin v ekologickém zemědělství. Tento přípravek není toxický a je šetrný k životnímu prostředí.

Více informací získáte na

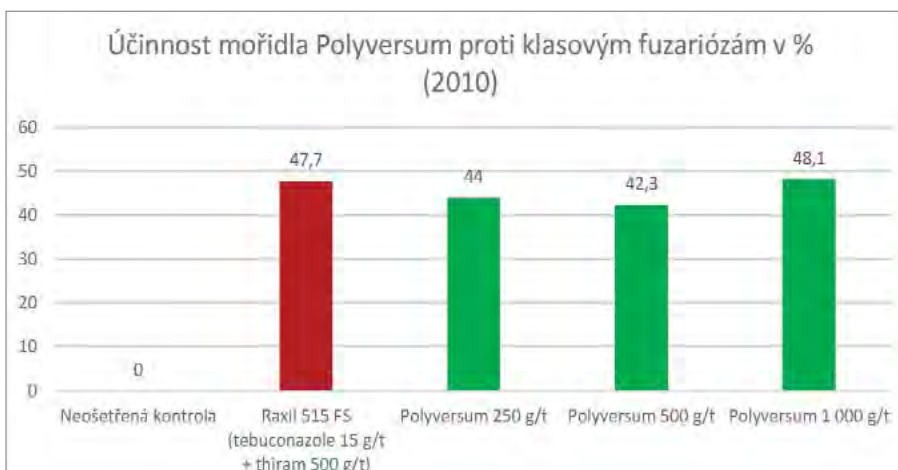
www.biopreparaty.eu

Ing. Radka Povová,
Ing. Jiří Záruba



Aplikace na osivo musí být provedena ihned po rozmíchání, aby nedošlo k předčasnému klíčení oospor. Dávka je 0,5–1 kg fungicidu a 5–10 l vody na 1 t osiva.

Účelem moření je likvidace chlamydospor sněti mazlavé pšeničné (*Tilletia caries*) a askospor fuzárií, potlačení tla-



JIHO-MORAVSKÝ KRAJ

SONNENTOR

Kompletní sortiment nabídky firmy SONNENTOR – 750 druhů výrobků – bylinných čajů a dalších produktů. Odborné poradenství, kompletace dárkových balíčků. Otvírací doba: PO-ST: 9-13, 13.30-18.30 h. ČT-PÁ: 9.00-18.30 h, so 9-13 h. DŮM U MODRÉ HVĚZDY, ŠILINGROVO N. 7, BRNO

GRANO

Biopotraviny, byliny, čaje, bezpečná dieta, racionální výživa... ZBOROVSKÁ 5, BOSKOVICE

MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ

Zdravá výživa

Biopotraviny, byliny, čaje, bezpečná dieta, racionální výživa, pí-produkty, knihy a přírodní kosmetika, tel.: 602 759 838. ŽIŽKOVO NÁM. 2, BRUNTÁL

ZDRAVÉ POTRAVINY

Biopotraviny, byliny, čaje, bezpečná dieta, racionální výživa. Tel.: 602 827 250, www.zdravepotravyinostrava.cz NA HRADBÁCH 15, OSTRAVA

OLOMOUCKÝ KRAJ

PÍ-CENTRUM Olomouc

Pí voda, biopotraviny, přírodní kosmetika, zdravá výživa, tel.: 585 234 657. PAVELČÁKOVA 21, OLMOUC

ZLÍNSKÝ KRAJ

KRAJINKA

Makrobiotický, vegetariánský a bezlepkový sortiment, biopotraviny, prodej a distribuce Pí-vody, biokosmetika, ekologická drogerie, gemoterapie. PŘEDNÁŠKY, OCHUTNÁVKY A PO-RADENSTVÍ. Tel.: 773 544 462, Fax: tel.: 608 044 462, www.krajinka.cz

SLOUPSKÉHO (MINAS) 1197, UH. HRADIŠTĚ

BIOMARKET

U zeleného stromu naleznete biopotraviny, celozrnné a kváskové čerstvé pečivo, racio, dia a bezpečkové produkty, čaje, přír. cert. kosmetika, ekodrogerie, Fair Trade, bylinné produkty aromaterapie. Tel.: 577 211 256, kl. 167, www.zdravizprijrody.cz

NÁM. TGM 6, OD PRIOR, ZLÍN

JIHOČESKÝ KRAJ

SLUNEČNICE

Prodejna zdravých potravin, biopotravin, bioovoce a zeleniny, biovína, máme čerstvé biopečivo, čerstvé šťavy, žitný kváskový chléb, dia a bezpečková dieta, gemmoterapie, včelí produkty, přírodní kosmetika, ekol. prostředky, literatura ad., www.slunecnice-cb.cz, tel.: 603 266 753, 387 315 856. CHELČICKÉHO 21, ČESKÉ BUDĚJOVICE

KRAJ VYSOČINA

Dvorský statek Olešenska

PRODEJ ZE DVORA: kozi 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

HARMONIE NA VYSOČINĚ

Bezlepkové potraviny, čaje, vína, biopotraviny, aromaoleje, vitamínové a minerální doplňky, keramika, žitný kváskový chléb... Tel.: 775 145 813 JANA AUTENGRUBERA 167, PACOV

KRAJOVÉ HRADEC KRAJ

BAZALKA

Prodejna biopotravin – zdravé výživy, dietní výrobky, čerstvé pečivo, saláty, tel.: 775 360 721, Rokitského 169 BAZALKA biosamooobsluha – bohatá nabídka bioproduktů, čerstvá zelenina, tel.: 739 714 830, Gočárova 516 BAZALKA ve dvorku – alternativní jídelna, tel.: 739 714 831, K. H. Máchy 747, HRADEC KRAJOVÉ

LIBERECKÝ KRAJ

ÁNANDA veget. restaurace

Jídelna nabízí snídaně, obědy, večeře – pestrý výběr. Prodej zdravé výživy, biopotravin, čajů, českého i orientálního koření, www.anandaline.cz, tel.: 485 103 741. FRÝDLANŤSKÁ 210/12, LIBEREC

Zdravé a bio

Zdravá výživa, biopotraviny, bezpečkové potraviny, biokosmetika, ekodrogerie a biobedýnky. Blanka Kadlecová tel.: 608 204 833, e-mail: blankakadlec@seznam.cz PALACKÉHO 180, NOVÝ BOR

PARDUBICKÝ KRAJ

ŠPALDA, restaurace a prodejna

Obědy, večeře, svačiny, celozrnné pečivo, zákusky a dezerty bez cukru, biopotraviny, biokosmetika. Tel.: 463 351 435, www.bio.spalda.cz PALACKÉHO TRÁDA 64, PARDUBICE

ZDRAVÁ VÝŽIVA

Biopotraviny, bezpečková dieta, dia výrobky, vitaminy, čaje, tel.: 465 524 642. BARCALOVA 143, ÚSTÍ N. O.

PLZEŇSKÝ KRAJ

BIO-DIA, ZDRAVÁ VÝŽIVA

Biopotraviny, bezpečková dieta, dia výrobky, vitaminy, čaje... HRUŠKOVA 87, DOMAŽLICE

SLUNEČNICE – OBCHOD, JÍDELNA A RESTAURANT

Příjemný interiér, nekuřácké prostředí, ryby, drůbež, biohovězí maso, ale i vegetariánské, veganské pokrmy, biokáva, biočaje, čerstvé zeleninové a ovocné šťavy. Obchod & fresh bar: po-pá 7.30-22, so 10-22, ne 10-20; zdravá jídelna: po-pá 9-18 a zdravý restaurant: po-so 11-22, ne 11-20 h. Tel.: 377 236 093, 734 658 205, www.slunecniceplzen.cz JUNGMANNOVA 4, PLZEŇ

STŘEDOČESKÝ KRAJ A PRAHA

* Hostivický jarmark

Lokální selské produkty a biopotraviny, čerstvé mléko, sýry, pečivo, vejce, maso, zeleninové bedýnky, výrobky pro děti či diety, přír. kosmetika, ekodrogerie a rukodělné výrobky. Tel.: 725 527 875.



Jistě by se dobře prodávaly i v našich bioobchodech předem uvažené a vakuované luštěniny, jak je bylo možné spatřit na letošním Biofachu.

Naděje pro obohacení sortimentu se vkládají též do pěstování lupiny.



Otevřeno: Po-Pá 8-18 h., So 8-12 h. HUSOVO NÁM. 193, HOSTIVICE

Country Life

Kompletní sortiment biopotravin, produktů zdravé stravy, ekologické drogerie a přírodní kosmetiky. www.countrylife.cz MELANTRICHOVA 15 A JUNGMANNOVA 1, PRAHA ČS. ARMÁDY 30, PRAHA 6, SOKOLOVSKÁ 93. PRAHA 8, VINOHRADSKÁ 125, PRAHA 3

WELEDA

Vzorková prodejna bylinné biokosmetiky Weleda, tel.: 257 315 888. LIDICKÁ 28, PRAHA 5

Biosvět Zbraslav

Biopotraviny, produkty zdravé výživy, bioovoce a zelenina, čerstvé biopečivo a biomaso, přír. kosmetika, ekodrogerie, tel.: 720 133 369. Po-Pá 8.00-18.00 PELZOVA 1512, PRAHA 5-ZBRASLAV

ÚSTECKÝ KRAJ

HERBA

Bylinné směsi dle receptu, zásluková služba, biopotraviny, bezpečková dieta, bylinná kosmetika. Zajistíme analýzu stopových prvků z vlasů, poradna pro výživu a suplementaci. Tel.: 728 353 067, herba.grohova@tiscali.cz ČESKÉ ARMÁDY 11/2156, LITOMĚŘICE

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, www.biospotrebiteľ.sk MIEROVÉ NÁMESTIE 29, 911 01 TRENČÍN ***

SOUKROMÁ INZERCE

♥ Farmář, alternativec 46/173/72 (SŠ, SV, bez záv.) ŠUMAVA, by rád našel lásku, partnerku v dívce, ženě (17-38), děti nejsou překážkou. Kontakt: 774 403 692.

☛ Marek Kvapil z Hané, pořádá permakulturní a samozásobitelské kurzy. www.potravinovezahrady.cz.

Na této stránce zveřejníme vizitku prodejny při odběru 15 kusů měsíčně. Řádkovou propagaci prodejny.
* nově zařazené prodejny
* prodejny PRO-BIO Svazu EZ

REDAKCE:
Jungmannova 1403
Hradec Králové
tel.: 608 476 828
vhpress1@seznam.cz
redakcebio@biomedia.cz



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

Sazba a DTP: vh press Hradec Králové

Tisk: Zetka tisk, Hradec Králové

**Toto číslo vyšlo v březnu 2016,
ročník 20, č. 3**

BIO registrováno: MK ČR E 11409,
ISSN 1805-3548-45

Redakční rada: Ing. Jiří Urban,
Ing. Jarmila Chladová, Ing. R. Hradil

Jazyková úprava:
RNDr. Alena Benešová

Autorský kolektiv: W. Gregorová,
Ing. Petr Dostál, Lenka Žák,
Ing. Jan Papáček a další.

**Rozšiřováno prostřednictvím prodeje
zdravé výživy a předplatného.**

Distribuce na Slovensku

Mediaprint-Kapa Pressegrosso, a. s.,
Stará Vajnorská 9, P. O. BOX 183,
830 00 BRATISLAVA. Infolinka: 0800
188 826. Email: info@ipredplatne.sk,
objednavky@ipredplatne.sk;
www.ipredplatne.sk

Bioobchod Malý princ, Mierové n. 29,
911 01 Trenčín, tel.: 00421 326 400 400,
medal@changenet.sk

INZERCE

Inzerát řádkový soukromý (180 úho-
zů) za 100 Kč, firemní 300 Kč, text
pošlete v dopisu, SMS, e-mailem.
Platba složenkou či na účet 231 925
6023/0800.

Plošná firemní inzerce od 25 do
30 Kč za cm², podle rozsahu a počtu
opakování.

www.bio-mesicnik.cz

http://biomesicnik.blogspot.cz/p/
redakce-kontakt-vydavatelka.html

Měsíčník BIO vychází ve spolupráci s:

**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



EKOTREND SLOVAKIA

- Zváz ekol. poľnohospodárstva
Michala Hlaváčka 21, 054 01 Levoča
SLOVENSKÁ REPUBLIKA
++421 905 580 141, 534 511 862
www.ecotrend.sk



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



Biočaje a biokoření
Čejkovice u Hodonína
WWW.SONNENTOR.CZ

NEVŠEDNÍ GURMÁN

KUCHAŘKA PRO ZDRAVÉ TĚLO I DUŠI



Kniha je užitečným propojením teorie a praxe, vědeckých poznatků a osobní zkušenosti. Čtenář možná překvapeně zjistí, jak mnohé teorie vědy, která ve výživě obvykle opatrně doporučuje od každého trochu, ve skutečnosti směřují ke stravě v její přírodní, neupravené formě, kterou se živila naši předkové již před 10 000 lety a dříve.

Více než 170 receptů a námětů, jak tvořit zdravé, pestré a především chutné pokrmy z přírodních, tepelně nezpracovaných a u nás dostupných potravin a dalších 50 receptů na jídla kombinovaná – sestavovaná dle zásad dělené stravy a částečně syrová, pro ty, kteří náhlé změny jídelníčku neradi. Pochvalná slova od lékaře.

Rozšířené 4. vydání knihy, stran 274, formát 155 x 225 mm, pevná vazba, 87 stran teorie, 222 receptů, barevné fotografie, křídový papír, více informací na www.zdravivnas.cz.

Objednat můžete v redakci za 385 Kč

305

MEDICA PUBLISHING

Pavla Momčilová: Kváskový chleba	
Stran 120, brož., cena 199 Kč	436
Stručná celozrnná kuchařka Bio	
70 stran, brož., cena 99	439
Jarní a zimní zeleninové menu	
Stran 148, brož., cena 149 Kč	438
Kukuřice – rýže – jáhly – pohanka	
Stran 72, brož., cena 89 Kč	411
Automatická domácí pekárna	
Stran 120, cena 199 Kč	423
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
VAŘÍME DĚTEM chutně a zdravě	
Stran 338, vázaná, cena 352 Kč	412

3x MUDr. J. Hofhanzlová:

Atopický ekzém – alergie – astma	
Str. 172, brož., cena 211 Kč	429
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
P. Momčilová: Stručná CELOZRNÁ BIO kuchařka	
Brož. V2, 68 stran, cena 109 Kč	435
RETRO kuchařka – Domácí recepty z 19. a 20. století	
Str. 146, brož., cena 129 Kč	432
Špalda a ječmen	
Stran 116, brož., cena 159 Kč	420
Oves a žito	
Brož., str. 80, cena 75 Kč	418
Oldřich Dufek: Zvěřina a lahodná masa	
Brož., 104 stran, cena 196 Kč	425
O. Dufek: Zeleninové saláty	
Stran 96, brož., cena 129 Kč	422
Vegetarián labužník – reedice	
Brož. stran 64, cena 79 Kč	434
Osteoporóza. Dieta při odvápnění kostí	
128 stran, brož., cena 59 Kč	604

Choroby ledvin a močových cest - dieta
176 stran, brož., cena 189 Kč **605**

Nemoci žlučníku a žl. cest
Dieta a rady lékaře
128 stran, brož., cena 189 Kč **608**

Choroby jater. Dieta a rady lékaře
128 stran, brož., cena 179 Kč **609**

Zácpa. Dieta a rady lékaře
88 stran, brož., cena 99 Kč **611**

PRO-BIO SVAZ ě. z.

VÝSEVNÍ DNY 2016

M. K. Thun a Ch. Schmidt Růdtková
Cena: 67 Kč **230**

VÝSEVNÍ DNY Speciál

M. K. Thun a Ch. Schmidt Růdtková
Cena: 45 Kč **229**

BIOINSTITUT OLMOUC

BULLETINY – CENA 30 Kč

**EKOLOGICKÉ OVOCNÁŘSTVÍ NA
VYŠŠÍCH KMENNÝCH TVARECH** **210**

**ÚDRŽBA NÍZKOKMENNÉHO
OVOCNÉHO SADU** **211**

OCHRANA PECKOVIN **212**

**OCHRANA JÁDROVIN
V EKOL. ZEMĚDĚLSTVÍ** **213**

ZÁKLADY PŮDNÍ ÚRODNOSTI **215**

METODIKA PRO PRAXI – CENA 50 Kč

**Ochrana révy vinné v ekologickém
vinohradnictví** **236**

**Biobrambory. Jak ekologicky vypěstovat
kvalitní brambory** **232**

**Faremní zpracování mléka
v ekologickém zemědělství** **233**

**Porážka a zpracování masa
v ekologickém zemědělství** **234**

**PĚSTOVÁNÍ LÉČIVÝCH A KOŘENINO-
VÝCH ROSTLIN V EZ (dotisk)**
Cena 65 Kč **235**

PRODUKCE OSIV V EZ
132 stran, cena: 65 Kč **237**

Jak objednat tituly?

Publikace, které jste si z nabídky knihovničky vybrali, vepište pomocí uvedených kódů (jsou uvedeny vpravo) na žlutou složenkou do rubriky Zpráva pro příjemce. Sečtete ceny a přičtete 50 Kč na poštovné za dvě publikace, od tří 60 Kč. Částku odešlete touto složenkou na adresu: PhDr. M. Vohralíková, vh press, Jungmannova 1403, 500 02 Hradec Králové 2. Soukromý inzerát uhradíte obdobně, text pošlete na jeden z uvedených kontaktů (na této straně vlevo).

PŘEDPLATNÉ MĚSÍČNÍKU BIO 2016

- Předplatné 225 Kč od č. 4 pro individuálního předplatitele můžete uhradit na účet redakce: **2319256023 / 0800**. ● Noví předplatitelé musí poslat objednávku buď poštou, SMS na 608 476 828, případně z webu www.bio-mesicnik.cz
- Podrobné informace o obsahu měsíčníku a některé články v pdf (od r. 2005) jsou k dispozici na webu www.bio-mesicnik.cz.

Objednejte Bio jako dárek! Děkujeme předem všem věrným i novým předplatitelům!



35,-

Celozrnný kuskus
BIOHARMONIE

500 g



35,-

Pohanka loupáná kroupy
BIOHARMONIE

500 g



34,-

Česká pohanka loupáná
lámanka NASE BIOFARMA

400 g



60,-

Špaldová celozrnná jemně
mletá mouka
BIOHARMONIE

1 kg



22,-

Žitná celozrnná hrubě
mletá mouka
BIOHARMONIE

1 kg



18,-

Kukuřičná hladká mouka
BIOHARMONIE

450 g



49,-

Mouka z červené čočky
BIOHARMONIE

450 g



31,-

Celozrnná špaldová
krupice BIOHARMONIE

400 g



23,-

Špaldové vločky
BIOHARMONIE

250 g



54,-

Medové krupavé
müsli BIOLINIE

350 g



21,-

Medové pšeničné
pukance BIOHARMONIE

100 g



52,-

Mungo
BIOHARMONIE

500 g



26,-

Celozrnná pohanková
špaldová vřetena
BIOHARMONIE

300 g



34,-

Chléb šestizrnný
s červenou pšenicí
a dvouzrnnou BIOLINIE

400 g



68,-

Pohankový makovník
BIOLINIE

500 g



29,-

Bílé sterilované fazole
Cannellini BIOLINIE

400 g



25,-

Banánové plátky
BIOHARMONIE

150 g



37,-

Dýňová semena
BIOHARMONIE

100 g



55,-

Hořká čokoláda 85%
LIEBHART'S

100 g



29,-

Natural sušenky
DOBRÉ ČASY

100 g



66,-

Variace 3 druhů chleba
MESTEMACHER

350 g



70,-

Bioláda jahoda
KOLDOKOL

230 g



90,-

Rostlinný olej
omega-3 BIOLINIE

500 ml



58,-

Ryžový kokosový
nápoj ISOLA BIO

1000 ml



68,-

Instantní špaldové kafe
s cikorkou BIOLINIE

100 g



240,-

Chlorella BIO PURE

90 g



347,-

Zelený ječmen BIO

150 g

Recepty z produktů v akci najdete na www.probio.cz

PRO-BIO, obchodní společnost s r.o.

Lipová 40, 788 32 Staré Město pod Sněžníkem, ČR, T: +420 583 301 952, E: probio@probio.cz, www.facebook.com/probio.eu