

MĚSÍČNÍK PRO TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT 7–8/2016



Ročník 20 • cena 30 Kč / 1 €

LETNÍ ČTENÍ NAVÍC

O čtyřech ekostatečích

Liberecký kraj a EZ

Příkrmy pro děťátka

Tipy na výlety a pobyty

● ekozemědělství ● biodiverzita ● ekologie ● biopotraviny



Vlíčí máky stále doprovázejí obilná pole, zatímco chrpy téměř zmizely.

FOTO – Lukáš Tyrner

Za čapími hnízdy!

ČSO – Dětem začaly prázdniny, dovolená klepe na dveře. Pokud přemýšlíte nad zajímavým cílem výletu, vydejte se pozorovat čapí mláďata ve volné přírodě a pomozte ornitologům zkontrolovat, kolik jich ve zdraví opustí hnízda!

Na webu cap.birdlife.cz nebo ve vašem telefonu v aplikaci Avif Mobile najdete více než 1300 čapích hnízd! Mláďata právě začínají trénovat let a jsou snadno pozorovatelná. Jak se zapojit do sledování čapích hnízd? Vydejte se k hnízdu ve svém okolí a zjistěte, zda jsou na něm mláďata a jak velká – v prachovém šatě či se již podobají svým rodičům. Velká mláďata poznáte od rodičů podle šedých nohou a šedého zobáku. Své pozorování zapište na cap.birdlife.cz. Pokud budete mít fotografii, můžete ji také přidat. Svůj význam má i negativní pozorování, při kterém jste žádného čápa na hnízdě nespatriili. Pokud si na výlet berete mobil, můžete pozorování i s fotkou zadat přímo u hnízda pomocí aplikace Avif Mobile! V projektu Do přírody na ptáky bylo sledování čapích hnízd podpořeno dotací z prostředků Ministerstva pro místní rozvoj.

Naučte se žít bez odpadu!

Chceme v ČR umožnit nákup kvalitních a zdravých potravin na váhu do znovupoužitelných obalů.

Zákazníci takových obchodů neplýtvají – kupují jen tolik, kolik potřebují a platí pouze za potraviny, nikoliv za jednorázová balení, ani za značky, marketing a reklamy s nimi spojené. Nemusí kupovat nadměrná akční balení, protože sleva ze sražených nákladů je již započítaná v každém gramu. Vidí přesně to, co kupují a nevytvářejí žádný odpad z jídla ani obalů, jejichž likvidace a neefektivní recyklace je hrazena z kapes nás všech. V dózách potraviny nejen vypadají lépe, ale i vydrží déle než v načatých jednorázových baleních – ta jsou navíc běžně nástrojem pro oklamání zákazníka a zdrojem škodlivých toxinů, které se z nich uvolňují do potravin. Jako nezisková organizace Institut pro podporu šetrné distribuce a uvědomělé spotřeby provádíme rámci testovacího prodeje (Bělehradská ul., Praha) výzkum, který poskytne technologické, logistické a právní zázemí pro systematické zavedení tohoto inovativně-tradičního typu prodeje na český trh a osvětovými aktivitami šíříme povědomí o něm mezi českou veřejností. Chceme tak spojit lidi, kteří odmítají konzumní trend „nakup a vyhoď!“ a kterým je spíše blízká myšlenka kvalitních, opakovatelně použitelných a opravitelných produktů. (bezobalu.org)

Užívání glyfosátů závisí na Evropské komisi

BRUSEL [Hnutí DUHA] – Odvolací výbor Evropské komise sestávající

z členských států nepodpořil schválení dočasné registrace nebezpečného glyfosátu na dalších 12–18 měsíců. Prodloužení licence nezískalo v minulosti ani nyní dostatečnou podporu členských států – proti hlasovala Malta a Francie, pro nehlasovalo ani Německo, Itálie, Rakousko a další země. Česká republika návrh podpořila.

Také průzkumy veřejného mínění ukazují, že glyfosát lidé nechtějí – dvě třetiny Evropanů podporují jeho zákaz. Nejnovější průzkum v Německu ukázal, že pro zákaz je 83 % dotázaných, z nichž 75 % i v případě, že by glyfosát nebyl karcinogenní. Celoevropskou petici proti glyfosátu podepsalo přes dva miliony lidí. Registrace pravděpodobně karcinogenního glyfosátu vyprší na konci června. Vzhledem k výsledku jednání je proto možné, že glyfosátové herbicidy začnou už brzy mizet z pultů obchodů, našich polí i veřejných prostranství jako jsou parky nebo dětská hřiště. Evropská komise může ovšem registraci prodloužit i přesto, že nezískala podporu jednotlivých států. Pokud by se tak stalo, glyfosátové herbicidy by se mohly nadále používat. Členské státy definitivně neschválily ani dočasnou regulaci glyfosátu. Povolení pro glyfosát může nyní vydat jen Evropská komise.

Opuštěný vápencový lom – žabí ráj

PRAHA [ČSOP a NET4GAS] – Ochránci přírody dnes slavnostně otevřeli dříve zanedbaný vápencový lom v Jinošovském údolí u Vlašimi. Vytvořili zde nové tůně pro obojživelníky a pro návštěvníky připravili informační tabule a vyhlídku do lomu.

Jde již o třináctou lokalitu ve Středočeském kraji zpřístupněnou v rámci programu NET4GAS Blíž přírodě, celkem již sedmdesátou pátou v ČR. Starý Jinošovský lom sloužil ještě před asi 60 lety jako zdroj vápence pro výrobu vápna i pro stavební účely. Po ukončení těžby lom postupně zarostl dřevinami a další vegetací, která vytlačila řadu vzácných druhů rostlin a živočichů, zejména obojživelníků. Díky tomuto projektu se lom opět stal nejen domovem obojživelníků, ale také zajímavým cílem vycházek. Úpravu lomu i vybavení pro návštěvníky zajistil Český svaz ochránců přírody (ČSOP) Vlašim v rámci celonárodního programu NET4GAS Blíž přírodě. Na třech informačních tabulích provází zejména mladší návštěvníky permoník Jinoš.



Rosnička z královéhradecké chráněné lokality Plachta.

Obsah ZPRAVODAJSTVÍ

Za čapími hnízdy	2
Naučte se žít bez odpadu	2
Užívání glyfosátů závisí na Evropské komisi	2
Opuštěný vápencový lom – žabí ráj ..	2

NAŠE TÉMA

Pěstování rostlin a péče o krajinu spolu souvisí	3-4
V Lukavě s koňmi i bedýnkami ..	5-6
Minoritní obilniny „pod mikroskopem“	7

BIODIVERZITA

Mák modrý Valašsko	8
Domácí semenářství v otázkách ..	9
Obrazová mapa starých plodin ..	9

EKOZAHRADKA

Přírodě blízká péče o městskou zeleň	10
Pozvánky	10

BIOSPOTŘEBITELSKÉ ČTENÍ S PŘÍDAVKEM

Farma Příchovice	11
Kam v Libereckém kraji za ekozemědělci	12
Biofarma Belina	13
Skutečně zdravá škola	14
Zemědělství na vlastní oči	14
První příkrmy pro kojenče	15
Staré, krajové a rodinné odrůdy v ČR (plakát)	16-17
Česká biopotravina	18
Bioslavnosti: chléb a víno	19
Kniže rockových balad: <i>Farmářské trhy si užívám</i>	20-21

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Popularizace „bio“ v regionu ..	23
EZ v Libereckém kraji	24-26
Polní výstava ukázala i ekologické cesty zemědělství	26
Na Fóru organické Ukrajiny ..	27-28
Biologické ošetření zeleniny, jahod a vinných hroznů proti houbovým chorobám	29
BIOPRODEJNY, KNIHOVNIČKA, TIRÁŽ, INZERCE	30-32

FOTOSOUTĚŽ str. 31



Pěstování rostlin a péče o krajinu spolu souvisí

MEZIPLODINY A ROZDĚLENÍ BLOKŮ

Pěstováním rostlin se v Bemagru Malonty zabývá buňka zvaná Rostlinka. Má na starosti 470 ha orné půdy rozdělených do 42 bloků s průměrnou výměrou 11 ha, které jsou roztroušeny v kopcovité, nepřilíh hustě osídlené krajině, kde v zemědělské činnosti všeobecně už začíná dominovat spíše pastevní chov dobytka. Travní porosty jsou převážující kulturou i v Bemagru a tvoří je hlavně 1150 ha luk pro sklizeň senáže a sena a k tomu 300 ha pastvin. I ty jsou v péči Rostlinky. Od severu k jihu i od východu na západ zaujímá její rajón zhruba 9 km.

Bráníme se hlavně erozi

Půdy jsou v Bemagru spíše lehčí, mírně kyselé a nepřilíh hluboké. Velká kamenitost je faktorem, který zásadně ovlivňuje agrotechniku a používané pěstební postupy. Využívají se dva speciální stroje na sběr kamenů z polí, pokud je však potřeba připravit čerstvé osetou plochu pro následnou sklizeň píce, přichází na řadu ruční sběr. Takto se každoročně posbírají kameny z přibližně 60 ha. Naštěstí máme dobrou spolupráci s místními mysliveckými sdruženími, která formou brigád kompenzují ztráty způsobené zvěří.

Péči o půdu, jakožto naše nejcennější bohatství, považujeme za samozřejmou a nutnou součást hospodaření. Svažitost pozemků a poměrně velký roční úhrn srážek, které čím dál častěji navíc přicházejí formou přívalových dešťů, vyžadují především ochranu před vodní erozí. Kromě povinného dodržování opatření týkajících se erozně ohrožených ploch provádíme ještě na vhodných místech výsadby mezi



jako překážek v odtoku, velká pole rozdělujeme na dva i tři díly s odlišnými plodinami a používáme meziplodiny tak, aby minimum pozemků zůstalo přes zimu holých. Jde o vlastně jen o ty pozdě sklizené, na kterých už by meziplodina vzhledem k termínu stejně nevyrůstala.

I přes veškerou snahu se však někdy nepodaří erozi zabránit, jako například letos na konci května, kdy Malonty postihlo silné krupobití. Během čtvrt hodiny napadlo 20 cm krup, některé až 5 cm v průměru. Na několika polích s ozimou bylo rázem po úrodě, ale nejhorší situace byla na těch, kde se později seté jařiny, jako například pohanka či svazinka na semeno, ještě nestihly zapojit. Obrovská energie dopadajících krup rozbila povrchovou půdní strukturu a voda z tajícího ledu a následného deště stékala po povrchu, kde místy vyhloubila erozní rýhy až 40 cm hluboké. Tato zkušenost nás jen utvrdila v tom, že v opatřeních je třeba pokračovat a případně hledat další možnosti ochrany půdy, které dosud zůstávaly nepovšimnuty. Zaměřit se chceme zejména na co nejefektivnější používání meziplodin, rozdělování dalších bloků a snižování negativního vlivu mechanizace na půdu. ➡

Příprava roháčku je náročná na lidské síly, ale vyplatí se. O roháčku na jiném místě.



➤ Osevní postup je páteří ekologické „rostlinky“

Osevní postup je osmi- až devítihonný a začíná vždy tříletou jetelotrávou, takže její podíl činí přes 30 %. Další sled není pevně daný, a není to ani naším cílem. Po jeteli následuje ozimá pšenice nebo špalda a pak se střídají ozimé a jarní plodiny. Největší zastoupení má tritikale, žito, oves, jarní ječmen, pohanka, případně některé z jarních pluchatých pšenic, jako dvouzrnka a jednozrnka. V menší míře pak na polích rostou luskobilní směsky, lupina a meziplodiny na semeno. Zkoušeli jsme hořčici, svazenko a letos i lničku. Množství jednotlivých ploch a jejich variabilita nás vede k tomu, že základní kostru osevního postupu každoročně přizpůsobujeme aktuální situaci, hlavně stavu jednotlivých polí z hlediska zaplevelení a celkové potřeby krmiv. Tržní plodiny jsou z tohoto pohledu spíše v pozadí, i když jejich význam může do budoucna narůstat.

V souvislosti s plodinami nemohu opomenout důležitou odnož Rostlinky, a tou je tzv. Malá rostlinka, o které se již psalo v minulém čísle a která se zabývá pěstováním okopanin a zeleniny, včetně polní. Jednohektarový pozemek v blízkosti obce Mezirůžka je stálou zeleninovou „zahradou“ a další plodiny jsou zařazovány na vhodné okolní pozemky v rámci běžného polního osevního postupu.



Ke hnojení používáme vlastní organická hnojiva: hnůj, kejdu a kompost. Ke kompostování využíváme hlavně přebytečnou trávu z úklidu luk, odpadní senáž a část hnoje. Letos jsme si pořídili nový výkonnější překopávač, od kterého si slibujeme i zvýšení kvality výsledného kompostu. Cílem je, aby se hnůj či kompost dostaly na každý pozemek dvakrát za osevní postup v dávce 25 t. Kejdu používáme převážně ke hnojení travních porostů, základnímu předseťovému hnojení orné půdy a k jarnímu přihnojování obilnin. Nakupuje se pouze dolomitický vápenec, který každoročně aplikujeme na cca 150 ha ploch. Dalšími přísadami jsou bentonit do kompostů a horninová moučka do kejdy.

Citlivá regulace škůdců a plevelů

Choroby, škůdce a plevel se snažíme držet v přiměřených mezích vhodným střídáním plodin, mechanickou regulací



Žně – chlapská práce plná prachu a potu, ale i romantické chvíle...



a podporou přirozené půdní úrodnosti a zdraví rostlin. Choroby a škůdci, snad kromě mandelinky, nejsou pro nás velkým problémem, ale některé plevely nás dokážou potrápit.

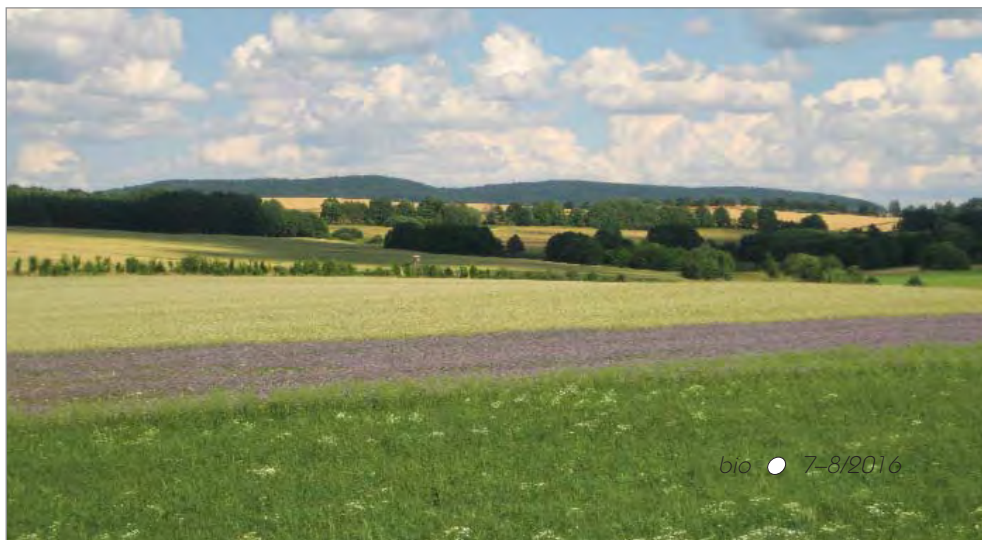
V poslední době je to hlavně šťovík a na některých pozemcích pýr, z jednoletých pak třeba heřmánkovec. Zejména šťovík úspěšně odolává pokusům o mechanickou regulaci a dokáže se prosadit prakticky v jakékoli plodině. V rámci možností tedy přistupujeme i k ručnímu vypichování.

Většinu ploch v Bemagru však zaujímají louky a pastviny a i ty vyžadují péči, abychom mohli připravit dostatek kvalitní senáže a sena. Kromě již zmiňované kejdy, jednou až dvakrát ročně v dávce 10–15 t, používáme ke hnojení i kompost a pro-

dukční plochy pravidelně vápníme. Provádí se i přísevy prořídých porostů, na něž si půjčujeme speciální secí stroj od sousedního ekologického zemědělce. Ve spolupráci s neziskovou organizací Juniperia pracujeme již od roku 2011 na projektu pokusné louky, kde jsou sledovány různé kombinace termínu seče a způsobu hnojení. Dílčí výsledky se ukazují již nyní, nicméně časem by snad pokusná louka mohla dát některé odpovědi na otázky vlivu jednotlivých opatření na výnos i skladbu porostů. Zkoumání těchto závislostí je časově i finančně poměrně náročné a nyní sami hledáme způsob, jak vložené úsilí co nejlépe zhodnotit.

Od orné půdy jsme se přesunuli k loukám a od těch už jen krůček do okolní, zemědělsky nevyužívané krajiny. Na její ochraně se podílíme hlavně ručním vysekáváním lokalit s výskytem orchidejí a jiných vzácných rostlin, budováním tůňek a zadržováním vody v krajině i výsadbou rozptýlené zeleně. Cílem je vytvořit pestrou harmonickou krajinu schopnou odolávat všemožným výkyvům a poskytující dobrý domov lidem i všem ostatním bytostem.

Hana Kýbusová
FOTO – archiv Bemagra



V LUKAVĚ S KOŇMI A BIOBEDÝNKAMI

Systém komunitou podporovaného zemědělství (KPZ) má první vlaštovku také v Libereckém kraji. Rodinná farma Lukava hospodaří v Dětrichovci v Jindřichovicích pod Smrkem. Na principu komunitou podporovaného zemědělství letos zavedli syrové bedýnky, a to jako první v regionu. Spoluorganizátorem KPZ je pražský spolek CoolLAND.

Rodinná farma Lukava následuje tisíce farem ve Francii, USA, Velké Británii a připojuje se ke dvěma desítkám sedláků a potravinových komunit v České republice. Systém komunitou podporovaného zemědělství má řadu podob – od městských společenství, které si sami pro sebe pěstují zeleninu, až po zemědělce, kterým odbyt přes KPZ dokáže významně vylepšit ekonomickou stabilitu farmy. Zdanlivě jednoduchý systém nabízí obě-

produkci jsou zatím spíše výjimkou, přestože lidé mají zájem i o tyto výrobky. „Statků, které chovají zvířata a současně využívají ornou půdu jinak než na produkci krmiv, je u nás bohužel stále málo. Chlazené potraviny navíc vyžadují i trochu složitější dodávku. Některé KPZ ale už mají na odběrových místech i chladničky, kde se může maso, vajíčka a sýry do doby odběru uskladnit, řešením jsou i chladicí tašky, do kterých sedláci výrobky připraví,“ říká Jan Valeška z AMPI.

Právě na Farmě Lukava, která je rodinnou certifikovanou ekofarmou zaměřenou zejména na chov dojných ovcí a zpracování ovčího mléka v registrované farmní minisýrárně, se do KPZ odvážně pustili. Od května, jednou za čtrnáct dní se tedy mohou podílníci těšit na bedýnky v hodnotě kolem 300 Kč a počtu minimálně deseti podílů. „Naší snahou bude udělat bedýnky atraktivní a naše odběratele spokojené,“

říká farmář **Martin Rosenbaum**. V sortimentu jsou zařazeny čerstvé sýry s pří-

chutí i bez, tvaroh, tvarohové pomazánky, feta, polotvrdé sýry, čedar, zrající ovčí sýr typu Pecorino, ovčí jogurt, žinčice a syrovátka a samozřejmě vlašková loď farmy Lukava – bryndza. „Vše je vyrobeno pouze z ovčího mléka v biokvalitě. Odběrem bedýnek naši zákazníci získají mléčné produkty nedostupné ve své chuti a čerstvosti,“ doplňuje Rosenbaum.

Co přináší KPZ spotřebitelům

Důvody, proč lidé do systému KPZ vstupují, jsou různé. Zpočátku je to často proto, že chtějí pravidelný přísun čerstvých potravin nebo mít jasno, odkud pochází a jak byly vyprodukované. Některým je sympatický jiný způsob prodeje, než který dnes nabízí obchodní řetězce a který mohou, stejně jako sedláci, jen minimálně ovlivnit. Jiní preferují osobní vztah se sedlákem. Velikost i cena podílu se liší komunita od komunity. Cena je zpravidla srovnatelná s nejlépejšími potravinami z obchodní sítě, navíc je po celý rok neměnná. Roční poplatek za celosezónní úrodu je výsledkem vyjednávání mezi možnostmi odběratelů a reálnými náklady sedláka, bez marží zprostředkovatelů. V případě syrových KPZ bedýnek z Farmy Lukava jde o slevu 10 procent z cen oproti prodeji ze dvora či na trhu. U prodeje u obchodníka je to pak ještě mnohem více.

Pro zemědělce, kteří se rozhodnou do systému zapojit, představuje KPZ stabilní celosezónní odbyt produkce s příjmem, který obvykle získává předem, což zjednodušuje administrativu v průběhu roku, usnadnění plánování investic a možnost prodávat za cenu odpovídající skutečným nákladům na produkci. Na rozdíl



ma stranám víc, než se na první pohled zdá.

„Odběratelům se v kápézetkách říká podílníci,“ vysvětluje **Jan Valeška**, jeden ze zakladatelů Asociace místních potravinových iniciativ (AMPI), která stojí za rozvojem komunitou podporovaného zemědělství v České republice, „každý, kdo se zaváže k dlouhodobému odběru potravin, se totiž podílí přímo, bez žádných dalších zprostředkovatelů, na ekonomice farmy. Přestáváte být pouhým spotřebitelem potravin, se sedlákem uzavíráte dlouhodobou dohodu postavenou na partnerství. A hlavně na vzájemném sdílení rizik i přínosů. To v současné době běžné spotřebitelско-odběratelské vztahy nenabízí.“

Maso a sýry v KPZ raritou

Nejčastější komoditou, která se zatím v českých KPZ nabízí, je zelenina a ovoce. Podílníci se vždy před sezónou se sedlákem domluví nad sortimentem druhů, které je možné v podmínkách jeho farmy pěstovat, a zemědělec si pak připraví osevni postup, ve kterém požadavky zohlední. Farmy s masnou a mléčnou

Rodinný ekostatek LUKAVA

Rodina hospodaří v Jindřichovicích pod Smrkem a v Dětrichovci asi na 25 ha převážně luk a pastvin. Zabývá se zejména chovem dojných ovcí a zpracováním ovčího mléka. Postupně se snaží rozšířit naše zemědělské aktivity o pěstování zeleniny, brambor, chov koní a práci s nimi, venkovní chov prasat a drůbeže, pěstování obilí. Hospodaří v režimu ekologického zemědělství a maso, sýry a zelenina jsou certifikovány jako bioprodukty. Některé z výrobků jsou nositeli značky „Regionální produkt Jizerské hory“.

Do Jindřichovic pod Smrkem přišli dnes už manželé Rosenbaumovi v roce 2002. V roce 2004 se začali zabývat chovem ovcí. Od roku 2006 žijí v nedalekém Dětrichovci, kde s pomocí řady přátel postavili vlastní slaměný dům na pozemcích zaniklé zemědělské usedlosti.

Kontakt: Rodinná farma LUKAVA, Dětrichovec 27, 463 66 Jindřichovice pod Smrkem (Ing. Martin Rosenbaum gsm: +420 731 116 551, e-mail: martin@lukava.net, www.lukava.net)



➡ od jiných typů přímého odbytu vstupuje podílínik do KPZ s tím, že je ochoten společně se zemědělcem nést rizika spojená s neúrodou, aniž by požadoval vrácení peněz. To je zásadní změna rolí – vztah mezi dodavatelem a odběratelem je rovnocenný a postaven na vzájemné důvěře, zemědělec zde nemusí proaktivně nabízet své produkty, ale pracuje pouze s lidmi, kteří už mají jasnou představu o možnostech a limitech jeho produkce. Další výhodou mnoha KPZ je, že organizaci odbytu si zajišťuje komunita sama, zemědělec jen zaveze potraviny na odběrové místo. I to je výrazná úspora času. Forem, jak s komunitou pracovat je mnohem víc – záleží vždy na tom, jak společně najít co nejvýhodnější model pro všechny.

KPZ jako stabilizační prvek ekonomiky farmy

Přestože se za posledních několik let situace výrazně zlepšila, je přímý prodej

u nás ve srovnání s ostatními zeměmi EU stále v plenkách. Malé faremní obchůdky, dodávky bedýnek i prodej na farmářských trzích sice v Čechách přibývají, jejich podíl na celkovém odbytu je ve srovnání s vyspělou Evropou ale stále nízký. Středně velké farmy jen málokdy dosáh-

mu KPZ vždy dochází k vytváření vazeb, které na jedné straně podporují nezávislost zemědělce na agrochemicko-potravinářském komplexu a na straně druhé vytvářejí vztah spotřebitele k potravinám a zemědělství jako takovému. A to se v dnešní době cení. Na obou stranách.

Jak vzniká KPZ

KPZ může iniciovat buď zemědělec, nebo přímo skupina lidí, kteří mají zájem o pravidelný odběr potravin. Velmi dobré poradenství poskytuje při zakládání nových KPZ Asociace místních potravinových iniciativ, která se zabývá propojováním a podporou zájemců o místní produkci potravin a pořádá na toto té-



ma řadu přednášek a kurzů. Na jejich stránkách najdete podrobně vysvětlený systém fungování a mapu stávajících KPZ u nás. Dalším zdrojem je web www.kpzinfo.cz. Stáhnout si zde můžete například podrobně zpracovaný manuál, který vás provede detailními informacemi od nápadu až po praktické rady, jak komunikovat s podílíky, jak řešit účetnictví, cenotvorbu, legislativu nebo hygienické podmínky. Součástí manuálu je také vzorová smlouva, kterou uzavírají mezi sebou zemědělec a podílínik.

V České republice funguje více než dvě desítky KPZ, čtyři tisíce zemědělců a zhruba čtyři sta tisíc podílíků se pak zapojuje do KPZ v Evropě. (Zdroj: European handbook on CSA.)

TZ

FOTO – archiv Farmy Lukava

Historie KPZ

Hnutí vzniklo v šedesátých letech 20. století v Japonsku. Tam měli spotřebitelé starost o potravinovou bezpečnost a kvalitu potravin a založili hnutí Teikei (doslovně přeloženo „jídlo s tváří zemědělce“). Jeho cílem bylo propojit a přiblížit zemědělce a spotřebitele tak, aby spotřebitelé měli jistotu, kým a jak je jejich jídlo produkováno. Japonského nápadu si po čase všimli i jinde ve světě a dnes jsou a dále vznikají stovky farem ve Francii, USA, Velké Británii a v dalších zemích.

Příklady KPZ typu sedlák-komunita v České republice

Bemagro Malonty (Jihočeský kraj)

– mléčné produkty

Eko farma Ctiboř (Ctiboř, Vysočina)

Farma Lukava (Liberecký kraj) – mléčné produkty

Zahrada Černíkovice (Královéhradecký kraj)

Farma manželů Pekařových (Moravskoslezský kraj)

Eko farma Šelongozí (Pustějov, Moravskoslezský kraj)

Eko farma Šťastná koza (Moravskoslezský kraj) – mléčné produkty

Komunita dvora Vyšíněk (Středočeský kraj)

Svobodný statek na soutoku (Středočeský kraj)

Užitečné odkazy

Asociace místních potravinových iniciativ – www.asociaceampi.cz

Komunitou podporované zemědělství – www.kpzinfo.cz

Spolek CoolAND – <https://www.facebook.com/cestadokrajiny/?fref=nf>

nou se svou produkcí napřímo do maloobchodní sítě a nemají tak vliv na výkupní ceny zprostředkovatele, která pro ně nemusí být často výhodná. Pro malé rodinné statky bývá zase prodej na farmářských trzích ve velkých městech časovou i finanční zátěží. Model KPZ může být proto pro řadu těchto zemědělců zajímavým stabilizačním ekonomickým prvkem. Po sedmi letech, kdy se u nás KPZ rozbíhaly, i u nás už existují statky, jejichž odbyt je stoprocentně zajišťován přes KPZ.

Jak současná praxe ukazuje, vstupují u nás do systému KPZ zejména malé rodinné statky s větší diverzifikací činností. V zahraničí je však tento systém běžný i u středně velkých farem, které jím vhodně doplňují jinak zaběhlé odbytové kanály a zvyšují si tak svoji ekonomickou stabilitu. Nehledě na velikost farmy, v systé-



MINORITNÍ OBILNINY „POD MIKROSKOPEM“

Výzkumný ústav rostlinné výroby, v. v. i., uspořádal dne 22. června v Praze-Ruzyni první odborný seminář se zaměřením na minoritní obilniny, které jsou předmětem výzkumu evropského projektu s názvem HealthyMinorCereals (Zdravé minoritní obilniny). V rámci projektu, na jehož řešení se podílí 16 organizací z 10 evropských států, je studováno žito, oves a pluchaté pšenice – jednozrnka, dvouzrnka a špalda, jakožto i planí příbuzní těchto obilnin.

Minoritní obilniny

Výzkumný ústav rostlinné výroby, v. v. i., uspořádal dne 22. června v Praze-Ruzyni první odborný seminář se zaměřením na minoritní obilniny, které jsou předmětem výzkumu evropského projektu s názvem HealthyMinorCereals (Zdravé minoritní obilniny). V rámci projektu, na jehož řešení se podílí 16 organizací z 10 evropských států, je studováno žito, oves a pluchaté pšenice – jednozrnka, dvouzrnka a špalda, jakožto i planí příbuzní těchto obilnin.

pě pěstovány a konzumovány v Itálii. Naproti tomu pěstování špaldy zažívá obrodu a špalda se mezi spotřebiteli stává vyhledávanou obilovinou. Všechny tyto druhy jsou označovány jako minoritní, právě proto, že jsou pěstovány na malé ploše.

Zúžené spektrum pěstovaných obilních druhů a jejich velké rozlohy s sebou přináší mnoho negativ – především jde o sníženou rozmanitost a v jejím důsledku i vyšší nebezpečí ztrát výnosů při nepříznivém počasí či šíření chorob a škůdců. Hlavním cílem projektu je rozšířit druho-

vou a odrudovou variabilitu pěstovaných plodin a nabídnout spotřebitelům širší spektrum nutričně bohatých potravin. V rámci projektu provádíme genetickou charakterizaci moderních i starých a krajových odrůd a šlechtitelských linií – po dvoustech genotypech žita, ovsa a špaldy. Dále jsou studovány planí příbuzní pšenic, zejména druhy rodu *Aegilops* a dále druhy *Triticum araraticum*, *T. dicoccoides*, *T. boeot-*

cum, *T. dicoccum*, *T. monococcum*, *T. urartu*. Hledány jsou geny rezistence k chorobám a geny odpovídající za nutriční kvalitu zrna. Vybrané materiály

jsou také hodnoceny v polních podmínkách na několika lokalitách v Estonsku, Německu, Rakousku, České republice a Švýcarsku. Celkově je v polních podmínkách hodnoceno více než 800 genotypů – hodnoceny jsou morfologické a fenologické vlastnosti rostlin, výnos, náchylnost či odolnost k chorobám, suchu a přezimování. V rámci agrotechniky se hodnotí vliv různých typů hnojiv a jejich dávek a zpracování půdy (orby a minimalizace) na vývoj a výnosy obilnin, různé způsoby boje s pleveli a pěstování směsí odrůd či výsevu obilnin spolu s leguminózami a jejich vliv na výnosy a kvalitu produkce.

Pro zpracovatele a spotřebitele budou asi nejzajímavější výsledky hodnocení nutričních vlastností různých druhů obilovin. Na velkém počtu vzorků žita, ovsa, špaldy a planých příbuzných druhů hodnotíme obsahy mikroživin (např. zinku, železa, selenu) a bioaktivních látek (např. beta-glukanu, vlákniny, fenolů) nebo antioxidační kapacitu. Předběžné výsledky často ukazují velký rozptyl hodnot mezi testovanými genotypy v rámci jednoho druhu. Navíc bude pravděpodobně složité označit jeden jediný druh obiloviny, který by ostatní převyšoval současně ve všech parametrech, které jsou označovány za zdraví prospěšné.

V každém případě na základě vlastních výsledků i dostupné vědecké literatury můžeme doporučit zvýšit spotřebu žita, ovsa i pluchatých pšenic, a to zejména celého zrna a celozrnné mouky. Bližší informace o projektu získáte na webových stránkách www.healthyminorcereals.eu, kde je též ke stažení rozsáhlá zpráva o tržním potenciálu minoritních obilnin v Evropě.

Martina Eiseltová,
Výzkumný ústav
rostlinné výroby, v. v. i.



Účastníci semináře při prohlídce pokusů, jejichž cílem je zjišťování odolnosti či citlivosti jednotlivých odrůd obilnin k houbovým chorobám. Alena Hanzalová představuje pokusy s odrůdami špaldy, kde je ke stanovení citlivosti širokého spektra odrůd využívána umělá inokulace rzí.

Majoritní versus minoritní

V současné době vévodí produkci obilnin v Evropě pšenice setá a ječmen. V České republice se pšenice setá pěstuje na více než 800 000 ha a ječmen dosahuje plochy téměř 400 000 ha (ČSÚ, 2015). Nebylo tomu tak ale vždy. Až do 2. světové války bylo na našich polích mnohem více rozšířeno pěstování ovsa a zejména pak žita, které bylo v té době v Československu nejrozšířenějším obilním druhem. Dnes se žito pěstuje na pouhých 30 000 ha a oves zaujímá plochu kolem 40 000 ha. Pěstování pšenice jednozrnky a dvouzrnky bylo a je u nás spíše raritou, oba druhy jsou asi nejvíce v Euro-

Vojtěch Holubec ukazuje účastníkům semináře kolekce planých příbuzných tribu Triticeae. Tým genové banky VÚRV, v. v. i., se pod vedením Ing. Holubce zabývá hodnocením, konzervací a využíváním genofondu rostlin v ČR.



Představujeme oblíbené staré odrůdy **MÁK MODRÝ VALAŠSKO**

V e sbírce makových odrůd uchovávaných v Gengelu je také odrůda Mák modrý Valašsko. Tento mák byl získán od soukromé dávkyně z Valašska již v devadesátých letech minulého století.

Odrůda Mák modrý Valašsko tvoří v oblasti svého původního výskytu na Vsetínsku rostliny středně vysoké až vysoké, květ má světlý s tmavším základem. V květu je odrůda barevně jednotná. Makovice je středně velká, semeno barvy modré. Podle místního postupu se sel tento mák velmi brzy, jakmile to stav půdy umožnil, „má rád sněhovou vodu“. Po vzejití byl opakovaně „přetrháván“, jednocen, aby nebyl příliš hustý a okopáván, aby byl zbaven plevelu. Tradičně se sel na vyhnojený pozemek. Pěstoval se sa-

mostatně nebo i jako příměs v krmné řepě, kde byly jednotlivé rostliny zvláště mohutné. Sklizeň byla postupná, protože ho hojně vyzobávaly sýkorky. Sklízelo se tehdy, když tzv. „zabělával“, tedy když makovice začínaly světlat. Semeno v nich se teprve počínalo uvolňovat z přehrádek, ale nebylo možné čekat na plnou zralost, protože sýkorky by sklizeň zcela zničily. V kolénku odlámané makovice byly dosušovány na plachtách nebo bedničkách na hůře, po dokonalém vyschnutí byl mák po předchozím odříznutí vršku makovice nožem ručně vyklepán. Na osivo byl také uchováván až do setí přímo v makovicích.

Pěstování Máu modrého Valašsko je stejné jako u jiných máků: časný výsev, po vzejití, kdy mu neškodí ani silnější mrazy (snesl mráz i -7 stupňů), jednocení a okopávka jak je běžné, včetně další péče. Na semeno vybíráme zdravé, pěkné, větší, typicky tvarované a mákem dobře vyplněné makovice, bez pavučí-



Dosušování makovic před získáním semene.



Květ odrůdy Mák modrý Valašsko s početnou návštěvou včel.

nek a připečených semen uvnitř, s typickou odrůdovou modrou barvou.

Mák modrý Valašsko je chutný, aromatický a všestranně využitelný v domácnosti. Používal se na pečení makovníků, posypání šišek a dalších pokrmů. Do makovníků se namletý mák spaří horkým mlékem a krátce převaří, nastaví krupicí uvařenou ve vodě a přidá se marmeláda, například rybízová. Tato odrůda se používala v polních podmínkách též jako občerstvení, kdy se pojídal přímo na poli, ještě ne zcela zralý, ale již uvolněný z přehrádek, aby ho bylo možné vysypat na dlaň, je šťavnatý a osvěžující.

Petr Dostál

FOTO – archiv Gengelu a autor



Z makovic na dlaň čerstvě vyklepnutý svěží mák je na poli pochoutkou.

DOMÁCÍ SEMENÁŘSTVÍ

v otázkách a odpovědích

Letní měsíce jsou na domácí zahradě i obdobím sběru vlastních semen. Osivaření, úzce související s uchováním starých, krajových a rodinných odrůd, se stává postupně opět součástí zahradnické práce u mnohých pěstitelů. Podívejme se na několik doporučení k zelinářskému semenářství, jak je před lety napsal Jan J. Těšitel ve své publikaci *Naše rodinná zahrada* (1931), ve II. díle věnovaném zelinářství. Pro přehlednost jsme vybrali některé části a přinášíme je v podobě odpovědí na otázky, které si kladou lidé začínající se semenářem. Semenářské zásady jsou zde, byť již mírně starobylým slohem, velmi dobře vystiženy.

Proč si pěstovat vlastní osivo zeleniny?

– Poměrně vysoké ceny, které je nucen majitel zahrady každoročně vydávat za semena, také špatná klíčivost semen, hlavně levně nakupovaných, snad také neuspokojivý vývin rostlin, vypěstovaných z kupovaných semen a případně i ještě některé jiné důvody a příčiny, mohly by působiti na přemýšlení o tom, nebylo-li by lépe a možné si vypěstovati ne-li veškerá semena, tedy aspoň část...

Jaké druhy zeleniny se hodí k pěstování na semeno a které rostliny u těchto druhů ponecháme na osivo?

– Některé druhy zelenin, zvláště, které se rychle vyvinou – salát, špenát, ředkvičky, fazole, hrášek, nečiní potíží při pěstování semene a snadno si můžeme vypěstovati vlastní. V předpokladu ovšem, že na semenice ponecháme vyvinovati se rostliny zcela zdravé, dobře vyvinuté, tedy ne zbytky, kterých jsme pro špatný vývin zúžitkovati nemohli, nebo které dříve, než se řádně vyvinuly, již vyrůstají v květy...

Jak postupujeme u jednotlivých zelenin?

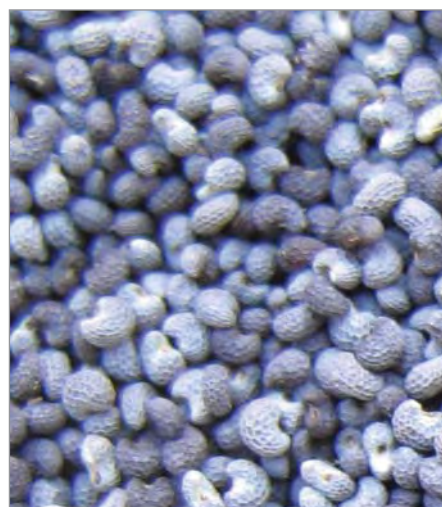
– Tak na př. při pěstování semene ředkvičkového musíme ponechávati za matečné, semenné rostliny pouze náležitě silně vyvinuté, o čemž se musíme přesvědčiti pozorným obnažením kořene. U salátu ponecháváme na semeno vyrůstati pouze nejvyvinutější, zdravé a pevné hlávky, stejně také špenátu pouze nejsilnější rostliny, aniž bychom jim pro spotřebu odebírali i jen nepatrnou část listu. Mimo to musí se ponechávati na semeno rostliny buď z výsevu podzimního, nebo provedeného záhy z jara, nikoli z výsevu květnového, nebo i dubnového, protože nastalým teplem špenát předčasně vyrůstá, aniž by se dříve náležitě vyvinul. V soukromých nebo také mnohých živnostensky provozovaných zahradách pěstuje se semeno hrášků a fazolí doma a sice tak, že se ponechávají volně vyvinovati a uzrávati pouze lusky pozdější,

kdežto první, pro svoji ranost cennější, se odebírají rostlinám pro okamžitou spotřebu v kuchyni, pro záchůvky nebo pro trh. Není to správné proto, že takové později vyrůstající lusky jsou vždy slabé, obsahují již jen poměrně méně a nehodnotnějšího semene, nemohou, protože samy po-



Sklizeň odrůdy Mák modrý Valašsko na archivním záběru z 90. let minulého století, dobře patrný je vysoký porost.

strádají potřebné životní energie, v žádném případě vyvinovati také silné, zdravé a plodné rostliny. Pro pěstování osiva musí se ponechávati část rostlin, celého záhonku, z určených rostlin pro vydání semene nesmějí býti sklizeny lusky. Pak lze



Semeno máku z Valašska je typicky modré.

vypěstovati semeno hodnotné, kvalitní, s dobrou klíčivostí a schopné vyvinovati zdravé, silné a plodné potomstvo....

Sklízet osivo najednou nebo postupně?

– U některých zelenin musí se provádět sklizeň semene postupně – salát, karotka, petržel, protože na jednotlivých okolkách uzrává dříve a snadno, přezraje-li, vypadává. Nesmíme nechat semena přezrát, také nesmíme je sklízet nedozrálé. Obé může mít nepříznivé následky na jeho klíčivost i vývin budoucích rostlin. Špenát, kedlubny a jiné košťálové zeleniny uzrávají najednou. Jsou-li stonky zcela žluté, zasychají-li již zdola, šešulky jsou také zcela žluté. Uřezáváme stonky záhy ráno, ještě za rosy a klademe pod kolnou, ve stínu na plachty nebo velké silné papíry, aby tam semeno dozrálo a vyschlo. Pak teprve je vyklepáváme a proséváme a ukládáme do sáčků, možno-li plátěných, aby k semenu měl stále ještě vzduch přístup...

Vybral a otázky doplnil
Petr Dostál

Obrazová mapa starých plodin

V letním čísle přinášíme příznivcům biodiverzity a starých odrůd na prostřední dvoustraně „Obrazovou mapu starých, krajových a rodinných odrůd v České republice“. Ve fotografické zkratce jsou na ní zeleniny, obiloviny, olejoviny, luskoviny, ale i byliny či ovocné druhy z různých krajů naší vlasti. Rozmístěny jsou vždy přibližně do své domoviny, místa kde dlouhou dobu rostly, a, v případě původních krajových odrůd, i před staletími vznikly.

Vedle odrůd udržovaných v Gengelu jsou na mapě zachyceny také plodiny jednotlivých uchovatelů. Ti o ně dlouhodobě pečují, semenáři je a poskytují veřejnosti. V oblasti Pošumaví nalezneme na mapě Gabretu, původní šumavský červený rybíz objevený a uchovávaný manželi J. a P. Kisslingovými, na severu

Čech česnek Z Miřejovických strání u Litoměřic, který udržují paní E. Šebková a pan Š. Stromsnes. V Bobrově na Vysočině pečují děti z tamní základní školy s paní I. Rezníčkovou o místní klokočí, v Rychlebském výběžku paní I. Lačňáková pěstuje šantu Vlčíckou. V Beskydech, již na samé hranici se Slovenskem, uchovává řadu desetiletí zdejší krajové jarní žito zvané jařyna pan P. Šimeček.

Mapa zachycuje rozmanitost různých druhů plodin, jednotlivých odrůd i jejich uchovatelů. Kulturní dědictví minulých desetiletí a staletí v podobě cenných původních a rodinných odrůd může žít na našich zahradách i polích dále díky obětavosti mnoha uchovatelů.

(pd)

Za přípravu obrazové mapy starých plodin děkujeme panu Martinu Malcovi.

Přírodě blízká péče o městskou zeleň

Příroda a biodiverzita byla tématem semináře „Přírodě blízká péče o městskou zeleň“, který koncem května v Českých Budějovicích pořádala nezisková organizace Calla ve spolupráci s Biologickým centrem AV ČR a Přírodovědeckou fakultou Jihočeské univerzity. Na programu byly přednášky o biodiverzitě, městských trávnících, zakládání tůňek či písečných dun, podpoře opylovačů a motýlů, staré stromy a broukoviště, seznámení s obyvateli hmyzích hotýlků a řada dalších zajímavých témat.

Zeleň ve městech nemusí připomínat golfová hřiště bez včelek a motýlů. Mnoho lidí má strach z vyšší trávy s klíšťaty či z různých alergií na pyly doprovodných rostlin – ale jsou také „hodné“, které pěkně kvetou a poskytují potravu motýlům i užitečnému hmyzu.

Vědci z Jihočeské univerzity zkoumají vytěžené pískovny i jiné bývalé těžební prostory, které se po určité době vracejí



Bronzový odlitek – na památku českého génia Járy Cimrmana, jenž ohryzek zde odložil a základy kompostování tak položil.

zpět přírodě. Nežli nákladné rekultivace bylo by asi vhodnější nechat přírodě své místo. Mnohé vzácné a chráněné druhy přežívají lépe v městské zeleni nežli v intenzivně obhospodařované krajině. Některé naše lesy či pole mají k biodiverzitě a k přírodním ideálům daleko. Proto je významný výskyt motýlů, obojživelníků, ptáků i chráněných druhů rostlin také ve městech. Ponechávání starých stromů, mokřadů, tůňek a nesekaných divokých zákoutí ve městech nezatěžuje pokladnu a pomáhá přírodě, neboť zde mohou přežívat domácí ohrožené druhy a potom se dále rozšiřovat na vhodná stanoviště.

Asi sto účastníků semináře z řad úředníků, vědeckých pracovníků, studentů, neziskových organizací i zahradnických firem se sešlo k výměně poznatků o spolupráci s přírodou i s veřejností. Jedna vlašťovka sice jaro nedělá, další odborné semináře o biodiverzitě budou následovat.

Jan Papáček



Kompostování lze nenásilně začlenit do městské zeleně.



Hromada písku na Fakultní zahradě v Českých Budějovicích slouží ohroženým druhům naší přírody i výzkumu.



Mělké jezírko bez ryb může sloužit ve veřejné zeleni jako brouzdaliště pro děti i pro rozmnožování ohrožených druhů obojživelníků.

POZVÁNKY

4.–10. 7.

Letní týden permakulturního sdílení Valašsko, pořádá Permantet, podrobnosti na www.permanet.cz

4.–10. 7.

Jíme a dýcháme se svou ekozahradou Skalka u Doks, lektori Ludmila Zažimalová a Jaroslav Svoboda, podrobnosti a přihlášky na www.ekozahrady.com

8.–10. 7.

Posvátná dvojčata II Workshop stavění ze slámy a hlíny, meditační centrum Ordějov, Bystřice pod Lopeníkem, pořádá www.slamak.info

15.–17. 7.

Baobaby-Fest 2016 Strážná na Hostišově u Zlína, festival, pořádá www.baobaby.org

16.–17. 7.

Truhlářská dílna Horní Mlýn, Křtiny, lektor Zdeněk Macháček, bližší info na <http://hornimlyn.cz>

16.–26. 7.

Letní škola přírodního stavění a soběstačnosti Letní tábor Polana, Bílé Karpaty, pořádá Ekovesnice, www.ekovesnice.cz

24.–26. 7.

Rodinná zahrada pro nezahradníky Osada Bílé Karpaty, pořádá Ekovesnice, www.ekovesnice.cz

29.–31. 7.

Design permakulturní zahrady Lektor Marek Kvapil, podrobnosti a přihlášky na www.potravinovezahrady.cz

29.–31. 7.

Bylinková soběstačnost – kurz a koncert Merboltice na Děčínsku, lektorka Katka Horáčková, kurz o bylinném léčení a kosmetice, bonus - v pátek večer multižánrový koncert. Podrobnosti na www.permajoga.cz

Městská zeleň je přátelská biodiverzitě.



FARMA PŘÍCHOVICE

Lokalita: Kořenov, Příchovice

Okres: Jablonec nad Nisou

Kraj: Liberecký

Popis činnosti

Počet obhospodařovaných ha: 204,82 ha (REP)

Počet osob zajišťujících chod farmy: 8

Farma hospodaří na 193,54 ha trvalých travních porostů, z toho (3,63 ha v přechodném období) a na 11,28 ha orné půdy, a to převážně v okrese Jablonec nad Nisou, část pak v okrese Semily. Vlastní farma leží ve výšce 830 m n. m.; některé pastviny, které využívá, leží ještě výše. Farma hospodaří v CHKO Jizerské hory.

LFA: 100 % farmy

Rok vstupu do EZ: 3. 8. 2009

Kontrolní organizace: Biokont CZ, s. r. o.

z chovu se věnují individuálně, jsou zaznamenány rekordy v dojivosti, 9100 litrů mléka za rok jedné dojnice.

Orná půda je využita k pěstování obilovin a krmiv pro vlastní potřebu. Pšenice je mačkána a zfermentována ve vacích a následně zkrmena. Dobré zkušenosti má farma i s přidáním hrachu do senáže.

EKONOMIKA FARMY

Odbyt

Farma Příchovice – Josef Josífek Jón – dodává průměrně 2 000 l mléka denně, a to do Polabských mlékáren, a. s. Jedná se o kvalitní biomléko, tudíž je zpracováváno v mlékárně ve Varnsdorfu, ale i přímo v Poděbradech. Malou část své produkce biomléka prodá farma přímo ze dvora. Chov skotu bez tržní produkce mléka je doplňkovou činností a realizuje se jako zástav.

Historie

Farma v příchovcích přešla do soukromých rukou v 90. letech při privatizaci. Začátky nebyly snadné. V roce 1996 farmu někdo úmyslně podpálil. V roce 2003 za pomoci dotace dokončili výstavbu nového kravína za téměř 14 milionů korun.

Projekt Propagace regionální bioprodukce.

Kateřina
Čapounová

Ekochov

V Příchovcích se věnují chovu asi stovky zvířat dojněho skotu plemene české strakaté. Postupem času se vypracovala farma Příchovice na šlechtitelský chov s produkcí mléka v kvalitě Q. Dojnice mají k dispozici pastvu po část roku, osmi měsíční zima je vysoce produkčním obdobím. I během pastvy se kravám dostává kvalitního sena pro zvýšení tuku v mléce. Mimo pastvy a sena krmí též travní senáží. Bez příkrmu senem si farma produkuje kvalitní mléka v takto vysoké nadmořské výšce nedovede představit. Jednotlivým kusům



Kam v Libereckém kraji za ekozemědělci

Víte, že...

Více než pětina zemědělské půdy v Libereckém kraji je obhospodařovaná ekologicky. Přes 45 % této plochy tvoří trvalé travní porosty s chovem zvířat. Šetrné extenzivní hospodaření napomáhá k ekologické stabilitě krajiny v Krkonošském národním parku i v dalších pěti chráněných krajinných oblastech (Kokořínsko, Lužické hory, České středohoří, Jizerské hory a Český ráj). V kraji se rozvíjí ekologické ovocnářství, faremní zpracování mléčných výrobků i chov drůbeže.



HOVĚZÍ, SKOPOVÉ I DRŮBEŽ

Ekologická stáda skotu, koz a ovcí zajišťují šetnou údržbu travních porostů v horských a podhorských oblastech. Drůbež a vyzrálé hovězí i skopové maso z kvalitních masných plemen lze objednat na farmách nebo ochutnat v místních restauracích.

Ekofarma Filoun (Plavý, Jablonec nad Nisou) www.farmafiloun.cz, tel.: 602 169 201

Ekofarma u Kotyků (Roztoky u Jilemnice, Semily) www.ekofarmaukotyku.cz, tel.: 608 233 275

Eva Pražáková (Podmoklice, Semily) prazak.lomy@seznam.cz, tel.: 736 482 411

Statek Dolní Oldřiš (Dolní Oldřiš, Liberec) www.statekdolnioldris.cz, tel.: 602 682 088

MLÉČNÉ VÝROBKÝ Z EKOFAREM

V Libereckém kraji se vedle kravského mléka setkáte stále častěji také se zpracováním kozích či ovčích mléčných výrobků. Sortiment sahá od mléka, másla, jogurtů až po vyzrálé sýry. Zájem o ně stále stoupá.

Dvůr Hlaváč (Čemousy, Liberec) www.hlavacuvdvr.wbs.cz, tel.: 606 327 664

Ekofarma Karasy (Zahrádky u České Lípy, Česká Lípa) www.ekofarmakarasy.cz, tel.: 774 332 512

Ekofarma Filoun (Plavý, Jablonec nad Nisou) www.farmafiloun.cz, tel.: 602 169 201

Farma Lukava (Dětrichovec, Liberec) www.lukava.net, tel.: 731 116 551

Farma Příchovice (Kořenov-Příchovice, Jablonec nad Nisou) irena.pec@seznam.cz, tel.: 606 549 116

Kozí farma Pěňčín (Pěňčín, Jablonec nad Nisou) www.kozifarmapencin.cz, tel.: 483 368 430

Kozí farma Vysoká (Chrastava, Liberec) www.kozifarmavysoka.cz, tel.: 604 485 982

ZELENINA BEZ CHEMIE

Rodinné ekofarmy často nabízejí celosezónně širokou škálu biopotravin. V sortimentu najdete nejen běžné, ale i regionální odrůdy zeleniny a bylinek. Nakupovat můžete ze dvora i v bedýnkovém systému.

Farma Klokočí (Klokočí, Semily) www.farma-klokoci.cz, anna@klokoci.cz

Jiřina Barešová (Popluž, Jablonec nad Nisou) baresova34@seznam.cz, tel.: 608 642 812

Rodinná farma Permaland (Jindřichovice pod Smrkem, Liberec) www.permaland.cz

Statek u Macháčků (Huntířov, Jablonec n. N.) www.statekumachacku.cz, tel.: 604 985 171

UBYTOVÁNÍ I STRAVOVÁNÍ NA STATKU

Příjemný čas můžete zažít v sedle huculských koní i ve farmářských restauracích. Ekofarmy nabízejí ubytování i stravování, v létě vyjíždky na koních, v zimě sjezdování v blízkém okolí.

Biofarma Pod Hájkem (Horní Branná, Semily) www.ubytovani-stravovani-krkono-se.cz, tel.: 487 989 076

Ekofarma u Kotyků (Roztoky u Jilemnice, Semily) www.ekofarmaukotyku.cz, tel.: 608 233 275

Farma Filoun (Plavý, Jablonec n. N.) www.farmafiloun.cz, tel.: 602 169 201

Farma Hucul (Vítkovice v Krkonoších, Semily) www.hucul.cz, tel.: 481 582 819

NABÍDKA Z EKOLOGICKÝCH SADŮ

Převážně na Turnovsku a Českolipsku se nachází kolem 300 ha ekologických sadů. Vedle jablek, hrušek, slivoní a třešní se zde v biokvalitě pěstují ořechy, rybíz, angrešt, rakytník, muchovník či aronie. Mošty a ovocné výrobky získávají pravidelně ocenění v potravinářských soutěžích.

Biovoce a zelenina Verich (Turnov, Semily) www.bioverich.cz, tel.: 602 100 068

Miloslav Košek (Ohrázenice, Semily) www.ekoplanet.cz, tel.: 602 472 824

Farma Holany (Kvítkov, Česká Lípa) www.farmaholany.cz, tel.: 603 589 539

Horská ovocná škola (Poniklá, Semily) www.horskaovocnaskola.cz, tel.: 605 431 945

Jiří Karbus (Pihel, Česká Lípa) jiri-karbus@seznam.cz, tel.: 602 165 664

Moštovna Lažany (Lažany, Liberec) www.moštovna-lazany.cz, tel.: 730 517 417

Sad u ořechového háje (Jezvé, Česká Lípa) www.ekosad.cz, tel.: 775 690 531

NĚCO NAVÍC

Na ekofarmách se můžete často zapojit do dobrovolnických aktivit. Vybrané farmy nabízejí vzdělávací programy pro veřejnost i integraci sociálně znevýhodněných osob.

Nadace Tábor (Nová Ves nad Popelkou, Semily) www.nadacetabor.cz, tel.: 603 238 962

Kateřina Čapounová



Ekologické zemědělství jako životní styl

BIOFARMA BELINA

Na kraji Slavkovského lesa, v malebném údolí pod Třebouňským vrchem, nedaleko Blažejského rybníka leží vesnice Nežichov. Právě zde již po 13 let ekologicky hospodaří rodinná Biofarma Belina, která se pyšní svými mléčnými výrobky i v širokém okolí. O počínání tohoto rodinného podniku nám řekl více majitel Jaroslav Prchal.



● Jaké byly začátky vašeho hospodaření a proč jste se rozhodli právě pro ekologickou cestu?

V roce 2001 jsme utekli z Karlových Varů. Když už jsme byli na vesnici, rozhodli jsme se, že by to chtělo nějaké zvíře. Ale jaké a kde? V té době se tu nepásl žádný. Sousedí měli ve stodole dvě krávy a dva býčky na výkrm, všechny na řetězu. To jsme opravdu nechtěli. Když jsme zjistili, že pozemky kolem domu jsou Pozemkového fondu a nikdo o ně nemá zájem, tak jsme si je v roce 2003 pronajali a hned pořídili stádečko ovcí.

● Kdo vám na začátku pomohl?

Se začátky nám hodně pomáhali právě ekologičtí zemědělci, to je také jeden z důvodů, proč je naše firma od prvního dne ekologická. Díky Svazu ekologických zemědělců PRO-BIO jsme měli možnost nahlédnout do spousty farem v Rakousku a Německu a udělat si obrázek o tom, jak by to mohlo jednou vypadat i u nás.

● Čím se Belina liší od jiných ekologických hospodařících farem?

Každý sedlák se vždy snažil mít co nejvíce polí, luk, zvířat, a tím i výnosů. 'Je výhodné pěstovat řepku, tak ji chci.' Na většinu těchto velkých zemědělských podniků a farem se ale běžně nepodíváte. My jsme zvolili odlišnou cestu. Nejsme úplně tradiční zemědělský podnik. Přivítáme každého návštěvníka, i když je pravda, že z organizačních důvodů to jde jen jednou týdně. Snažíme se vytvářet pracovní místa nejen na farmě, ale prostřednictvím naší neziskové organizace i v kultuře a cestovním ruchu. Pořádáme kulturní akce a snažíme se různými způsoby dostat na venkov peníze.

ně o kurz zpracování mléka a následuje program zaměřený na byliny. Všechny programy jsou doplněné o prohlídku farmy a prezentaci ekologického zemědělství, šetrného přístupu ke krajině, vodním zdro-

● Pořádáte tedy pro veřejnost nějaké speciální programy?

Otevřenost vůči veřejnosti je pro nás důležitá, spolupracujeme s několika dalšími organizacemi, především v oblasti ekologické výchovy, ochrany krajiny a tradičních řemesel. Nejvíce je pochopitel-

jům a s ohledem na historii našeho regionu se dotýkáme i témat poválečného vývoje venkovského prostoru v bývalých Sudetech.

● Jaká bude nejbližší akce, na které se mohou lidé s vaší farmou seznámit?

Na konci července – v sobotu 30. července 2016, u nás budou Farmářské slavnosti pro rodiny s dětmi (www.farmarskeslavnosti.cz). Jde o projekt Ministerstva zemědělství na podporu českého venkova, do kterého je každoročně zapojeno několik farem. Letos jsme mezi nimi, a tak chystáme pro návštěvníky to nejlepší z našeho hospodářství. Příchozí uvidí naše dojné a masné krávy, ovce, koně a drobné domácí zvířectvo. Budou mít možnost projít celý proces výroby mléčných produktů, podívat se do naší farmy a samozřejmě i něco ochutnat. Přípraven bude bohatý doprovodný program pro děti i dospělé, takže zveme všechny ty, kteří se chtějí dozvědět více o životě českých farmářů. Určitě to bude stát za to. **TZ**



V létě na Farmářské slavnosti pro rodiny s dětmi!

Ukažte dětem, jak krásný je u nás venkov, jak vzniká jídlo a jak ve skutečnosti vypadá chov hospodářských zvířat. I letos připravilo Ministerstvo zemědělství další ročník úspěšného projektu Farmářské slavnosti pro rodiny s dětmi na propagaci českého zemědělství, venkova a regionálních potravin.

Letos jsou Farmářské slavnosti výjimečné tím, že všechny farmy v projektu hospodaří ekologicky. Každá z nich si připravila pro veřejnost svůj speciální program. Ekofarma Agrofyto Lidečko se specializuje na produkci mléka a hovězího masa v biokvalitě. U Bošínových se zase můžete poučit o chovu a křížení masného skotu plemene Salers i o optimálním zpracování různých druhů masa. Biofarma Belina nabízí možnost přiučit se něco o výrobě mléčných produktů a zhlédnout různá plemena ovcí. Na statku Bemagro, který je letošním držitelem ocenění Bartákův hrnec, zjistíte, co obnáší biodynamické hospodaření. A Národní zemědělské muzeum, které samozřejmě není biofarmou, ale má zase jiné bonusy, už pro návštěvníky chystá stále i unikátní expozice.

Přípraven je bohatý doprovodný program pro děti i dospělé. Nebudou chybět tematické hry a soutěže, hod lasem, trh s kvalitními potravinami, simulátory dojení krávy a jízdy na býkovi a mnoho dalšího.

16. 7. – Ekofarma Agrofyto (Zlínský kraj)

23. 7. – Ekofarma Bošina (Královéhradecký kraj)

30. 7. – Biofarma Belina (Karlovarský kraj)

20. 8. – Bemagro (Jihočeský kraj)

24. 9. – Národní zemědělské muzeum (Praha)

www.farmarskeslavnosti.cz

„Skutečně zdravá škola“ a „Zemědělství žije!“

budou děti učit o původu potravin

Je důležité, aby děti věděly, odkud se bere a jak vzniká jídlo, které mají na talíři. Tento názor sdílí občanská iniciativa Skutečně zdravá škola a Zemědělský svaz ČR. Proto v rámci projektu Zemědělského svazu Zemědělství žije! navazují spolupráci a budou společně organizovat exkurze na farmy, vysvětlovat vliv zemědělství na život dětí a začlenit téma zemědělství do školních hodin.

„Zemědělství žije!“ je projekt Zemědělského svazu ČR, který se snaží zatraktivnit zemědělství v očích veřejnosti a zpopularizovat zemědělský obor mezi mladými lidmi.

Cílem projektu totiž je, aby se v tomto důležitém odvětví české ekonomiky zajistila kvalitní generační obměna pracovníků. Cílovými skupinami projektu jsou děti na základních školách a jejich rodiče, žáci středních škol a široká veřejnost. „**Zájem o zemědělství jako obor zejména mezi mladými lidmi upadá, což je**

Každý rok jídelny vynaloží přes 7 miliard korun za zemědělské suroviny a potraviny. Pokud jídelny začnou nakupovat od místních zemědělců a výrobců (i těch ekologických), jejich kupní síla pomůže vytvořit pracovní místa a další výhody pro místní ekonomiky, zejména ve venkovských zemědělských oblastech.

špatná zpráva nejen z hlediska perspektivy tohoto odvětví, ale také proto, že děti ztrácejí kontakt s přírodou a chybí jim povědomí o tom, co vše předchází tomu, než dostanou potraviny na stůl,“ vysvětluje manažerka projektu Zemědělství žije! Ing. Soňa Jelínková. Přímý kontakt žáků se zemědělci a jejich prací by přitom byl pro jejich budoucí uvažování velmi přínosný. Výlety na místní zemědělská hospodářství jsou také součástí doporučení v programu Skutečně zdravá škola. „*Po tom, co některé*

české školy začaly v rámci našeho programu své žáky vzdělávat o jídle, vzrostl mezi dětmi zájem o vytváření vlastních zahrádek v areálu školy nebo o exkurze na zemědělské farmy. Je tedy zřejmé, že zájem o kvalitní stravu a povědomí o tom, odkud jídlo pochází, jde ruku v ruce,“ vysvětluje zakladatel iniciativy Skutečně zdravá škola **Bohuslav Sedláček**.

V rámci spolupráce Skutečně zdravé školy a projektu Zemědělství žije! bude uspořádáno několik desítek besed na školách zapojených do zmíněného programu. V rámci prezentací a poznávacích soutěží se žákům zábavnou vzdělávací formou představí osvětový projekt Zemědělství žije!, školy dostanou k dispozici výukové materiály o zemědělství a žáci se mohou těšit na exkurze na vybrané statky, na regionální výstavy se zemědělskou tematikou a na návštěvy zemědělských družstev v rámci Dnů otevřených dveří.

www.zemedelstvizijs.cz

Zemědělství na vlastní oči

Skupina studentů tříd 1. HŠVS a 2. HŠ společně s třídní učitelkou Mgr. Kateřinou Bakulovou a vyučující ZPV Ing. Zuzanou Nádvorníkovou vyrazila od pardubického autobusového nádraží do nedaleké obce Choteč. Měli zde společně strávit krásný den, který by jim představil nejen přírodu našeho kraje, ale především nové ekologické způsoby hospodaření a péče o krajinu.

Na své farmě přivítal žáky s vyučujícími Ing. Jiří Vondrouš s rodinou a seznámil je se zásadami konvenčního zemědělství. Srozumitelnou formou žákům objasnil rozdíl mezi bio, eko a konvenčním zemědělstvím. Podle odpovědí studentů na jeho „kontrolní“ otázky bylo zřejmé, že pochopili charakteristiky různých typů i alternativního zemědělství.

Farma Choteč se zaměřuje na pěstování nejrozmanitějších druhů salátů, kořenové a brukvovité zeleniny, raných i pozdních brambor. Žáky zaujaly i rozkvetlé dýně Hokkaido a cukety dodávané do restaurací pardubického regionu. Mezi vznesenými dotazy mladých návštěvníků byla i otázka na jednotlivé druhy salátů a jejich využití v gastronomii.

Velmi zajímavé byly informace o kontrolách kvality ze strany EU a Krajské hygienické stanice. Zkoumány jsou nejen vzor-

ky půdy a jednotlivých druhů zeleniny z hlediska stopových prvků, ale i vody, kterou využívají k zavlažování. Chlapce



Různé odrůdy salátů – Nabízeny Bio

SKUTEČNĚ ZDRAVÁ ŠKOLA

Chceme zdravější děti

Chceme, aby naše děti jedly jídlo, které je zdravé a které jim chutná, a aby věděly, odkud jídlo pochází a jak vzniká.

Naše vize

Skutečně zdravé školy nabízejí dětem jídlo, které je chutné a zdravé. Pomáhají dětem také získat představu o tom, odkud jídlo pochází a jak se pěstuje nebo vyrábí. Umožňují svým žákům porozumět vztahům mezi jídlem, které jí, a světem, ve kterém žijí. Děti si ze školy odnášejí základy zdravých stravovacích návyků a důležité informace, díky kterým si v životě dokážou vybrat zdravé a kvalitní potraviny.

Skutečně zdravá škola je komplexní program zdravého školního stravování. Snaží se, aby si děti jídla vážily, dokázaly si jej vychutnat a věděly, odkud jídlo pochází a jak vzniká. Skutečně zdravá škola pomáhá dětem v rozvoji dovedností a návyků, které budou potřebovat ke zdravému a úspěšnému životu.

Chceme, aby děti získaly dovednosti lídrů a naučily se poukázat na věci, které by se měly změnit.

Naše inspirace

Program Skutečně zdravá škola vychází ze zkušeností obdobného programu ve Velké Británii (Food For Life Partnership – FFLP), do něhož se od roku 2005 zapojilo více než 5 000 škol. Více si o jeho úspěších přečtete

www.skutecnezdravaskola.cz

zaujalo propojení soukromého hospodaření s volně žijícími živočichy. V rámci udržení biodiverzity je třeba vytvářet mezi poli křovinaté ostrůvky a přírodní tůňe, jejichž vytváření podporuje EU, a tak jsou budovány ze státních prostředků.

Inženýr Vondrouš má bohaté zkušenosti i s chovem hospodářských zvířat, zejména vepřového a hovězího dobytka. Mohl tedy žákům fundovaně vysvětlit úskalí tohoto druhu podnikání v ČR. Sdělil jim i své odborné znalosti načerpané na zahraničních stážích a praktických seminářích. Jako velmi znepokojující vnímá rozdíl v podmínkách a dotační politice jednotlivých států Evropské unie.

Díky štědrosti hostitelů ochutnali studenti čerstvě sklizené produkty, mezi nimiž byla velmi křupavá a sladká mrkev nebo šťavnatá kedlubny větších rozměrů. Doma si pak mohli připravit zeleninový salát z ledového salátu, popřípadě kapustové karbanátky či pokrm z bílého zelí. Vřelé přijetí farmářovy rodiny a spolupracovníků způsobilo poměrně velký zájem o danou problematiku.

Labská hotelová SOŠ a SOU Pardubice, s. r. o., zapojená do projektu Skutečně zdravá škola

bio O 7-8/2016

PRVNÍ PŘÍKRMY PRO KOJENCE

Polévky

První příkrm – mezi 7. a 8. měsícem, případně, když jeví miminko zájem.

Mrkev s jáhlami a batolkou

1 porce

- 1 čajová lžička jáhel
- 1 malá mrkvička
- 3–4 lístky batolky (může být vojtěška alfa-alfa)

Přes noc jáhly namočíme a druhý den slijeme vodu.

Dáme jáhly vařit do 1/2 hrnku vody na 20–30 minut (do měkka). Vodu dle potřeby přidáváme.

V závěru varu přidáme nejmenno nastrouhanou mrkev, vaříme 5 minut.

Jakmile polévku odstavíme z ohně, vmícháme nejmenno pokrájenou nať.

Pak vše propasírujeme na ručním pasírovači. Konzistence je tekutá krémová polévka.

Do prvních příkrmů doporučuji dávat s bezlepkovými obilovinami. Střídat druh obiloviny po týdnu a po dobu jednoho měsíce, kdy s ní začínáme, ji vždy přes noc namočit. První týden příkrmování doporučuji používat mrkev, další týden dýni hokkaido, a pak už směle kombinovat 2–3 druhy zeleniny (nejlépe kořenové). Po měsíci prvních příkrmů můžeme přidávat do polévky kapku oleje (bioolivový, bioslunečnicový, biodýňový). Ze zelených nať v prvním měsíci příkrmů doporučuji: batolku, mizunu (jedlá chryzantéma), alfa-alfa, petrželku hladkolistou.

Hustá polévka

Mezi 9. až 12. měsícem.

Natural rýže s mrkví, petrželí a zelenou natí

1 porce

- 1 lžice do měkka uvařené kulatozrné rýže natural
- 1 malá mrkev
- 3 kolečka petržele
- 1/2 lžičky pokrájené hladkolisté petrželky
- 1 kapka bio olivového oleje za studena lisovaného (nebo 1/2 lžičky slunečnicových přes noc namočených semínek)

Rýži odebíráme z hrnce, kde se vařila rýže pro celou rodinu.

Zeleninu očistíme, na kousky (cca 1 cm) pokrájíme a vaříme v 1/2 hrnku vody do měkka.



Stáhneme z plotny, přidáme rýži, kapku oleje, nebo semínka a zelenou nať.

Vše propasírujeme.

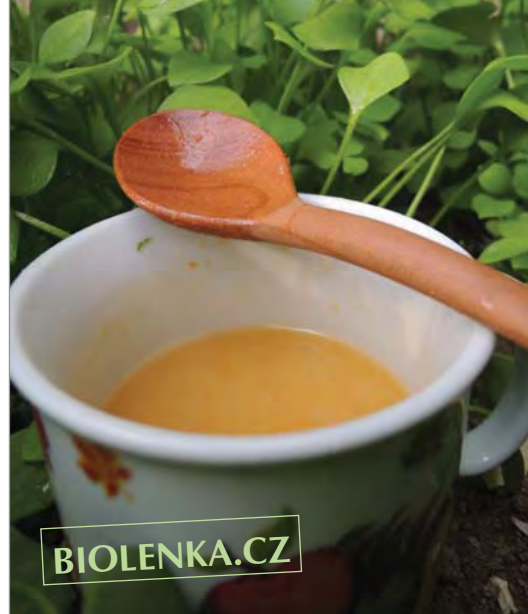
Konzistence je hustá polévka.

Dle potřeb dítěte volíme hustotu kaše. Zkrátka z polévek pomalu přecházíme k hustší kaši. Dle stolice přidáváme větší podíl zeleniny (v případě zácpy), nebo větší podíl obilovin (v případě řídké stolice). Nebojíme se zařazovat celozrné (natural) rýže, jelikož ručním pasírováním se hrubá slupka odstraní. Od desátého měsíce jsem osobně začala zařazovat mini kousek řasy wakame.

Syrová a napařená zelenina

Dle mých zkušeností:

Syrová zelenina skvěle poslouží při prořezávání zoubků. Skvěle chladí dásničky tvrdá část zelí. Jinak směle podáváme mrkev, tvrdé části zelí, kedlubnu, salátové listy. Pokud se nebojíte se zakuckáním, tak i zelené natě.



Kousky do měkka napařené zeleniny jsem podávala s prvními příkrmy. Musím se přiznat, že jsem s napařenou a syrovou zeleninou začala jako první, pak až polévky (v 10. měsíci). Naše miminko, hned chtělo něco držet a jíst.

Kaše z vloček

Od 12. měsíce dál.

Ovesná kaše s napařenou a kvašenou zeleninou

Pro 1 batole či malé dítě

- 3 lžice ovesné kaše
- 2 plátky dýně hokkaido
- 2 plátky řepy
- 1 lžička domácí kvašené zeleniny
- 1 lžička slunečnicových semínek

Jemné ovesné vločky přes noc namočíme a druhý den vaříme 5 minut pro celou rodinu. Plátky zeleniny napaříme do měkka.

Kvašenou zeleninu propláchneme a zbavíme tak větší množství soli.

Slunečnicová semínka přes noc namočíme.

Kaši podáváme s napařenou i kvašenou zeleninou.

Slunečnici dle potřeby dítěte, buď rozmíjeme do kaše, nebo jí kaši posypeme.

Obiloviny s lepkem můžeme podávat od roka dítěte. Vločky jak kupované, nebo doma namleté doporučuji přes noc namočit. Vločky doma vločkované doporučuji připravovat z loupaných zrn (kernotto, ječné kroupy, jáhly) z celozrných jedinež z rýže natural.





**zelí
hlavatka**



**rajče
Pražské
dlouhé**



**křen
Malín**



**česnek
Z Měřejovických
strání u Litoměřic**



**pšenice
Postoloprtská
přesívka**

**salát
Plzeňský
kamenáč**



**zelí
Křimické**



**bob
Klatovský**



**brambor
Universal**



**tuřín
Milevský**



**šalotka
Korch**



**rybíz
Gabreta**



**broskvoň Marta
z Libínského sedla**



**rozmarýna
Z hájovny**



**klokočí
z Bobro**

Obrazová mapa zachycuje krajové, staré a rodinné odrůdy v českých zemích uchovávané spolupracujícími udržovateli odrůd. Vedle krajových plodin (ječmen gengel) a starých obřích jsou zastoupeny také rodinné sorty (hrách Obří z Hořic). Plodiny jsou umístěny svého původního výskytu nebo dlouhodobého pěstování. Mapa uvádí zástupce z různých rostlin a umožňuje tak udělat si představu o odrůdovém bohatství u nás.

Staré, krajové a rodinné odrůdy v České republice

**tuřín
dumlík**



**hrách
Obří
z Hořic**



**šanta
Vlčická**



**mák Bílý
z Javorníku**



fazole Vojákové



**libeček
Vyskočilův,
z Heřmano-
va Městce**



len Šumperský horal

**mák Bílý
z Vysočiny**



**lebeda
Lebedový
špenát**



**šalotka
Mičurinka**



**proso
Hanácké
mana**



**žito
jařyna**



**fazol
Vranov**



**okurka
Znojemská**



**oves
Z Luhačovického
Zálesí**



**paprika
Hodonínská sladká převislá**

Gengel, o.p.s.
Veselka 52, 374 01 Trhové Sviny
tel: 386 321 617
www.gengel.cz

Připravil Martin Malec (martim.cz)

Fotografie: Gengel, o.p.s. a uchovatelé odrůd

Vyšlo jako součást Bio - měsíčníku pro trvale udržitelný život č. 7-8/2016, www.bio-mesicnik.cz

vané Gengelem a s ním
h odrůd (celer Pražský
přibližně do místa
ných skupin kulturních

ČESKÁ BIOPOTRAVINA S CENNÝMI BODY

V soutěži Česká biopotravina se letos nově mohou výrobci utkat o cenné body. Jedná se o body preferenční pro projekty Programu rozvoje venkova.

Od letošního ročníku výherci jednotlivých kategorií soutěže Česká biopotravina budou mít snazší přístup k dotacím. Nově se totiž stalo získání cenění preferenčním kritériem pro projektové opatření v Programu rozvoje venkova, a to v podopatření 4.2.1. Zpracování a uvádění na trh zemědělských produktů. Bioproducenti, jejichž výrobky porota vybere jako nejlepší, si tak budou moci připočítat 10 preferenčních bodů, které ovlivní rozhodování o získání případné dotace.

„Domníváme se, že právě tento krok bude výrazně motivační pro účastníky soutěže,“ říká **Kateřina Urbánková**, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců, jež soutěž organizuje a dodává: „Mnohé soutěže mají jako hlavní cenu pevně stanovený finanční obnos. V našem případě tomu tak není. Takzvané preferenční body mohou výrobcům, kteří plánují rozvoj své činnosti – což je samozřejmě žádoucí, přinést i desetitisíce či statisíce.

ce. Záleží jen a jen na jejich ambicích a aktivitě.“

Kromě „bodů“ získá výherce ještě inspirativní vícedenní zájezd na veletrh BIOFACH 2017, a to díky dlouholetému partnerovi soutěže – PROveletrhy, s. r. o., oficiálního zastoupení BIOFACHu pro ČR.



Nejlépe hodnocené biopotraviny – vítězové jednotlivých kategorií pak mohou jejich výrobci označit logem s označením daného ročníku soutěže.

Patnáctý ročník soutěže Česká biopotravina je organizován PRO-BIO Svazem ekologických zemědělců. Výrobci biopotraviny, certifikované a označené evropským nebo i národním logem pro biopotraviny, mohou přihlásit do čtyř sou-



těžných kategorií: Biopotraviny živočišného původu, Biopotraviny rostlinného původu, Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní potravinářské výrobky a Biovíno. **Soutěž biovín** je organizována ve spolupráci se Svazem vinařů České republiky, o. s., a uzávěrka přihlášek je **9. srpna 2016**. **Ostatní biovýrobky lze přihlašovat až do 15. srpna 2016**. Vyhlášení vítěze se uskuteční 5. září 2016 na Ministerstvu zemědělství ČR v rámci kampaně Září – měsíc biopotravin. Slavnostní **předání ocenění** pak proběhne **9. září 2016** v Bílých Karpatech, kde hospodaří Nejlepší sedlák PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců 2016, **ekofarma Javorník – CZ, s. r. o.**

Soutěž je realizována pod záštitou ministra zemědělství **Mariána Jurečky** a ředitele Státní zemědělské a potravinářské inspekce **Martina Klanici**.

Pravidla soutěže jsou dostupná na www.ceskabiopotravina.cz

Na soutěži kuchařských knih v čínském Yantai vyhlásili vítěze za rok 2015

ČESKÁ KUCHARKA VE SVĚTĚ OPĚT VÍTĚZÍ

Slavnostního předání cen na mezinárodní soutěži Gourmand World Cookbook Awards se zúčastnily i české autorky; **Jana Vlková** se svou knihou **Květinová kuchařka** a **Denisa Bartošová** s knihou **Láskominy**.

Denisa Bartošová si opět odnesla první cenu, tentokrát v kategorii „Nejzábavnější kniha roku“. Janě Vlkové se nepodařilo v tvrdé konkurenci čtrnácti titulů proměnit nominaci ve vítězství. „Je nejzábavnější skutečností, že moje kniha je nejzábavnější knihou světa,“ komentuje své vítězství Denisa Bartošová. „Setkání s autory a autorkami kuchařek z celého světa bylo velkou inspirací. Vavříny v mé kategorii si odnesla peruánská kuchařka. A jak chutná peruánské jídlo, jsme pak všichni mohli zjistit na závěrečné večeři, kterou pořádala právě tato jihoamerická země,“ sdělila autorka Jana Vlková.

Světové knižní ceny zaměřené na kuchařské knihy v rámci Gourmand World Cookbook Awards jsou udělovány každoročně už od roku 1995. Soutěže se účastní okolo 200 zemí světa. Za loňský rok byly do finále soutěže nominovány tyto knihy nakladatelství Smart Press:

Menu podle Koko – Veronika Koko Kokešová,

Květinová kuchařka – Jana Vlková,
Kuchařka první republiky – Jitka Rákosníková a Eva Všetíčková a
Láskominy Denisy Bartošové.

Světové prvenství si Denisa Bartošová přivezla z Číny již jednou, v roce 2014, a to v kategorii „Design“ za svou první knihu **Láska prochází kuchyní** – uvařte, zabalte a věnujte jedlý dárek.

Třetí místo se svou prvotinou **Škoda nevařit** – kuchařka plná hudby vybojoval v roce 2013 i Martin Škoda.

Vypsání finálové kategorie, kde figurují tyto knihy:

C07 – Eastern Europe
Czech – Recipes from the Heart of Europe / Kuchařka první republiky – Jitka Rákosníková and Eva Všetíčková (Smart Press)

A11 – Entertaining Czech – Láskominy Denisy Bartošové, Denisa Bartošová (Smart Press)

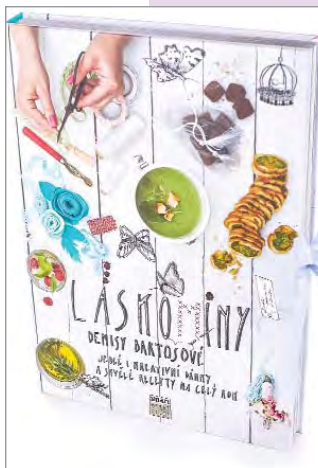
A12 – First Cookbook Czech – Koko's menu / Menu podle Koko, Veronika Koko Kokešová (Smart Press)

E02 – Single subject Czech – Flowers cookbook / Květinová kuchařka, Jana Vlková (Smart Press).

LÁSKOMINY Denisy Bartošové
– Jedlé i kreativní dárky a skvělé recepty na celý rok

Darujte s láskou svým blízkým Láskominy Denisy Bartošové! Díky ozdobné mašli se již nebudete muset starat o další balení. Jediná kniha, která přímo touží po tom být darována. Druhá kniha Denisy Bartošové – autorky, která je pověstná svou kreativitou a nenecháváma ru-

kama, by neměla chybět nikomu, komu není líno vdechnout dobrým nápadům život. Denisa vám pomocí podrobných postupů pomůže vytvořit věci, na které byste si sami možná netroufli, a to za pár chvil i za pár kaček! Nechte promluvit své tvořivé já a darujte blízkým nebo sami sobě ručně vyrobené láskominy!



Fotografie: Marek Bartoš * Grafika: David Bartoš * Ilustrace: Adéla Kleinhamplová * Další spolupracovníci: Klára Zíková, Pavlína Blahotová, Jiří Kettner a další

Vydalo nakladatelství Smart Press, Mojelaskominy.cz

TZ

Druhou červencovou sobotu ve Starém Městě pod Sněžníkem

BIOSLAVNOSTI „CHLÉB A VÍNO“

11. ročník BIOSLAVNOSTÍ zahájí 9. července 2016 v 10 hodin ve svém areálu ve Starém Městě obchodní společnost PRO-BIO. Tradiční festival dobrého jídla, pití a zábavy nese letos motto: „Chléb & víno“.

Kváskové pečení s profesionály

Těšit se můžete na vše spojené s domácím pečením kváskového chleba – praktická ukázka přípravy těsta, poradenství k založení a udržení kvásku, ochutnávky chlebů a recepty. Navštíví nás profesionální pekaři a autoři kváskových kuchařek. Pokřtíme společně knihu paní Jany Berkové „Kvásková kuchařka“. Svou knihu „Pečeme z kvásku“ představí s praktickou ukázkou přípravy těsta Lenka Žák.

Biovína

Připravena bude pestrá ochutnávka biovín. Seznámíte se s biovináři, ochutnáte širokou škálu známých i méně známých odrůd vína.

masa z ekofarmy ve Velkých Hostěrádkách. Nezapomeneme ani na vegetariánské a veganské pokrmy, včetně fresh nápojů, zmrzliny a dezertů. Mlsným jazyčkům nabídneme naše osvědčené pohankové palačinky a jako novinku ječné lívance. Navštěvníci se mohou těšit na novinku – špaldové pivo z biosurovin – Špaldový pašerák.

Moderuje – Kamila Špráchalová

Po úspěšné návštěvě loňského ročníku za námi letos opět přijede česká herečka a dabérka Kamila Špráchalová, letos se ujala moderování celé akce. Kamila je nadšenou kuchařkou a propagátorkou biopotravin. Naše biopotraviny využívá také při svých charitativních aktivitách při vaření v Domově svaté Rodiny v Praze.

Originální hudba

Nedílnou součástí BIOSLAVNOSTÍ je hudební program. O ten se letos postarají Longital (SK), Medial Banana, Bombardák a jako zlatý hřeb večera vystoupí Luboš Pospíšil.

Pestrý program pro děti

Děti si užijí program s ekologickou tematikou



ve Špaldíkově dětském koutku, připraveném šumperským Střediskem ekologické výchovy Doris. Na děti budou čekat tvořivé dílničky, pohybové aktivity - trampolína, slackline či lezení po stromech s využitím Monkey setu.

„Akce se koná za finanční spoluúčasti Olomouckého kraje.“

www.bioslavnosti.cz,
www.probio.cz
Barbora Hernychová



Exkurze

Po celý den budou otevřeny prostory firmy k nahlédnutí a seznámení s jednotlivými provozy. Zájemci se mohou těšit na prohlídku našeho mlýna, bezlepkového mlýna, balírny i skladů a proniknout do celého procesu výroby – od zrníček až po zabalené konečné mouky, krupice a další produkty.

Biojarmark

Na biojarmarku vás budou čekat farmářské stánky se sortimentem PRO-BIO i produkty ekozelinařů, mlékařů, pekařů a dalších.

Bioobčerstvení

Bio občerstvení bude zajištěno v průběhu celého dne. V nabídce budou masové speciality z biojehněčího z místní ekofarmy Agrisen – jehněčí steaky, klobásky, beran na grilu a pokrmy z biovepřového





Luboš Pospíšil si s kapelou 5P notuje i v zájmu o produkty přímo „ze dvora“ KNÍŽE ROCKOVÝCH BALAD: FARMÁŘSKÉ TRHY SI UŽÍVÁM!

Letošním esem z první rockové ligy bude na staroměstských Bioslavnostech Luboš Pospíšil se svou kapelou 5P. Zkušený harcovník, považovaný na své parketě už za klasika žánru, brázdí republiku křížem krážem s nebývalou energií jako za mlada. A i když se generace jeho posluchačů proměňuje, poutá stále tento „kníže rockových balad“, jak ho kdosi kdysi nazval v narážce na jistý obrat v textu jedné jeho písně, publikum spíše přemýšlivější, než hledající jen prvoplánový „nářez“. Před akcí roku firmy PRO-BIO se tak jejím návštěvníkům může hodit ke správnému naladění letmé zastavení se zpěvákem i kapelou.

Vzbuzují-li dnes vaše vystoupení u pamětníků i reminiscence se zlatou érou C&K Vocalu, vnučuje se otázka, zda se vám někdy po té kapele nezašteskne?

C&K Vocal byl v té době – a asi nejen v té době – určitě naprosto výjimečné vokální těleso. Dokonce nás tehdy jeden polský hudební časopis umístil na nějaké šesté místo v Evropě, což tady nikdo ani netušil. Jinak se mi dnes ale až tak nestýská, protože v kapele je nás pět a všichni zpívají – například společně ve skladbě Doky vlaky hlad a boty, což je známá klasika Vládi Mišíka a kapely Flamengo z legendárního Kuřete v Hodinkách. Zpíváme ji dokonce ve stejném aranžmá, jak ji zpracoval C&K Vocal. A myslím, že tehdejší provedení jsme schopni připomenout hodně věrně. Dráhu C&K Vocalu jsem ale už od doby, kdy jsem odešel, dál moc nesledoval.

Dobře zpívat – to byla tedy u nových členů kapely 5P podmínka?

Ne, to byla shoda okolností, ale všichni zpívají fakt dobře.

Motor skupiny nyní opravdu šlape. Je to dáno spíš čerstvým tepem mladých muzikantů nebo jiskrou dnešního repertoáru?

Od každého něco. Samozřejmě, že mladí by měli mít více energie, což se v tomto případě opravdu projevuje, ale je to i tím, že jsou velmi vnímaví k rockové historii a i když ji nezažili, umějí si vše důležité zjistit, poznat to a muzikantsky jaksi

absorbovat. Ale samozřejmě, že repertoár také hraje svou roli. Protože jsem vždycky písně dělal s lidmi, kteří byli autorsky výjimeční – Ota Petřina, Petr Skoumal, Jan Sahara Hedl, Láďa Kantor, Pavel Šrut –, takže všechno se pak významně spojuje v žádoucí tvar i zvuk...

Nejen váš parádní „narozeninový“ březnový velekoncert v pražském sále Akropolis, ale i celou šňůru těch současných rámuje pro vás letos osobní, ale i vícevýznamová cifra 66...

Ano, na tu ideu jsme plně najeli, letošní koncerty děláme pod značkou Route 66. To znamená, že jsme v rámci představení celé mé muzikantské cesty zařadili písně, které jsem dlouho nezpíval nebo nezpíval s kapelou nikdy. Hrají s námi někdy i zajímaví hosté. Symbolika tohoto „on the road“ je ale, jak lze tušit, alespoň v případě mé generace, širší...

Slyším-li v textech, které zpíváte, některé obraty – jako třeba „tak vznikla zem...“, tak aniž je v nich slovo o ekologii atd. – vždy z nich cítím jakousi vyšší odpovědnost, vztah k obecnějším hodnotám, k prostředí... Je to mé zdání, nebo v písničkách těchto souvislostí mít potřebujete?

Vezmu-li autory jako byli Kantor či Šrut, tak tam vždy bylo z oblasti lidských vztahů zakomponováno dost, ale našlo by se tam, např. u Kantora, i řada věcí, které se týkaly přírody, třeba ve skladbě Mlčení stromů, vánků a řek. – Anebo zmíněná Vznikla zem, píseň z roku 2011 – Pepa

SESTAVA KAPELY 5P

LUBOŠE POSPÍŠILA

Luboš Pospíšil

– zpěv, akustická kytara

Ondřej Fencel

– klávesy, kytary, foukací harmonika, zpěv

Mirek Linhart

– elektrická kytara, zpěv

Martin Štec

– baskytara, zpěv

Pája Táboříková

– bicí, zpěv

Lábús je jako textař některých mých písní dosti spojený s tématy přírody... Většinou jde o náměty autorů textu, ale najdou se i písně, kde nějak reagovali na můj pohled na svět... Třeba skladby, které se týkaly studentského prostředí. Např. Banální příběh o klíči, Groteska či známá Koleč Yesterday, což je vlastně můj příběh, byť proslavený v podání Michala Prokopa.

Vzhledem k těm vašim 66 křížkům a tématu Bioslavností, kde odstartujete v 21 hodin finále večera, je na místě i otázka, která se u rockových harcovníků, jimž bylo připisováno krédo „sex, drogy a rokenrol“, přímo nabízí: pečujete už víc o svou tvůrčí i koncertní energii, např. zdravějším životním stylem?

Ono to částečně s věkem přijde samo. Člověk už do toho tak nešlape, je rozumnější..., ale ne že bychom to s 5P neuměli rozbít, když je příležitost. Vše si vždycky oslavíme, jak potřebujeme. Nijak zvlášť se zdravotně nehlídám, jen se určitě víc a víc omezují v kouření. A strava? U benzínek s těmi bagetami se při návrazech z koncertů zastavujeme stále... No, pravda, občas doma vyrábím i zdravější balíčky na cestu... (Pája se ozyvá, ➡)

➡ že to zkoušela nabízet taky, ale v kapele prý nebyl moc zájem. A že by měla čím zdravějším přispět! Její rodiče jsou totiž dokonce velkozelináři!)

V kontextu s vaším koncertem ve Starém Městě se nabízí i téma biopotravin. Potkávejte se s nimi?

Jistěže jsem se s nimi už setkal, ale nejsem zaměřen tak, že bych je cíleně vyhledával. Co mě ale baví, to jsou farmářské trhy, kde vidím opravdu spoustu kvalitnějších i zdravějších potravin, než v marketech. Na trzích cítím cenný posun k lepšímu, a to je pro mě fajn...

Bydlím sice na venkově u Kutné Hory, ale nic velkého nepěstují, jen rajčata a tak..., přítelkyně zahradničí víc, věnuje se ale spíš kytičkám.

Víc by k tomu jistě měl Martin Štec, náš baskytarista – je vegetarián, a to zásadní, takže zkušený... Dnes už ale naštěstí není problém říci pořadatelům, že chceme pro jednoho člena bezlepkovou dietu a pro druhého vegetariánské občerstvení. Většinou nám to splní...

Martin to potvrzuje. Přidá ale skepticky svou zkušenost rockera-vegetariána ze stravovacích možností při cestách po republice:

Nijak slavně to s nabídkou pro nás ani po letech nevypadá. Jak vyjedete z Prahy a z větších měst, kde se bezmasé menu přece jen lepší, je to ve většině restaurací

stále bída. Mám už na to svou metodu: dát si jen brambory či rýži a k tomu šopský salát. Někdy to řeším balíčkem na cestu, pečů si doma i chleba. Najel sem na stravu bez masa už před lety a musím říci, že mi plně vyhovuje. Brzy jsem cítil pozitivní efekty snad ve všem – v menší únavě, v čistší pleti, ve financích... Poté,



co jsem koupil domek na venkově, se chci postupně pustit i do pěstování vlastní zeleniny, protože ta v supermarketech je často co do kvality děsivá...

Ptám se ještě, zda má jako vegetarián, jak bývá obvyklé, blíž k biopotra-

vinám, ale ejhle! S jejich fandou v tomto případě tu čest nemám:

BIO samozřejmě vídám, ale na venkově ho u nás na Litoměřicku máte málokde a tam, kde biopotraviny jsou, mě odrazuje, jak jsou drahé. Já to ale neřeším, cítím v té značce spíš marketingové zájmy. Možná jsem byl na počátku odrazen i tím, že jsem si jednou koupil tmavou rýži BIO a vůbec mi nešla dovařit. Jestli bych tedy nějaký pokrok u nás v nabídce potravin uvítal, tak ani ne tak v sortimentu BIO, ale hlavně ve vyšší kvalitě veškeré zeleniny, jak ji známe z vyspělejších zemí či u nás, je-li někde přímo od farmářů.

P. S.

Zda si ve Starém Městě před hrábnutím do strun své basy stihne Martin s kolegy z kapely u stánku ekozemědělců názor na BIO vylepšit či ne, případně zda se dostane s organizátory Bioslavností k hovoru o přec jen hlubších, než jen potravinových, přínosech tohoto hospodaření, např. na poli welfare či péče o krajinu, to se tedy teprve uvidí. Spolu s hraním na pódiu se při tomto svátku potravin zrozených bez chemie totiž hraje právě i o pokrok v osvětě vůči těm, kdož cestu k BIO (zatím?) nenašli...

Připravil

Karel Merhaut

FOTO – archiv kapely 5P

Luboše Pospíšila

LUBOŠ POSPÍŠIL

vplul na rockové nebe roku 1969 jako člen šestihlasé zářící komety zvané **C&K Vocal**, která proslula zejména průlomovým **CD Generace**. Z lůna „rodné“ kapely, jejímuž zvuku dodával jeho expresivní hlasový rejstřík ostrost i originální barvu, postupně však vybočoval při souběžném sólovém hraní svých písní s kytarou.

Kolekci těch nejlepších vydal roku 1983 na oceňovaném LP **Tenhle vít jsem měl rád**. Jeho pronikavý hlas, s nebyvalou naléhavostí, ale i citlivostí sdělující poetické texty básníka Pavla Šruta, zasazený repertoárově do neobvyklé kombinace niternosti až zádušnosti nesené však tempem rockové dynamiky, se brzy stal poznávacím znamením nezaměnitelného zpěváko-va stylu.

S novou kapelou **5P**, jíž prošli i muzikanti naší rockové špičky (mj. mladičky David Koller), objel v 80. letech republiku. Následovala dvě nová alba a na

čas i pěvecké angažmá při hledání nové tváře Blue Effectu Radima Hladíka. Po listopadu 89 vydal Pospíšil další alba s kapelami Biograf a LPG. Větší pozornost s letitým hudebním parťákem kytaristou Bohumilem Zatloukalem vzbudili roku 2008 deskou **Příznaky lásky**, kterou nahrála vzkríšená kapela **5P**, omlazená o muzikanty až o tři generace mladšími.

V roce 2011 následovalo studiové album **Chutnáš po cizím ovoci**, definitivně se pak noví 5P našli s příchodem kytaristy Mirka Linharta v roce 2012. Vyústění v podobě alba **Soukromá elegie** (2014) znamenalo nejúspěšnější albový počín od Lubošových zlatých osmdesátých.

S omlazenou kapelou, s níž dnes Luboš křížuje republiku, zaznamenává skvělé recenze i prodeje navazující na éru jeho mládí. Aktuálně probíhá retrospektivní turné **Route 66** navazující na box **13CDs**, který letos Luboš Pospíšilovi vydává Supraphon.

PŘÍBĚH

(Luboš Pospíšil – Pavel Šrut)

*Je dům a pod ním teče řeka
v řece dvě leklý ryby plavou
Je muž a doufá, že ho někdo čeká
co mu asi tak táhne hlavou*

*Zvoní, nikdo neotvírá a tak to zkusí
přes balkon a po římse
Avšak chybí mu instinkt netopýra
už padá a lidi dole díví se*

*Je dům a pod ním teče řeka
v řece dvě leklý ryby plavou
Byl muž a doufal že ho někdo čeká
co mu asi tak táhlo hlavou*

*Zvonil, nikdo neotvíral
a tak to vzal přes balkon a po římse
Avšak chyběl mu instinkt netopýra
muž padal a lidem dole divil se*



Bio 9.7. 2016 Slavnosti Staré Město p. Sněžníkem

areál firmy PRO-BIO od 10:00 hod

téma
chléb & víno

hudební program
Luboš Pospíšil
Longital (sk)
Medial Banana
Bombardák

Změna programu vyhrazena

program dne

Vše o kváskovém pečení
Ochutnávka bio vín
Bioobčerstvení, Biojarmark
Špaldíkův dětský koutek
a ještě více...

host: Kamila Špráchalová

www.bioslavnosti.cz

Zvýhodněné vstupné na www.bioweb.cz do 30.6.2016.

Vstupné na místě: od 10 hodin: 70,- Kč dospělí, 30,- Kč děti / Od 18 hodin: 150,- Kč dospělí, 30,- Kč děti

hlavní partneři

Akce se koná za finanční spolupráci Olomouckého kraje

mediální partneři



NA PARTNERSTVÍ 761 021



Biopotraviny ve Středočeském kraji zaujaly

Popularizace bio v regionu

Nákupem regionálních biopotravin podporujete jak místní ekonomiku, tak krajinu. I vy můžete ovlivnit, jakým způsobem hospodaří zemědělci ve vašem okolí.

Téma biopotravin z regionu zajímá nejen mladé lidi. Potvrdil to červnový seminář, který uspořádal Bioinstitut, o. p. s., v aule hotelové školy v Poděbradech. Dozvědět se, jak vypadá stav ekologického zemědělství ve Středočeském kraji a ochutnat místní biopotraviny, přišlo téměř sedm desítek účastníků.

Přibývá lidí se zájmem o místní potraviny. Hledání krátkých distribučních cest mezi výrobcem a spotřebitelem je stále populárnější. Nákupem regionálních potravin lze podpořit lokální ekonomiku, v případě biopotravin navíc tento trend napomáhá také k udržbě tradiční zemědělské krajiny, snižuje znečištění vodních zdrojů průmyslovými hnojivy a přispívá k dlouhodobé půdní úrodnosti. Ne vždy se však o lokální nabídce biopotravin dostatečně ví.

„Velmi nás těší zájem mladé generace o daná témata. Přišli jak studenti hotelové školy, tak budoucí zemědělci, ale i gymnazisté,“ potvrdila **Andrea Hrabalová**, koordinátorka projektu Propagace regionální bioprodukce a spolupráce, v rámci něhož se seminář konal. Právě ona celou vzdělávací akci v úterý zahájila představením základních statistických dat.

Ve Středočeském kraji existuje 270 ekofare, které hospodaří na cca 17,5 tis. hektarech. Přestože má Středočeský kraj nejnižší podíl půdy v ekologickém zemědělství z celkové zemědělské půdy v kraji (3 %), samozřejmě nezahrneme-li Prahu, a pouze pětiprocentní podíl ekofare na jejich celkovém počtu v kraji, v regionu se výrobcům biopotravin daří. Je zde registrováno 64 výrobců biopotravin.

Existují zde jak malé rodinné výroby, tak významné podniky, které zásobují biopotravinami celou republiku. Mezi ně patří i místní Polabské mlékárny, jejichž řadu výrobků v biokvalitě s krávkou Matyldou na obale znají děti z celé České republiky. Ne vždy však jejich rodiče ví, že právě tyto produkty jsou vyrobeny pouze z českého biomléka ze 12 farem. Právě biomléko, včetně srovnání bio a konvenčních mléčných chovů, a aktuální výsledky

výzkumů byly tématy pro Romana Rozsypala, poradce pro ekologické zemědělství.

Propojení teorie a praxe

Jak vypadá věda v praxi, neboli každodenní život sedláka a faremního zpracovatele, který chová dojný skot a mléko



sám zpracovává, plné aule přiblížil **Antonín Šmakal**, z farmy BioVavřinec z Okrouhlice.

„Snažíme se, aby naši studenti měli přístup k aktuálním informacím. Spolupráce s místními výrobci potravin je bezesporu zajímavým způsobem, jak podpořit region i rozvoj turistiky. Dlouhodobě se snažíme o propojení teorie s praxí, zveme odborníky z nejrůznějších oborů. Usilujeme o to, aby naši žáci šli do praxe co nejlépe připravení,“ komentovala **Eva Krátká** z poděbradské hotelové školy, kde se seminář konal. Posluchače zaujalo i povídání **Lubomíry Chlumské** ze společnosti Country Life se sídlem v Nenačovicích o tom, co nabízí a s jakými problémy se potýká jed-

na z deseti biopekáren v České republice. Zajímavý příběh prvního biodynamického vinařství u nás, které obnovilo vinice v Kutné Hoře, vyprávěl jeho majitel **Lukáš Rudolfský**.

Zapojení spotřebitelů

Zájem lidí o produkty přímo z farem stoupá. O tom, jak mohou sami spotřebitelé pomoci „svým“ sedlákům vybudovat výrobu biopotravin hovořil **Stanislav Svatoň** z Ekostatku Vlkaneč. Díky půjčce ve formě předplacené produkce může nyní statek pro své odběratele vyrábět ovocné džemy i konzervovanou zeleninu. Principy komunitou podporovaného zemědělství jako možnost odbytu a distribuce biopotravin vysvětlila **Šárka Krčilková** ze spolku CoolLAND. Zajímavý pohled na školní jídelny přišel ze Základní školy Ing. M. Plesingera Božinova z Neratovic, která je zapojena do projektu Skutečně zdravá škola.

„Bio“ není nálepka

Důležitým informačním vstupem bylo i vystoupení **Milana Berky** z kontrolní organizace KEZ, op.s., který vysvětlil, jak se bioprodukty certifikují, jak a kdy se ekologičtí zemědělci, bioproducenti a distributoři kontrolují. Účastníci si ze semináře odnesli i praktické rady týkající se zajímavých webových stránek, ke kterým patří např. Registr ekologických podnikatelů Ministerstva zemědělství ČR či adresář PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

„Potěšilo nás, že všichni přítomní nakonec pochopili, že označení bio si na potraviny nemůže naspat kdokoli. Příklady z praxe zase ukázaly, že dělat kvalitní jídlo je dřina, která si zaslouží spravedlivou cenu, která však rozhodně nemusí být násobně vyšší,“ uzavřela **Kateřina Čapounová** z České technologické platformy pro ekologické zemědělství.

Projekt zaměřený na přiblížení ekologického zemědělství a biopotravin v regionech podpořilo Ministerstvo zemědělství a letos probíhá ve čtvrtině republiky. Další akce bude zaměřena zejména na obiloviny a uskuteční se v Olomouckém kraji.

(syh)



Ekologické zemědělství v Libereckém kraji a některé základní rozdíly mezi kraji

● Nejvyšší počet obyvatel žije v krajích Středočeský, Praha, Moravskoslezský a Jihomoravský, nejméně v krajích Vysočina, Liberecký a Karlovarský.

● V průměru na 1 obyvatele připadá 0,40 ha zemědělské půdy, nejvíce na Vysočině a v Jihočeském kraji, nejméně v kraji Moravskoslezském.

● Největší výměrou zemědělské půdy disponují kraje Středočeský, Jihočeský, Jihomoravský a Vysočina, nejmenší pak (mimo Prahu) Zlínský, Liberecký a Karlovarský.

● Liberecký kraj (mimo Prahu) je nejmenším krajem ČR a spolu s Karlovarským krajem mají nejnižší zastoupení zemědělské půdy na celkové výměře (44 %, 140 tis. ha z. p.). Tyto dva kraje mají současně nejvyšší podíl trvalých travních porostů (TTP) ze zemědělské půdy (okolo 50 %).

Zastoupení EZ v jednotlivých krajích ČR není rovnoměrné

Dle údajů REP k 31. 12. 2015 hospodařilo ekologicky 4 085 ekofarem na celkové výměře téměř 500 tis. hektarů, což představuje 12% podíl z celkové výměry zemědělské půdy v ČR. Až 88 % výměry zařazené v EZ se nachází v méně příznivých oblastech (LFA), téměř veškerá výměra TTP a 65 % orné půdy. Největší plochy půdy v EZ se nacházejí v pohraničních hornatých okresech Jihočeského, Plzeňského, Moravskoslezského, Karlovarského a Ústeckého kraje. Zemědělci z úrodných koutů naší země zůstávají naopak vůči principům ekologického zemědělství zatím imunní. Zastoupení EZ je zde dlouhodobě velmi nízké, a to v roz-

mezí od 3 do 8 %. V Libereckém kraji aktuálně (květen 2016) ekologicky hospodaří zhruba 200 ekofarem na téměř 35 tis. ha, což představuje 24% podíl na celkové zemědělské půdě kraje a 7% podíl v rámci celkové výměry v EZ.

Výrobní zaměření ekofarem

Z celkového počtu zhruba 4 000 ekofarem, na téměř 80 % z nich je chováno aspoň nějaké hospodářské zvíře (tedy má živočišnou produkci). 40 % z nich obhospodařuje alespoň 1 ha orné půdy, přičemž 30 % ekofarem jsou smíšené podniky mající jak rostlinou, tak živočišnou produkci (neboli 50 % farem je výhradně soustředěno na ŽV). Zhruba 13 % ekofarem je zaměřeno čistě na pěstování trvalých kultur (vinnohradnictví a zejména sadařství).

Liberecký kraj je v EZ orientován na živočišnou produkci, až 60 % ekofarem je zaměřeno čistě na chov hospodářských zvířat (zejména chov skotu, ale významný je podíl chovu ovcí).

Chov hospodářských zvířat

Dle posledních zveřejněných údajů (ÚZEI) bylo na ekofarmách ke konci roku 2014 chováno 224 tis. kusů skotu (z toho 7 402 kusů dojníc a 106 tis. kusů KBTPM), přes 100 tis. kusů ovcí, 9 tis. kusů koz, přes 7 tis. kusů koní a necelé 2 tis. kusů prasat. Při srovnání rozsahu eko-

chovů k celkovým stavům hospodářských zvířat v ČR je dnes ekologicky chováno 16 % skotu (2% podíl mají dojnice), 43 % ovcí, 34 % koz a 22 % koní. Podíl ekologicky chované drůbeže či prasat je zanedbatelný (okolo 0,2 %). V Libereckém kraji bylo ke konci roku 2014 v EZ chováno 15 664 kusů skotu (z toho 533 dojníc), 10 836 kusů ovcí, 773 kusů koz, 715 koní a pouze jedna ekofarma chovála 23 kusů prasat. V kraji je v rámci EZ nejrozšířenější chov ovcí, po Zlínském kraji druhý nejvyšší podíl na celkovém jejich počtu v EZ (11 %). Zcela dominující je



v kraji ekologický chov drůbeže, nachází se zde čtvrtina z celkových zhruba 40 tis. kusů drůbeže v EZ.

Ekologická stáda skotu jsou výrazně menší, než konvenční

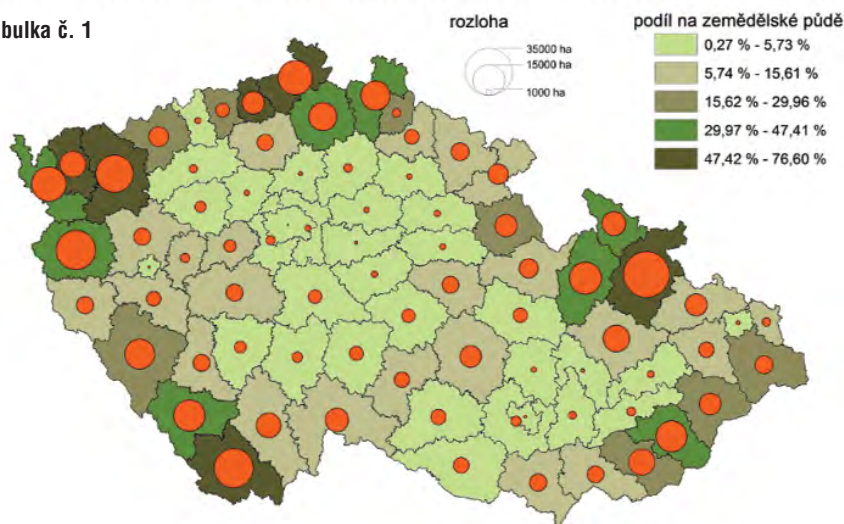
V ekologickém zemědělství se skot (vč. dojníc) chová v menších stádech než v konvenci. Téměř 60 % konvenčního skotu (tj. 700 tis. zvířat) je chována v podnicích s počtem zvířat nad 1000 kusů. Takto chovaných zvířat je v ekologickém zemědělství pouze 6 %. V EZ je skot nejčastěji chován ve stádech 200 až 500 kusů (33 %). Více jak trojnásobně oproti konvenci je pak v EZ zastoupena kategorie 50 až 200 kusů zvířat. U konvenčních chovů je nejvíce dojníc chováno v podnicích nad 200 kusů dojených krav (38 % v rozmezí 200 až 500 kusů, 34 % v rozmezí 500 až 1000 kusů a 11 % v chovech na 1000 kusů). V EZ jsou dojnice nejčastěji chovány ve stádech s 50 až 200 zvířaty, chov dojníc nad 500 kusů je realizován jen výjimečně.

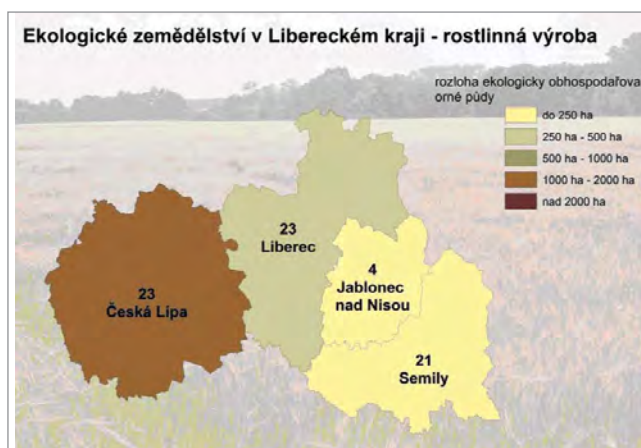
Produkce biomléka

Celková produkce mléka v ČR dosahuje zhruba 2,9 mld. litrů mléka ročně, z toho produkce biomléka činí zhruba 1 % (cca 30 mil. litrů). Průměr v rámci EU je okolo 2 %, avšak rozdíly mezi členskými zeměmi jsou obrovské. Mezi lídry v produkci biomléka patří Dánsko s 10% podílem, Rakousko a Švédsko s 12% podílem. V České republice stoupá produkce

Zemědělská půda v režimu ekologického zemědělství

Tabulka č. 1





biomléka za deset let téměř trojnásobně z původních 10 mil. litrů v roce 2004. Růst produkce biomléka je dán jak rostoucím počtem dojnic chovaných v EZ, tak jejich rostoucí užitkovostí, která kopíruje růst užitkovosti v konvenčních chovech (viz graf 1). Od roku 2004 vzrostl počet dojnic v EZ 2,5krát na současných 7,4 tis. kusů, což představuje zhruba 2% podíl na jejich celkovém počtu v ČR (v konvenci naopak počet dojnic za stejné období o 15 % klesl). (Viz graf.)

Nejvíce ekologicky chovaných dojnic se nachází na Vysočině a v Jihočeském kraji, které jsou tradičními „mléčnými“ regiony. Zajímavostí je vysoké procentuální zastoupení bio dojnic v Karlovarském, Ústeckém a Libereckém kraji. V Libereckém kraji se nachází celkem 8 ekofarm s chovem 533 dojnic. Z toho 6 dodává mléko do mlékáren (dvě ekofarmy mají počet dojnic pod pět kusů a produkce je spotřebována na farmě). Velikost chovů se pohybuje od 50 do 200 dojnic na ekofarmu. Celková produkce biomléka v kraji dosahuje okolo 2,3 mil. litrů ročně (tj. 7 % biomléka ČR) a veškerá produkce je dnes vykupována v biokvalitě.

Struktura rostlinné produkce

Struktura užití zemědělské půdy v ČR se významně liší od struktury v EZ. Celkové výměře zemědělské půdy v ČR dominuje orná půda (70% zornění), travní porosty zabírají zhruba čtvrtinu ploch a necelá 2 % připadají na trvalé kultury (zejména sady). Zcela opačný je vývoj v EZ, kde dlouhodobě dominují travní porosty (přes 410 tis. ha). Orná půda tvoří zhruba 12 % ploch a podobně necelá 2 % ploch v EZ zabírají trvalé kultury (87 % sady a 13 % vinice). Ekologickými zemědělci je v ČR obhospodařováno více než 40 % trvalých travních porostů, téměř 2 % orné půdy a přes 10 % ploch trvalých kultur (resp. téměř 15 % sadů, 5 % vinic a 0,1 % chmelnic).

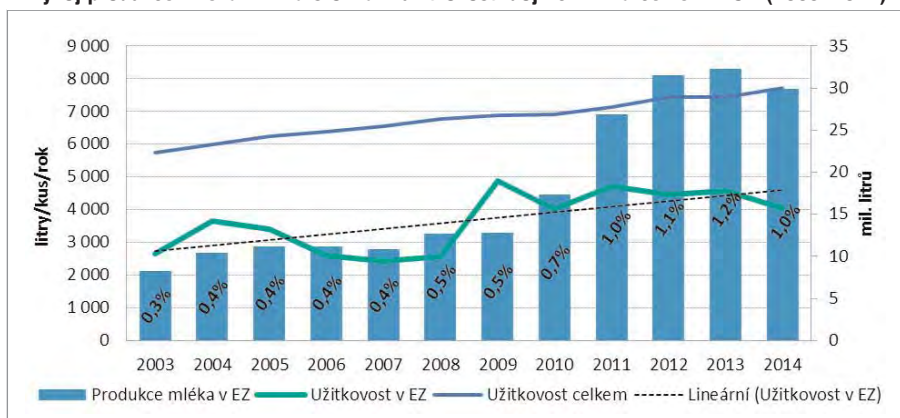
Největší výměra ekologicky obhospodařovaných travních porostů je v Jihočeském kraji (63 tis. ha), největší výměra orné

půdy i trvalých kultur se nachází v kraji Jiho-moravském (9 tis. ha orné půdy a téměř 2,5 tis. ha TK). V Libereckém kraji je ekologickým způsobem obhospodařována již více než pětina zemědělské půdy. Přes 45 % této plochy tvoří trvalé travní porosty s chovem zvířat. Do ekologie vstoupila také pětina místních sadů. Pokud srovnáme zastoupení zemědělské půdy v Libereckém kraji k celkovým výměrám užití půdy v rámci ČR se zastoupením v rámci EZ, je patrně vyšší zapojení kraje do ekologického hospodaření (např. podíl zemědělské půdy v kraji k celkové výměře v rámci ČR je 3,3 %, zatímco zapojení v EZ dosahuje dvojnásobného podílu 6,7 %). Zdroj: ÚZE (půda v EZ), ČÚZK (půda celkem).

dy je ponecháno pod zeleným hnojením k regeneraci (do 10 %).

V EZ jsou hlavními plodinami na orné půdě téměř vyrovnané obiloviny a pícniny (okolo 24 tis. ha). Z obilovin se nejvíce pěstuje pšenice a oves. V rámci pícnin jsou zastoupeny převážně víceleté pícniny, tedy víceleté plodiny na zeleno využívané ke krmením účelům, zelenému hojení a odplevelování orné půdy. Nezbytnou součástí je zařazování luskovin na zeleno (leguminóz), jejichž předností je výživný a zúrodňující dopad na půdu díky poutání vzdušného dusíku kořenovou soustavou spolu s příznivým účinkem na půdní strukturu. Z pohledu podílu hlavních kategorií ekologicky pěstovaných plodin na orné půdě na jejich celkové výměře v ČR dosahují trvale nejvyšší podíl luskoviny na zrno (9 %) a pícniny (5 %). Z dílčích kategorií se pak jedná o léčivé, aromatické a kořeninové rostliny (21 %), oves (12 %), tritikále a žito (7 %). Podíl ploch obilovin v EZ zůstává pod 2 %. Zdroj: ÚZEI (půda v EZ), ČSÚ (půda celkem).

Vývoj produkce mléka v EZ a srovnání užitkovosti dojnic v EZ a celkem v ČR (2003–2014)



Zdroj: ÚZEI (pro stavy EZ), ČSÚ (pro stavy celkem)

Pozn. Následující údaje o produkci na orné půdě se vztahují pouze k ploše orné půdy skutečně oseté a využívané. Rozdíl mezi výměrou orné půdy dle ČÚZK (2 978 tis. ha) a LPIS (2 469 tis. ha) je dán rozdílnou metodikou evidencí: ČÚZK eviduje veškerou půdu v ČR a to dle vlastnických práv naopak LPIS eviduje pouze zemědělskou půdu způsobilou pro dotace a to dle užitelských práv, což se blíží údajům ČSÚ, který oslovuje dotazníkem aktivní hospodáře.

Podobně jako u základního užití zemědělské půdy, liší se i struktura pěstovaných plodin na orné půdě. V konvenčním zemědělství výrazně dominuje pěstování obilovin (téměř 60 % plochy) a pětina ploch je věnována tradičně olejninám. Tedy často kritizovaný „trojboj“ – pšenice, ječmen, řepka zabírá téměř 2/3 orné půdy. Zhruba pětina orné půdy je vyčleněna na pícniny, kde však dominují pícniny jednoleté (zejména kukuřice na siláž). Málo pů-

Z pohledu Libereckého kraje je zastoupení ekologického hospodaření vyšší nebo srovnatelné u téměř všech plodin s výjimkou luskovin na zrno. Hlavní plodinou v EZ jsou pícniny a obiloviny



Jetel šípovitý

Polní výstava ukázala i ekologické cesty pro české zemědělství

Na tradiční výstavě Naše pole, která se konala 9.–10. června v Nabočanech na Chrudimsku, se představili také ekologičtí zemědělci. Mezi benefity, které ekologické zemědělství nabízí, je péče o úrodnost půdy.

Právě k ochraně půdy, základního výrobního prostředku zemědělců, vyzval ministr zemědělství **Marián Jurečka**, který výstavu osobně navštívil ve čtvrtek. „*Ekologické zemědělství přispívá k udržení správné struktury půdy. S tím souvisí, že je půda odolnější vůči suchu a paradoxně i k zaplavení. Je zde předpoklad vyšší podíl organické hmoty, humusu i edafonu,*“ říká poradce z PRO-BIO Svazu ekologického zemědělství.

Rozloha expozice ekologického zemědělství na nabočanské výstavě odpovídala popularitě bioproduktů v České republice. Na několika pokusných políčkách byly představeny obilniny vhodné pro pěstování v EZ. Uplatnění ekologicky pěstovaných minoritních plodin na trhu přiblížil specialista **Petr Trávníček**, o meziplodinách vhodných pro ekologické zemědělství pohovořil **Karel Vejražka** z Výzkumného ústavu pícninářského.

Velmi zajímavým exkurzem do minulosti byl příspěvek **Jiřího Hermutha** a **Zdeňka Nesvadby** z Výzkumného ústavu rostlinné výroby, kteří představili historické a regionální odrůdy obilnin v genové bance. Porosty, které v Nabočanech vyrostly, uká-



Fixační klec pro skot se líbila i dětem.

zaly, jak se v průběhu stoletého šlechtění obilnin zkracovalo stéblo a zvětšoval klas. Posluchače zaujaly zejména možnosti využití starých minoritních odrůd v současnosti.

„*Právě po žitu, ovsu a špaldě v biokvalitě, které mezi minoritní plodiny patří, je velká poptávka,*“ uvedl **František Chlad** ze společnosti PRODEJ-BIO, s. r. o.

Na unikátní komentované přehlídce plodin vhodných pro ekologické zemědělství přišly desítky zájemců o problematiku. Expozici a doprovodný program připravila Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství. Na jejím stánku bylo možné potkat řadu specialistů z nejrůznějších oborů, které mají k ekologickému zemědělství přímou vazbu. Ekologové se zúčastnili výstavy v Nabočanech počtvrté a zaznamenali stoupající zájem a vyšší počet fundovaných dotazů na téma rostlinné produkce.

V České republice se ekologicky hospodaří asi na 12 % zemědělské půdy. V Pardubickém kraji je pouze 5 % zemědělské půdy je ekologickým režimem. V kraji existuje 165 ekologických zemědělců a 21 výrobců biopotravin. Mezi nimi jsou čtyři faremní zpracovatelé, kteří vyprodukují jak surovinu, tak konečnou biopotravinu. Protože ekologické zemědělství zlepšuje půdní úrodnost, stoupá v poslední době zájem zemědělců o techniky, které ekozemědělci na orné půdách používají.

(Syh)

Ekologické zemědělství v Libereckém kraji...



➔ (55 % resp. 29 % orné půdy). Významný podíl (přes 70 %) na jejich celkové výměře v kraji ukazují léčivé, aromatické a kořeninové rostliny. Vyšší podíl je patrný i u zeleniny, jedná se však o malou výměru (1 ha z celkových 11 ha v kraji).

Počet registrovaných subjektů

Zemědělské podniky V České republice dnes hospodaří ekologicky zhruba 8 % zemědělských podniků. Nejvyšší počet ekofarm se dlouhodobě nachází v Jihočeském kraji (526 ekofarm ke konci roku 2014). Druhým v pořadí je kraj Plzeňský s více než 400 ekofarmami. Nejméně ekofarm má mimo Prahu kraj Pardubický

(pod 200). Odlišné pořadí získáme, seřadíme-li kraje dle podílu počtu ekofarm na jejich celkovém počtu v kraji. V Libereckém kraji hospodařilo ke konci roku 2014 ekologicky 227 ekofarm a jde o třetí nejvyšší zastoupení na jejich celkovém počtu v kraji (Liberecký kraj patří společně s Prahou a Karlovarským krajem mezi kraje s nejnižším počtem zemědělských podniků v ČR).

Srovnání subjektů je třeba brát za orientační, jelikož údaje za celou ČR jsou zjišťovány na ČSÚ jen jedenkrát za dva roky a údaje pocházejí z roku 2013, zatímco údaje o subjektech registrovaných v EZ z let 2014–2015. Výrobci potravin Na konci roku 2015 bylo jako výrobce biopotravin registrováno 541 subjektů, což představuje 2,6% podíl z celkového počtu výrobců v ČR.

Celkově i v EZ je nejvyšší počet výrobců v Jihomoravském kraji (107 registrovaných výrobců biopotravin z celkových 3 199), což dává vysokým počtem registrovaných vinařů. Nejméně výrobců biopotravin (18) i výrobců celkem (558) najdeme v Karlovarském kraji. Lepší srovnání dostaneme, seřadíme-li kraje dle po-

dílu počtu výrobců biopotravin na jejich celkovém počtu v kraji. Nejvyšší téměř 5% zastoupení výrobců biopotravin na jejich celkovém počtu má Vysočina, následovaná Libereckým krajem s 4,2% podílem. Liberecký kraj se řadí na 2. místo v zastoupení výrobců biopotravin na jejich celkovém počtu v kraji (Kraj patří společně s Karlovarským krajem mezi kraje s nejnižším počtem výrobců v ČR).

Faremní výrobci potravin

Z údajů REPU ke konci roku 2015 vyplývá, že z celkového počtu 541 registrovaných výrobců biopotravin patří dvě pětiny z nich mezi faremní zpracovatele (221 subjektů). Faremní zpracování biopotravin je realizováno na zhruba 5 % ekofarmem. Nejčastěji se jedná o výrobu vína, zpracování mléka a mléčných výrobků, zpracování ovoce a zeleniny a zpracování masa. V Libereckém kraji se daří faremnímu zpracování. Z celkového počtu 28 výrobců představuje více jak polovina faremní zpracovatele (15), což je nejvyšší podíl po Jihomoravském kraji. Nejčastěji se v kraji zpracovává mléko (7), maso (5) a ovoce (3).

Andrea Hrabalová
FOTO – Sylva Horáková



Návšteva EKOTRENDU na FÓRU ORGANICKEJ UKRAJINY

Naša návšteva (8.–12. 6. 2016) tejto krajiny, ktorá je 12krát väčšia a má skoro osem a pol krát viac obyvateľov ako Slovensko, sa konala na základe mailovej pozvánky na diskusné Fórum organickej Ukrajiny s podtitulom Ekologická výroba – praktické kroky, ako vstúpiť na vývozné trhy.

Na to, ako to funguje vo svete BIO na Ukrajine, bolo zvedavých šesť našich členov, a tak sme cestovali dvoma autami. Vybrali sme si trasu cez Poľsko a zvyknutí na Schengen sme hodinové čakanie na poľsko-ukrajinských hraniciach považovali za veľkú stratu času. (To sme ešte netušili, že na spiatocnej ceste budeme kvôli štrajku poľských colníkov čakať hodiny štyri.) Do ukrajinského mesta Rivne sme prišli z Levoče po 10 hodinách. Unavení sme sa ubytovali v hoteli Mir, ktorý nám zabezpečili organizátori akcie. Mimochodom, je to asi najdrahší hotel v tomto meste a ubytovanie stojí 15 eur/osoba/noc.

Na druhý deň sme sa zúčastnili diskusného fóra. Všetci sme boli odchovcami bývalého režimu, a tak sme nepotrebovali ani preklad – rozumeli sme im. Len kolegovi Štefanovi bolo stále smiešne, keď pri prezentácii používali v zmysle „budte taký láskavý a dajte mi ďalší slajd“ slovné spojenie „bud' láska“. Toto počujete aj v obchode, keď vám podávajú kúpený tovar. Je to veľmi milé.

Na fóru

Jednodňové stretnutie „Fórum organickej Ukrajiny“ bolo organizované Európskou bankou pre obnovu a rozvoj v spolupráci s tretím sektorom Organická Ukrajina, s podporou regionálnej štátnej správy mesta Rivne a financovane vládou USA. (Viac info nájdete na forum.organicukrain.org.ua/events/forum-rivne.html).

Kládlo si za cieľ zhromaždiť predstaviteľov verejného sektora, vrátane zástupcov Ministerstva agrárnej politiky a výživy Ukrajiny, podnikateľov, priemyselné zdru-



Doprava v Rivne.

UKRAJINA

je štát vo východnej Európe. Je druhou najväčšou krajinou Európy po Rusku. Hraničí so siedmymi štátmi: so Slovenskom, Maďarskom, Rumunskom, Moldavskom, Ruskou federáciou, Bieloruskom a Poľskom.

Hlavné mesto: Kyjev, rozloha: 603628 km², populácia: 45,49 miliónov.

Preložený názov Ukrajiny znamená zem, ktorá leží na kraji. Leží na juhovýchodnom pohorí Európy a prahu Ázie, na okrajoch štátov Stredomoria a na križovatke dôležitých hraničných ciest medzi lesom a stepou. O Ukrajine môžeme tvrdiť, že je najbohatšou krajinou Európy spomedzi všetkých, ktoré majú zásoby prírodných zdrojov. Šíre pláne rovin, ktoré sú pre Ukrajinu charakteristické, opísal jeden geograf 20. storočia takto: „Deväť z desiatich Ukrajincov nikdy nevideli hory, ba dokonca ani nevedia, ako vyzerajú.“ Na väčšine územia sa nachádzajú úrodné černozeme, na severe a severovýchode menej úrodné pôdy. (Wikipédia)



Mestský park.

ženia, odborníkov z priemyslu a výrobcov ekologických poľnohospodárskych produktov. Účastníci diskutovali o spoločných problémoch a spôsoboch, ako zlepšiť prístup na trh pre producentov biopotravín. Počas panelovej diskusie riešili praktické situácie zo skúseností výrobcov a príklady osvedčených postupov pri budovaní regionálnych a medzinárodných logistických reťazcov, o posilnení konkurencieschopnosti ekologických producentov, o efektívnej spolupráci v rámci celého dodávateľského reťazca, o nadviazaní spolupráce medzi výrobcami a spracovateľmi, a možnosťami budovania kapacít malých a stredných ukrajinských podnikov v odvetví ekologických výrobkov. Bolo tu spomínané, že nárast dopytu po ekologických výrobkoch v EÚ ponúka pre ukrajinských producentov zaujímavé exportné príležitosti.

V súčasnosti má Ukrajina asi 260 000 hektárov v systéme kontrolovaného ekologického poľnohospodárstva, čo predstavuje každým rokom viac ako 500 tisíc ton bioproduktov. Viac ako sto subjektov biovýrobcov (poľnohospodári, ➔



Pri otvorení diskusného fóra.



Členovia Ekotrendu pri registrácii.

➔ spracovatelia) pracuje na Ukrajine s cieľom uspokojiť rastúci medzinárodný aj domáci dopyt. Avšak, existuje celý rad rôznych problémov, ktoré treba vyriešiť, aby ich obchod bol ziskový a mohli rásť. Patrí medzi ne okrem iného získanie certifikácie, mať produkciu dostatočného objemu výrobkov určených na vývoz a prístup na trhy pre produkty ekologického poľnohospodárstva.

Stretnutia sa zúčastnilo do 300 záujemcov zo všetkých sektorov: farmári, spracovatelia, obchodníci, zástupcovia bánk... Pýtali sa nás: prečo ste prišli? Naša odpoveď bola: chceme vás viac spoznať a možno aj spolupracovať s vami – všetko je o tom, čo chcete vy.

Ukrajina je v otázke ekologického poľnohospodárstva ešte úplne na začiatku. V ekológii majú cca 1 percento pôdy, 100 ekologických hospodárstiev. Pričom len 10 veľkých poľnohospodárskych podnikov predáva svoje výrobky ako EKO. Všetci ostatní predávajú výrobky ako konvenčné produkty. Ukrajina má 19 certifikačných orgánov, ukrajinský ekologický zákon nemajú a riadia sa podľa nariadení EÚ č. 834 \2007, č. 889 \2008 a ďalších. Existuje tu vraj niekoľko ekologických mimovládnych organizácií, koľko ich je a koľko majú členov sme sa však nedozvedeli. Výrobky označujú ekologom EÚ s textom produkt z Ukrajiny. Celé Fórum bolo pre nás veľmi inšpiratívne a po-

tešilo nás, že tá ruština sa nám na niečo zišla.

V ukrajinskom teréne

Na druhý deň nám náš ukrajinský sprievodca Košťa Syčnoj zorganizoval exkurziu do dvoch podnikov. I keď nie sú čistí ekopoľnohospodári, majú záujem o suroviny v tejto kvalite.

Prvý podnik s názvom Šcedrik sa zaoberá spracovaním ovocia, zeleniny a mlieka. Má dva výrobné závody – jeden na ovocie a zeleninu a druhý na mlieko. Krédom celého podniku je: „Dobrym ľudom na zdravie“. Názov v nás evokoval štedrosť a po chvíľke vysvetľovania sme sa dozvedeli, že je to presne tak. Tu sme sa opäť presvedčili, že slovanské národy sú si veľmi blízke. Škoda, že sa zatiaľ nevieme spojiť. Ale možno príde deň, kedy to pochopíme a zmeníme svet k lepšiemu.

Generálna manažérka pani Olha Rudomska na nás pôsobila ako ozajstný generál. Svojmu tímu velila s prehľadom. K nám bola veľmi láskavá a aj keď bolo ešte skoré dopoludnie, počas prijatia sme si niekoľkokrát pripili gruzínskym koňakom na ukrajisko-slovenskú družbu. Celá diskusia sa točila okolo biopotravín: ako je to u nás a ako u nich. Na na-

šu otázku, koľko mlieka a mliečnych výrobkov sa na Ukrajinu dováža, sme dostali odpoveď, že nič také sa k nim nedováža. Nostalgicky sme si zaspomínali, na to, že aj u nás to bolo tak, kým sme nevstúpili do EÚ...

Zuzana Homolová

DOKONČENIE NA BUDÚCE



Šcedrik spracováva zeleninu, ovocie i mlieko.







Vážený pestovateľ

Sme maďarská spoločnosť ÖkoMag-Tár Kft. a zameriavame sa na zveľaďovanie a uchovanie prírodného prostredia, kvality pôdy, vody a ľudských hodnôt. Popri týchto vznešených cieľoch sa usilujeme, aby pre ekopestovateľa bolo hospodárenie čoraz viac finančne stabilnejšie a efektívnejšie pri dodržaní ekologických zásad.

Máme bohaté skúsenosti ako s pestovaním v ekologickom hospodárstve tak aj s predajom poľnohospodárskych komodít. Ak máte produkty na predaj (pšenica špalďová, pšenica ozimná, slnečnica, proso, pohánka, kukurica, raž, tritica, sója, včiči bôb, jačmeň, ľan, semienka tekvice na olej, hrášok, bylinky a koreninové rastliny), neváhajte nás kontaktovať telefonicky alebo mailom. V prípade bližších informácií sme Vám k dispozícii!

S pozdravom

Norbert Varga +36-20-283-6763 – norbert.varga@okomag.hu – komunikácia: anglický, francúzsky, maďarsky
 András Pintér +36-20-287-0927 – pinter@okomag.hu – anglický, maďarsky

ÖkoMag-Tár Kft.
 1033 Budapest, Szentendrei út 95.
 Tel: +3620/283-6763, 20/287-0927 • Fax: +36 1 690 00 14
 E-mail: info@okomag.hu





Biologické ošetření zeleniny, jahod a vinohradů proti houbovým chorobám

Biologický fungicid Polyversum je registrován pro ochranu brukvovité zeleniny, okurek, paprik, rajčat, jahod a vinné révy proti houbovým chorobám. Účinnou složkou tohoto přípravku je mykoparazitická 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.*, *Rhizoctonia spp.* a *Botrytis cinerea*.

Ošetření zeleniny

Při ošetření **brukvovité zeleniny** přípravek Polyversum velmi dobře účinkuje proti alternáriové skvrnitosti brukvovitých (*Alternaria brassicae*), fomové hnilobě brukvovitých (*Leptosphaeria maculans*), plísni zelné (*Peronospora parasitica*) a nádorovitosti kořenů brukvovitých (*Plasmodiophora brassicae*).

Na **okurky** se přípravek Polyversum může použít, kromě ochrany proti výše zmíněným půdním houbovým chorobám, také proti plísni okurkové (*Pseudoperonospora cubensis*).

Paprika se biofungicidem Polyversum ošetřuje proti alternáriové skvrnitosti papriky (*Alternaria capsici* – *annui*) a proti již zmíněným půdním houbovým chorobám.

Rajčata ochrání s dobrou účinností proti plísni bramborové (*Phytophthora infestans*), alternáriové skvrnitosti (*Alternaria porri*) a opět účinkuje proti zmíněným půdním houbovým chorobám.

Aplikační dávky

Brkvovitá zelenina se ošetřuje záhlívkou nebo postřikem. Vzešlé rostlinky se ochrání 0,05% (např. 5 g biofungicidu Polyversum na 10 l vody) suspenzí biofungicidu Polyversum. Toto ošetření

podporuje růst mladých rostlin a chrání je před půdními chorobami. Dále během vegetace se ošetřuje ve 14denních intervalech v dávce 200 g/ha a 300–800 l vody/ha. Z počátku vegetační sezóny slouží toto ošetření k ochraně před kořenovými hnilobami a působí také proti nádorovitosti košťálovin (*Plasmodiophora brassicae*).

Na okurky se aplikuje ochrana proti houbovým chorobám postřikem nebo záhlívkou během vegetace. Postřikujeme nebo zaléváme ve 14denních intervalech v dávce 100 g/ha a 300–1000 l vody/ha. Účelem tohoto ošetření je indukce rezistence, která slouží proti napadení plísni okurkovou.

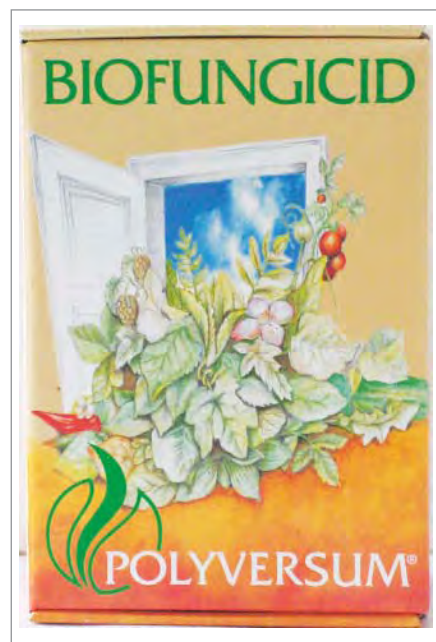
Papriky se během vegetace opět zalévají nebo postřikují ve 14denních intervalech v dávce 100–200 g/ha a 300–800 l vody/ha. Účelem tohoto ošetření je oddálení napadení houbovými chorobami.

Rajčata se ošetřují postřikem při vzcházení v dávce 200 g/ha plus 300–800 l vody a záhlívkou ve 14denních intervalech 0,05% suspenzí přípravku Polyversum.

Ošetření jahodníku

Polyversum je také jediný biologický fungicid povolený v ekologickém zemědělství pro ošetření jahod proti plísni šedé, fytoftorové hnilobě jahodníku a červené hnilobě jahodníku. Ochrana sazenic proti fytoftorové hnilobě a červené hnilobě jahodníku se provádí záhlívkou po výsadbě.

Koncentrace roztoku je 0,05 %, to je například 5 g přípravku rozpuštěného v 10 l vody. Proti plísni šedé a fytoftorové hnilobě jahodníku se ošetřuje postřikem o koncentraci 100 g přípravku/ha plus



300–1000 l vody/ha. První ošetření je těsně před květem a po 5–7 dnech se může opakovat. Počet aplikací je neomezen.

Ošetření révy vinné

Réva vinná v ekologickém zemědělství se přípravkem Polyversum ošetřuje proti plísni šedé a plísni révové. Po výsadbě se rostliny ošetřují záhlívkou v dávce 0,05 % suspenze a účelem je ochrana před půdními fytopatogeny a počáteční podpora růstu mladých rostlin.

Během vegetace se přípravek Polyversum aplikuje postřikem v dávce 0,25 kg/ha ve 14denních intervalech, které je možné snížit na 5–7 dní v závislosti na tlaku choroby a místních podmínkách. Révu vinnou tak chráníme před plísni šedou a plísni révovou.

Biologický fungicid Polyversum je účinný proti širokému spektru houbových chorob a v mnoha případech je účinnější než chemické fungicidy. Nemá žádnou ochrannou lhůtu, plody je možné konzumovat okamžitě po aplikaci přípravku.

Ing. Radka Povová

Více informací získáte na
www.biopreparaty.eu



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, bezpečková dieta, racionální výživa... ZBOROVSKÁ 5, BOSKOVICE

MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ

Zdravá výživa

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

ZDRAVÉ POTRAVINY

Biopotraviny, byliny, čaje, bezpečková 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, OLOMOUČ

ZLÍNSKÝ KRAJ

KRAJINKA

Makrobiotický, vegetariánský a bezpečkový sortiment, biopotraviny, prodej a distribuce Pí-vody, biokosmetika, ekologická drogerie, gemoterapie. PŘEDNÁŠKY, OCHUTNÁVKY A PORADENSTVÍ. 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.zdraviprirody.cz NÁM. TGM 6, OD PRIOR, ZLÍN

JIHOČESKÝ KRAJ

SLUNEČNICE

Prodejna zdravých potravin, biopotravin, bioovoce a zeleniny, biovína, máme čerstvé biopečivo, čerstvé šťávy, žitný kváskový chléb, dia a bezpečková dieta, gemoterapie, 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, kozidvork@seznam.cz, více na www.kozidvork.cz OLEŠENKA 10 – U PŘIBYSLAVI

HARMONIE NA VYSOČINĚ

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

KRAJ VYSOČINA

BAZALKA

Prodejna biopotravin – zdravé výživy, dietní výrobky, čerstvé pečivo, saláty, tel.: 775 360 721, Rokitského 169 BAZALKA biosamobsluha – 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 KRÁLOVÉ

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. FRÝDLANTSKÁ 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 TRÁVA 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 šťávy. 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. kosmeti-



Ochutnávka potravin přiláká spolehlivě nové zákazníky.

ka, ekodrogerie a rukodělné výrobky. Tel.: 725 527 875. 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, zásilková 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, MIEROVÉ NÁMESTIE 29, 911 01 TREŇČÍN ***

Na této stránce zveřejníme řádkovou propagaci prodejny – vizitku – při odběru 15 kusů Bio.

* nově zařazené prodejny

* prodejny PRO-BIO Svazu EZ



biovíno
z Mikulova

www.marcincak.cz

PO TĚLESNÉ NÁMAZE

Masážní olej Devatero kvítí

je bohatý na esenciální oleje prvotřídní kvality. Máta peprná, eukalyptus a kafrovník dokážou prokrvit pokožku a prohrát svaly a tím podpoří jejich regeneraci. Proto je olej Devatero kvítí ideálním partnerem namoženého těla po sportu nebo těžké práci. Výborně pomůže i když se cítíte jako „rozlámaní“.

Masážní olej Maratonec

Nemusíte být zrovna maratonec, abyste poznali pocit těžkých nohou. Občas přichází třeba i „ze židle“ a právě automasáž může být výbornou prevencí i pomocníkem. S Maratoncem to zvládnete hravě, stará se totiž o vaše nohy od stehů až po paty. Krásně voní po tymiánu a lemongrass (citronová tráva) prokrví pokožku, při masáži uvolní svaly a ulehčuje poraněním jako jsou např. výrony. Obsažená šalvěj zmírňuje pocení nohou a manuka zabraňuje tvorbě plesnivosti.

INZERÁT ŘÁDKOVÝ V BIO

Velikost 180 úhozů jen za 100 Kč, firemní za 300 Kč, text pošlete v dopisu – adresa na str. 23, SMS 608 476 828, e-mail: vhpess1@seznam.cz.

REDAKCE:

Jungmannova 1403
Hradec Králové
tel.: 608 476 828
vhpess1@seznam.cz
redakcebio@biomedia.cz



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

Sazba a DTP: vhpess Hradec Králové

Tisk: Zetka tisk, Hradec Králové

Toto dvojčíslo vyšlo v červenci 2016, ročník 20, č. 7-8

BIO registrováno: MK ČR E 11409,
ISSN 1805-3548-49

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

Jazyková úprava:
redakce

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

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

Distribuce na Slovensku

Mediaprint-Kapa Pressegrasso, a. s.,
Stará Vajnorská 9, P. O. BOX 183,
830 00 BRATISLAVA. Infolinka: 0800
188 826. E-mail: info@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



Hana Zapletalová: NEVŠEDNÍ GURMÁN, KUCHARKA PRO ZDRAVÉ TĚLO I DUŠI

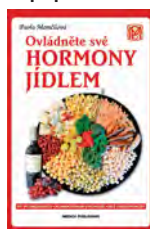
Více než 170 re-
ceptů a námětů, jak
tvořit zdravé, pest-
ré a především chutné pokrmy z přírod-
ních, tepelně nezpracovaných a u nás
dostupných potravin a dalších 50 recep-
tů na jídla kombinovaná – sestavovaná
dle zásad dělené stravy a částečně
syrová, pro ty, kteří náhle změny jídel-
níčku neradi.

Stran 274, formát 155x225 mm, pevná
vazba, cena **385 Kč**

MEDICA PUBLISHING

Ovládněte své hormony jídlem

Fit po padesátce. Klimakterium v pohodě



*Akutní klimakteric-
ký syndrom? Riziko
osteoporózy v post-
menopauze? Kar-
dioaskulární one-
mocnění? Zkuste
to ovládnout jídel-
níčkem s FYTO-
ESTROGENY už*

dnes. Zdravé potraviny s fytoestrogeny...
Brožovaná, 20 str, brož, 196 Kč

Jen za +/- 100 kalorií



S vyváženými zdra-
vými recepty za 100
kcal/porci můžete
zhubnout a udržet
si trvale zdravou
hmotnost, aniž
byste striktně počí-
tali kalorie. Nej-
zdravější způsob,

jak zhubnout, je naučit se správně jíst.

Brož 64 stran, 159 Kč

Kváskový chleba

Stran 120, brož., cena 199 Kč

Stručná celozrná kuchařka Bio

70 stran, brož., cena 99

Jarní a zimní zeleninové menu

Stran 148, brož., cena 149 Kč

Kukuřice – rýže – jáhly – pohanka

Stran 72, brož., cena 89 Kč

Automatická domácí pekárna

Stran 120, cena 199 Kč

Luštěniny + hrášek a fazolky

Stran 84, brož., cena 96 Kč

TOFU – zdravě bez cholesterolu

Brož., 80 stran, cena 109Kč

Nudle, špagety a spol.

Brož., 98 str., cena 89 Kč

Tvaroh a čerstvé sýry...

Brož., 132 str., cena 129 Kč

České ovoce v kuchyni

Brož., str. 64, cena 49 Kč

AMARANTH

Stran 64, brož., cena 89 Kč

VAŘÍME DĚTEM chutně a zdravě

Stran 338, vázaná, cena 352 Kč

3x MUDr. J. Hofhanslová:

Atopický ekzém – alergie – astma

Str. 172, brož., cena 211 Kč

Polévky a kašičky pro nejmenší

Str. 100, brož., cena 199 Kč

Nastávající a kojící maminky si vaří chutně a zdravě

Stran 112, brož., cena 229 Kč

P. Momčilová: Stručná CELOZRNNÁ BIO kuchařka

Brož. V2, 68 stran, cena 109 Kč

RETRO kuchařka – Domácí recepty z 19. a 20. století

Str. 146, brož., cena 129 Kč

Špalda a ječmen

Stran 116, brož., cena 159 Kč

Oves a žito

Brož., str. 80, cena 75 Kč

Oldřich Dufek: Zvěřina a lahodná masa

Brož., 104 stran, cena 196 Kč

O. Dufek: Zeleninové saláty

Stran 96, brož., cena 129 Kč

Vegetarián labužník – redice

Brož. stran 64, cena 79 Kč

Osteoporóza. Dieta při odvápnění kostí

128 stran, brož., cena 59 Kč

Choroby ledvin a močových cest - dieta

176 stran, brož., cena 189 Kč

Nemocí žlučníku a žl. cest

Dieta a rady lékaře

128 stran, brož., cena 189 Kč

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

PRO-BIO SVRZ € . Z.

METODIKA PRO PRAKTIKU – 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

AGROEKOLOGIE – východiska pro trvale udrž. hospodaření (2010)

Bořivoj Šarapatka a kolektiv

Počet stran 440, cena: 173 Kč

207

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

- Svaz 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

Jak objednat tituly?

*Publikace, které jste si z nabídky knih vybrali,
vypište pomocí uvedených kódů (jsou uvede-
ny vpravo) na žlutou složenku do rubriky Zpráva
pro příjemce. Sečtete ceny a přičtete 50 Kč na
poštovné za dvě publikace, od tří 60 Kč. Část-
ku odešlete touto složenkou na adresu: PhDr.
M. Vohralíková, vhpess, Jungmannova 1403,
500 02 Hradec Králové 2. Soukromý inzerát
uhraďte obdobně, text pošlete na jeden z
uvedených kontaktů (na této straně vlevo).*

REDAKCE BIO VYHLAŠUJE FOTOSOUTĚŽ

Na svých letních cestách a pobytech budete jistě fotografovat.
Dnes je to snadné i z mobilního telefonu. Pošlete nám svoje
„úlovky beze zbraní“ z polí, lesů, vod a strání – pořízené
u ekologických zemědělců. Pošlete je nezmenšené na e-mail
redakce s adresou a popisem do 15. září.

PĚKNÉ SNÍMKY ZVEŘEJNÍME A POŠLEME KNIHU!



SONNENTOR®



Čejkovické bylinkové slavnosti

Čejkovice u Hodonína, areál SONNENTORU

4. září 2016
od 10.30 hodin

**Slavnosti bylin, čajů a koření spojené
s bohatým doprovodným programem:**

10.30 – Zahájení slavností

11.30 – Divadlo

12.30 – Slavnostní otevření Bylinkové
zahrady sv. Hildegardy

14.00 – Divadlo

15.00 – Sluneční příběh SONNENTORU

16.00 – Dětské folklorní vystoupení

17.30 – Tombola

18.30 – Zakončení slavností

Přijďte nahlédnout do zdejšího
království bylinek a koření
a zhlédnout zrození nálevového
sáčku biočaje od výkupu bylin,
až po jeho samotnou výrobu.

Biojarmark a pestré ochutnávky
čajů, koření a dalších biospecialit.

Občerstvení s biorestaurací REBIO.

Bohatý program pro děti.

Přednášky Margit Slimákové
o zdravém stravování.

Vstupné zdarma.

Bylinkový ráj SONNENTOR – zážitkovou exkurzi ve výrobě čajů, můžete navštívit po celý rok!

Více informací na **WWW.SONNENTOR.CZ**