



Ročník 23 • leden-únor
vychází elektronicky, 33 Kč

Bezlepková dieta pro zdravé
lavírování EU a glyfosát
Z permakulturní Indie

ZPRÁVODAJ

Česnek banátský
Mak od krstnej mamy
Vysadil les
Chvála krtků



Práce krtků v zimě

Obsah Bio 1/2019

ZPRAVODAJSTVÍ

Jak na kůrovce	2
Investice do řešení sucha	2
Méně veterinárních antibiotik	2
K užití glyfosátu v zemědělství	2
Pozemkové úpravy se zaměří na zadržování vody v krajině	2

BIOPOTRAVINY

Nové obaly biomouk	3
Bartákových hrnců – 27. ročník	3

NAŠE TÉMA

Bezpečková dieta pro celiaky a alergiky a bezpečková výživa pro zdravé	4–6
Přírodní bezpečkové recepty	7

TRVALE UDAŽITELNÝ ŽIVOT

Z permakulturní konference v Indii	8–11
------------------------------------	------

EkOZAHRAĐA

Bylinková zahrada na Kuksu	11
----------------------------	----

K EkOLOGII

EU neví, zda glyfosát škodí	12
Česko bude tolerovat glyfosát	12

EkOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Doporučené odrůdy pšenice ozimé	13
Pravidla zpracování vlastní produkce	13
EZ zabírá 7 % půdy v ekologickém zemědělství Evropy	13
Pozvánky a kosmetické novinky	14
SERVIS, KNIHOVNA	15

ZPRAVODAJ BIODIVERZITY

...chvála patří všem živým bytostem, které mají na tom zásluhu	2–4
Křenová pomazánka	5
Maková mapa vyšla také tiskem	5–6
Valašské odrůdy putovaly do skanzenu v Rožnově p. R.	7–8
Představujeme nové odrůdy: česnek Banátský, mák Od krstnej mamy, žito Rež ze Soláně a pastinák	9–12
Z jezuitské zahrady	13
...je začal s velkou péčí prohlížet a oddělovat špatné od zdravých	13
Muž rozešvač, žena s motykou a jejich pomocnice žily pečují o rostliny	13
Ponravy a krtkové aneb Chvála krtků	14

Jak na kůrovce

Balíček mimořádných opatření na řešení kůrovcové kalamity a jejích následků, nasazení nové Společné zemědělské politiky, která by měla začít platit po roce 2020, nová pravidla pro používání účinné látky glyfosát nebo novela zákona o spotřební dani, tedy takzvaná zelená nafta. To jsou některé z novinek, s nimiž Ministerstvo zemědělství (MZe) vstupuje do roku 2019.

MZe rozčlení území ČR na oblasti podle stupně napadení lesních porostů a reálných možností na jejich zachranu. Vlastníci pak dostanou výjimku, aby v nejhůře zasažených oblastech nemuseli dělat taková protikůrovcová opatření, která nejsou efektivní. Jedním z nich může být například možnost odložit těžbu suchých stromů, ze kterých už kůrvec vylétl. To majitelům uvolní síly, aby mohli soustředit těžbu do míst, kde ještě lze lesní porost zachránit. Udělení výjimky bude možné po novele lesního zákona, která by mohla začít platit v prvních měsících roku 2019.

TZ

Investice do řešení sucha

Vyhláška MZe mj. rozšiřuje výčet vhodných tzv. melioračních a zpevňujících dřevin, tedy především listnáčů. To umožní vlastníkům lesů pěstovat druhově pestřejší porosty, které mohou lépe odolávat účinkům klimatických změn. Jsou také více motivovány příspěvky na hospodaření v lesích. Na výsadbu melioračních a zpevňujících dřevin dostanou podle typu stanoviště dvakrát až třikrát vyšší příspěvek než na základní dřeviny. Praxe ukazuje, že jde o velmi efektivní způsob.

TZ



Méně veterinárních antibiotik

Plán, jak dále snížit používání antibiotik do roku 2022 ve veterinární i humánní medicíně, zahrnuje hledání alternativních léčebných postupů, podporu výzkumu a ještě důslednější kontrolu. Materiál, který připravilo MZe ve spolupráci s Ministerstvem zdravotnictví, schválila vláda.

Akční plán Národního antibiotického programu ČR na období 2019–2022 popisuje oblasti, na které se chce MZe s MZ a dalšími resortními organizacemi zaměřit, aby společně snížili používání antibiotik. „Akční plán je souborem opatření, jejichž účinnost se násobí, pokud je budeme provádět souběžně. Chceme zlepšit informovanost veřejnosti i odborníků, kontrolovat používání antibiotik, podporovat vědu a výzkum s větším zaměřením na alternativní léčebné postupy,“ řekl ministr Toman. Používání anti-

biotik je jednou z hlavních příčin vzniku rezistence, která je celosvětovým problémem v humánní i veterinární medicíně. Ve veterinární medicíně v ČR se spotřeba dlouhodobě snižuje. V období 2006 až 2016 klesla o téměř 55 % (v hmotnosti prodaných antimikrobik). Rutinní nebo čistě preventivní podání antibiotik se v chovech zvířat v ČR neprovádí. Zákaz používání antibiotik jako stimulantů užitkovosti byl zaveden v celé EU od roku 2006 a tento zákaz ČR bezesbýtku naplňuje.

TZ

K užití glyfosátu v zemědělství

S prvním dnem nového roku začnou platit nová pravidla pro používání účinné látky glyfosát, která zakazují předsklizňovou aplikaci všech přípravků s touto látkou na plodiny potenciálně určené pro potravinářské účely, například obiloviny a řepku. „Zemědělci by měli využívat přednostně postupy, které budou obecně minimalizovat potřebu použití chemických přípravků, tedy i glyfosátu,“ uvedl ministr zemědělství Miroslav Toman s tím, že za posledních šest let se v ČR podařilo snížit používání pesticidů celkově o 7,1 %.

Pozemkové úpravy se zaměří na zadržování vody v krajině

Pozemkové úpravy musí navrhovat řešení, která budou dostatečně účinná v klimatických podmínkách předpovídaných pro druhou polovinu 21. století. Zaměří se tedy na dlouhodobé zadržování vody v krajině; součástí pozemkových úprav bude i řešení závlahových systémů a zdrojů závlahové vody. Nově se budou řešit pozemkové úpravy v několika na sobě navazujících katechorech najednou.

Nové principy pozemkových úprav připravil tým rektora České zemědělské univerzity (ČZU) v Praze Petra Skleničky. Cílem bylo upravit postupy v pozemkových úpravách tak, aby se krajina lépe adaptovala na klimatické podmínky projektované pro období po roce 2050. Oproti předchozím obdobím, kdy byla prioritou retence vody (přírodní či umělé dočasné zadržování vody v krajině), bude pro následující období prioritou akumulace vody (dlouhodobé zadržování) a její další efektivní využití v krajině. Součástí řešení pozemkových úprav má být také návrh a realizace závlah s ohledem na potřeby zemědělců. Zabezpečit bude nutné také zdroje závlahové vody. V souvislosti s těmito změnami bude nutné novelizovat Zákon o pozemkových úpravách a pozemkových úřadech. MZe chce také udělat odbornou revizi připravených projektů vodohospodářských opatření pro plány společných zařízení na základě nově definovaných klimatických podmínek pro období po roce 2050.

Pozemkové úpravy realizoval Státní pozemkový úřad (SPÚ) vodohospodářská opatření na ploše zhruba 550 hektarů a protierozní opatření na ploše 770 hektarů. Aktuálně je ukončeno 2 402 komplexních pozemkových úprav a 2 921 jednoduchých pozemkových úprav. Od roku 2013 SPÚ zahajoval zhruba 200 komplexních pozemkových úprav a 40 až 60 jednoduchých pozemkových úprav ročně. V současné době je rozpracováno 1 060 komplexních a 110 jednoduchých pozemkových úprav.

TZ



Nové obaly mouk PROBIO sdělují skutečný příběh biopotravin

S novým vizuálem biomouk přichází největší český výrobce biopotravin společnost PROBIO. Ukazuje konkrétní souvislosti a vliv zemědělství na naši planetu i vlastní zdraví.

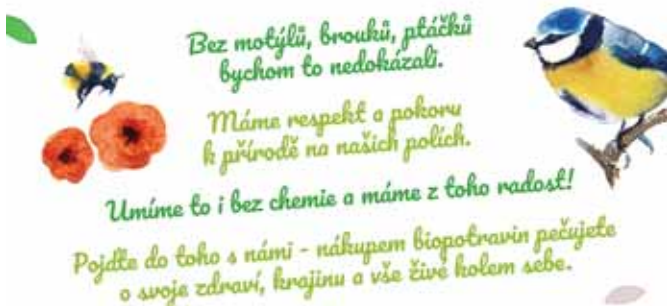
„Nové obaly mouk přinášejí vzaky, proč už 26 let hospodaříme ekologicky, a fakta, jak je důležité znát dopad toho, co jíme. Dáváme zákazníkům nahlédnout do naší činnosti a vysvětlujeme, že je pro nás normální chránit půdu, krajinu i polní živočichy,“ objasňuje **Martin Hutař** zakladatel firmy PROBIO.

Základním spojujícím prvkem nové řady biomouk jsou obrázky různých druhů polních ptáků. „Motiv ptáčka jsme zvolili cíleně. Pták jako symbol propojuje čistou zdravou krajinu a biopotraviny, které z ní pocházejí,“ objasňuje **Barbora Hernychová** z marketingu PROBIO. „Obilí na mouky je pěstováno v režimu ekologického zemědělství, bez chemických postřiků a umělých hnojiv. Novým vzhledem prezentujeme ekologické zemědělství a biopotraviny jako možné řešení na současné ekologické i zdravotní problémy,“ doplňuje.

Nabídka PROBIO zahrnuje téměř čtyřicet druhů a granulací biomouk mletých ve třech vlastních ekomlýnech. „Zaměřujeme se na mouky celozrnné a chlebové kvůli jejich zdravotnímu benefitu. Jsou zdrojem vlákniny, která ve stravě české populace chybí. Pro zpestření nabízíme i základní mouky bílé a mouky bezlepkové z bezlepkového ekomlýna, bezpečné pro celiaky,“ objasňuje Barbora Hernychová.

Specialitou firmy jsou mouky z tzv. **minoritních nešlechtěných plodin**, jako je **špalda, jednozrnka, dvouzrnka, červená pšenice** a další. „Tyto obiloviny lze zařadit mezi superpotraviny. Jejich zdravotní účinky byly prokázány mnoha vědeckými studiemi, chceme je prostřednictvím mouk lidem více přiblížit,“ dodává Martin Hutař.

Příležitost k osobnímu setkání s firmou PROBIO je tradiční letní **festival Bioslavnosti, který se letos koná 13. července** v areálu firmy ve Starém Městě pod Sněžníkem. Kromě toho firma nabízí exkurze do bezlepkového ekomlýna a dalších provozů – pro jednotlivce, skupiny i školy. Více informací www.probio.cz.



Bartákův hrnec – 27. ročník

Návrhy na nejlepšího ekozemědělce za rok 2018 zasílejte do konce února

2019 předsedovi správní rady Nadačního fondu Bartákův hrnec

Ing. M. Knížkovi:

m.knizek@post.cz

Na vaše návrhy se těší správní rada NFBH



přeje

**DOBROU ÚRODU
V ROCE 2019**

BEZLEPKOVÁ DIETA jen pro celiaky a alergiky? A co bezlepková výživa PRO ZDRAVÉ?

Bezlepková dieta se stala v posledních několika letech módní záležitostí. Blogerky na internetu, různé magazíny i jiná média, dokonce i bezlepkové kuchařky, nás trvale navádějí ke konzumaci co největšího množství (nebo pokud možno výhradně) bezlepkových potravin. Dokonce je v některých kruzích zájemců o zdravý životní styl dáváno rovnítko mezi zdravou výživou a bezlepkovou stravou a také mnohé portály „o hubnutí“ vám zaručují, že při bezlepkové dietě určitě zhubnete.

Podnět k obecné popularizaci bezlepkové diety dali někteří úspěšní sportovci a celebrity. Nás, kteří jsme se zdravou výživou spojili svůj život, napadá i myšlenka, že by za tím mohla stát promo a reklamní kampaň výrobců bezlepkových potravin. **Běžný spotřebitel nemá dostatek seriózních a podložených informací a je ochoten si docela pěkně připlatit za něco, co údajně „vylepší jeho zdravou výživu, nebo po čem dokonce zhubne“.** Zdravý spotřebitel vlastně ani nedomyslí, že připlácí zcela zbytečně.

Osvětlíme si tedy několik důležitých pojmů a faktů a získáme nové vědomosti o bezlepkové dietě (stravě), normálních zdravých potravinách a o potravinách určených pro speciální diety pro nemocné.

Bezlepková dieta a nemoc CELIAKIE

Bezlepková dieta je základní podmínkou úspěšné léčby nemoci zvané CELIAKIE, která se může objevit u batolat, dětí každého věku a stejně tak u dospělých a seniorů.

CELIAKIE je závažné autoimunitní onemocnění způsobené trvalou nesnášenlivostí lepku – glutenu, který je hlavní bílkovinnou složkou v povrchové části zrna **pšenice, špaldy, žita, žitovce a ječmene.** Nemocným celiakii se nedoporučuje ani **oves**, protože některé jeho složky reagují pozitivně s protilátkami k lepku, přestože oves přímo lepek neobsahuje.

Nemocným celiakii jsou zakázány výše uvedené obiloviny a oves a vše, co se z uvedených obilovin vyrábí. Je to každý produkt z nich připravený (mouky, vločky, kroupy, mšiči, chléb, pečivo, škrob, různé pochutiny, sladkosti, bonbony, čokolády apod., jídla neznámého složení, jídla v restauracích a další).

Potravinářské výrobky vhodné pro nemocné celiakii musí být viditelně označeny **logem** nebo slovy „**bez lepku**“ nebo si je prostě musíme připravit sami z čistě bezlepkových surovin.

Všechny potraviny, které obsahují byť i jen malou příměs lepku, tj. všechny



produkty vyrobené z pšenice, špaldy, žita, žitovce, ječmene a ovsa, jsou pro nemocného celiakii škodlivé. Je třeba si uvědomit, že bez přísného dodržování bezlepkové diety není vyléčení celiakie v současné době možné.

Více najdete v knize z naší edice DIETA – CELIAKIE. Dieta bezlepková a rady lékaře, ISBN 978-80-85936-62-9.

Bezlepková dieta a alergie na lepek či jeho nesnášenlivost

Několik století zpátky, a to platí dodnes, je naše **běžná strava lidově řečeno „přelepkována“.** Táhne se to s námi již od dob různých hladomorů a neúrod. Záchranou obyvatelstva byla pšenice, asi od 17. století snad i brambory.

Dnes v době globalizace, kdy je všeho dostatek, můžeme říci, že je **pšenice také „záchranou“, ale nikoliv obyvatel. Je „záchranou“ velkých zemědělských a potravinářských podniků.** Pšenice (na rozdíl od jiných obilovin) dobře roste a plodí i v méně výhodných půdách a klimatických podmínkách. Z obilovin mírného pásma je její pěstování nejméně náročné a v poslední době je šlechtěna tak, aby jako plodina odolala téměř všemu – od chudé půdy, sucha, deště, přes škůdce a plevele snad až ke genové modifikaci (nemáme na mysli křížení). Prostě, jak si kultivar nastavíme, tak se nám v daném místě urodí. Že je to pšenice jiná, než ta před 100 lety, to je zřejmé. Tak to máme **současné zemědělství.**

A teď **současný zpracovatelský průmysl.** Pšenice a mouky a jiné produkty z ní vyrobené mají **mnoho výhodných zpracovatelských vlastností,** které se dnes v potravinářské velkovýrobě cení. Cení se i schopnost dobré skladovatelnosti výrobku a jeho trvale lákavý vzhled. **Za mnohé z toho „vděčíme“ lepku.** Lepek najdeme v masných, mléčných, pekařských, cukrovinkářských, ovocných



Částečný přehled z produkce PROBIO Staré Město p. Sn.

➤ a jiných potravinářských výrobcích. Pšeničný škrob a jiné produkty z pšenice jsou skoro všude, a také nejsou lepku-prosté. Navíc, výrobci pořízují tyto „náhražky“ při relativně nízkých výrobních nákladech.

A co naše domácnosti? Většina hospodyněk zná v podstatě jen „mouku“ – hladkou, polohrubou a hrubou. O tom, že je to jen a vždy mouka pšeničná, již taková hospodyňka dále neuvažuje. V domácnostech se téměř výhradně peče jen z pšeničné mouky. Přidávají se k tomu i knedlíky, těstoviny apod. – opět výhradně z pšenice. Rozhodující je zde cena, a pak i snadná a rychlá příprava těsta a pěkný konečný vzhled.

Někteří z nás, jež si hledí svého zdravotního stylu, o tom vědí více a jsou již vzdělanější. Ve svých domácnostech proto pečou a vaří mnohem méně z pšenice, naopak preferují různé další obiloviny vč. přirozeně bezlepkových. Bohužel – zatím jsme ve velké menšině! Stačí si např. zjistit spotřebu mouky pšeničné a porovnat ji se spotřebou mouk ze špaldy, žita, ječmene, pohanky, kukuřice a jiných.

Od zpracovatelských vlastností pšenice se obloukem dostáváme zpět k zemědělství, tedy k vývoji nových kultivarů pšenice. Diskutovaný lepek, jak jsme uvedli, má rozhodující vliv na zpracovatelnost těst, masných výrobků apod. a dává potravinářským výrobkům žádanou konzistenci a vzhled. Výrobci proto tlačí na zemědělské výrobce a žádají **v zrna vysoký obsah lepku, který má dnes již daleko od přirozeného obsahu v původních odrůdách pšenice.** Chce se vám věřit, že dnes zpracovávané pšeničné zrna má 20 až 40x více lepku, než mělo ještě před několika desítkami let? Je to výsledek „pokroku“ v zemědělské výrobě i ve zpracovatelském průmyslu. A kdo to vše nakonec odnese? No přece my, spotřebitelé... **Lepek všudypřítomný. Závadná strava to sice není, ale má své ALE...**

To ALE je trvalé nadužívání – obzus – lepku!

Reakcí na všudypřítomnost lepku jsou různé alergie a intolerance. V evropské civilizaci alergií stále přibývá a bude přibývat. Je známo, že Asiaté a Jihoameričané mají ve stravě podstatně méně pšenice (více rýže, kukuřice) a podobné potíže s nadužíváním lepku tam jsou vzácností. S globalizací lze však očekávat, že naše problémy s lepkem se dostanou i tam, podobně jako je to s mlékem.

Alergie na lepek začíná špatnou tolerancí pšenice, tedy hlavně pšeničných těst, pečiva a dalších pšeničných výrobků. Reakce je téměř okamžitá. Když nahradíme pšeničné pečivo, např. špaldovým nebo žitným, může taková alergie zvolna zmizet.

Intolerance lepku nejen z pšenice je závažnějšího charakteru a **může být počátkem vážných gastroenterologických onemocnění,** zejména celiakie. Pokud se s takovými potížemi setkáme,

linná „masa“, např. ROBI. Když už jsme u těch veganů, tak z čeho jsou asi ty veganské pářečky, salámky, steaky a další lahůdky? No přece zase z „materiálu“



Kvetoucí pohanka a neloupané semeno pohanky.

pak si to vyžaduje důslednou péči **alerologa a gastroenterologa** a následná léčebná a nutriční doporučení – tj. nasazení **opravdové přísné bezlepkové diety,** a to dočasně, nebo spíše natrvalo.

Bezlepková dieta (strava) a zdraví jedinci

Něco ze života: V sobotu jsem chvíli sledovala na ČT 1 známý kuchařský magazín „Kluci v akci“, protože také chodím léta do pořadu ČT 1 Sama doma vařit zdravou výživu. „Kluci“ jsou jinak pěkná kulinářsko – zábavní show s mnoha dobrými nápady. A jak tak právě píši tento článek, tak ejhle! – Filip i Ondřej se párkrát neobešli bez konstatování: „...no a je to dokonce bez lepku, a tak je to navíc ještě i zdravé!“ Prostě se to do nás hustí všude. Nemohu se zbavit dojmu, že někdo tyto **fake news** cíleně plodí a mnozí, kteří až tak té zdravé výživě příliš nerozumí, přijímají a předávají slogan „bez lepku = zdravé“ velmi vehementně.

Poznámka z Wikipedie: Fake news – úmyslné šíření dezinformací za účelem zmanipulovat příjemce.

Na druhé straně (kromě snad některých zodpovědných uzenářských firem) se do všeho stále láduje lepek, pšeničný škrob a jiné přísady původem z pšenice. Pečivo a chléb jsou skoro 100 % pšeničné, pšeničnou mouku najdeme skoro na všech údajích potravinářských výrobců. Jen opravdu málokterý chléb má jistý menší podíl žita. A aby byl obrázek úplný – jako zdravá výživa „bez cholesterolu“ a jídla pro vegany a vegetariány se prodávají a doporučují **lepkové koncentráty** – tzv. rost-

s koncentrovaným lepkem... A zase je tu byznys s lidským zdravím a hloupostí.

Jak se v tom lepkovém světě zorientovat?

O nadužívání lepku u nás jsem psala v mých knížkách o zdravé výživě již dávno. Ať je to „**Stručná celozrnná BIO kuchařka**“, „**Kukuřice – Rýže – Jáhly – Pohanka**“ a další tituly. Snažím se naučit čtenáře, posluchače i diváky, že si **můžeme naši „přepekovanou“ stravu obohatit** tak, že si do domácího jídelníčku zařadíme i další méně známé obiloviny, pseudoobiloviny a luštěniny a z nich vyrobené mouky, vločky, kroupy, krupice, müsli, pukance atd..., které **lepek buď přirozeně neobsahují, nebo jej mají v přirozeném množství.** A jaké obiloviny to tedy jsou?

Přirozeně bezlepkové potraviny – obiloviny a pseudoobiloviny

Rýže – zrna, mouka, krupice, vločky, pukance, instantní a jiné BLP kaše

Kukuřice – zrna, mouka, krupice, polenta, cornflakes, instantní a jiné BLP kaše

Pohanka – zrna, mouka, vločky, lámanka, kroupa, pukance, instantní a jiné BLP kaše

Proso/jáhly – zrna, mouka, vločky, pukance, instantní a jiné BLP kaše

Amaranth – zrnka, mouka, pukance

Quinoa (z Jižní Ameriky) – zrnka, pukance

Čirok – zrna, mouka

TEFF (z Etiopie) – zrnka



Cizrna beraní

Přirozeně bezlepkové mouky z luštěnin

Sója – sójové mouky (hladká a hrubá plnotučná, odtučnělá a další)

Lupina – lupinová mouka (relativně nový výrobek)

Cizrna – cizmová mouka

Červená čočka – mouka

Obiloviny s relativně přirozeným množstvím lepku či jiných obilných proteinů

Špalda – špaldová mouka celozrnná, hladká (bio nebo standard), krupice, vločky, kroupa

Žito – žitná mouka celozrnná, chlebová (bio nebo standard), vločky, kroupa

Žitovec (tritikale) – mouka, zrno

Dvouzrnka – mouka, zrno

Kamut – mouka, zrno

Červená pšenice – mouka, zrno

Bezlepkové moučné směsi na pečení a vaření

Bezlepkové hotové směsi typu Jizerka, Manter apod. mají specifické složení. Jsou vyvinuty a vyráběny ze surovin bez lepku a doplněny různými zlepšujícími bezlepkovými přísadami. Ty umožňují přípravu těst a pečení tak, aby měl spotřebitel dojem běžné přípravy a kvality pečiva a dosáhlo se organoleptických vlastností podobných pečivu pšeničnému.

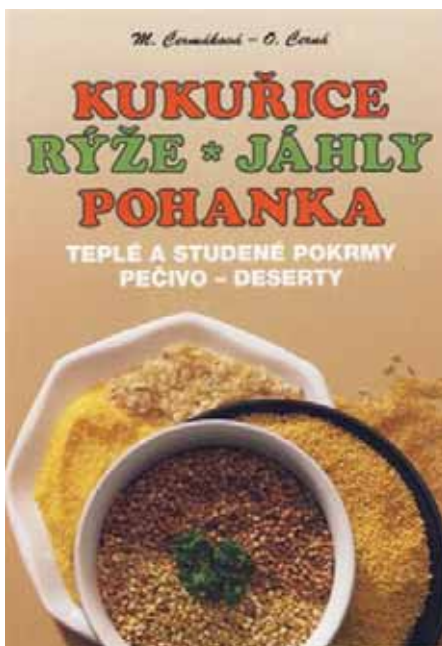
Bezlepkové směsi jsou vhodné hlavně pro nemocné celiakii a pro některé alergiky. Hlavně proto, že zde nemůže dojít k záměně či „znečištění“ malým množstvím lepku.

Zdravý adept bezlepkového vaření a pečení si použitím směsí v zásadě neuš-

kodí. Ochuzuje se však o mnoho cenných přírodních látek, které jsou obsaženy v přirozeně bezlepkových obilovinách. Navíc vydává zbytečně finanční prostředky, ceny bezlepkových směsí jsou obecně hodně vysoké.

Několik doporučení pro zdravé, kteří se rozhodli omezit konzumaci potravin s lepkem

1. Chléb a pečivo z jiné než pšeničné mouky (žitný, špaldový, pohankový chléb, domácí špaldové, ječné, pohankové... pečivo) zařaďte do jídelníčku nejméně **jednou denně**.



2. Knedlíky a těstoviny nahradíte vařenou rýží, pohankou (nebo jejich směsí), kukuřičnou polentou, špaldovým bulgurem, bramborovými knedlíky se špaldovou moukou apod. Bezlepkové těstoviny a knedlíkové směsi bych nekupovala, cena je přehnaná a chuť nevalná.

3. Kupte si mouky z pohanky, kukuřice, jáhel, rýže, cizrny a sójovou mouku plnotučnou a naučte se z nich péci domácí pečivo a používat je do jídel (zásmazky, zahuštění polévek apod.). Receptů máme dostatek – jde o to, jen začít! Můžete zkusit i kombinace pečiva s menším množstvím mouky pšeničné nebo špaldové (do 20 % – pro lepší vaznost). Jste-li zdraví, nijak si neublížíte.

4. Bezlepkové hotové směsi zbytečně nekupujte, jste-li jinak zdraví a nemáte alergii na obilné aminokyseliny (lepek a další aminokyseliny z žita, špaldu, ječmene, ovsa). Ušetříte si prostředky a můžete si pak dopřát z nabídky kvalitnějších přirozeně bezlepkových potravin v kvalitě bio.

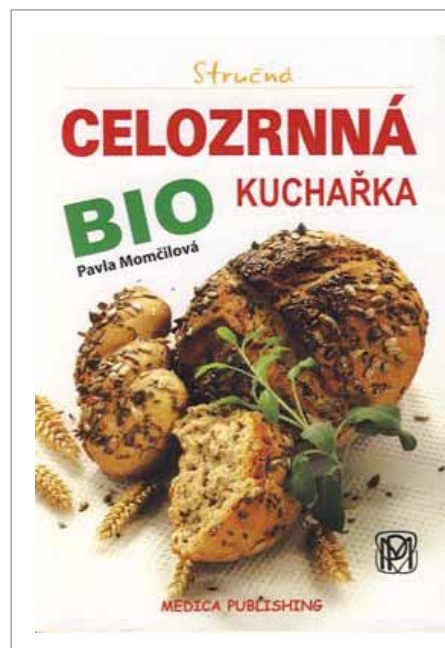
5. Hotové bezlepkové sušenky, oplatky, müsli, křupky a jiné bych nedoporučovala kupovat. Jsou cenově velmi vysoko a vždy obsahují nějaké ty přísady, které usnadňují jejich výrobu, obsahují barviva, příchutě, zvyšují trvanlivost a skladovatelnost. Pokud máte čas a náladu na domácí pečení a vaření, tak prostě – není nad domácí stravu! A hlavně „**Víme, co jíme!**“

K mým radám, které vycházejí z dlouholetých zkušeností, vám nabízím několik přirozeně bezlepkových receptů na obyčejný bezlepkový chléb a pečivo, a také na pečivo sváteční.

S recepty stále pracuji, a tak mohu garantovat, že fungují.

Mnohem více receptů, rad a informací najdete v našich knížkách „Kukuřice – Rýže – Jáhlky – Pohanka“ a „Stručná CZ BIO kuchařka“.

www.medicapublishing.cz





PŘÍRODNĚ BEZLEPKOVÉ RECEPTY

Domácí bezlepkový RÝŽOVÝ CHLÉB

BOCHNÍK ● PŘÍPRAVA A KYNUTÍ
2 hodiny ● **PEČENÍ** asi 1 hodina

POTŘEBUJETE

- ▶ Automatickou domácí pekárnou
- ▶ 250 ml vody
- ▶ 200 ml řeckého jogurtu
- ▶ 1 a 1/2 lžíce slunečnicového oleje
- ▶ 1 a 1/2 lžíce jablečného octa
- ▶ 200 g rýžové mouky jemně mleté
- ▶ 150 g pohankové mouky
- ▶ 150 g kukuřičné mouky hladké
- ▶ 1 bílek
- ▶ 1 tableta nešumivého celaskonu
- ▶ 1 a 1/2 lžičky soli
- ▶ 1 a 1/2 lžičky cukru
- ▶ 1 balíček sušeného droždí
- ▶ 1 lžíce drceného kmínu

POSTUP

1. Na dno formy pekárný s míchadly dejte všechny tekuté suroviny včetně jogurtu a rozdrcený celaskon. Mouky smíchejte v misce, a pak vsypte k tekutinám. Do jednoho rohu formy dejte sůl, do druhého cukr. Do středu nasypte droždí a kmín.

2. Formu vložte do pekárný, zvolte program „TĚSTO“ a stiskněte tlačítko „START“. Až pekárna pípne, je těsto umíchané a vykynuté.

3. Pokračujte v pečení přímo v pekárně (těsto urovnejte vidličkou a spusťte program „PEČENÍ“).

OBMĚNA

Chléb můžete upéct i v troubě. Vykynuté těsto dejte do formy vymazané máslem (např. hranatá chlebičková forma nebo kulatá ohnivzdorná miska).

▶ V troubě pečte při teplotě 185 °C nejméně 1 hodinu. Propečení zkontrolujte vpichem špejle.

▶ Z těsta můžete upéct i dalamánky v máslem nebo olejem vymazané formě na muffiny.

TVAROHOVÉ BELEPKOVÉ tyčky k vínu

POTŘEBUJETE

- ▶ 200 g celozrnné pohankové mouky
- ▶ 50 g cizrnové nebo sójové mouky plnotučné
- ▶ 250 g měkkého tvarohu
- ▶ 200 g másla
- ▶ sůl a semínka na posypání
- ▶ vejce na potřeni

POSTUP

1. Mouky smíchejte a s tvarohem, změkklým máslem a lžičky soli uhněťte na válu těsto. Dejte do mikroténového sáčku a nechte v chladnu pár hodin zaležet.

2. Na pohankovou mouku posypaném válu rozválejte na tl. asi 4 mm, rádýlkem vykrájejte tyčky podle libosti a přeneste na plech vyložený papírem na pečení.

3. Tyčky potřete rozšlehaným vejcem, posypte semínky a eventuálně i solí.

4. Pečte v troubě vyhřáté na 175 °C do zlatova.



JAHELNÁ vosí hnízda

30 KOUSKŮ ● PŘÍPRAVA A KYNUTÍ
2 až 3 hodiny ● **PEČENÍ** 30 minut

POTŘEBUJETE

- ▶ 200 g rýžové mouky jemně mleté
- ▶ 200 g pohankové mouky
- ▶ 1 vejce
- ▶ 40 g čerstvého droždí
- ▶ 50 g cukru krupice
- ▶ 50 g čerstvého másla nebo sójového oleje
- ▶ asi 200 ml mléka nebo vody
- ▶ 1/4 lžičky soli

Dále:

Pohankovou mouku na vál, papír na pečení, máslo na potřeni (rozpuštěné) a mléko s cukrem na potřeni.

NÁPLŇ

- ▶ 150 g mandlí
- ▶ 50 g medu
- ▶ kousek vanilky
- ▶ cukr podle chuti
- ▶ mletá skořice



POSTUP

1. V misce rozšlehejte vejce s cukrem a změkklým máslem do pěny. Droždí rozmíchejte v hmečku s trochou mléka a cukru a nechte vzejít kvásek.

2. Mouky smíchejte, přidejte sůl. Moučnou směs zlehka zapracujte spolu s mlékem do připravené směsi, nejlépe ručním elektrickým hnětačem. Měkké pružné těsto urovnejte v misce a nechte pod utěrkou na teplém místě kynout, až objem zdvojnásobí.

3. Mandle nastrojte a smíchejte s ostatními surovinami.

4. Vykynuté těsto rozválejte na pohankovou mouku vysypaném válu do obdélníku 30 cm x 50 cm, tloušťka těsta bude asi 1,5 cm. Plát potřete rovnoměrně mandlovou náplní a zaviňte.

5. Roládu nakrájejte příčně na 30 kousků, vytvářejte je, skládejte vedle sebe do dortové nebo koláčové formy, mezi sebou potřete rozpuštěným máslem nebo olejem. Pod utěrkou nechte asi půl hodiny vykynout, potřete shora oslazeným vlažným mlékem a upečte v troubě vyhřáté na 180 °C do růžova.

Pavla Momčilová

REPORTÁŽ ZE SVĚTOVÉ PERMAKULTURNÍ KONFERENCE 2017 – ěva Hauserová

Dvanáctá IPC – International Permaculture Conference – se konala 25.–26. 11. v indickém Hyderabadu. Nesla se ve znamení ekofeminismu a komunit.

Co se týče národností a ras, byla to akce opravdu pestrá, hrstka nás Evropanů byla opravdu okrajová a dominovali Indové, Australané a Číňané. Celá akce včetně doprovodných programů, občerstvení nebo ubytování představovala poutavý vhled do indické kultury a indického světa.



Konference se konala v areálu zemědělské univerzity (Agricultural University), který leží mimo centrum Hyderabadu, asi jako VŠZ v Suchbole. Areál je velice rozlehlý a ambiciózní, ale mezi jednotlivými budovami zejí velká prostřanství (porostlá roztroušenými lesiky a křovinami), takže nás z několika hostelů na vlastní konferenci svázely po ránu autobusy a večer nás tam zase vracely.

Zázemí konference

S moderním areálem kontrastují obchůdky krčící se u hlavní silnice, kam jsem si jednou zašla pěšky koupit snídani. Tady se vám naskytne scénérie pro Indii typická: klopýtáte tu přes rozvrtané chodníky a různé jámy a kličku-jete mezi motorkami, většina krámků má zatažené zaprášené rolety, a v těch otevřených někde nabízejí třeba pouze koš vajec, jinde plastové lahve s něčím kalným (*nafta?*), vedle dřepí skupinka mužů nad rozvrtanou motorkou, z nějaké temné kukaně vyhlíží na ulici křečič nebo švadlena u starožitného šicího stroje..., a tak to jde pořád dál, až si u jednoho stánku přece jen koupíte banány a u druhého jakousi kynutou buchtu se sušeným ovocem, nebo takové hodně sladké krychličky připomínající marcipán, ale rozsypavé, složené hlavně ze sušeného mléka. (Místní indické snídane, které nám podávali, se totiž skládají z placek

a pálivých omáček se zeleninou, což pokládám za výborný oběd nebo večeři, ale po ránu je to na mě jaksi moc silné. Proto ty nákupy na vlastní pěst...)

Různí národové a jejich zástupci

Účast na konferenci odhaduji na 400–500 lidí, a jak bylo hlášáno, přijeli zástupci 63 zemí. Kromě „většinových“ Indů, Australanů a Číňanů dorazilo pár Američanů, z Evropy skupinky Britů, Francouzů a Italů. Sem tam se vyskytl někdo třeba z Koreje, Holandska, Srí Lanky,

ky uvnitř, a musela jsem se vyptat, co to je a jak se to jí.)

Vedle jídelní haly byla postavena podobná hala se stánky místních farmářů, kteří tady prodávali své produkty za férové (to znamená téměř evropské) ceny. Dostala se tu zelenina, semínka, různé konzervované potraviny, koření, šperky, látky, ale také knížky. Koupila jsem si knihu o stavu životního prostředí v Indii, podomáčku tkaný bavlněný šál s krásným běžovomodrým vzorem a pár sladkostí z oříšků a medu. (Přitom mi prodejci své zboží nejenže nevnucovali, ale někdy byl docela problém se doptat na cenu, materiál a podobně a domoci se koupě. Obrovský kontrast proti obchodníkům z turistických oblastí, které jsem měla možnost poznat během své indické dovolené!) A ještě tu pro dobu konference vyrostly dvě stavbičky – jedna hostila souběžný dětský program a druhá ukázky různých technologií (*zemní a vodní chladnička z hlíněných nádob, uchovávání semínek v nádobách uzavřených kravským hnojem, raketová kamna, místní léčivé byliny a podobně*).

Vstupní hala i pódium byly krásně dekorované místním košíkářským uměním, keramickými nádobami a semínky nasýpanými ozdobně do kruhu na zem a do nádob.

Úplný začátek akce zajistila místní breskná hudba (*kombinace ječivých píšťal a činelů*), která nás vedla v průvodu k farmářským stánkům a zpátky. Chvilí mi to přišlo pěkné, člověka to aspoň probudilo, ale po deseti minutách jsem začala toužebně očekávat konec (*trochu to trhalo uši*) a po půlhodině jsem se snažila uniknout, ale nebylo kam. Hudba stále sílila, skončila po pětácti minutách a já jsem měla nervy nadranc, zrychlený pulz, brněla mě hlava a musela jsem si vzít ibalgin a zhluboka dýchat. (Ovšem stále jsem si připomínala, že právě na tento den připadají mé třiašedesáté narozeniny, takže nemohu své stařecké rozmary pokládat za všeobecně převažující názor. To se týkalo taky sezení na zemi při jídle – každý nemá artrózu v kolenou...)

Začátek programu

V některých chvílích běžely čtyři programy současně, ale často jsme se shromáždili na programu jediném, a to ve velkém sále. To byl případ zahajovacího a závěrečného ceremoniálu, které byly oba na můj vkus přílišně dlouhé (*kolem dvou hodin*) a rozvěklé (*mluvílo se, aniž by se něco řeklo, nebo se ani nemluvílo a lidé nekonečně dlouho jeden po druhém přicházeli na pódium... a pořád se někomu tleskalo*), ale jiný kraj – jiný mrav, Indové jsou zřejmě hodně obřadní.

Úvodní zdravici přednesli manželé **Padma** (ona) a **Narsanna** (on) **Koppulovi** – největší indiští propagátoři permakultury, zakladatelé první indické permakulturní farmy **Aranya Farm**, a zřejmě také hlavní tahouni a guru této konference i navazující pětidenní convergence. ➤

Ukrajiny (předseda ukrajinské národní permakulturní organizace Pavlo Ardanov) a podobně. Z ČR jsem tu nebyla jediná, k naší národnosti se hlásil ještě mně dosud neznámý mladý muž jménem **Daniel Holík**. Když jsem ho vypátrala a oslovila, ukázalo se, že pobýval pět let na Novém Zélandu a teď se chystá ještě na Srí Lanku a do podobných zemí, takže není divu, že není s děním u nás moc v kontaktu. Brzy jsem se blíž seznámila s Australanem **Benem** a Britkou **Elizabeth**, kteří se oba zajímají o permakulturní výzkum a učení permakultury na univerzitách, a tak jsem je nakontaktovala na Pavla Ardanova a na náš společný visegradský projekt – plánujeme totiž mezinárodní setkání na téma **pro-sazování permakultury na univerzitách**.

Místo konání

Přednášky a workshopy probíhaly v budově Auditoria, v níž je umístěn jeden velký sál a tři menší. Vedle ní vyrostla jídelní hala, vytvořená z dřevěné konstrukce a plátna, kde se při jídle sedělo na zemi na zeleném koberci. Jídlo bylo vesměs domorodé, tedy placky, rýže, různé pálivé omáčky se zeleninou, vejce natvrdo a banány. Kromě vody se pil z malých kalíšků oslazený čaj nebo káva s mlékem. (*První den jsme k snídani taky dostali guavu – tvrdou zelenou kouli s nahořklou slupkou a se zrníč-*

➤ Další zdravici pronesl **David Holmgren**, ale jen on-line, neb dbá na svoji uhlíkovou stopu a také chystá novou knihu, která je na spadnutí (*RetroSuburbia: the downshifter's guide to a resilient future*, volně přeloženo Jak přizpůsobit svůj život v domku na předměstí budoucím požadavkům na větší resilienci). Zdůraznil, že permakultura se hodí pro všechny kultury a všude je třeba rozvíjet místní komunity jako protiváhu a alternativu korporacím a globalizaci.

Následovalo vítání přítomných hvězd: největší z nich byla známá indická ekofeministka a aktivistka **Vandana Shiva**, dále dorazila americká ekofeministka a spirituální autorka **Starhawk**, australské permakultunistky **Rosemary Morrow** a **Robyn Francis**, **Margaret Holzer** z Rakouska (*kteřá se hodně podílela na organizaci konference*) a řada místních indických profesorů. Velmi dlouho trvalo, než hvězdy na jevišti rozsvítily příslušný počet plamínek (*a nic víc se přitom nedělo*).

Jedním z hlavních témat konference byla vůdčí **úloha žen v transformaci společnosti**. Další témata: **voda a hospodaření s ní, permakultura a společenská odpovědnost, grass-root movement neboli dělání věcí „zezdola“, permakultura a řešení klimatických změn**, a konečně navazování na tradice a čerpání z tradičních kultur.

Rozporuplná Vandana Shiva

Má očekávání od této hvězdy první velikosti byla dána tím, že jsem ji už jednou zažila „naživo“ – bylo to v roce 2000 v Praze na zasedání WTO, kdy se v ulicích demonstrovalo, mnohdy dost bojovně, a souběžně s jednáním WTO probíhal aktivistický program. Tady právě Vandana mluvila a velmi mě tehdy zklamala. Po sedmnácti letech jsem se ji snažila vnímat s otevřenou myslí a srdcem, ale myslím, že jsem přesně pochopila, co mi na jejím projevu i ob-sahu toho, co říká, stále tak vadí. Má hodně společného s takovým **Geoffem Lawtonem**: působí na emoce, strhuje lidi, ale za tu cenu, že deformuje a posouvá pravdu (*až bych řekla, že ji pošlapává*). Je demagogická, její vidění světa je velice černobílé a osobně si myslím, že to je

nebezpečné, protože se tím vyhrocují konflikty a znemožňuje dorozumění a domluvu.

Přitom má ve své agendě Vandana v podstatě pravdu. **Ano, globalizace** – ve smyslu růstu moci korporací a financí – **JE špatná, nadvláda peněz a zisku JE špatná**, a je docela možné, že takto utvářená společnost **JE výsledkem mužské dominance** – ale není přece oprávněné říkat „*mužský princip je zlo, zatímco ženy jsou pečující, spojující, sdílející... chemie je zlo, GMO jsou vymyšleny pouze ze ziskuchtivosti*“ – protože tyhle věci prostě nejsou pravda. GMO byly vymyšleny z dobré vůle a s dobrým úmyslem poskytnout lidem víc a kvalitnější potraviny, léků a dalších věcí. Někdo tu práci, která do nich byla vložena, logicky musí zaplatit. Proto není na jejich patentování nic divného. Když je lidé nechťejí, ať je tedy nepoužívají a celá věc odumře na úbytě.

Lidé jako Vandana Shiva svým militantním křikem proti sobě a proti ostatním ekologům poštvou spoustu docela rozumných lidíček, kteří se neprovinili ničím horším, než že důvěřují technologiím a jejich moci prospívat lidstvu. – Abych tedy Vandanu citovala přesně a nepod-souvala jí něco, co neřekla, cituji:

„*Greed + violence = patriarchy (chamtivost či ziskuchtivost a násilí = patriarchát)* – *kdežto ženy jsou nositelkami přesně opačných věcí, pečování a sdílení.*

Jediným důvodem pro vymyšlení a šíření GMO je ziskuchtivost, ale (pohoršený křik) – život není stroj!

Poison kartel – neboli jedy šířící spolek – Monsanto a další firmy – působí, že farmáři upadají do dluhů a páchají sebevraždy (například kvůli suchu a neúrodě bavlny).

Fixovat dusík příroda dovede i bez GMO.“

Co mi na tom vadí:

Úplně pomíjí, že **mužský a ženský princip se přece doplňují**, jsou přítomny v každém člověku a nedá se říct, že by jeden byl špatný a druhý dobrý.

Vůbec se nezmiňuje o tom, že farmáři mají vol-bu prostě GMO nepěstovat, že **jejich motivem jsou právě vyšší zisky**, když se zadají a urodí se. Pokud firmy informují farmáře špatně, je

problém přesně v té špatné informovanosti, a tu by měli farmáři i aktivisté řešit. Firmy chtějí za svá GM osiva přirozeně peníze, a ano, finanční potíže farmářů při neúrodě by se měly řešit, ale je přece spousta možností, jak na to (*pojištění, státní intervence, vzájemně podpůrné spolky, diverzita pěstování plodin...*)

Dále Vandana pomíjí, že lidstvo šlechtilo hospodářské organismy odjakživa, že například některé odrůdy ječmene byly získány bombardováním DNA radiací, což je vlastně horší než GMO. GMO v některých případech naopak šetří pesticidy, hnojiva i vodu oproti běžným konvenčním plodinám (*tím se jich nezastávám, ale je to pravda, pokud srovnáváme GMO s konvenčními plodinami a ne s bioprodukcí, která je filozoficky i ekonomicky někde jinde*).

A jistěže GM postupy využívají to, co příroda už vynalezla – jako fixaci dusíku – jen to nově a výhodně kombinují.

Protože jsem původně vystudovala genové inženýrství, vidím, jak jsou **tvrzení Vandany Shivy pokroucená a demagogická**. Pokud chceme GMO odmítnout, takovéto pomýlené bláboly naší věci spíše ublíží, protože se proje-vujeme s odpuštěním velmi hloupě – raději bychom se měli ohánět věcnými, korektními a rozumnými argumenty.

Tak. Když o tom píšu, zase jsem se rozčílila!

Vandana sklídila „standing ovations“, potlesk vestoje, jelikož hrála na emoce a všechno v závěru vygradovala do nějakého úderného provolání typu, že: **ať žije život a ne smrt**. Tleskala jsem vlažně a nevstala jsem.

Další problém s Vandanou mám v tom, že vlastně nevím, k čemu vyzývá. Kdyby řekla, že máme bojkotovat a nekupovat produkty nad-národních korporací, plus zakládat komunity fungující podle jiných, zdravějších modelů, je to v pořádku. Jenomže ono to spíš vyznívá, že volá po nějaké rudé revoluci typu, aby se všichni lidé vyhnali pracovat rukama na pole, aby se svrhly existující vlády, zničily chemické továrny a nas-tolila nějaká diktatura ekofeministického rolnictva či co. Tohle ovšem explicitně neříká taky...

Další vystoupení: migranti, nuda a permakultura v Číně

Po Vandane mluvila přední australská permakulturní lektorka **Robyn Francis**, což je osoba dosti střídavá a zřejmě spíš racionální, a její řeč zdaleka v publiku tolik nerezonovala. Jmenovala různé ženy z ekologického hnutí a permakultury a vyprávěla jejich příběhy. Všichni přítomní se v podstatě shodli, že úloha žen je hlavně v budování komunit a v sociální permakultuře.

Další programový blok byla panelová diskuse, kterou vedla **Rosemary Morrow** a která se týkala permakultury a migrace. On-line mluvili dva lidé z Afghánistánu, v realu vystoupila žena z Libanonu (*stará se o syrské utečence*), z Filipín (*kde se řeší místní vzpoury a nepoko-je*) a **Francesca** z Itálie, která pracuje s uprchlíky hlavně ze Senegalu (*v Turíně jsou jich tisíce*). V podstatě ve všech případech se daří, aby si migranti pěstovali v táborech aspoň nějaké vlastní jídlo a zakládali komunitní zahrady a další společné projekty.



Pak jsem si musela vždycky něco vybrat ze souběžných přednášek. Zlávalo mě vysoutěpení indického profesora **Mekaly Lakhsmana** na téma starých zemědělských systémů a integrace zvířat (*jak to v Indii odjakživa bylo s tím soužitím s kravami?*), ale zažila jsem hrozné zklamání – byl to příklad po všech stránkách špatné přednášky, oddrmlené a banální, takže lidé se v závěru až smáli, když profesor drnčel stále rychleji obecně známá fakta z historie světového zemědělství a jednotlivé slajdy se měnily tak rychle, že člověk nestačil přečíst ani dvě slova.

Pak jsem byla zvědavá na čínský příspěvek, což byla z čínštiny tlumočená prezentace podsaditého mužíka jménem **Qinhua Yuan** na téma „**Oživení zemědělské půdy v moderních čínských městech podle principů permakultury**“. Vše navazuje na vládní program obnovy ekologie a krajiny a nese se v typickém duchu vytyčování hesel, například „Nejde o to, co máme a co nemáme, ale co je dobré a co je špatné“, „Osvoj si dovednosti potřebné k pěstování“, „Poznávej přírodu a chraň ji“, a tak dále. Konkrétně učí obyvatele měst **osazovat balkony, pěstovat si houby, nebo třeba hnojit záhonky z obrácených plastových lahví s odrůznutým dnem**, kam se dává kuchyňský odpad prokládaný hnědým cukrem, který brání zápachu (*není mi jasné proč, snad cukr podporuje kvašení*). Podobně využívají k mikrokompustování, tentokrát s pomocí žížal, psí hovínka. Trochu legrační byly snímky využití recyklace ke „zkrášlování“ – staré jízdní kolo jako dekorace zahrádky, obarvené pneumatiky jako lem pískoviště, kameny jako prvky v pouštích (*my bychom řekli japonské*) zahrádce.

Nedělní programy: jde se uživit permakulturou?

Program započal písní domorodých žen, rytmickou, snad pracovní, přednesenou charakteristickými vysokými ječivými hlasy.

Pak přednesl zdravici vnuk **Billa Mollisona Stuarta** a oba **Koppulovi** představili svůj projekt, permakulturní farmu Aranya (*to je sanskrtský výraz pro les*). Jedná se o první permakulturní farmu v Indii a mají už 30 let praxe. Pracují se suchou krajinou, takže je hodně důležitý management vody. Velkou roli hraje místní komunita, sdílení a vzájemné učení – a zajímavost je, že listovou zeleninu nemusí pěstovat vůbec, protože vystačí s tím, co vyplejí (*jedná se o desítky druhů rostlin, většina místních planých rostlin je jedlých a velmi dobrých*).

Pak jsem šla na prezentaci **Francoise Légera** z Francie, který se zabývá **výzkumem mikro ekofarem**, hospodařících v podstatě permakulturně, i když samy sebe takto neoznačují. Ty nejmenší (*zeleninové – do 2500 m²*) nemají žádnou mechanizaci, větší jen jednoduchou. Ve Francii jich je v současnosti asi 90 a výzkum dopadl tak, že se tímto způsobem uživit v zásadě lze. **Výdělku odpovídajícího minimální francouzské mzdě může pracovník dosáhnout na 6 hektarech**.

Je tu ovšem několik důležitých faktorů, které celou věc usnadňují nebo umožňují:

- spolupráce s městy (*farmy leží v jejich blízkosti*);

- důležitá je marketingová strategie a komunita kolem farmy (*některé jsou propojeny s KPZ, ale tento systém je volnější, tj. odběratelé netrvají na přesně definovaných podílech, termínech apod.*) včetně bezpečné výměny (*sazeníčky, semínka, práce, WWOOF...*);

- část produkce je „high value“ (*má vysokou hodnotu, dohaduji se, že asi léčivky a koření, možná sazeničky pro obyvatele měst, gurmánské salátky, rostliny do kořenovek a podobně*).

Nejčastější jsou farmy s jednoduchou mechanizací do velikosti 13 hektarů, které pěstují třeba tykve. Skoro všechny farmy mají skleníky, zpravidla z recyklovaných materiálů, které lze pořídit prakticky zdarma.

Letem světem dalšími tématy

Cadi Pink z Británie představila strategii kosmetické firmy Lush, kterou jsem neznala, ale opravdu v praxi uplatňují praktiky, které jsou víc než bio a víc než netestování na zvířatech – aktivně bojují proti všemu, co jim připadá neetické, snaží se aplikovat permakulturu, férově spolupracují s místními lidmi ze zemí globálního jihu. (*Zjistila jsem, že Lush má obchody i u nás, viz cz.lush.com.*)

Americká autorka **Marcia Amidon Lusted** představila severoamerické ženy, na které oficiální historie zapomíná a které hrály velkou roli ve vývoji zemědělství: je to třeba **Eliza Lucas Pincey**, která působila v 18. stol., myslím, že to byla plantážnice, nebo **Lizzie Johnson Williams**, učitelka přírodních věd z 19. století.

Australanka **Robin Clayfield** vedla panel o ženách a sociální permakultuře, kterého se účastnilo několik indických domorodých žen (*zdůrazňovaly, jak se o všechno starají ony – o děti, slepice, vaření, celou domácnost, aby všechno fungovalo...*), dále **Robyn Francis, Starhawk** a **Vandana Shiva**. Co se vlastně řeklo – no, asi tolik, že doménou žen jsou sociální vztahy, kdežto technické vychytávky až tak moc ne.

Předseda britské permakulturní asociace **Andy Goldring** představil vizi spolupráce v rámci permakulturního hnutí, vzájemné podpory v různých projektech, která připomíná sociokratické metody a postupně se vytváří pod názvem „CoLab“, viz třeba www.permaculture.org.uk/articles/colab-origins-story.

A na jaké programy jsem nestihla zajít? Sepíšu je sem přehledně: ● Ajurvěda a pěstování ● Sociální permakulturní práce v Melbourne ● Permakultura v Karibiku, v Himalájích, v Keni, v Bangladéši, ve městech Jihoafrické republiky ● Práce s dětmi v Zimbabwe ● Un-schooling ● Permakultura, aktivismus a klimatické změny (*se Starhawk – to už jsem slyšela před rokem na EUPC v Itálii*) ● Permakulturní ženy v Zambii ● Voda je život * Permakultura a mír ● Katastrofa ve Fukušimě, radiace půdy a jak to permakultura může zvládat ● Situace v Indii.

V řadě přednášek a vystoupení zaznělo, že ekofarmaření je na tom v **Indii velmi dobře, mají tu 600 000 certifikovaných drobných eko-**

farmářů a ministři zemědělství jednotlivých indických států jsou proti chemizovanému, průmyslovému zemědělství (*což by podle indického mluvčího například německý ministr zemědělství nikdy neřekl*).

Velmi hezkou populární přednášku, vhodnou pro lidi „zvenčí“, měl lektor **Sultan Ismail**, včetně velmi živé a vtipné prezentace. Téma bylo půda, ale záběr byl mnohem širší. (*Hezké nápady: současná Agriculture je spíše Uglyculture, co potřebujeme, je Global Worming...*) Zajímavost: **květy afrikánů se používají k výzdobě chrámů proto, že působí repelentně na hmyz**, to mě nenapadlo. Další zajímavost – **kozy na pozemku sežerou všechno kromě „pest repelents“, rostlin odpuzujících škůdce**, které pak můžete tímto způsobem využít.

V rámci přednášky došlo na **uhlíkovou stopu** krav, které doslova „prdí“ metan a mají tedy na globální klimatické změny značný vliv. Sultan Ismail rozhořčeně odsoudil bohaté západní státy, které způsobily klimatické změny a teď by z toho chtěly obviňovat krávy, které žily v Indii vždycky a jsou součástí místního ekosystému. Tahle nota výčitek vůči západním bohatým státům, zejména Americe, které nejsou ochotny chudým státům pomáhat, ale chtějí je zatěžovat různými mezinárodními závazky a omezeními, zaznívala v indické agendě častěji a zní to celkem oprávněně a pochopitelně.

To mi připomíná, že během této konference se (*na rozdíl od IPC předloni v Londýně*) růst globální populace neprobíral a jen bylo zmíněno, že problémem není populace, ale příliš vysoký konzum. *Osobně si myslím, že problém je obojí*. – Ale našla jsem si, že porodnost v Indii je teď 2,2 na ženu, což je počet přesně potřebný pro stabilizaci populace, a to mě uklidnilo.

Před konferencí jsem na vlastní pěst cestovala čtyři týdny po jižní Indii a zažila jsem ji tedy z perspektivy turistky. Zaráželo mě, že tady prakticky všude všichni neustále pálí suché listí a další odpady, a také vypalují uschlou trávu, takže ať jste kdekoli, skoro pořád cítíte pach spáleniny a vidíte někde nějaký kouř (*tyto ohničky nejsou využívány třeba k vaření, hoří jen tak, obvykle někde vedle cesty*). Víím, že vypalování porostů může mít i nějaký ekologický smysl, a možná existují důvody, proč Indové organický odpad nekompostují (*aspoň viditelně ne*), ale bylo s podivem, že třeba o tomhle se na konferenci vůbec nemluvalo. Stejně tak se nezdá, že by Indové využívali tamní pražící slunce pro solární technologie a vyráběli z něj elektřinu nebo ho využívali k vaření, ale to může být otázka peněz. Musí řešit hodně závažných problémů najednou, v knižce o stavu prostředí v Indii jsem pochytila, že vesnice nejsou dost často elektrifikované vůbec a spousta lidí nemá přístup k nezávadné pitné vodě, nebo nezávadné záchody.

Večerní programy

V sobotu i v neděli večer byla pokaždé zařazena do programu nějaká kultura – ukázky bojového umění (*velký úspěch měly hlavně dívky bojovnice*), zpěv (*dost úporný mi přišel jakýsi stařík, který velmi dlouho, snad tři čtvrti hodiny, deklamoval, mával a bušil*)

holí a jen občas něco zpíval ve svém jazyce, kde šlo rozlišit pouze opakující se slovo „agriculture“, načež nám komentátor ještě dlouze vysvětloval, že se jednalo o lamentaci nad vztahy pěstitelů a konzumentů v současném zemědělství, což bylo tak jediné, co jsem z toho všeho sama pochopila), pak přišly na řadu krásné klasické tance v nádherných kostýmech. Problém byl v tom, že nám nikdo neřekl, že současně probíhá v jídelním prostoru večeře, takže jsem byla přišerně hladová a netušila jsem, že mám prostě nezdvořile odejít z představení na jídlo.



Zakončení konference

Jak už jsem psala, závěrečný rituál byl velmi nudný a zdoluhavý, ale aspoň jste si uvědomili, kolik dobrovolníků se na organizaci téhle akce podílelo a jaká s tím byla práce – takže není divu, že tu a tam zůstalo něco nedotaženo. V rámci ceremoniálu jsme povstali a **složili „pledge“ (slib)**, že budeme bojovat proti průmyslovému zemědělství a korporacím, a bylo předáno obrazné žezlo (ve skutečnosti tři zvonečky) **Argentině, kde se bude konat další IPC, ale až za tři roky, 2020.**

Na konferenci ještě navazovala pětidenní konvergence, která se konala přímo na nově vznikající farmě sto kilometrů od Hyderabadu, byla určena nikoli veřejnosti, ale „zasvěceným“ permakulturníkům, a byla určitě po mnoha stránkách mnohem zajímavější.

Na tu jsem ale už nejela, moje důvody byly finanční, časové a přiznávám, že svoji roli hrála i moje závislost na vymoženostech civilizace. A tak jsem vyrazila ještě na krátkou prohlídku Hyderabadu, a pak na letadlo mířící domů do Evropy...

**FOTO – autorka
Eva Hauserová**

BYLINKOVÁ ZAHRADA NA KUKSU

Na doplnění poznávacího podzimního workshopu na ekovinici Stanislava Rudolfského v obci Kuks (viz Bio10/2017) se skupina ekologických zemědělců z RC Krkonoše a Podkrkonoší vydala do bylinkové zahrady u Hospitalu v Kuksu, kde ji očekával dr. Jiří Pirner. Je spoluzakladatelem Zahrady léčivých rostlin při FF UK v Hradci Králové a odborník na pěstění léčivek. Má zdejší bylinkovou zahradu na starosti se vším všudy – i se sekáním trávníků.

Bylinková zahrada byla u hospitalu už od jeho založení a sloužila pro potřeby lékárny. Hospital nechal na počátku 18. století vystavět František Antonín Špork za účelem péče o přestálé a práce neschopné muže z okolí. V údolí Labe na druhé straně hospitalu se nacházely budovy lázní.

Barokní areál je proslulý sochařskou výzdobou z dílny Matyáše B. Brauna. V druhé polovině minulého století v areálu byly sochy a francouzská zahrada s trávničky. Po obnově areálu v letech 2013–2015 se sem bylinky vrátily do 12 čtverců a zvýšených záhonů. Zahrada je koncipovaná podle vlastností bylin do sekcí. Také jsou tu čtverce s květinami a zeleninou. V rozích zahrady jsou vysázeny stromky kdouloní a mezi nimi mišpule – méně často pěstované ovoce.

Ve dvou pásech po stranách velkého čtverce jsou vysázeny ovocné stromy. V areálu je domek s moderní výkonnou sušárnou, pro potřeby ukázek sušených rostlin. Elektrická sušárna dokáže vysušit i houby. U bývalého špýcharu jsou také pěstební skleníky.

Ing. Jiří Pirner by chtěl postupně navržené schéma trochu měnit. I když, jak říká: „...byliny jsou vysázeny dle návrhu architekta od těch povzbuzujících, tonizujících, při ces-

tě až ke hřbitovu, kde jsou rostliny jedovaté...“ (Proto by návštěvníci neměli všechny byliny ochutnávat...)

Rostliny jsou označeny tabulkami s názvy českými, někdy i latinskými – slouží i pro studenty farmacie jako učebnice. Jenže o tajích třeba jejich pěstování, léčivé schopnosti květů, listů nebo kořene, to si už musí nastudovat sami návštěvníci. Nebo využít doprovodu zkušeného odborníka, zejména v sobotu a v neděli.



Licidlo americké

Skupinka ekologických zemědělců se leccos dozvěděla. V polovině září ještě zahrada skýtala celkem bujnou i kvetoucí vegetaci, včetně některých druhů zeleniny. Na pozdnější jaro si sem jistě najdete cestu. Bývají tu pořádány zajímavé akce.

Mirka Vohralíková

Ani Evropská unie docela neví, ZDA GLYFOSÁT ŠKODÍ ZDRAVÍ

V polovině ledna 2019 uzavřel svoji roční práci zvláštní výbor Evropského parlamentu Postup Unie pro povolování pesticidů (PEST), ve kterém jsem vykonávala funkci místopředsedkyně.

Zřízení tohoto výboru bylo vyústěním práce mé a práce několika dalších poslanců, kteří po celou dobu svého mandátu neustále upozorňovali na nedostatky v současném systému hodnocení a povolování pesticidů v EU, zejména pak ve světle obrovského skandálu s glyfosátem a jeho výrobcem společností Monsanto.

V práci výboru se tloukly dva proudy

První proud, hnaný zejména kolegy z pravice a podpořený lobbistickým tlakem zemědělců, který tvrdil, že současný systém je bez chyby a s glyfosátem se nic špatného nestalo. Druhý, prosazovaný mnou a dalšími zejména levicovými politiky, jenž ukazoval na řadu pochybení, která se v procesech hodnocení těchto chemických látek udála v posledních letech i ztrátu důvěry veřejnosti v orgány EU s těmito pochybeními související.

Upozorňovali jsme na nedostatek transparentnosti celého procesu, na fakt, že vědecké studie, ze kterých vychází hodnotící orgány, si píší sami výrobci. Jednou vyhrála pravice, podruhé zase my. Což se projevilo i na konstrukci mandátu celého výboru, který do jisté míry otázku glyfosátu velmi potlačil a nesměl se jí přímo zabývat, či se vyhnul kritice současného trendu obdělávání půdy v EU.

Co se tedy nakonec podařilo prosadit?

V rámci doporučení výboru jsme prosadili výzvu, aby veřejnost měla nově včas přístup ke všem vědeckým studiím, které výrobci pesticidů v žádosti o licence předkládají. U schválených pesticidů by

také měly být sledovány jejich dopady na lidské zdraví a výsledky tohoto výzkumu by měly být také veřejně dostupné.

Z hlediska kontrolních orgánů by mělo dojít také k prověřování tzv. koktejlového působení těchto látek. Problém je, že pesticidy jsou testovány samostatně, ale jejich směsi jsou přijímány do těla s potravou nebo s vodou, o jejichž vzájemném působení dosud nikdo nic pořádně neví.

Již poněkoliaké jsme vyzvali k úplnému zákazu používání pesticidů v místech, která využívá veřejnost a především zranitelné skupiny obyvatel, jako děti – školy a školky, důchodci – domovy důchodců, pečovatelské domy, těhotné ženy – porodnice či nemocni – nemocnice. K používání pesticidů ve městech k hubení plevelů neexistuje prostě žádný rozumný důvod.

Co už se tak úplně nepovedlo, je formulování výzvy k tomu, aby se evropští zemědělci více zaměřili na alternativní formy obdělávání půdy a snížili hrozivé množství pesticidů užívaných v současnosti na polích. Je bohužel evidentní, že se zemědělci stali absolutně závislí na těchto látkách, a tím jejich otroky a že nemají ani nejmenší vůli se jejich zčásti vzdát.

Na závěr je potřeba uvést, že EU má stále nejlepší systém hodnocení pesticidů na světě, nicméně to neznamená, že tento systém netrpí řadou vad. Práce výboru odhalila zásadní vliv lobbingu a průmyslu na hodnocení těchto látek, který často vede k rozhodnutím, kdy EU podstupuje nepřijatelné riziko v souvislosti se zdravím svých občanů. Na tomto se, bohužel, změní v následujících letech jen velmi málo.

I přesto doufejme tedy, že si Evropská komise a Rada alespoň vezmou naše odhacení a doporučení k srdci, nezůstanou v zajetí průmyslu a se současnou situací se pokusí něco udělat.

Ing. Kateřina Konečná,
poslankyně Evropského parlamentu

Česko bude tolerovat rizikový glyfosát. Zákaz by nás znevýhodnil, míní Toman

České ministerstvo zemědělství v současnosti nebude plošně zakazovat používání glyfosátu, protože nemá méně škodlivou náhradu. Zákaz tohoto herbicidu, který zemědělci používají k hubení plevelů, by mohl znevýhodnit české zemědělce proti pěstitelům z okolních zemí.

V pořadu Partie televize Prima to uvedl ministr zemědělství Miroslav Toman. Plošný zákaz do budoucna nevylučuje, ale podmínkou je právě nalezení náhrady. Stát loni zákaz nejpoužívanějšího herbicidu známého pod značkou RoundUp schválil, ale později od toho ustoupil a omezil zákaz na použití glyfosátu k urychlení dozrávání a vysušování rostlin, které se využívají pro potravinářské účely – obiloviny a řepka. Platí to od letošního roku.

Toman soudí, že snazší cestou, jak používat glyfosát omezit, by byl zákaz jeho používání například ve městech nebo na železnici.

Chemickou látku glyfosát označuje Mezinárodní agentura pro výzkum rakoviny za pravděpodobně karcinogenní. Naopak Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) a Evropská agentura pro chemické látky (ECHA), o jejichž posudky se opírá Evropská komise, považují glyfosát za neškodný.

Evropská komise na konci roku 2017 prodloužila licenci na používání glyfosátu o pět let. Komise to zdůvodnila prohlášením, že po důkladném posouzení všech dostupných údajů o glyfosátu dospěla k závěru, že neexistuje žádná spojitost mezi glyfosátem a onemocněním rakovinou, jak se laická veřejnost obává.

ZDROJ: <https://zpravy.aktualne.cz/eko/nomika/ministerstvo-glyfosat-plosne-nezakaze-oznamil-toman>

POZNÁMKA REDAKCE: Zatím se žádná tisková zpráva z ministerstva tomuto problému nevěnuje.



FOTO – Jarmila Chladová

CIRKULÁRNÍ EKONOMIKA = bez zbytečného odpadu má fungovat od roku 2015

Dnes se musíme znovu učit, že svět není na jedno použití. Nejde jen o jednorázové plasty, jako jsou nádoby, brčka, uchošťouchy a podobně, rychlá móda, ale jde také o elektro a elektroniku. Ministerstvo životního prostředí připravuje komplexní změnu odpadových zákonů zahrnující požadavky evropského cirkulárního balíčku, která má za cíl ukončit současné plýtvání a tedy to, aby nadále využitelné suroviny již nekončily na skládkách. Věřme, že i nová legislativa Evropské unie bude brzy znamenat pozitivní posun odpadového oboru vpřed.

Nicméně již nyní je vidět, že i bez legislativy se dají dělat velké věci. Jde tedy o pěkný příklad, že je již potřeba ukončit nekonečné diskuse a chtít skutečně začít něco dělat. Důležitou roli pro dosažení tíženého stavu cirkulární společnosti sehraje ekodesign a také postoj spotřebitelů, kteří budou preferovat udržitelné výrobky. (BEZ kurvítek – pozn. red.)

Píší na Euractive.cz



DOPORUČENÉ ODRŮDY PŠENICE OZIMÉ

Hodnocení odrůd pšenice ozimé vychází z výsledků pokusů prováděných ve sklizňových letech 2016–2018 podle plodinových metodik ÚKZÚZ, do kterých byly doplněny znaky pro hodnocení odrůd v ekologickém režimu pěstování. Jejich cílem je poskytnout zemědělcům informace o vlastnostech odrůd při pěstování v ekologickém systému hospodaření. Zkoušky organizuje ÚKZÚZ, Národní odrůdový úřad, odborným garantem je PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců.

S rozšiřujícími se pěstitelskými plochami zařazenými v EZ přímo souvisí nejen zvýšená potřeba ekologicky vypěstovaného osiva, ale také zájem pěstitelů využít genetický potenciál odrůd a dosáhnout tak vyšší a kvalitnější sklizně v podmínkách ekologického hospodaření. Informace o vlastnostech odrůd při pěstování v ekologickém režimu v podmínkách ČR však dosud chyběla. Na základě požadavků a potřeb praxe proto Ministerstvo zemědělství na jaře roku 2015 pověřilo ÚKZÚZ organizováním zkoušek pro SDO pšenice a ječmene v ekologickém zemědělství. Garantem zkoušení byl jmenován PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců a byla ustanovena odborná komise, která na zkoušení dohlíží a uděluje odrůdám doporučení.

Odrůdové pokusy s ozimou pšenicí se od podzimu 2015 zakládaly na pokusných parcelách certifikovaných v EZ, jmenovitě na lokalitách České Budějovice, Praha – Ruzyně, Postřelmov, Uhřetěves, Zvíkov a od podzimu 2017 na lokalitách Kujavy a Velké Hostěradky. Ošetřování během vegetace odpovídalo zásadám ekologického pěstování tj. bez použití průmyslových hnojiv a pesticidů. Ochrana proti plevelům byla prováděna pouze mechanicky – vláčením prutovými branami – podle konkrétních podmínek dané lokality.

Do odrůdových pokusů vstoupilo v průběhu let 2016–2018 celkem devět odrůd. Tříleté výsledky zkoušení, které jsou podmínkou pro doporučení, jsou k dispozici u odrůd **Annie (E)**, **Balitus (A)**, **Bernstein (E)**, **Cimmanova raná (E)** (viz foto nahoře), **Gordian (B)**, **Penelope (A)**, **Sultan (A)** a **Zeppelin (A)**. U odrůdy Cimmanova raná bylo po sklizni 2017 ukončeno zkoušení. Ve sklizňovém roce 2018 byl sortiment rozšířen o odrůdu **RGT Sacramento (C)** a od roku 2019 jsou zkoušeny odrůdy **Butterfly (E)**, **LG Orlice (B)** a **Cecilus (A)**. Kompletní přehled tříletých výnosových výsledků a hospodářských vlastností odrůd včetně informací o zkušebních lokalitách najdete v Seznamu doporučených odrůd pro EZ – pšenice ozimá, který vydává ÚKZÚZ ve spolupráci s PRO-BIO Svazem ekologických zemědělců. Tištěná verze seznamu je k dispozici na Národním odrůdovém úřadu ÚKZÚZ v Brně a na centrále PRO-BIO.

PRAVIDLA ZPRACOVÁNÍ VLASTNÍ PRODUKCE A „PRODEJE ZE DVORA“

Státní veterinární správa zveřejňuje na svém webu publikaci určenou především chovatelům hospodářských zvířat, kteří chtějí prodávat malé množství vlastních produktů prvovýroby přímo konečným spotřebitelům (tzv. ze dvora), nebo se rozhodli svoji produkci sami dále zpracovávat nebo si porazit zvíře pro vlastní spotřebu.

Příručka shrnuje a snaží se uceleně a srozumitelnou formou seznámit výrobce s aktuálně platnými pravidly, za nichž je možné živočišné produkty vlastní prvovýroby nabízet. Faremním zpracovatelům poskytuje informace, co musí z hlediska platných předpisů splnit, chtějí-li například vyrábět mléčné výrobky ve vlastní minimlékárně, zpracovávat maso ze svých zvířat na masné produkty a ty prodávat, zpracovávat ryby z vlastního rybníka či vejce od svých slepic nebo jaké musí splnit podmínky při domácí porážce.

Chovatelům publikace sumarizuje aktuální pravidla, za kterých mohou uskutečnit domácí porážku zvířat ze svého chovu, a v závěru odkazuje na platnou legislativu vztahující se k popisované problematice.

Věříme, že se brožura stane pro malovýrobce cenným pomocníkem a jejich průvodcem na první pohled někdy ne zcela jednoduchou veterinární legislativou.

Publikace „Legislativní požadavky na zpracování vlastní produkce a prodej malého množství vlastních produktů“:

Legislativní požadavky na zpracování vlastní produkce a prodej malého množství vlastních produktů (2,0 MB).

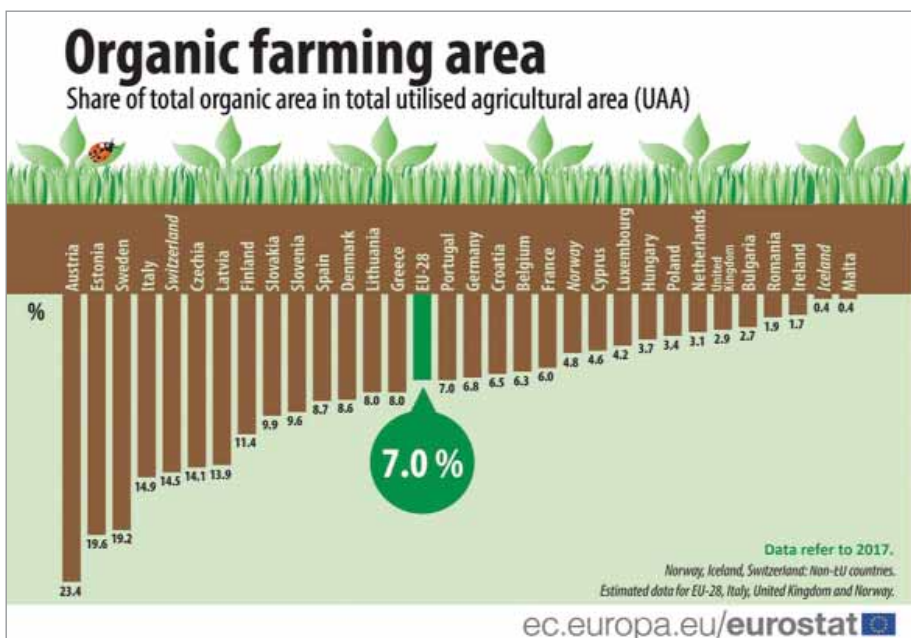
<http://www.svscr.cz/wp-content/files/dokumenty-a-publikace/Zpracovani-vlastni-produkce-potraviny-zivocisneho-puvodu-2018.pdf>

Ekologické zemědělství zabírá 7 % zemědělské půdy v Evropě

V roce 2017 se ekologicky hospodařilo na 12,6 milionu zemědělské plochy v Evropě (v zemích EU 28), což odpovídá 7 % evropského půdního fondu. Největší podíl ploch, na kterých se hospodaří ekologicky, mají v Rakousku, Švédsku a Rakousku. V těchto zemích přesahuje podíl plochy ekologického zemědělství 19 %.

V České republice se v roce 2017 ekologicky hospodařilo na 496 277 hektarech zemědělské plochy. Jedná se o nárůst 5,9 % od roku 2012. V Evropě se také od roku 2013 zvýšil o 30 % počet zemědělských podniků, které hospodaří pouze ekologicky – v roce 2017 se jednalo zhruba o 2 % ekologických hospodářství.

PRO-BIO



POZVÁNKY

Ken Laing: Jak hospodařit s nízkou uhlíkovou stopou

Ken Laing je kanadský farmář, který již 40 let hospodaří se svou rodinou na 93 akrech zemědělské půdy v režimu ekologického zemědělství, s pomocí koňské síly. Kromě běžných polních plodin pěstuje také zeleninu, kterou prodává v systému komunitou podporovaného zemědělství. Zároveň na své farmě sdílí své zkušenosti s dobrovolníky a stážisty z celého světa.

Více o farmě na www.orchardhillfarm.ca
Ve čtvrtek 21. 2., od 14. hod., aula, Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i., Drnovská 507, Praha 6 – Ruzyně

Pro koho je akce určena: kdokoli, koho zajímá téma udržitelného hospodaření v krajině. Seminář bude tlumočen do češtiny, vstup je volný, registrace a další informace na kas@vurv.cz

Martha Laing: pěstujeme (jídlo pro) komunitu

22. 2. / 9:00 – 12:00

Skautský institut, Staroměstské náměstí 4/1 Praha 1

Martha Laing je kanadská farmářka. Se svým mužem Kenem a rodinou založili Orchard Hill Farm, kde hospodaří 40 let v souladu s principy agroekologie. Na farmě se mimo jiné pěstuje zelenina, kterou odebírají místní lidé v systému komunitou podporovaného zemědělství. A právě Martha pečuje nejen o zeleninu, ale o to, aby kvetla celá komunita. Jak vypěstovat jídlo pro 200 rodin a vytvořit komunitu? Jak kvete komunitou podporované zemědělství v Kanadě? Co může zemědělec přinést síťování s dalšími podobně smýšlejícími lidmi? Marta bude mluvit o svých vlastních dlouholetých zkušenostech, o tom, co se jí osvědčilo a funguje. Bude to o reálné praxi.

Jak na management KPZka

23. 2. / 9:30 – 17:00

TEREZA vzdělávací centrum, Haštalská 17, Praha 1

První ze čtyř připravovaných seminářů evropského projektu Erasmus+, „SolidBase – Financial Sustainability Education for Solidarity-Based Food System“, kde hledáme cesty, jak podpořit finanční soběstačnost solidárních potravinových systémů, kterými je i naše/vaše KPZka! (KPZ = komunitou podporované zemědělství)

Velikonoční výstava

Ve dnech 12.–14. dubna ve výstavním areálu v Častolovicích navštívte tradiční velikonoční výstavu „Velikonoce – svátky jara“. Otevřena bude každý den od 9 do 17 h. a v neděli do 16 hodin.

Pořadatelem je ZO ČZS Častolovice ve spolupráci s ÚS ČZS Rychnov n. Kn. a městysem.



Pohankové housky

Nový magický MAROCKÝ JÍL

Magické Maroko ukrývá jedinečnou horninu, která našla využití v kosmetice díky svým vyrovnávacím, čistícím a pečujícím vlastnostem. Uplatňuje se v lázeňství i při kosmetických procedurách, v salonech po celém světě. Důkladně a zároveň šetrně čistí obličej, tělo i vlasy. Tam, kde se africká pevnina setkává se Středozezemním mořem, je místo hluboko pod pohořím Atlas, odkud se získává zázračný marocký jíl.

Marocký jíl bohatý na minerály

Očista těla i duše patří k oblíbeným rituálům už po staletí. To, že jsou hlíny a jíly v péči o pleť a vlasy uctívány, už je známé. Mezi ty nejlepší jíly právem patří právě marocký, známý také pod jménem Rhassoul, což v překladu znamená doslova „umýt se“.

Marocký jíl od firmy Saloos je plný minerálních látek, po kterých prahne každý typ pleti. Vápník, křemík, hořčík, draslík a sodík tvoří základ pro zářící pleť. Drobná zrnka rozemletá až téměř na práh mají výjimečné peeligové schopnosti. Šetrně zbavují pokožku nečistot a odumřelých



buněk.

Takovou nálož můžete dopřát jakémukoliv typu pokožky. Jen u suché a citlivé pleti je třeba brát ohled na potřeby pokožky a používat jíl střídavě, aby nedošlo k případnému podráždění.

Všestranný nástroj: koupele, masky i vlasový zábal

Lázeň s marockým jílem vás přenesení za exotickými rytmy krásného Maroka. Marocký jíl pokožku prokrví a hydratuje od hlavy až k patě. Nastartuje ochranné mechanismy a zpomalí proces stárnutí pleti. Čistí pleť do hloubky a důkladně odstraní nečistoty.

Použití je snadné, stačí jíl smíchat s vodou (v poměru 1 : 2) a získáte čistící pastu, nebo peeling. Z marockých darů vytěžíte maximum doplněním Bio Arganového oleje, který také pochází ze země nespoutaných Marockých Berberů. Marocký jíl totiž krásně ladí s oleji a vytvoří tak ideální duo. Takové spojení přivítá pokožka i vlasy.

Hořčíkový nálož

Bohatý element naší planety, hořčík, je přítomný v každém orgánu lidského těla. Tento minerál je životně důležitý pro naše zdraví a pocit pohody. Představuje hořčíkový olej, který je určen k aplikaci na kůži s rychlým účinkem na únavu svalů i mentální podporu.

Hořčíkový olej, obsahuje hořčík získávaný z čistě přírodního zdroje. Pochází z prastarého evropského mořského dna Zechstein (z hloubky kolem 1600 metrů), které je 250 mil. let staré. Hořčík je extrémně důležitý pro nespočet procesů v těle a čím více pohybu máte, tím více ho potřebujete.

Studie prokázaly, že přijímání hořčíku kůží je mnohem efektivnější než stravou, případně výživovými doplňky. Mazáním oleje na pokožku se totiž nemůžete předávkovat, tělo si vždy vezme, kolik potřebuje a hořčík se lehce dostane na ta správná místa.



Zveřejníme řádkovou inzerci

- inzerci soukromou (100 Kč)
- propagaci prodejny zdravé výživy a biopotravin za 300 Kč na měsíc.



Vážení čtenáři,

v novém roce 2019 vám chceme opět přinášet novinky ze světa starých odrůd, tak jako v roce minulém. Ve spolupráci s šéfredaktorkou časopisu Bio M. Vohralíkovou bychom chtěli pokračovat v podobě Zpravodaje starých odrůd o rozsahu čtrnácti stran s popisy původních odrůd, zprávami pěstitelů, zajímavostmi z rostlinného světa i zamyšleními nad propojením rostlin s člověkem a dalšími souvislostmi tohoto oboru.

Rozmanité kulturní i plané rostliny nás obklopují na každém kroku. Máme možnost je pozorovat, těšit se z jejich přítomnosti, využívat je mnoha různými způsoby a žít díky nim. Současně však o ně také pečovat, množit je a udržovat je jako skutečné živé poklady minulosti pro nás samé i pro pokolení budoucí.

Děkujeme za věrnost našim stálým čtenářům a přejeme přínosné čtení jim i novým objevitelům Zpravodaje starých odrůd.

Petr Dostálek



Sníh

Sníh začal padat o půlnoci.

A je věru pravda,
že se nejlíp sedí v kuchyni,
i kdyby to byla kuchyně nespavosti.
Je tam teplo, vaříš si něco, piješ víno
a hledíš oknem do důvěrné věčnosti.
Co by ses trápil,
zda narození a smrt jsou jenom body,
když přece život není přímka.
Co by ses mučil pohledem

do kalendáře
a staral se, kolik je ve hře.

A co bys doznával, že nemáš
na střevíčky pro Saskii?
A pročpak by ses holedbal,
že trpíš víc než jiní.

I kdyby na zemi nebylo ticha,
to sněžení je už vysnilo.
Jsi sám. Co nejmiň gest. Nic na oddiv.

Vladimír Holan

Obsah Zpravodaje 1/2019

...chvála patří všem živým bytostem, které mají na tom zásluhu (zkušenosti pěstitelů)	2-4
Křenová pomazánka nejen z Malínského křenu	5
Maková mapa vyšla také tiskem	5-6
Valašské odrůdy putovaly do skanzenu v Rožnově pod Radhoštěm	7-8
Představujeme nové odrůdy: česnek Banátský, mák Od krstnej mamy (z Belína), žito Rež ze Soláně a pastinák Z jezuitské zahrady	9-12
...je začal s velkou péčí prohlížet a oddělovat špatné od zdravých	13
Muž rozsévá, žena s motykou a jejich pomocnice žížaly pečují o rostliny (linoryt T. Říčanové)	13
Ponravy a krtkové aneb Chvála krtků (z knihy Venkovský zahradník z roku 1866)	14



...chvála patrí všetkým živým bytostiam, ktoré majú na tom zásluhu

Nevýčerpateľnou studnicí cenných poznatkov o pôvodných odrúdkach jsou dopisní zprávy gengelských pěstitelů. Tito novodobí Mičurinci vysévají, pěstují a semenaří staré odrůdy, a to v nejrůznějších podmínkách v českých zemích i na Slovensku. Věnují jim svůj volný čas a při pěstování používají různé způsoby péče o rostliny. Učí se na nich základní osivařské dovednosti a získávají při jejich semenaření různé kvalitní osiva.

Po loňském příspěvku paní L. Tomčalové (viz Zpravodaj č. 6/2018 a článek „...věřím tomu, že příroda uživí všechny“) zalistujeme opět v dopisech, které provázely vrácenou semínka došla na Gengel.

Na úvod jsme vybrali zprávu pěstitele ze Slovenska, pana J. Ševce, jenž osivařil v horských podmínkách. Jeho dopisní zprávu uvádíme v nezkrácené podobě. Je přehledná a věnuje se jak prospívání jednotlivých odrůd, tak z osivařského pohledu neméně důležitému zachování odrůdové čistoty.

Když jsme autorovi po obdržení zásilky písemně vyjádřili uznání za jeho semenářské výsledky skromně nám odpověděl: „*Ďakujem veľmi pekne za pochvalné slová, potešili ste ma. Samozrejme chvála patrí všetkým živým bytostiam, ktoré majú na tom zásluhu....*“

...listy požierali skočky, preto som použil ochranu v podobe výluhu z bazy čiernej

A nyní již vlastní pěstitelská zpráva, v níž stojí:

Kvaka – odroda „Dumlík“ (BRA 001)

Pestovanie: Pestovaný v nadmorskej výške cca 625 m n. m. Výsev v prvom roku prebiehal v tretej dekáde mája. Počas leta poškodzovali listy skočky, po jesennom ochladení pokračoval v dobrom raste. Zber buliev bol koncom októbra. Prezimovanie v pivnici bez problémov. V druhom roku vysadený začiatkom apríla. Počas suchej a teplej jari listy požierali skočky, preto som použil ochranu v podobe výluhu z bazy čiernej. Z 8 vysadených buliev 4 zhnili. Zo zvyšných kusov som priebežne zbieral šešule.

Výnos: Bulvy boli menšie, okrúhleho aj pretiahnutého tvaru. Na semenárske účely vybrané tie najkrajšie a najzdravšie.

Chuť: Kvaku sme konzumovali prvý raz v živote. Chuťovo veľmi dobrá, vynikajúca v podobe polievky alebo prílohy (varená na kocky, kaša). Všetci členovia rodiny si ju hneď obľúbili.

Izolácia: Vzdialenosť od poľa s repkou bola 500 m, medzi porastom repky a kvaky boli budovy, stromy a menšie pole s porastom ďateliny. Poškodenie listov a ich opätovný rast sa ukázal ako výhoda, keďže čas kvitnutia kvaky a repky sa prakticky neprekrýval.

Dojem: Celkový dojem vynikajúci, určite ju chceme pestovať naďalej. Jediným vážnym problémom pri pestovaní je výskyt skočiek, nakoľko aj pod Tatrami pribúdajú teplé a suché dni.

Ovos nahý – odroda „Z Luhačovického Zálesí“ (AVE 007)

Pestovanie: Pestovaný v nadmorskej výške cca 625 m n. m. Výsev prebiehal začiatkom apríla. Jar bola teplá a suchá, preto som porast v dňoch vody podľa potreby zavlažoval. Zopár rastlín napadla hrdza, ale rastliny boli odstránené. Porast dosahoval výšku okolo 90 cm. Zber sa uskutočnil v polovici augusta.

Výnos: Zo získaného množstva osiva sa urodilo 0,75 kg. Chuť: Zatiaľ sme ho neo-chutnali.



Bulvy dumlíku prezimované ve sklepe.



Kvetoucí semenice dumlíku rostly vloni i pod Tatrami.



Semena slovenské fazolové odrůdy Na zeleno (Szabó).

➔ **Dojem:** Celkový dojem vynikající. Nenáročná a skutečně výnosná obilnina. Porast nepolieha, veľkou prednosťou sú nahé semená.

Fazuľa kríčková – odroda „Na zeleno (Szabó)“ (PHA 194)

Pestovanie: Pestovaná v nadmorskej výške cca 625 m n. m. Výsev v tretej dekáde mája. Porast vysoký okolo 60 cm, rastliny prihrnuté pôdou, aby nepoliehali. Fazuľa bohato kvitla, struky veľké a mäsité. Zrelé, suché struky zbierané z rastlín s nižším vzrastom a bohatou násadou strukov priebežne od konca augusta.

Výnos: Rastliny bohato obsypané strukmi. Množstvo porovnateľné s komerčnými odrodami, struky sú však mäsitšie.

Chuť: Zatiaľ sme nechutnali.

Izolácia: Vzdialenosť od záhonu s komerčnou odrodou bola vyše 20 metrov. Medzi nimi záhony s ďalšími plodinami a ovocnými kríkmi.

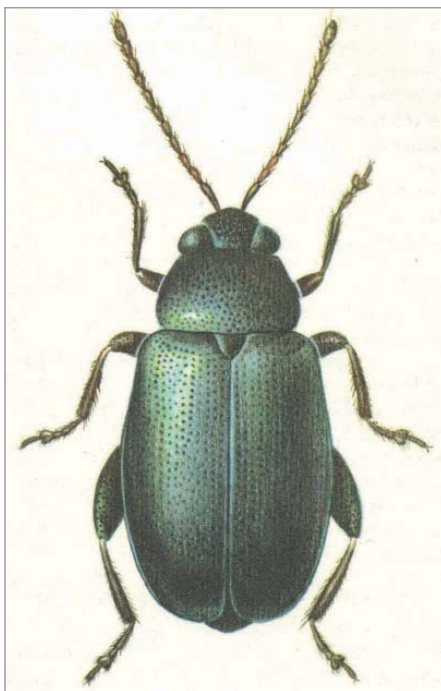
Dojem: Celkový dojem vynikajúci, odroda s výbornou násadou plodov a mäsitými strukmi. Veľmi sa podobá na sortu, ktorú som pred 15 rokmi dostal, od dnes už nebohej domácej, počas štúdia na univerzite. Žiaľ, v tom čase som mal o domácom semenárstve len málo vedomostí.

Skočky neboli drepčáci

Pestitelská zpráva byla provázena vzorně zpracovanými a pro další pestitele připravenými osivy všech tří odrůd – tuřinu, ovsu i fazolí. Zvláště osivaření tuřinu dumlíku, který je náročnou cizosprašnou dvouletou plodinou, je třeba ocenit. Jen málokomu z pestitelů se totiž podaří dumlík, či jiné sorty tuřinu, namnožit a vrátit na Gengel v takovém množství a kvalitě, jako tomu bylo v tomto případě. Dumlík, ač je svým původem krkonošská odrůda, dobře rostl i pod Tatrami byť, jak píše autor, i tam přibývají teplé a horké dny, které mu příliš nesvědčí. Dumlík má jako horský druh rád spíše vlhčí a chladnější podnebí. Z pohledu osivaření tuřinu je dobré počítat v domácích podmínkách s určitými ztrátami, jak uvádí zpráva, z osmi vybraných nejlepších bulev vysazených na semeno přežily jen čtyři. Ale i to

je dostatečné množství, protože čtyři semenné rostliny mohou přinést dostatek kvalitního osiva.

V psaní jsou několikrát zmiňovány skočky, což je výstižný slovenský název pro české dřepčíky. Tito drobní broučci, kteří požírají listy brukvovitých rostlin, tedy i tuřinu, totiž skutečně při vyrušení hbitě skáčou, proto asi skočky. Český název dřepčiči však asi není od toho, že by nehybně dřepěli na záhonku, jak by se na první ohled mohlo zdát při lidovém výkladu tohoto slova. Jde spíše o odvozeninu od slova dřepčit, což znamená poskakovat (viz také dnes asi obvyklejší sloveso křepčit). V němčině je pro dřepčíka pojmenování Erdflöhe, to je v překladu zemní blecha, tedy blecha žijící a poskakující na zemi. Podobně zachycují čilý, skákavý pohyb těchto broučků i jiné jazyky, v ruštině se označuje jako bloška, v angličtině flea beetle.



Skočka neboli dřepčik – na obrázku dřepčik černý (Phyllotreta atra) – je malý černý hbitě skákající brouček. (Z knihy Atlas chorob a škůdců řepy, vydaného Státním zemědělským nakladatelstvím v Praze, 1985)

U osivaření tuřinu, jako cizosprašného druhu, je třeba dbát na možnost křížení s řepkou olejkou. Ta se dnes hojně seje jako olejina pro svá semena a ačkoliv tuřín pěstujeme pro dužnaté bulvy jsou obě plodiny blízce příbuzné a mohou se křížit, protože patří k jednomu rostlinnému druhu. Půlkilometrová vzdálenost (tzv. prostorová izolace) od pole s řepkou, navíc s oddělením porosty stromů, je však postačující, navíc došlo, jak se uvádí v dopise, i k časovému oddělení (tzv. časová izolace). Tuřín kvete totiž zpravidla později než řepka, která má přes zimu vývoj nepřerušovaný zimní odpočinkem bulev tuřinu ve sklepech.

Podobně jako tuřín má i oves Z Luhačovického Zálesí rád vodu a za vlhčích roků dorůstá také větší výšky než je uvedeno v popisu. Slova pisatele ale potvrzují, že tato odrůda je odolná polehnutí, jak jsme již v Bio časopise dříve psali. Fazole pojmenovaná „Na zeleno (Szabó)“ je zeleninová odrůda, pocházející ze západního Slovenska, podobné odrůdy se asi vyskytovaly také jinde. (Foto fazolí na str. 1.)

...sklizeň „klásek po klásku“, ruční výmlat válečkem na nudle

Z dalších zpráv bychom chtěli uvést také stručný dopis paní E. Holancové, která si z nabídky na stránkách gengel.cz objednala v roce 2017 žito křibice. Její osivo pozitivě po sklizni v roce 2018 vrátila zpět a napsala k tomu:

Odrůda: SEC005 Žito seté „křibice“ gengel.cz 2016

Lokalita pěstování: Čánka (Opočno, pod Orlickými horami), nadm. výška 264 m n. m., ve srážkovém stínu.

Semena byla zaseta na sv. Jana 2017 na cca dvou metrech čtverečních, na podzim 2017 sestříháno, vytvořily se výrazné dmy. Navzdory velkému suchu dorostla křibice do letní sklizně 2018 do průměrné výšky přes 160 cm bez opory, poléhání nebylo výrazné. Žádná umělá zálaha. Výnos cca 350 g, ruční sklizeň „klásek po klásku“, ruční výmlat válečkem na nudle. Předpokládané využití – mouka pro pečení chleba, sláma na ošatky a vánoční ozdoby. V okolí se žito nikde nepěstuje.

Pěstitelka si v malém dobře poradila se sklizní i výmlatem zrna, který udělala pěkně podomácku, válečkem na nudle. Odrůda se dokázala vyrovnat se suchem, které loni panovalo, byť ve zprávě uvedený výnos asi nebyl z nejvyšších.

Křibice je dvouletá plodina, která se často seje v období na počátku léta (tzv. svatojánský výsev) a slouží v prvním roce v zeleném stavu jako krmivo pro domácí zvířata. Teprve po přezimování ve druhém roce vytváří plodné klasy a zrna slouží jako obilovina pro člověka.

V národopisné literatuře máme zachycen zajímavý tradiční způsob setí křibice. ➔



Výška křibice v porovnání s postavou dospělého člověka (z letáku Babiččiny odrůdy znovu na zahrádce, Gengel, 2002).

Selo se na pastvinách na místo, kde měly být košarovány ovce. Na této ploše se do rozhrabaných mravenišť nasela křibice a na místo se nahnaly ovce, které byly uzavřeny v košáru. Ovce svými kopýtky zatlačily křibičná zrna do země a zároveň je svými výkaly pohnojily. Později, na podzim, kdy křibice již byla vzrostlá a vytvořila porost zelené hmoty, se ovce přepásly. Posloužila jim jako krmivo, protože jinak by nadzemní část rostlin přes zimu zmrzla.



Zrno křibice lze získat i pomocí válečku na nudle.

Druhým rokem ze spaseného porostu vyrostly klasy, které byly sklizeny jako jiné obilí.

Křibice silně odnožuje a samotné její jméno se odvozuje od slova křibit, což znamená pouštět odnože. Valašské slovo pro keř či křoví je křib či křibí a vidíme zde zřejmou jazykovou podobnost. Obě slova vycházejí ze stejné podoby. Silně odnožující, tedy rozvětvené obilné rostliny křibice jsou obdobou četných rozvětvených výhonků, větviček a větví, které má křoví.

Vše zásadně pěstují bez jakýchkoliv chemických postřiků

Nakonec si přečteme rukou psaný dopis, který nám koncem září 2018 spolu s osivem máku a fazolí zaslala paní R. Lukášová. Stálo v něm toto:

Zasílám vám dle Vašich podmínek semínka vypěstovaná z mé objednávky, kterou jsem letos učinila. Má se též připojit krátká zpráva, nevím, ale co všechno v ní chcete vědět. Tedy objednala jsem si „Ruský obří mák“ a „Nemocniční fazole“.

Obě plodiny jsem pěstovala v Pošumaví v obci Přečín, 660 m n. m., na téměř celo-

denně osluněném, živým plotem chráněném pozemku. Vše zásadně pěstuji bez jakýchkoliv chemických postřiků. Preferuji smíšenou kulturu, takže tyto fazole jsem pěstovala s kukuřicí, které se společně s fazlemi výtečně dařilo. Mám ještě i jiné (ale ne historické) odrůdy fazolí a ty pěstuji mezi celerem a brokolicí. Když jsme u těch fazolí, chyběla mi na vašich stránkách informace, zda mají fazole pergamenovou vrstvu, nebo nemají, jestli se pěstují pouze na semeno, nebo zda je lze použít i „za zelena“.

Mák „Ruský obří“ má opravdu obří makovice, když je viděla kamarádka mé sousedky, požádala mě o ty prázdné makovice, že do nich dělá miniaturní betlémy ze šustí (kukuřičného). Mák jsme nasela v první půli března, ještě u nás na něj nasněžilo, vzházel výborně – až moc – takže jsem musela hodně protrhávat. Sklízela jsem během měsíce srpna probírkou. Včera jsem „vysypala“ poslední usušené makovice, mák zvažila a tedy průměrně mi tento mák dal kolem 180 g na metr čtverečný. Tak snad vám tyto informace postačí...

I v tomto dopise přišla namnožená pěkná semínka. Jak fazolí, tak máku se v Pošumaví dařilo, zejména mák má rád časnou setbu a jak uvádí pisatelka, i když na jeho výsev nasněžilo, vůbec mu to nevadilo, ba spíše asi prospělo. Hustý výsev, který dobře vzejde je nutno u máku včas postupně jednotit, aby jednotlivé rostliny byly nakonec na vzdálenost asi 10–20 cm od sebe. Příliš nahusto ponechané máky nesou jen maličké makovice.

U některých odrůd, například fazolí, jsou v popisech na gengelských stránkách skutečně někdy pouze stručné, neúplné informace. Zda má fazole v lusu tuhou blánu či ne, je pak nutno zjistit až během jejich pěstování na záhonu.

Vybral pd

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



Sklizené makovice Ruského obřího máku.



Ovce mohly svými kopýtky pomoci „zaset“ křibičná zrna do půdy.

FOTO – P. Šimeček

Křenová pomazánka nejen z Malínského křenu

O Před časem jsme dostali pomazánku vyrobenou z kořenů staré odrůdy křenu Malínského (o Malínském křenu podrobněji viz Bio č. 4 a 5/2011). Protože nám chutnala a křenu máme dost požádali jsme jejího dárce, pana Pascala Kisslinga, o recept na přípravu. Ten nám návod na výrobu pomazánky ochotně poskytl a přinášíme ho jako nápad i pro čtenáře Zpravodaje starých odrůd.



Kartáčem odrhnuté umyté kořeny křenu připravené na výrobu pomazánky.

Křenové kořeny, pokud možno silné, dobře umyjeme a odrhne kartáčem, neloupáme je.

Nastrouháme je na co nejjemnějším struhadle, např. na lískové oříšky, ale jestliže chceme strouhání urychlit, můžeme použít i struhadlo hrubší. Strouháme venku, aby nás nepálily oči, křen je velmi silný. Přidá-

váme olej, podle chuti a požadované konzistence, olej chrání nastrouhaný křen před oxidací, spotřeba oleje může být i dosti velká. Podle chuti přidáme trošku soli a hotovou zamíchanou směs plníme do malých skleniček.

Při plnění do skleniček křen dobře utlačujeme, abychom odstranili pokud možno veškerý vzduch. Naplníme téměř po okraj a vršek zalejeme olejem, aby byl přikryt. Těsně uzavřeme a uchováváme v chladnu, vydrží po několik měsíců.

Pokud máme křenové kořeny tenké, např. ze zaplevelení, které nejdou strouhat bez nebezpečí poranění, můžeme zkusit křen pomlet na klasickém ručním kovovém mlýnku na maso. Mletí jde sice hodně ztuhá a křen je třeba přidávat jen po malých množstvích, ale není takové nebezpečí, že bychom si postrouhali prsty. Kdo má k dispozici kuchyňského robota či podobné strojky může zkusit využít i moderní techniku. Hotovou křenovou pomazánku je možno uchovat i v ledničce, zvláště jestliže máme komoru teplou.

pd

FOTO – archiv Gengela

Recept na křenovou pomazánku

- Křenové kořeny pokud možno silné vydrhnout kartáčem, neloupat.
- Nastrouhat co nejjemnějším struhadlem: např. na lískové oříšky. Strouhat raději venku, aby nepálily oči.
- Olej (podle chuti), průběžně přidávat kvůli oxidaci až do požadované konzistence.
- Překvapivě velká absorpce/spotřeba oleje!
- Sůl – dodáme podle chuti.
- Malé skleničky naplnit za studena až po okraj, vytlačit maximum vzduchu.
- Těsně uzavřít a uchovat v chladu (není potřeba lednice) a temnu, trvanlivost jen 2–3 měsíce, potom pomalu hnědne oxidací.



Hotové skleničky naplněné křenovou lahůdkou.

MAKOVÁ MAPA VYŠLA TAKÉ TISKEM

Maková mapa, která byla v elektronické podobě jako samostatná příloha součástí vydaného časopisu Bio v elektronické podobě a Zpravodaje starých odrůd číslo 6/2018, vyšla na konci loňského roku také tiskem. V tištěné podobě je to oboustranný plakát formátu A1 na křídovém, hlazeném papíře, pro snadnější zacházení i posílání poštou složený do formátu A4.

Mapa máku je volným pokračováním dvou předchozích odrůdových map. Obrazové mapy fazolí (Fazole na Moravě, ve Slezsku a v Čechách / Rodinné a krajové odrůdy fazule na Slovensku), která vyšla v roce 2017 a původní Obrazové mapy odrůd (Staré, krajové, a rodinné odrůdy v České republice / Staré, krajové a rodinné odrůdy v Slovenskej republike) připravené v roce 2016. Pro čtenáře, kteří si vloni stáhli makovou mapu rozdělenou na čtyři části ji přinášíme v ucelené podobě ve formátu A4 na následující stránce.

Oproti svým starším sourozencům je maková mapa rozměrově větší, zvolili jsme pro ni totiž velký formát A1. Přináší nejvýznamnější zástupce máků udržo-

vaných Gengelem a s ním spolupracujícími uchovateli odrůd. Na mapě České a Slovenské republiky jsou máky v místech svého původu, případně tam, kde jsou nyní pěstovány. Zachyceny jsou v různých dobách svého vývoje (např. k v ě t y ,



Trasený mák

makovice, semena). Zastoupeny jsou odrůdy z českých zemí i ze Slovenska, s bílým, růžovým, červeným či červeno-hnědým, šedým, modrým i černým (tmavým) semenem, různé délky vegetační doby, výnosu, obsahu oleje, způsobu využití apod. Na druhé straně plakátu je podrobný přehled vybraných odrůd z mapy s údaji o nich (název, kód v gengelské sbírce a vybrané informace o odrůdě – např. původ, vzhled, využití apod). Na fotografiích jsou různé barvy semen a tvary makovic, květy a tabulka obsahu oleje v některých odrůdách.

Mapa ukazuje rozmanitost krajových a rodinných odrůd máku, naší tradiční plodiny a naznačuje i význam a důležitost jejich uchování pro budoucnost. Makový plakát poslouží ke studiu bohatství a rozmanitosti rodinných a krajových máků, jako pomůcka pro výuku a popularizaci uchování agrobiodiverzity nebo jako výzdoba a to nejen pro milovníky makových buchet.

Tištěnou mapu je možné objednat na internetových stránkách gengel.cz. Z knihovničky: <http://gengel.cz/knihovnicka/1221-mapa-maku.html>

Cena 49 Kč + poštovné a balné.

pd

**Rodinné, krajové, místní a další odrůdy máku
uchovávané ve sbírce Gengel, o. p. s.,
a jako součást sítě spolupracujících
uchovatelů odrůd**

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

Připravili: Petr Dostálék
Grafická úprava: Miroslava Vohralíková
Fotografie: Petr Dostálék, Pascal Kissling,
Milena Svorová, Martina Dražská
a archiv © Gengel, o. p. s.
Vydlo jako součást elektronického vydání
Blaž. 6/2018. www.bio-mesicak.cz

Gengelské makové odrůdy

Gengel, o. p. s., se věnuje zachráně a uchování starých, krajových a rodinných odrůd ve spolupráci s veřejností. Od 90. let minulého století získává Gengel, zejména od soukromých dárců, přeživší odrůdy a pozůstalky dříve pěstovaných plodin. Spolu s dalšími uchovateli, se kterými spolupracuje, je zprostředkuje širokému okruhu zájemců.

Makové odrůdy poskytuje veřejnosti i vědeckým pracovníkům. Od roku 2013 Výzkumnému ústavu olejnin v Opavě pro účely Národního programu konzervace a využívání genetických zdrojů rostlin a agrobiodiverzity, později i České zemědělské univerzitě v Praze pro studijní a vědecké účely.

Obrazová mapa krajových a ročních makových odrůd přináší nelyžnamnější Zástupce máků udržovaných Genetlem s tím spolupracujícími zachycených. Na mapě jsou máky především v místech svého původu, případně tam, kde jsou nyní pěstovány. Zahrnuty jsou v různých řázech svého vývoje (např. kořty, makovice, semena). V příloze je přehled vybraných odrůd z mapy s údaji o nich. Zastoupeny jsou odrůdy z českých zemí i ze Slovenska, Rumunů, ruských, červenoohodných, sedmých, modrých i černých (černých) semenných, různé řady vegetační doby, výnosu, obahu oleje, způsobu využití apod. Mapa ukazuje rozmanitost krajových a ročních odrůd máků, máků tradiční plodiny.



V rožnovském skanzenu jsou před valašskými chalupami také políčka zemědělských plodin.

Valašské odrůdy putovaly do skanzenu v Rožnově pod Radhoštěm

V minulém roce zaslal Gengel odrůdy ze své sbírky i do Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm. Ve známém rožnovském skanzenu jsou vedle tradičních lidových staveb, řemeslného a domáckého náčiní a ukázek starých krojů, představovány veřejnosti také původní valašské plodiny. Ty byly v minulosti nedílnou součástí života starých Valachů, sloužily jako základ jejich obživy a jejich pěstování a zpracování zaměstnávalo místní obyvatelstvo od jara až do zimy.

V rámci výzkumného úkolu muzea, nazvaného „Evidence a zhodnocení vybraných biologických sbírek rostlinného charakteru Valašského muzea v přírodě“, který vede Ing. Š. Kramolišová, poskytl Gengel v roce 2018 a 2017 skanzenu odborné konzultace, zaměřené na pěstování, semenaření a udržování původních plodin. Součástí konzultací bylo též posouzení a zhodnocení sortimentu plodin v tzv. Vzorkovně. Vzorkovna skanzenu jsou ukázkové záhonky, které přibližují návštěvníkům muzea v přírodě podobu původních valašských odrůd. Odrůdy obilovin, luskovin, prádlných rostlin, léčivek apod., jsou ve Vzorkovně vysévány na malé záhony, pečlivě ošetřovány a pěstovány tradičními postupy. Jsou označeny jmenovkami s označením názvů odrůd. Vedle kulturních rostlin Vzorkovna doplnkově zahrnuje také zástupce tradičních plevelů, které se vyskytovaly dříve na polích, např. koukolu, chrpy či vlčího máku.

Během let se do muzejní Vzorkovny vedle typických valašských plodin, jako je gengel nebo pohanka, dostaly také některé nepůvodní odrůdy, které nemají své kořeny v této oblasti. Cílem konzultací bylo, mimo jiné, tyto plodiny z ukázkového pěstování vypustit a podle možností vyhle-

dat a doplnit sortiment Vzorkovny odrůdami typicky valašskými. V souvislosti s posouzením a hodnocením plodin Vzorkovny se zástupci muzea obrátili na

Gengel s žádostí o získání odrůd pocházejících z valašské oblasti, které jsou v Gengelu udržovány. Žádosti jsme rádi vyhověli a gengelské odrůdy v podobě osiv i sazenic do skanzenu zaslali.

Mezi poskytnutými plodinami jsou např. jarní ječmen **Miloňovský gengel**, odrůda tzv. švábů neboli **fazolu šarlatového Fazorka** (viz Bio č. 4/2016), **pelyněk brotan** nazvaný **Halenkovský dřevínek**, získaný před lety od autora Slovníku ➡



Prohlídka a hodnocení odrůdových záhonků ve Vzorkovně.

➔ valašského nářečí S. Kazmíře (viz Bio č. 9/2006 a článek Valašský dřevínek – léčivka starých napravjačů).

Dále také hlávkové saláty Valašský a Valašský universal, pocházející původně z genové banky zeleniny v Olomouci (o genové bance viz také Bio č. 10/2005

nínskou osinatku a starou slovenskou odrůdu prosa.

Vedle zmíněných plodin do skanzenu jsme v roce 2018 poskytli gengelské odrůdy také dalším organizacím, např. soubor odrůd zeleniny do Základní organizace Českého svazu ochránců přírody v Kyjově



Do skanzenu jsme z Gengelu zaslali rybíz nazvaný Růžový před okny.

FOTO – P. Dostálek

a článek Zachování genetické variability pro budoucnost), krajové **jarní žito jařyna** a **lubšček ze Starých Hamer** od pana Petra Šimečky (k jařyně viz Bio 11/2017 a příspěvek Devět pod palec a k lubščeku Bio červen 2014 a článek K čemu také kdysi sloužil libeček) i rybízová odrůda, pěstovaná na Valašsku po několik generací a nazvaná pracovním **Růžový před okny**, která byla panem P. Kisslingem určena jako stará odrůda rybízu **Holandský růžový**.

Věříme, že gengelské odrůdy se na záhoncích valašského muzea ujmou, obohatí jeho sbírky a přinesou i nové poučení četným návštěvníkům. Pro Gengel jsme z Rožnova získali původní **valašskou pohanku z Trojanovic**, **pšenici Hodo-**



Ukázková, pečlivě obdělávaná valašská zahrádka.



Odrůda krajového ječmene označená pěknou jmenovkou.

a do redakce slovenského časopisu Doma v záhrade jsme zaslali několik slovenských odrůd pro účely mezinárodního projektu Bond.

pd

FOTO – Š. Kramolišová, Valašské muzeum v přírodě

PŘEDSTAVUJEME NOVÉ ODRŮDY: česnek Banátský, mák Od krstnej mamy (z Belína), žito Rež ze Soláně a pastinák Z jezuitské zahrady

Díky přízni soukromých dárců přibylo do gengelské sbírky rodinných, starých a dalších odrůd opět několik přírůstků. V roce 2018 se nám některé z nich podařilo úspěšně namnožit a postupně je zařazujeme také do nabídky dostupných odrůd na internetových stránkách a může si je za stanovených podmínek objednat veřejnost.

Mezi přírůstky jsou zejména různé odrůdy zeleniny, ale také zástupci z řad olejnin, obilovin, okopanin nebo léčivek. Podívejme se slovem i obrazem na výběr z nich.



Stroužky česneku z Banátu.



Kvěť makové odrůdy Od krstnej mamy (z Belína).



Sklizené hlavičky Banátského česneku.

Bílý nepaličák z Banátu

Již v roce 2017 jsme od soukromé dávkyně dostali česnek, který byl přivezen z rumunského Banátu, kde je pěstován tamním obyvatelstvem. Proto jsme česnek pojmenovali podle jeho původu Banátský a v gengelské sbírce má přiřazen kód ALL057.

Je to ozimý nepaličák; jeho cibule byly u nás menší až střední velikosti, bílé barvy. Cibule banátského česneku je dělená na více stroužků, má jich zřetelně větší počet, než je tomu u známých ruských paličáků, které se u nás hojně pěstují.

Je to jeden z několika mála našich nepaličáků; jako nepaličák se označují ty česneky, kdy rostliny nevytvářejí květní výhon ukončený pacibulkami. Většina gengelských odrůd jsou paličáky, které tvoří květní výhon, tu s menšími, tu s většími pacibulkami. ➡



Od krstnej mamy (z Belína) – semeno.

➤ **Modrosemenný slepák z juhu Slovenska**

Velmi bohatá je rodina gengelských makových odrúd. Řada z nich je zachycena na čerstvě vydané makové mapě (podrobněji o mapě máku viz samostatný příspěvek v tomto Zpravodaji). Většina nových makových přírůstků pochází ze Slovenska, řadu z nich jsme získali díky spolupráci se slovenským měsíčníkem Doma v záhrade. Hodně čtenářů tohoto časopisu pochází z vesnic, kde se ještě

mák pěstuje a někteří z nich se s námi podělili o své rodinné a místní odrůdové poklady.

Jednou z takových sort je mák, který jsme nazvali Od krstnej mamy (z Belína) s kódem PAP056. Je to rodinná odrůda ze Slovenska, její semeno je modré.

Dárce nám o ní napsal:

„Posielam Vám semenka maku a fazule. Tento mak má v období kvitnutia biely kvet s bordovou škvrnou na lupeňoch. Patrí medzi maky – slepáky, takže sa z hlavičiek nevysypajú semenka. Výšku dosahuje



Dosušované makovice odrůdy Od krstnej mamy (z Belína) určené k získání osiva a její modré semeno, které se využívá na přípravu „opekancov“.

~130 cm. Vyhovujú mu teplejšie oblasti. Semienka tohoto maku som dostal od mojej krstnej mamy, ktorá ho pestuje v obci Belín (okres Rimavská Sobota).

Mak požívame doma na prípravu makovej štrúdle a na vianoce ho pridávame mletý do pupákov, opekancov.

RECEPT NA OPEKANCE

Budeme potrebovať:

400 g polohrubej múky, soľ, 1 plátok droždia, mlieko, 20 g masla, práškový cukor, mletý mak.

Postup:

1. Vypracujeme v cesto, necháme ho trochu podkysúť a spravíme z neho valčeky, z ktorých krájame opekance, dáme ich potom upieť.

2. Mak si zomelieme a zmiešame s práškovým cukrom.

3. Opekance zalejeme horúcou vodou a chvíľu ich necháme močiť sa.

4. Vodu zlejeme, zasypeme makom, polejeme cukrovou vodou a zmiešame.

Loňské suché jaro nebylo pro pěstování máku příznivé, máky u nás vzcházely špatně a mezerovitě. Na rozdíl od některých jiných plodin nejde mák přesazovat, tak, i když na některých místech ho bylo hodně, jinde na záhonu byla prázdná místa. Vypadalo to na zrušení a přesetí jiným druhem, protože byl již pokročilý čas, nevhodný na opětovné setí této plodiny. Nakonec jsme mák ponechali a záhonek se v průběhu času „jakžtakš spravil“. Zbylé rostliny se dobře rozvětvily a využily prázdný prostor. Mák začal kvést koncem června, květ odrůdy byl jednotný, jak uvádí pisatel, světlý, s tmavým základem. Semeno je pěkné modré barvy, barevně dosti vyrovnané. Na opekance jsme zatím ale sklídili tohoto máku ještě málo, musíme si na ně tedy počkat. ➤



Zrna místní odrůdy jarního žita pojmenované Rež ze Soláně.



Záhonek Rži ze Soláně jsme ovázali provázkem jako ochranu před polehnutím.

Dlouhostébelná rež z Valašska

Z Valašska jsme počátkem roku 2018 získali místní jarní odrůdu žita, tedy plodiny, která sloužila dříve jako hlavní chlebovina. U žita se pěstují často ozimé či dvouleté odrůdy, je to tzv. křibice, kterou máme spojení s místními valašskými podmínkami, ale někdy lze objevit i jarní odrůdy. Jednou z nich je žito, které jeho dárkyně označila jako Rež ze Soláně a přiblížila je těmito slovy:

„...vysokostéblá tradiční odrůda pěstovaná hospodáři na Soláni, dorůstá výšky až 150 cm, nenáročná na půdu i klima.“

Zaslaná zrna byla dobře vyvinutá, pěkné zelenkavé žitné barvy; odrůdě jsme přiřadili kód SEC009. Z výsevu v dubnu velmi rychle rostla, kvetla i zrála, jedná se ranou či velmi ranou odrůdu, i když v loňském roce byl její vývoj možná uspíšen teplým počasím, které panovalo na jaře a v létě. Proti polehnutí jsme ji jako dlouhostébelnou plodinu ovázali provázkem



Mladé pastináčky ze samovýsevu na místě, kde rostly původní semenné rostliny.

a sítí, jak je vidět na přiloženém záběru. Na sucho, které v roce 2018 panovalo, byl její výnos vcelku uspokojivý a dobrý. Zajímavé by mohlo být srovnání Rži ze Soláně s podobně ranou krajovou odrůdou žita nazvanou jařyna, kterou udržuje pan P. Šimeček ze Starých Hamer (tu jsme znovu popsali v článku Devět pod palec viz Bio číslo 11/2017).

Mohutný pastinák Z jezuitské zahrady

V roce 2018 se nám podařilo namnožit také odrůdu pastináku, kterou nám věnoval před časem jeden z gengelských uchovatelů. Tento pastinák pochází z Rakouska. Jeho kořen je mohutný, dlouhý, krémově bílé barvy, nať je vysoká. Sklizené kořeny z roku 2017 velmi dobře přezimovaly uložené ve sklepě, nekazily se. Jeví se podobně spolehlivý při skladování jako tradiční česká odrůda pastináku Dlouhý bílý, která byla v Československu do pěstování povolena již v roce 1946 a na Gengelu ji udržujeme od devadesátých let minulého století.

Pastinák je dvouletá zelenina, její kořeny je po přezimování doma třeba znovu vysadit na jaře do půdy. Poté vytváří květní výhon a velmi statné, i přes půldruhého metru vysoké rostliny, které v květu svými bohatými okolíky lákají velké množství hmyzu. Podrobně jsme představili některé živočišné návštěvníky pastinákových květů v příspěvku Zoo na pastináku viz Bio č. 3/2017.

Semen tvoří pastinák velké množství a při jeho semenaření, podobně jako i u dalších druhů, nám často některá semena vypadají na povrch půdy, vzejdou a mohou růst.





Student semenaření Jan Blažej při sklizni semenných rostlin pastináku Z jezuitské zahrady. Sklízeli jsme rostliny celé, spolu s matečnými kořeny, jak je patrné z fotografického záběru.



Zvětšená semena pastináku.



Přezimované kořeny pastináku Z jezuitské zahrady.

➤ Při semenaření této pastinákové odrůdy nám pomáhal student osivaření pan Jan Blažej (o jeho semenářském výcviku viz Bio číslo 2/2018 a obrazový článek Domácí osivo salátu Hanácký letní a jeho vyčistění). Časně na jaře vysazoval přezimované kořeny, pozoroval růst semenec a květů během roku, v létě sklízел zralé semenné rostliny i vytíral semeno. Mohl se tak účastnit proměn, které tato plodina prodělává na cestě a v nekonečném koloběhu od semene k novému semeni...

...je začal s velkou péčí prohlížet a oddělovat špatné od zdravých

Kniha „Muž, který sázel stromy“ zachycuje proměnu jedné zapomenuté oblasti ve Francii. Zdejší krajina byla pustá, suchá, beze stromů, vody, života a téměř bez lidí. Osamělý muž, který do ní přišel, zasvětil celý svůj život tomu, že v ní začal sázet stromy. Pokračoval v této práci dlouhou řadu let a krajina se během let a desetiletí jeho neúnavné práce zcela proměnila.



Vybral by některé z těchto žaludů k založení nového lesa „muž, který sázel stromy“?

Vyseté stromy, po překonání obtížné doby, kdy jsou malé a zranitelné a mohou je zničit hlodavci či nepřízeň počasí, zesílily a začaly nezadržitelně růst. Postupně a nenápadně pak krajinu zcela změnily. Objevila se v ní opět voda, krajina se zazelenala, vrátili se do ní lidé a život.

Z tohoto útlého uměleckého díla, jsme vybrali pro čtenáře Zpravodaje starých odrůd krátký úryvek, v němž spisovatel popisuje, jak „muž, který sázel stromy“, před vlastním založením lesa pečlivě vybíral žaludy určené k vysetí nových stromů:

„Pastýř, který si nezakouřil, přinesl sáček a vysypal na stůl hromádku žaludů. Jeden po druhém je začal s velkou péčí prohlížet a oddělovat špatné od zdravých. Já kouřil svou dýmku. Nabídl jsem, že mu pomohu. Řekl mi, že to je taková jeho práce. A skutečně: když jsem viděl, jak pečlivě tu práci dělal, nenáležal jsem.

To byla celá naše rozmluva. Když měl na straně těch dobrých dostatečně velkou hromádku, odpočítával si je vždy po deseti. Při tom ještě vyřadil malé plody, nebo takové, které byly lehce popraskané. Prohlížel je totiž velice důkladně. Když pak měl před sebou sto bezvadných žaludů, nechal toho a šli jsme spát...“

(Z knihy „Muž, který sázel stromy“, vydala Veronika Reynková, Literární čajovna Suzanne Renaud v roce 2012, překlad Jiří Reynek.)

Umělecký popis z knihy velmi dobře ukazuje postup při výběru žaludů, tedy semen dubu. I když se jedná možná jen o autorovu smyšlenou metodu, lze si dobře představit, že podobně bychom mohli postupovat při stejné práci my sami při vybírání žaludů či jiných semen stromů pro zakládání nového lesa, ale i při semenaření mnoha jiných rostlin.

Zásady výběru semen rostlin k setí jsou obecné. Na výsev děláme výběr toho nejlepšího a, jak je popsáno i v uvedeném úryvku z knihy, ještě jednou nejlepšího. Takováto vybraná, silná, životaschopná semena, jsou zcela bez vady, překonají obtíže, nebezpečí a nástrahy okolí, které je ohrožují v počátku jejich růstu. Noví jedinci přežijí, budou růst, stanou se součástí velkého celku lesa nebo rostlinného porostu na poli a přinesou nám i celému světu sebou nový život.

pd

FOTO – archiv Gengel, o.p.s.

MUŽ ROZSÉVAČ, ŽENA S MOTYKOU a jejich pomocnice žížaly pečují o rostliny

Při příležitosti dvacetiletého výročí založení Gengelu (viz též přehled nazvaný „Gengel 1998–2018 Dvacet let ve službách starých odrůd, dvacet let uchování původních plodin“ uveřejněný ve Zpravodaji starých plodin číslo 6/2018) jsme probírali gengelský archiv a narazili na vícero zajímavých tiskovin. O některé z nich se chceme dále podělit i s věrnými čtenáři Bia a Zpravodaje starých plodin.

Pro ně jsme vybrali obrázek, který Gengelu před lety vytvořila výtvarnice paní Tereza Říčanová. Jedná se o linoryt o rozměrech přibližně 10,5 x 14,7 centimetru na němž je zobrazena práce člověka s rostlinami na půdě. Tento linoryt jsme využívali a občas ještě využíváme jako poděkování dárcům za zaslání odrůdy, peněžní dary či dobrovolnickou pomoc ve prospěch starých odrůd.

Na obrázku stojí na poli mírně předkloněný muž rozsévač (o rozsévači podrobněji viz např. příspěvek Vyšel rozsévač rozsívat semeno Bio č. 12/2016), jednou rukou držící přitisklou k hrudi rozsívku a druhou rukou rozhazující semena. Vpravo od něj jsou v zemi pevně zakořeněné tři různě velké či postupně se

zvětšující rostliny, pomyslně vyrůstající ze zasetého osiva. Napravo od nich pak stojí žena v šátku s motykou okopávající posleďní z rostlin, tu největší.

Pod výjevem jsou naznačeny dva volné řádky umožňující vepsání krátkého textu. Okraje těchto řádků jsou po stranách zarámovány dvěma žížalami, snad jako připomenutí toho, že žížaly nám významně pomáhají v rolnické práci. Jsou to živočišné zúrodnující půdu, která dává růst našim kulturním plodinám.

pd



Obrázek Terezy Říčanové zachycuje lidskou práci s rostlinami na životodárné zemi

Linoryt, 10,5 x 14,7 cm, rok neuveden, obrázek-originál, archiv Gengel o.p.s.

Ponravy a krtkové aneb Chvála krtků

Z archivu jsme jako poslední příspěvek vybrali pro poučení i pousmání úryvek z knihy *Venkovský zahradník. Kniha podávající nejlepší prostředky, jimiž by zahrady vesničanů bez velkého peněžitého i hmotného namáhání daly se uspořádati tak, by hospodářovi co možná největšího užítu a blahobytu poskytovaly*. Sepsal Jan Šámal, dle 35leté zkušenosti. V Mladé Boleslavi 1866.

Krtek nám někdy přerývá půdu na záhoncích a přitom poškodí i nějakou rostlinu. Celkově je to však živočich užitečný, hmyzožravý, který do půdy patří. Před půl druhým stoletím spisovatel krtka vychválil nejen za hubení ponrav (ponravy jsou larvy brouka chrousta, někdejšího významného škůdce v zemědělství). Výňatek ponecháváme v původním znění.

Ponravy a krtkové

Ponravy neb kundrati jsou častokrát mnohem horší než housenky. V královských rozsáhlých stromových školkách „Neu Geltow“ blíž Postupíma v Prusku, před osmi roky ponravy skoro všechny sady docela zničivše, mnoho tisíc tolarů škody nadělaly. Příčina jich přílišného rozmnožení byla vypátrána v tom, že nejen v řečených školkách nýbrž i v celém Novo-Geltowském okolí všichni krtci takřka o závod vychytáni byli, kde přece nyní již nade vši

pochybnost dokázáno jest, že ponravy, štíři a žížaly krtkům za nejhlavnější potravu slouží.

Jistý Francouz vypočítal, že každý jednotlivý krtěk dvakrát tolik co sám váží, řečeného hmyzu denně ke své potravě potřebuje. Jeli tedy n. p. jednotlivý krtěk 4 loty těžký, zpotřebuje každodenně 8 lotů, za měsíc 71/2 liber, za 8 teplejších měsíců, v nichž nejvíce zem podrývá, 60 liber, pročez v tomto posledním čase, neb za rok, by 50 krtků 3000 liber ponrav, žížal a jiného hmyzu k své potravě potřebovali. A dejme tomu, že tento Francouz, jak se to ne z řídka stává, trochu přemrštěně ve své množilce si počínal, tož alespoň polovic, totiž 1500 liber, ano třeba i jen 1000 liber vyhubeného škodlivého hmyzu za pravdu uznati můžeme.

...po lukách krtky chytají a ...do svých zahrad nasazují

Též se jistí, že zahradníci v Paříži, a nedávno i v Berlíně, po lukách krtky chytají a s nejskvělejším výsledkem do svých zahrad nasazují. Když u mně krtěk do pařížské zaježdí a notně si tam pořadí, hned odejde, jak mile všecken hmyz byl pohltit, a více se nevrátí. Podryté bylinky ovšem pojdu, pozůstalé ale, protože trochu proždily, tím bujněji k žádoucímu užítu odrůstají.

Na lukách v rozhrabané a vzduchem mocně zourodněné zemi z hromádek krtkových píce po dlouhý čas mnohem tučněji roste. Kdyby tedy hospodářové na rozhrabání krtin po lukách tolik peněz neb práce, co na záhubu krtků, vynaložili, jistě by mnohem skvělejšího užítu z luk se dopídili.

Abych však krtkům ještě trochu chvalořečil, podotknuto budiž, že jsem před dvěma roky do zvláštního záhonu dobré kaštany, pak do více záhonu na korce švestkových pecek, a v loni, též do více záhonů hlávkového salátu a špenátu nasil. Záhony tyto hned po zasetí od krtků tak přerýpány a z ohyzděny byly, že každý okolo jdoucí mou vynaloženou práci a sklamanou naději již napřed litoval; výsledek však docela jiný byl; vyrostlo mi totiž hojnost nejpěknějších kaštanů, švestek, salátu a špenátu; neb tam pod zemí, kam moje oko dohlédnouti a škodlivého hmyzu vypátrati nemohlo, krtěk všecko vyčenichal a vyklídl, čímž mi ovšem asi 5 procent škody způsobil; tu ale mile rád oželim, přesvědčen jsa, žeby mi hmyz, od tam tud nevyklídný, nejméně 50-pct. škody byl natopil.

....od všech přírodozpytců za ouhlavní hubitele hmyzu uznání jsou

Mohl bych sice o krtkách celou kroniku psáti, budiž ale pro uvarování sáhodlouhých řečí, konečně ještě jen připomenuto, že krtkové v nynější době již od všech přírodozpytců za ouhlavní hubitele hmyzu uznání jsou; a že král Pruský, zřením na převelké škody v řečeném Geltově, přísný mandát vydal, aby krtkův pod značným peněžitým trestem všemožně šetřeno bylo. – A pakli, nevěřící Tomášové, ještě pochybujete, tehdy jen do mé zahrady přesvědčit se přijďte!

Komu by ale krtkové v písčité zahradní půdě, kterou nemilují, zahnízditi se nedali, ten ať si časně z jara, jak se mu v některém roce při přerývání půdy ponravy objeví, trochu malého tvrdého salátu naseje, a pak ho mezi stromky na záhonech nebo ve školce nasází. Jak salát jen trochu po vyrostě, hned ponravy, stromků opustivše, k salátu spěchají a kořínky, mu ožirají, kdež pak hned z daleka, zvláště za slunečného počasí saláty semo tam skleslé spatří vám; a tu neopomenu je každodenně vyhledávati a pod nimi u kořínku dřevěnou neb železitou lopatičkou ponravy tak dlouho vyhrabávati a hubiti, až žádný skleslý salát více se neobjeví a já tudy jistoty jsem nabyt, že ponrav více tam není. Salát pak se k domácí potřebě vyřeže a půda mezi stromky překopá neb přereže.



Krtek žere nejen ponravy.

FOTO – archiv Gengel, o.p.s.



od autora
úspěšné
Zeleninové
kuchařky

Luštěninová kuchařka

se spoustou zeleniny pro celou rodinu

S novou knihou Petra Klímy objevíte kouzlo moderní
veganství. A protože zásadní součástí zdravého
jídla jsou bílkoviny, je věnována luštěninám
jako jejich kvalitnímu rostlinnému zdroji.

Jak ale luštěniny správně zařadit do domácího vaření? Jak je správně
připravit, klíčit, fermentovat, skladovat? Co všechno se z nich dá
vytvořit a jaké druhy se na co hodí nejčastěji? A hlavně, jak si na nich
i s dětmi pochutnat a nikdy se u toho nenudit?

Český vegan šéfkuchař spojuje své zkušenosti ze světové
gastronomie s každodenní prací v restauraci i v domácí kuchyni,
kreativní postupy a dostupné sezónní suroviny. Spolu s luštěninami
hraje i tady velkou roli čerstvá lokální zelenina. Kniha je proto nabitá
jejími bičnými i znovu objevenými druhy, dostupnými na trzích či
farmě, a všechny suroviny nás autor naučí využívat na maximum!

Luštěninová kuchařka Petra Klímy:
pestrá, výživná a kreativní

Polévky – dobroty z klíčených luštěnin – saláty
a pomazánky – hlavní jídla – zdravé dezerty

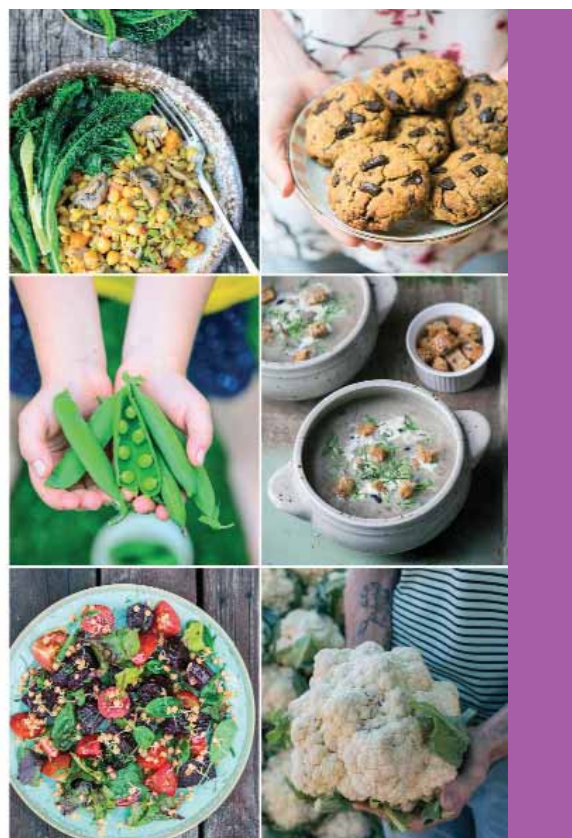
Moderní, ekologicky ohleduplné a lahodné jídlo
pro celou rodinu

Vychází na konci dubna 2019



Kontakt pro média:

Olga Formanová, mobil: 608 263 33 / formanova@smartpress.cz
Smart Press, s. r. o., Velbítzkova 12, Praha 6
www.smartpress.cz



**Měsíčník BIO je mediálním
partnerem pro:**

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



**PROBIO, obch.
spol., s. r. o.**

Lipová 40
Staré Město
pod Sněžníkem
583 301 951, f: 583 301 960
www.probio.cz

EKOTREND SLOVAKIA

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



VÝSEVNÍ DNY 2019

Obľíbený kalendár konstelací
pro zahrádkáře a zemědělce,
„Výsevní dny podle Marie
Thunové@2019“
Překlad Radomil Hradil

Výsevní, vysazovací, ošetřovací
a sklízecí kalendář si můžete
objednat v PRO-BIO Svazu
ekologických zemědělců.

OBJEDNAT

<https://pro-bio.cz/publikace/>

Cena 1 výtisku: 67 Kč a poštovné.

Radí,
jak plánovat
práci
na zahradě
a na poli

Kalendář je
sestaven podle
aktuálního postavení měsíce
a planet, nikoliv podle astrologie,
v návaznosti na kosmické rytmy
uvádí příznivé dny také pro vše-
laře a mnohá další doporučení
a rady.



**Objednejte
v redakci**



**Bio – archiv čísel
v pdf dle ročníků
2004–2018 na DVD**
Cena 200 Kč

**Petr Dostálek a kol.: PĚSTUJEME
VLASTNÍ SEMÍNKA**

Uchování bohatství
a rozmanitosti
užitkových rostlin,
ekologické pěstování.
Brožovaná, stran 132,
barevné snímky. Cena 145 Kč



PŘEDPLATNÉ BIO 2019 za 200 Kč

*** Obsahem je zejména ZPRAVODAJ biodiverzity a uchování odrůd**
Zaplatit můžete na účet: 231 925 6023 / 0800

Starší čísla zájemců zašleme – způsob a platba dohodou.
Noví zájemci o odběr, kontaktujte prosím redakci – vhpress1@seznam.cz.
Bio vhodné pro čtení v různých aplikacích a v mobilu můžete objednat prostřednictvím
<https://www.alza.cz/search.htm?exps=bio-pro-trvale-udrzitelny-zivot&publero=1>

REDAKCE BIO

PhDr. Miroslava Vohralíková,
šéfredaktorka, vydavatelka
Jungmannova 1403
Hradec Králové
tel.: 608 476 828
vhpress1@seznam.cz
bio.noviny@tiscali.cz

Toto dvojčíslo vyšlo elektronicky
8. února 2019, ročník 23, č. 1
ISSN 2533-6673

BIO bylo mezi lety 1997–2016

registrováno: MK ČR E 11409
Od roku 2018 dvouměsíčník.
Neoznačené snímky jsou
majetkem redakce.

Rozšiřováno prostřednictvím před-
platného, zasíláno elektronicky.

Redakční rada

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

Jazyková úprava: redakce

Autorský kolektiv: Petr Hába,

Pavla Momčilová, Ing. Petr
Dostálek aj.

Sazba a DTP
vh press Hradec Králové

INZERCE

Inzerát řádkový soukromý (180 úho-
zů) za 100 Kč, firemní 300 Kč. Plošná
firemní inzertce od 20 Kč za cm²,
podle rozsahu a počtu opakování.

www.bio-mesicnik.cz

