



Ročník 23 • červenec – srpen
vychází elektronicky, 33 Kč

Biopotravina roku
Nízkoemisním zemědělstvím
proti klimatické změně
Mongolsko je také bio

ZPRÁVODAJ

Žně

Jak určit druh rybízu
Hrach můjho dětstva
Čtyřboč a Kamienka
Hry ve fazole a lusky

FOTO – Kytky od potoka



Otakárek fenyklový na Novém Hradci Králové.

FOTO – Mojmír Diviš

Obsah Bio 4/2019 ZPRAVODAJSTVÍ

Ministři zemědělství jednali v Bruselu	2
Demonstrační plochy s odrůdami v Troubsku	2
Zachraň jídlo a nevyhazuj jej předčasně	2
Paběrkování	2
Remízky a další krajinné prvky ..	2
Včelařský areál ožívá	3

BIOPOTRAVINY

Soutěž Česká biopotravina roku ..	3
Září – měsíc biopotravin	3

K EKOLOGII

Význam vegetace a vody pro zmírňování klimatické změny ..	4–5
Zemědělství s nízkými emisemi metanu a CO ₂	5–6
Je nízkemisní zemědělství možné? ..	6

BIOSPOTŘEBITEL

Z poradny Waltraud Gregorové: dna a křečové žíly	7
Mongolsko – nepoznané, ale překvapivě krásné	8–10
Mongolský jídelní „lístek“	11

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

O biopotravinách ze statistické ročenky 2018	12–13
Poznej svého farmáře	13
Z Outdoorové kuchařky	14
Baobabový bioolej	14
KNIHY, SERVIS, INZERCE ..	15–16

ZPRAVODAJ BIODIVERZITY

Žně	1
...opadaná semena se znovu ujal a na podzim jsem sklídila ještě jednou	2–3
Určení neznámé staré odrůdy rybízu na základě vzorku květu 4–5	
Jak a kdy sklízet rostliny na semeno	6–7
Hrach můjho dětstva	8
Patří hrach s dvacetimetremovým luskem skutečně do říše pohádek a bájí?	9
Představujeme gengelské odrůdy – čtyřboč Z hájenky, salát Bunte Forellen, sléz Kamienka ..	10–11
Hry ve fazole a lusky	12–14

www.bio-mesicnik.cz

Ministři zemědělství jednali v Bruselu

Dalším bodem Rady (15. 7.) byla zpráva Komise o pokroku týkajícího se používání pesticidů. V ČR meziročně klesla spotřeba pesticidů o 9 procent, spotřeba účinné látky glyfosát dokonce o 25 procent. Ministr Toman na kolegy z dalších zemí a Komisi apeloval, aby při rozhodování o redukci či odstranění určité látky z trhu byla zohledněna i dostupnost náležitých alternativ. Česká republika dlouhodobě preferuje zemědělce spíše pozitivně motivovat, než je trestat sankcemi. Chce proto posílit investice do efektivních a úsporných technologií v zemědělství, a také podporu hospodaření zaměřeného na prevenci eroze půdy, ochranu kvality vod či biodiverzitu. Na to je nezbytný dostatečně silný rozpočet SZP i v novém programovém období a odstranění zbytečné administrativy.

Demonstrační plochy s odrůdami z Troubska

Když v zimě přišla žádost od kolegů z Veselé biofarmy ve Velkých Hostěrádkách o zaslání osiv troubských odrůd pro založení demonstračních ploch, rádi jsme vyhověli. Dnes se mohou návštěvníci, jejichž počet v průběhu sezóny přesahuje tisícovku, projít kolem parcel a potěšit se z rozkvetlých porostů s troubskými odrůdami. Děkujeme spolku, spolupracujícím se společností VH Agroton, za možnost představit naše odrůdy i v této lokalitě a velmi rádi budeme ve spolupráci pokračovat.

FCB Jiří URBAN

Zachraň jídlo a nevyhazuj jej předčasně

„Dobrý den, chcete si zkusit malý test? Dáme vám něco ochutnat,“ tak obvykle začínala konverzace s lidmi v pražských ulicích. Málokdo byl proti, přestože v horkém počasí by každý asi raději testoval nanuky a zmrzlinu.

Pod poklopem jsme měli sušenky a čokoládu. Polovina z kousků byla před datem minimální trvanlivosti a druhá půlka po datu. Poté, co jsme odvážlivcům prozradili naši tajemnou hádanku, jaký je mezi téměř identickými kousky rozdíl, jsme se ještě chvíli bavili o jídle.

Asi dvě třetiny z oslovených vědělo, co znamenají pojmy „minimální trvanlivost“ a „spotřebujte do“. To je lepší výsledek, než jaký vyšel z výzkumu Centra pro výzkum veřejného mínění na reprezentativním vzorku. Podle něj více než polovina Čechů chápe pojem „minimální trvanlivost do“ stejně jako termín

Video od Řezníčkových z předávání ocenění Bartákova hrnce a Nejlepšího ekosedláka roku

<https://www.youtube.com/watch?v=9Xhx-qE-Ppo&feature=youtu.be>

Rozhovor s Kateřinou Urbánkovou

<https://regina.rozhlas.cz/farmarske-trhy-nej-sou-zarukou-bio-potravin-varuje-manazer-ka-ekologickych-7958381?fbclid=IwAR3>

„spotřebujte do“ a zřejmě kvůli tomu zbytečně vyhazují jídlo.

Přestože se produkty po prošlé době minimální trvanlivosti mohou prodávat, z obchodů se obvykle vyřazují. Část z nich putuje do potravinových bank, odkud jsme potraviny pro náš happening získali. Ale když není v chuti téměř žádný rozdíl – není to škoda? Co myslíte?

<https://zachranjidlo.cz/7681/poznate-rozdil-v-prazskych-ulicich-probehl-happening/>

Paběrkování

Paběrkování je jedním ze způsobů, jak snížit množství vyhozeného jídla. Pod tímto slovem se skrývá dříve běžná, ale dnes už téměř zapomenutá tradice. Jde o sbírání plodin, které by zůstaly po sklizni na poli či v sadu.

Tyto plodiny většinou nevyhovují z estetického hlediska – jsou příliš malé, příliš velké, příliš křivé, špatně uříznuté nebo mají nevyhovující barvu. Proto je zemědělci nemohou udat u obchodních řetězců a zůstávají na poli k zaorání.

A v roce 2019 pomáháme s paběrkováním v Litoměřicích a Brně

Promítání filmu o plýtvání jsme uspořádali také v Litoměřicích, kde dobrovolníci na paběrkovací výjezdy potřebuje Potravinová banka Ústeckého kraje. Úplně nová komunita vzniká v založené facebookové skupině Paběrkujeme po Litoměřicku. Oproti tomu brněnská paběrkovací skupina už nějaký čas samostatně funguje. V současné době ale skupině dobrovolníků pomáháme najít koordinátora, který by výjezdy plánoval a dohlížel na ně. Brněnského promítání a následné diskuze se zúčastnilo na 50 lidí a našli jsme i koordinátora.



Remízky a další krajinné prvky

Poslanecký návrh na osvobození od daně z nemovitosti u remízků, hájů, větrolamů nebo mezí vláda odmítla. Kabinet považuje novelu za nadbytečnou vzhledem k tomu, že obdobnou úpravu předložil v daňovém balíčku. V případě širšího osvobození od daně u remízků a podobných prvků argumentují předkladatelé hlavně jejich přínosy pro zadržování vody v krajině nebo bránění erozi půdy. Vládní předloha má zjednodušit a upřesnit podmínky, za nichž budou osvobozeny od daně významné krajinné prvky, například větrolamy nebo remízky. Navrhuje osvobodit příkopy, mokřady, močály, bažiny, skalní útvary, rokle a strže, pokud jsou na pozemcích ostatních ploch mimo zastavěné území obce.

<https://zpravodajstvi.ecn.cz>

Včelařský naučný areál znovu ožívá skupinou mezinárodních dobrovolníků

Včelařský naučný areál v Chlebovicích opět ožívá skupinou dobrovolníků z celého světa, kteří zde zůstanou deset dnů. Budou zde nejenom pomáhat s údržbou muzejních exponátů a celého areálu, ale současně se budou i vzdělávat o významu a krásě včel a poznávat místní kulturu. V pořadí již pátý ročník tohoto mezinárodního projektu vznikl z iniciativy místní pobočky Českého svazu včelařů a organizace zabývající se dobrovolnictvím INEX-SDA.

Pestrá skupina z celého světa, ve které nechybí dobrovolníci z Mexika, Polska, Francie, Španělska nebo třeba Ázerbájdžánu, bude pomáhat s údržbou muzejních exponátů, drobnými opravami areálu a udržováním zahrady. „Tento dobrovolnický projekt pořádáme již po páté a je to vždy skvělá příležitost, jak spojit mladé lidi z celého světa, poznat odlišné kultury a zároveň přispět k rozvoji našeho včelařského areálu. Zároveň usilujeme o to, aby dobrovolníci mohli objevit i kus České republiky, a tak se pro ně snažíme zajistit různé další aktivity, jako jsou výlety po okolí, návštěvy muzeí nebo třeba setkání s místní komunitou,“ říká Marie Knödlová, předsedkyně místní ZO ČSV Frýdek-Místek, která tento dobrovolnický projekt spolupřipravuje.

Lenka Martináková a Zdeňka Jarošová, vedoucí workcampu

Září 2019

Měsíc biopotravin a ekologického zemědělství

BIO chutná vám i přírodě

Ministerstvo zemědělství opět vyhlásuje září Měsícem biopotravin a ekologického zemědělství! Letos již po patnácté chce touto tradiční kampaní veřejnosti představit místní ekofarmy a výrobce biopotravin, jejichž počet i nabídka se rok od roku rozšiřuje v souladu s dynamicky rostoucím zájmem spotřebitelů. Je tedy vidět, že bio vám opravdu chutná.

A proč jsou biopotraviny dobré i pro přírodu? A čím přispívají přírodě?

Ekologický zemědělec se snaží hospodařit na půdě tak, aby ji udržel zdravou, úrodnou, živou, prostě takovou, která zůstane plodná i pro další generace. Taková půda je také důležitá pro udržení vody které v krajině čím dál více ubývá. Život v půdě je pro udržení vody v krajině i pro dlouhodobou úrodnost mimořádně důležitý. Není pravda, že ekologický zemědělec vůbec nehnojí nebo nesmí používat přípravky na ochranu rostlin. Hnojí organickými hnojivy, například hnojem a má také k dispozici omezený seznam látek na ochranu rostlin a zvířat zpravidla přírodního původu, které mu spolu se zásadami správné zemědělské praxe dokáží přinést dobrou a hlavně udržitelnou úrodu. Půda v ekologickém zemědělství není jen továrna na potraviny, ale je to zároveň místo k životu pro mnohé organismy, zvířata i rostliny, místní, původní a prospěšné, které do přírody patří a každý v ní má nějakou navzájem propojenou, nezastupitelnou roli. Půda v ekologickém zemědělství dává život a je život sám.

Sledujte novinky a kalendář akcí k tomuto měsíci na www.mesicbiopotravin.cz

Přihlaste své produkty do soutěže Česká biopotravina



Opět porota vybere v soutěži Česká biopotravina 2019 vítěze v kategoriích:

BIOVÍNO (Soutěž biovín je organizována ve spolupráci se Svazem vinařů České republiky, o. s., a uzávěrka přihlášek je 5. a 6. srpna 2019 prostřednictvím formuláře na elwis.cz).

BIOPOTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU

BIOPOTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU

BIOVÝROBKY PRO GASTRONOMII, POCHUTINY A OSTATNÍ POTRAVINÁŘSKÉ VÝROBKY

STEAKOVÁ BIOMASA

...a také celkového vítěze.

Pro oceněné máme připraveno mnoho marketingových aktivit, které pomohou jistě propagovat jejich produkci – ať už se jedná o představení v 5plus2 (redakční celostrana v celostátní 5plus2), na www.aktualne.cz nebo prezentaci v rámci září – měsíce biopotravin či prezentaci na veletrhu Biofach 2020 a mnoho dalšího.

Sedláci, kteří chovají masná plemena v ekologickém zemědělství, mohou od ročníku 2018 přihlašovat také své steaky do speciální kategorie v rámci soutěže. Všechna přihlášená steaková masa bude pro odbornou porotu upravovat profesionální kuchař stejným způsobem a je na volbě každého sedláka, jaké maso a z jaké partie přesně dodá. Sám sedlák nejlépe ví, která část z jeho masa je nejlepší a může mu zajistit výhru. V případě, že v soutěži nezvítězí, získá alespoň zpětnou vazbu od poroty na svůj produkt, což mu pomůže v dalším rozvoji obchodní činnosti směrem k zákazníkům.

Uzávěrka přihlášek je 15. srpna 2019.

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

18. ročník soutěže Česká biopotravina je organizován PRO-BIO Svazem ekologických zemědělců.

Kategorie biovín v rámci soutěže je organizována ve spolupráci se Svazem vinařů České republiky, o. s., a uzávěrka přihlášek je 5. a 6. srpna 2019. Ostatní biovýrobky lze přihlašovat až do 15. srpna 2019.

Vzorky přihlášených výrobků k hodnocení je nutno doručit na centrálu Svazu PRO-BIO do 20.8.2019. Vzorky výrobků čerstvých nebo vyžadujících delší tepelnou úpravu je nutné dodat v požitelné formě nejpozději 22.8.2019 do 8:00 hod. na adresu zasedání poroty (SZPI Praha).

Záštitu udělili ministr zemědělství Miroslav Toman a ředitel Státní zemědělské a potravinářské inspekce Martin Klanica.

Loňské kolo soutěže

Přihlášeno bylo celkem 104 produktů z celé České republiky, a z toho 43 biovín. Hlavní cenu soutěže a zároveň kategorii Steaková biomasa vyhrál Hovězí tenderloin steak bio od farmy Mitrovský dvůr, a.s.

V dalších kategoriích u poroty zabodovaly tyto produkty: v kategorii Biopotraviny rostlinného původu porota vybrala Meruňky s levandulí a medem – extra džem od Marmelády Šafránka, s.r.o., Nejlepší biopotravinou živočišného původu roku 2018 se stal BIO Čerstvý sýr s bylinkami od farmy JAVORNÍK-CZ, s.r.o., jako nejlepší potravinu v kategorii Biopotraviny pro gastronomii, pochutinka a ostatní zvolila porota BIO Med medovicový od Ing. Dušana Michálka a vítězem kategorie Biovino byl Ryzlink rýnský, slámové víno ročník 2015 od Víno Marcincák.



Význam vegetace a vody pro zmírňování klimatické změny

V tomto článku (přetiskujeme z Bio 5/2009) stručně zhodnotíme toky sluneční energie v porostech a v krajině a srovnáme jejich velikost s efektem skleníkových plynů. Na základě těchto údajů posoudíme, zda hospodařením s vodou a vegetací v krajině můžeme ovlivnit distribuci sluneční energie v krajině a tlumit klimatickou změnu.

Klimatická změna, která je v posledních letech skloňována ve všech pádech, často nazývaná globálním oteplením, se vysvětluje skleníkovým efektem působeným tzv. skleníkovými plyny. **Princip skleníkového efektu** formuloval v 19. století Arrhenius. Skleníkové plyny podle této koncepce působí podobně jako sklo: krátkovlnné záření (světlo) vysílané Sluncem prochází atmosférou podobně, jako prochází sklem. Sklo ovšem nepropouští dlouhovlnné (infračervené) záření. Země má podstatně nižší teplotu než Slunce a vysílá proto záření dlouhovlnné, které je částečně absorbováno skleníkovými plyny a vyzářeno zpět k Zemi. Podle IPCC (International panel of Climate Change, Mezivládní panel pro klimatickou změnu) nárůst množství skleníkových plynů v atmosféře má za následek zvýšený tok dlouhovlnného záření zpět k Zemi, tento přírůstek se nazývá radiační zesílení (radiative forcing).

Změna je charakterizována střídáním sucha a záplav, vichřicemi, přivalovými srážkami, zvyšováním průměrných teplot a nárůstem extrémů teplot. Typické jsou náhlé změny počasí. Zřejmě je ubývání ledovců, zejména horských. Na kontinentech ubývá vody, snižují se letní průtoky v řekách.

Průchod slunečního záření k povrchu Země

Slunce vysílá záření na povrch zemské atmosféry. Při průchodu atmosférou se sluneční záření rozptyluje na částicích a absorbuje se ve vodní páře a mracích. Příkon slunečního záření za letní den je přibližně až $7 \text{ kWh} \cdot \text{m}^{-2}$, se zvyšující se oblačností pochopitelně přichází na zemský povrch slunečního záření méně, protože se absorbuje v mracích.

Distribuce slunečního záření v porostech a na odvodněné ploše

Rostliny využívají sluneční záření k fotosyntéze. Za vegetační sezónu vyprodukuje rostlina fotosyntézou až 1 kg biomasy na jeden m^2 . Energetický obsah 1 kg rostlinné biomasy (spalné teplo) je přibližně 5 kWh . Tok sluneční energie fotosyntézou do biomasy dosahuje tedy intenzity několika $\text{W} \cdot \text{m}^{-2}$. Intenzita fotosyntézy stoupá s příkonem slunečního záření při dostatku vody a živin. Rychlost fotosyntézy a tedy i rychlost přeměny sluneční energie lze měřit přímo v terénu různými metodami.

Zásadní přeměnou sluneční energie v porostech je proces **evapotranspirace** (výpar vody a transpirace/výdej vody rostlinou). Za jediný slunný den se z porostů dobře zásobených vodou vypaří i několik litrů vody z jednoho metru čtverečního. Evapotranspiraci urychluje teplo, suchý vzduch. Je nutné zdůraznit, že příznivý efekt evapotranspirace – výparu vody – je spojen se spotřebou energie (ochlazením), zatímco vodní pára se sráží na chladných místech a přitom se uvolňuje skupenské teplo. Evapotranspirace tedy s vysokou intenzitou vyrovnává teploty v krajině.

Při odvodnění půdy dochází k rozkladu organických látek. Tento proces je spojen s uvolňováním energie. Rychlost rozkladu organických látek (dekompozice) může být i několikrát rychlejší nežli rychlost jejich tvorby a akumulace. Při rozkladu organických látek v půdě se může krátkodobě uvolňovat více energie, nežli se váže při fotosyntéze. Na odvodněných plochách se sluneční energie nemůže přeměňovat ve skupenské teplo výparu evapotranspirací ani se nemůže vázat do biomasy fotosyntézou. Na odvodněných plochách se většina sluneční energie přeměňuje přímo v teplo, které zjišťujeme jako vzestup teploty. Hovoříme o zjevném teple – projevujícím se vzestupem teploty povrchu a následně vzduchu. Srovnajme například teplotu dlažby a zalitého trávníku.

Zadržení živin a látek v krajině

Trvalé porosty zadržují v krajině živiny (fosfor, dusík) a další látky, zejména kovy alkalických zemin, jako jsou, vápník, hořčík, draslík. Půda bez rostlinného pokryvu podléhá erozi a rozkladu organických látek. Z takové půdy jsou vodou odnášeny erozní částice i rozpustné látky, půda se okyseluje a současně vznikají potíže s nadbytkem živin v povrchových vodách.

Desertifikace

Celosvětovým problémem je vysoušení krajiny, půdy a rozšiřování pouští. Podle údajů FAO (Mezinárodní organizace pro potraviny a zemědělství) ztrácí ročně $200\,000 \text{ km}^2$ zemědělských ploch svoji úrodnost následkem sucha a zasolení. Na $60\,000 \text{ km}^2$ se ročně mění v poušť. Na 40 % plochy kontinentů trpí nedostatkem vody a má proto omezenou zemědělskou produkci.

Rozložení teplot v krajině

Efekt/Vliv evapotranspirace a dalších životních procesů vegetace s dostatkem vody na teplotu lze názorně ukázat a vyhodnotit pomocí termovizních metod: v menším měřítku pomocí termovizní kamery, v měřítku krajiny pomocí satelitních snímků v infračervené oblasti – viz poznámka na konci textu – odkaz na přednášku RNDr. Pokorného.

Změny toků sluneční energie spojené s odvodněním, likvidací trvalé vegetace a desertifikací

Radiační charakteristiky skleníkových plynů a tedy jejich příspěvek k celkovému skleníkovému efektu je měřen pomocí tzv. radiační účinnosti, která udává hodnotu průměrného zářivého toku na plošnou jednotku (m^2),



FOTO – Petr Jan Juračka

kterým plyn přispívá k energetickému zisku zemského povrchu. Hodnoty radiační účinnosti jsou o dva řády nižší nežli toky sluneční energie svázané s evapotranspirací a jsou srovnatelné s toky sluneční energie transformované fotosyntézou do biomasy. Klimatická změna je charakterizována zvýšenou četností cyklonů, vichřicemi, přívalem srážkami, střídáním sucha a povodní. Energie vichřic a dalších extrémů počasí pochází z tepelných rozdílů v prostoru. Ukázali jsme, že vegetace dostatečně zásobená vodou je schopna velmi účinně tlumit rozdíly teplot, a to jak v prostoru (mezi místy), tak v čase (mezi dnem a nocí) intenzitou několika set $W.m^{-2}$.

Odvodňování krajiny vede bezprostředně k uvolnění překvapivě vysokého množství zjevného tepla do atmosféry. Pokles evapotranspirace o 1 litr na metru čtverečním (700 Wh) za den navodí tok zjevného tepla přibližně 40x vyšší (70 W), než je efekt skleníkových plynů (radiační zesílení). Například pokles evapotranspirace za jediný den o 1 mm na území České republiky (79 000 km^2) způsobí uvolnění množství zjevného tepla, které je srovnatelné s celoroční produkcí elektrické energie ve všech elektrárnách v ČR (60 000 GWh).

Bilance uhlíku podle materiálů IPCC a možná úloha vegetace v tlumení klimatické změny

Ročně přibývá v atmosféře 3,5 GT uhlíku z oxidu uhličitého. V půdě je uloženo na 2000 GT uhlíku, ve vegetaci je uloženo 610 GT uhlíku a 750 GT uhlíku se nachází v atmosféře (IPCC).

Množství uhlíku, které přibývá v atmosféře je tedy srovnatelné s necelým 1 % uhlíku obsaženém v rostlinách, nebo je srovnatelné s méně než 0,2 % uhlíku obsaženém v půdě. Teoretická úvaha: na 40% plochy kontinentů (cca 60 milionů km^2) je produkce omezena nedostatkem vody. Pokud by produkce stoupla o pouhých 0,1 kg C. m^{-2} (tedy 100 tun C. km^{-2}), potom by se do biomasy navázalo za rok 100 x 60 x 106 tun uhlíku, tedy 109 tun (GT). Pokud by se podařilo zvýšit evapotranspiraci na 40 % aridních ploch o 1 mm denně, potom by se na ploše 60 milionů km^2 zvýšil klimatizační výkon o průměrně 50–70 $W.m^{-2}$, což je výkon, který je vyšší, než celkový výkon radiačního zesílení.

V této souvislosti je nutné zdůraznit synergetický efekt vegetace. Evapotranspirace, fotosyntéza, akumulace tepla v biomase a půdě transformují sluneční energii a snižují přímé uvolňování zjevného tepla. Tlu-

mí tak vytváření tepelných rozdílů, které se projevují jako indikovatelné rozdíly teplot. Obnovující se vegetace tlumí přímo klimatickou změnu, zabraňuje erozi, poskytuje biomasu jako zdroj potravy a nese sebou zároveň rozvoj biodiverzity.

Návrat vody do krajiny a obnova trvalé vegetace, kterou je možno sklízet a využívat je jistou cestou k tlumení současné probíhající klimatické změny. Působení vegetace na místní klima je přitom možné sledovat exaktně pomocí termovizních snímků i monitoringem množství a kvality odtékající vody.

Jan Pokorný, ENKI, o.p.s., Ústav
systémové biologie a ekologie
Akademie věd České republiky,
Třeboň

Zpravodaj Ekozemědělci přírodě připravil
Bioinstitút, o.p.s., Olomouc, in Bio 5/2011)
Publikace „Voda pre ozdravenie klímy – Nová
vodná paradigma“ (Kravčík, Pokorný, Kohutiar,
Kováč, Tóth) volně přístupné na: www.water-paradigm.org, www.ludiaavoda.sk

Přednáška RNDr. Jana Pokorného na téma
Voda v krajině, kterou přednesl 17. února 2009
na semináři v ekologickém centru Slunákov
v Horce na Moravě, k dispozici na
<http://www.bioinstitut.cz/slunakov2009.html>

Zemědělství s nízkými emisemi metanu a CO_2

Téma, které jsme v Bio probírali před sedmi lety, se nám o letošním horkém začátku léta připomnělo znovu. Připomnělo se i další studií vědců, která varuje před oteplením klima více než o 1,5 kelvinu (stupně $^{\circ}C$). Znamenalo by to nejspíše konec této civilizace. Nebezpečí oteplení vlivem produkce plynů způsobujících skleníkový efekt se neúprosně prokazuje. Nejde „jen“ o fyzikální procesy ve vývoji a při pohybu planety. Cesty, jak oteplování zabránit, vědci znají. Chybí však zatím politická a podnikatelská vůle se jimi vydat. Zisky plynoucí z neobnovitelných paliv jsou momentálně přednější. Bohužel. V některých zemích se daří slepoň masivní vysazování stromů. Jak s tím souvisí zemědělství? Bude schopno přizpůsobit se a dodat dostatek potravin? Samo také přispívá k produkci plynů 10–12 %. Jak „přínos“ snížit, i když samozřejmě i ostatní dovětví mohou ke snížení přispět. Nejprve k předpovědím.

Sdělovací prostředky upozorňují

● Mezivládní panel pro změnu klimatu (IPCC) v Jižní Koreji zveřejnil přelomovou zprávu o udržení globálního oteplení na 1,5 $^{\circ}C$ oproti předindustriální době. Zpráva, která vznikla na vyžádání signatářů Pařížské dohody, analyzuje dopady zvýšení průměrné globální teploty o 1,5 $^{\circ}C$ oproti 2 $^{\circ}C$ a předkládá scénáře snižování emisí skleníkových plynů, které by nám umožnily tohoto cíle dosáhnout. Ze zprávy vyplývá, že negativní dopady oteplení o 2 $^{\circ}C$ jsou ve srovnání s 1,5 $^{\circ}C$ výrazně vyšší a snížení emisí na úroveň vedoucí k oteplení o max. 1,5 $^{\circ}C$ je stále dosažitelným cílem. Závěry potvrdila i klimatická konference konaná v Katovicích.

● Klimatická koalice ekologických a rozvojových organizací vyzvala premiéra české vlády, aby na zasedání Evropské

rady 20. a 21. června přestal blokovat ambiciózní cíl EU dosáhnout co nejrychleji čistých nulových emisí skleníkových plynů. Měl by naopak podpořit nejen tento cíl, ale i všechny další závazky z něj vyplývající. Včetně závazku, který bude oznámen na klimatickém summitu OSN v září 2019, či rozpočtového návrhu EU, který propojí národní a regionální investiční priority s klimatickými cíli EU a vyčlení pro tento účel 40 % rozpočtu. Bohužel, Česko, Estonsko, Maďarsko a Polsko tento záměr Rady EU nepodpořily. Přitom jde o zásadní otázku přežití lidstva v posledním tisíciletí.

Svět bude vypadat jinak.

Globální oteplování může zničit civilizaci, varuje vědec

4. 12. 2018 – Aktuálně.cz – Vůdci, svět je ve vašich rukou! Varuje uznávaný přírodovědec na polské konferenci o klimatu.

...Fyzik a odborník na globální oteplování Jan Hollan z Akademie věd s ním souhlasí. „Pokud se nic nezmění, svět bude vypadat jinak a podmínky budou nelidské,“ vysvětluje Hollan v rozhovoru pro deník Aktuálně.cz.

Co očekáváte, že katovická konference přinese? Bude znamenat nějaký průlom v boji proti klimatické změně?

Myslím, že průlom se čekat nedá. Katovická konference vlastně navazuje na tu pařížskou v tom smyslu, že by se nadále mělo udržovat oteplování na hranici 1,5 stupně. I když jde o velice tvrdý závazek, který státy přijaly, jeho plnění je nedostatečné. Země by si měly otevřeně přiznat: Nejsme na správné cestě, abychom klimatickou změnu brzo zastavili. Podle mě by bylo dobré, kdyby se státy domluvily, že budou zpoplatňovat emise. Takové rozhodnutí by ale mělo být přijato na vyšší než státní úrovni, třeba na úrovni celé Evropské unie. To by podle mě bylo potřebné.

Uznávaný vědec David Attenborough označil klimatickou změnu za největší hrozbu pro lidstvo za tisíce let. Lze s ním souhlasit?

Samozřejmě. Doposud pro lidskou civilizaci nebyla žádná taková hrozba. A kromě toho, že ohrožuje celou planetu, zasáhne ty nejchudší, kteří mají nejméně prostředků.

Kritici říkají, že klimatická změna je vlastně přirozená věc. Pokud se

podíváme do historie, teploty se měnily také. Klimatická změna se podle nich stala strašákem, který živí média a aktivisté.

Teploty se v historii neměnily nikdy takhle rychle. Možná se měnily podobně rychle na konci prvohor, kdy došlo ke gigantickému vymírání. Ale i tak se měnily pětikrát pomaleji. Na konci doby ledové se měnily dvacetkrát pomaleji, a stejně to bylo doprovázeno velkým úbytkem různých druhů. Takže problém je, že dnes je to velice rychlé. Navíc není žádná jiná příčina tak prudkého oteplení od půlky 19. století než naše emise. Pokud by nebyly žádné emise, planeta by se naopak ochlazovala.

Další otázky pro RNDr. Janem Hollanem, Ph.D. ke konferenci o změně klimatu.

...Dnes třeba Portugalsko představilo svůj plán přejít do roku 2050 na obnovitelné zdroje a přitom snížit emise skleníkových plynů o 90 procent ve srovnání s rokem 2005.

Je tato cesta, jak se ke klimatické změně postavít? A je vůbec možné toto uskutečnit v Česku?

Na úrovni samotné republiky to nejde. Je potřeba, aby se to začalo řešit na úrovni Evropské unie. Portugalsko má v tomto případě výhodu, že má hodně slunce a větru, takže si může dovézt oprotit se od fosilních paliv. My bychom se museli zapojit do nějakého evropského systému, který by umožňoval převádět elektřinu přes celý kontinent, třeba z Portugalska, Španělska, Norska nebo ze Severní Afriky. Myslím, že jsme schopni mít v roce 2050 elektřinu z nefosilních zdrojů, ale nemůže to být jenom z domácích zdrojů. K tomu by bylo ale zapotřebí vybudovat obrovská stejnosměrná vedení napříč kontinentem, jako mají třeba v Číně nebo Brazílii. Shodou okolností to tam stavějí evropské firmy Siemens a ABB. V Evropě se to ale nedělá. Pro začátek by ale stačilo snížit naši spotřebu. K tomu by bylo zapotřebí stavět více pasivních domů. U nás půlka spotřeby padne jen na vytápění budov.

Co nás čeká v příštích desetiletích, pokud klimatickou změnu nebudeme brát vážně? Může to vést až ke kolapsu civilizace?

Pokud se globální oteplování nezastaví, ve druhé polovině století k tomu klidně může dojít. Svět by pak vypadal jinak. Možná budou nadále existovat bohaté státy, ale ty poměry, které budou panovat, už nebudou humánní. Zatím pozorujeme velké záplavy, požáry nebo naopak dlouhá sucha. Bude se to nadále zhoršovat a projevy klimatické změny budou za deset let mnohem drsnější, než jsou dnes.

Můžete zhlédnout zajímavý video-rozhovor s Janem Hollanem o souvislostech klimatického rozvratu na <https://www.youtube.com/watch?v=AtcagAT9aU0>

JE NÍZKOEMISNÍ ZEMĚDĚLSTVÍ MOŽNÉ?

K problematice snížení emisí skleníkových plynů – oxidu uhličitého a metanu, které přispívají k oteplování Země – vydalo Ministerstvo zemědělství studii Zemědělství s nízkými emisemi skleníkových plynů, podtitul Mitigační a adaptační potenciál trvale udržitelných zemědělských systémů, 2011. Jsou v ní informace o výzkumech a doporučeních, jež soukromé subjekty budou respektovat zřejmě v případě, že k nim nějakým způsobem motivování, aby v zemědělství obstáli, nebo ze zákona donucení.

Z uvedené publikace uvádíme další informace:

Může zemědělství s nízkými emisemi „skleníkových“ plynů vůbec fungovat? A je žádoucí?

„Při hledání odpovědí na tyto dvě základní, avšak nesmírně relevantní otázky,

předložená studie prověřuje současné zemědělské postupy, které dává do souvislosti s vědeckými databázemi dlouhodobých polních pokusů a používá je jako případové studie zemědělství s nízkými emisemi plynů, způsobujících skleníkový efekt.

Emise způsobené zemědělstvím představují ročně 10 až 12 % veškerých emisí „skleníkových“ plynů (dále GHG), tedy 5,1 až 6,1 miliard tun ekvivalentu CO₂ (dále CO₂ e) ročně. Smith, et al., (2007) a Bellarby, et al., (2008) navrhuji možnosti zmírňování, tedy mitigace, emisí GHG s tím, že jak zemědělci, tak i tvůrci zemědělských politik se budou muset vypořádat s výzvami, které s sebou přinesou změny související s emisemi GHG. Mezi oblastmi vyžadujícími zdokonalení se řadí:

– **bezorebný způsob pěstování plodin (to se v současnosti spíše rozporuje), – agrolesnictví, – integrovaná rostlinná a živočišná výroba, – snižování externích vstupů ve výrobě potravin a zemědělství.**

Postupy, které nabízí ekologické zemědělství, stojí za to při těchto snahách zvážit.

Ke čtyřem hlavním doporučením pro zemědělství se řadí:

– **osevní postupy a charakter zemědělského systému; – management živin a hnojení; – chov některých hospodářských zvířat, – zlepšování využití pastvy a zásobování krmiv; – péče o úrodnost půdy a obnova degradované půdy.**

Je takové zemědělství reálné?

...Tato minimální představa přechodu na ekologické zemědělství by dokázala ubrat 40 % globálních zemědělských emisí GHG. Lal (2004) udává podobné odhady: zpracování půdy, sekvestrace na orné půdě by se snadno zvýšila na 500 kg ha⁻¹ rok⁻¹. ...

Přechodem na ekologické zemědělství by se dalo zredukovat dalších přibližně 20 % zemědělských emisí GHG tím, že by se upustilo od použití průmyslově vyrobených dusíkatých hnojiv, jak je tomu v ekologickém zemědělství. To je povzbuzující číslo, které ukazuje, že zemědělství s nízkými emisemi GHG by v praxi bylo možné a zemědělská činnost by mohla být vůči klimatu neutrální. Stoprocentní přechod na ekologické zemědělství by mohl vést ke globálnímu snížení výnosů. Podle různých studií by takové snížení výnosů v intenzivně obdělávaných regionech s nejlepšími geoklimatickými podmínkami mohlo dosahovat 30 až 40 %. Přechodem na ekologické zemědělství by se dalo zredukovat dalších přibližně 20 % zemědělských emisí GHG tím, že by se upustilo od použití průmyslově vyrobených dusíkatých hnojiv, jak je tomu na ekostaticích. To je povzbuzující číslo, které ukazuje, že zemědělství s nízkými emisemi GHG by v praxi bylo možné a zemědělská činnost by mohla být vůči klimatu neutrální.

<http://bioinstitut.cz/cz/publikace/zemedelstvi-s-nizkymi-emisemi-sklenikovych-plynu>



Z poradny Waltraud Gregorové

Byla mi zjištěna dna. A jak někde čtu, měl bych se stát vegetariánem?

To bych vám zrovna neradila, protože u rostlinných potravin je často obsah purinů v tabulkách uveden ne zcela pravdivě. Právě puriny vedou ke zvýšenému usazování kyseliny močové do kloubů a svalů. Bylo dokonce dokázáno, že ti, kteří se snažili maso nahradit sojovými produkty, si spíše uškodili, než pomohli. Když k tomu nemocný ještě ve snaze si pomoci, přidá větší procento čerstvé zeleniny a méně pije, je dílo zkázy již v chodu!

Profesor Dr. Günter Wolfram z Mnichova dává své rady nemocným v tisku, jak s dnou celkem slušně žít.



POTENTILLA ERECTA (L.) Räuschel – mochna nátržník / nátržník vzpřímený, není to známější mochna husí

FOTO – Kristian Peters



Vařené potraviny jsou lepší než pečené, či dokonce smažené, protože značná část purinů odchází do vody při vaření, což ovšem znamená, že se toto musí vylít a ne ji použít k přípravě omáčky. Lidé sice také vědí, že alkohol podporuje vylučování kyseliny močové, ale nedodržují dávkování, tj. že se nesmí denně vypít víc než sklenka vína a ještě méně piva, které obsahuje více purinů.

Protože nemocní dnou mají většinou nadváhu, je třeba se snažit ji snížit. Profesor samozřejmě zná i medikamentózní možnou léčbu dny, nicméně trvá i na jídelních změnách dle sv. Hildegardy:

1) **Jíst co nejméně masa a ryb**, o to více zeleniny a ovoce – ale spíše vařené, bez konzumace odvarů, saláty z kyselého zelí, černý rybíz a jeřabiny v podobě kompotů či džemu.

2) Pokud zrovna nemocný musí jíst maso, mělo by být **kořeněno šalvějí**.

3) K účinnému odstranění kyseliny močové z těla stačí **umlít hřebíček a užívat jej** třikrát denně na špičku nože před jídlem.

DOBŘÁ BYLINNÁ SMĚS K PROPLACHOVÁNÍ MOČOVÝCH CEST

Směs A: březový list, bukvice lékařská, fazolový lusk bez semen, nátržník vzpřímený, přeslička rolní, máta a řebříček.

Směs B: květ listů černého bezu, maliní, jmelí, kopřiva, třezalka, řepík a vřes.

Čaje se vaří řidké, na půl litru vody špetka směsi, nechat přejít var, 10 minut ustát a pít příjemně teplý čaj třikrát denně po šálku. Obě směsi po 14 dnech střídát či si vytvořit nové kombinace z obou daných směsí.

Waltraud Gregorová

Co udělat pro lepší prokrvení při bolestech nohou, venozních stázích a křečových žilách?

V SRN je s úspěchem používána mast s názvem „Ruscovarín“. Jde o extrakt listnatce (*Ruscus aculeatus*), jde o stálezelný plokeř, vyskytující se v západní Evropě a ve Středomoří. K léčbě se používá oddenek nebo celý kořenový bal.

Studie, které předcházely klinickému použití léku, prokázaly brzký ústup pocitů tíže, bolestí v nohou, křeče v lýtku a svědění již po 30 dnech používání.

Mast nebo gel se lehce 3x denně natře na postižené partie nohou. Je třeba dbát



Bukvice lékařská (*Betonica officinalis* L.), dříve nazývaná též čistec lékařský (*Stachys officinalis* L.), je léčivá rostlina z čeledi hluchavkovitých

FOTO – Jmp48 – Fichier personnel

na to, aby masáže byly vedeny stále odzola směrem vzhůru. Všeobecně je mast dobře snášena, jen je třeba dbát na to, aby mast nebo gel nebyl použit na otevřené rány a sliznice.

Lze použít i při srdečním astmatu účinný přírodní prostředek?

Samozřejmě, je dokonce dost jednoduchý. Jde o směs prášku z galgantu a křene rovným dílem. Galgant si musíme koupit v lékárně, ale křenový prášek lze udělat klidně i doma: křen omýt, nastrohat, usušit a pak umlít – a máme prášek hotový. Oba komponenty smíchat, a pak užívat v teplém víně nebo vodě na 1–3 špičky nože. Kdo nehce použít ani víno, ani vodu, může si dát prášek na kousek chleba a tento pak sníst před jídlem stejně jako se v ten čas užívá voda nebo víno. Po delším užívání, když se neobjeví žádné potíže, lze prášek užívat i po jídle, nebo spolu s petrželovým srdečním vínem.

wg



Ruscus aculeatus

Fritz Geller-Grimm and Felix Grimm – Vlastní dílo

MONGOLSKO – nepoznané, ale překvapivě krásné

Jídlo je nefalšovaně bio

Pavla Momčilová

Co vlastně víme u nás v Česku o Mongolsku? ...Zaostálá postkomunistická asijská země, nomádi, dobytek, poušť Gobi a v poslední době třeba „export“ našich klisniček koně Převalského z Čech do jejich původního domova.



Dnešní Ulánbátar.

Naše dojmy z krátké intenzivní cesty po Mongolsku – léto 2019

Rádi cestujeme po různých „divočinách“ Afriky, Jižní Ameriky i Asie. A tak jsme si letos „stříhli“ Mongolsko. Letadlem do Moskvy, pak krátce poznat Irkutsk a Bajkal a odtud vlakem do Ulánbátaru.

Cesta vlakem z Irkutsku okolo Bajkalu byla dlouhá, 33 hodin i s důkladnou hraniční kontrolou na rusko-mongolské hranici. Na ruské straně vede železnice kolem jezera Bajkal, sem tam jsou okolo trati ubohé vesničky..., snad i málo obydlené. Napadlo nás: „Co kdyby se probudil poslední car? Možná by se divil, že je tam vše při starém, nebo i horší?“

Další den po ránu jsme konečně dorazili na nádraží v Ulánbátaru. Po zkušenosti se sibiřskou krajinou a stavem měst a osídlení na ruském území v blízkosti transsibiřské magistrály jsme byli připraveni na nejhorší...

Překvapení ale bylo veliké hned na ulánbátarském nádraží. Na perónu pěkná dlažba, upravené záhony, i starší budovy udržované. Cestou do centra mnoho nových moderních obytných a často výškových domů, moderní obchodní centra, hotely, administrativní budovy, banky, množství restaurací a barů a hlavně přívětiví a sebevědomí lidé, od časného rána jsou v pohybu. Na rozdíl od Irkutsku nevidíme na nádraží či na ulicích žádného opilce či homelesáka... Je to vůbec

možné??? A tak již cestou ulicemi třímilionového města nám pomalu dochází, že naše představy o Mongolsku se s realitou hodně rozcházejí. Středoevropan je tak zahleděn do sebe, že k němu často informace o změnách, které po pádu komunismu proběhly i ve vzdálenějším světě, dosud vůbec nedorazily.

Jasně je, že jsme měli možnost jen lehce nahlédnout do mongolské společnosti začátku 21. století.

Mladí lidé se ve městech, ale často i na venkově, většinou domluví anglicky, s ruštinou ani u starších moc neuspějete. Na první pohled je patrné, že se jedná o pracovitý, docela sebevědomý a poměrně vzdělaný asijský národ, pro Čecha bychom mohli najít srovnání např. s Vietnamci u nás. Na ulicích, v obchodech, hotelích, restauracích, muzeích, v dopravě i při jiných službách jsou všichni stále v pohybu, ochotni vždy pomoci, porozumět si vzájemně ale i s cizinci. Mladé ženy jsou většinou pěkně moderně oblečené a upravené, některé, jak soudili naši spolum cestovatelé, jsou i krásné.

Ulánbátar

Ulice Ulánbátaru si nemají co vyčítat s ulicemi v relativně

nových městech východní Evropy a Číny, nesmíme zapomenout, že k většímu rozvoji došlo až za posledních cca 30 let. V centru města je mnoho výstavných a moderních administrativních a vládních budov, hotelů, pěkná velká jakoby evropská obchodní centra (označená Mall), uvnitř k našemu překvapení jsou firmy a zboží z celého světa – globalizace je už i tady. O globalizaci svědčí i množství nových zahraničních automobilů v ulicích města (ale i na farmách kočovníků), také mnoho světových automobilových firem v příměstských obchodních čtvrtích. Výstavba města stále běží – povětšinou do výšky – mnohapatrační obytné budovy jsou v převaze.

Okrajové čtvrti tohoto velkého města tvoří rodinné domky se zahradami, jsou skromnějšího typu, než jsme zvyklí, ale jsou to domky zděné a úpravné, nikoliv různě zbastlované a rozpadající se, jak jsme viděli na Sibiři. Mongolové si hodně potrpí na pořádné ploty. Pozemek okolo domku, nebo i velký zemědělský či rekreační pozemek je obehnaný bytelným často kovovým plotem s podezdívkou. Na zahradě domku nebo oplocené pozemkou je mnohdy i jurta – u zděného domku mladých je na zahradě jurta starších členů rodiny, nebo je to „letní“ byt nebo kuchyně apod. Celá jurta se v Mongolsku koupí za našich cca 60–70 tisíc Kč, je to praktické a jak jsme na naší cestě později poznali, docela pěkně se v jurtě přebývá.

Mongolové si potrpí právem na svoji historii. V Ulánbátaru jsme navštívili historické muzeum, kde je v kostce vše z bohaté historie země, od prehistorie, přes Čingischána až po nedávnou minulost. Z náboženských tradic v zemi převažuje tibetský buddhismus. Po změně režimu v r. 1990 je obnoveno mnoho buddhistických klášterů a kláštery jsou kupodivu plné mladých i starších mužů i žen,



Ulánbátarské kontrasty.

mnichů a mnišek. V Ulánbátaru jsme navštívili klášter Ganden s obrovským zlatým Buddhou. Podle našeho průvodce má každá rodina přání, aby chlapci z rodiny alespoň na čas pobýli v klášteře (přirovnávají to s „vojnou“ u nás). V Ulánbátaru je i několik památníků a velkých soch z historie – Buddha, Sukhbaatar, Čingischán, památník obětí totality... Sochu Lenina tam nenajdete.

Na celém území Mongolska je spousta archeologických lokalit, jedná se především o fosílie a kosterní a jiné zbytky prehistorických obyvatel země. I zde je třeba uvést příklad prozřetelnosti architektů a tvůrců Ulánbátaru. Navštívili jsme pěkné



Venkov a příroda – vše je bio

Naše cesta z Ulánbátaru do národního parku Terelj šla stepí, step všude, zprava i zleva, silnice docela slušná asfaltka. Všude velké oplocené i neoplocené pozemky s jurtami či domky a hlavně všude velké množství dobytka: ovce, kozy, krávy,

yakové, koně, dvouhrbí velbloudi. Pastevci chovají dobytek stále nomádským způsobem, je to nejen ekonomicky výhodné, ale též ekologické, možno říci bio. Step je v navštívené krajině nekonečná, stromy většinou skoro žádné a dobytek se pod dohledem pastevců v podstatě obslouží sám – „louky“ si „poseče“ i pohnou a tak vše

připraví pro další sezónu. Voda k napájení je dostupná, prostoru dost, a tak proč to dělat jinak. Dobytek se chová pro maso a mléko, a také pro kožešiny, vlnu a další. Maso i mléko a mléčné výrobky takto vyrobené mají bez nadsázky nejvyšší kvalitu. Běžná mongolská strava se skládá právě převážně z těchto produktů – mléka,



Yaci na pastvě.

interaktivní muzeum kompletních koster největších dinosaurů vč. nekompletnější kostry *Tyranosaura Rexe* na světě. Muzeum se ku podivu nachází v moderním obchodním centru. Hlavní interaktivní část je v dobře upraveném nultém podlaží. Aby o nic nepřišli ani návštěvníci nakupující v OC, jsou úplné obrovské kostry dinosaurů vkusně zakomponovány i do obchodních prostor tohoto obchodního centra (viz foto nahoře).

V hlavním městě, ale i na turistických trasách potkáme dosti Číňanů, o jejich přítomnosti svědčí i většina informačních nápisů, které jsou vyvedeny mongolsky – anglicky – čínsky.



V jurtě se bydlelo skvěle.



Jurtová tradiční vesnice.

TROCHU HISTORIE

Mongolsko na čele s Čingischánem (vlastním jménem Temudžin Chan) vytvořilo v dávné minulosti – ve 13. a 14. století – největší říši světa. Moc mongolské dynastie Juan sahala od břehů Tichého oceánu na Východě až na Západ po dnešní Střední Evropu, tedy i k nám na Moravu. Mongolové nakonec po cca 100 letech z Evropy odtáhli zpět do Asie. Důvod jejich odchodu není dosud zcela jasný (smrt vojevůdce nebo klimatické změny?). Nakonec pak střety mezi kmeny uvnitř říše vedly až k jejímu úplnému rozpadu i v Asii (1368). Mongolské kmeny pak migrovaly na Sibiř a do Ruska a celé Mongolsko postupně ovládla čínská dynastie Čching (1707). Poté probíhaly dlouhé boje o nezávislost jak na Číně, tak i na Rusku. Ve dvacátých letech 20. století získal vůdce Suchbátar za pomoci bělogvardějců nezávislost, později pak ale došlo ke vzniku Mongolské lidové republiky, která se stala plně závislou na SSSR. Následovala kolektivizace zemědělství, ničení buddhistických chrámů, likvidace odpůrců režimu, byly zmasakrovány tisíce buddhistických mnichů, následovaly stalinские čistky. Po 2. světové válce proběhly zase boje s Japonskem. Japonci byli za pomoci Rusů poraženi a nakonec i Čína uznala tzv. Vnější Mongolsko jako nezávislý stát MLR. V neslavných padesátých letech se zde moci ujal u nás starší generaci známý Cedembaľ – kult osobnosti a teprve v roce 1984 byl odstraněn a nově vedení se začalo pokoušet o ekonomické reformy. V roce 1990 došlo pod vlivem sovětské perestrojky k poklidné demokratické revoluci, kterou mnozí srovnávají se Sametovou revolucí u nás, a tím i k ukončení komunistické moci ústavní cestou. V roce 1993 byl přímou volbou zvolen prezident z opoziční strany a politicky neutrální



Současná vesnice.

➔ Stát Mongolsko (jinak parlamentní republika), nastoupil cestu ekonomického růstu. Přesto Mongolsko stále ještě dnes patří mezi relativně chudé země. Míra nezaměstnanosti je poměrně nízká (asi 9 %). Většina obyvatel se živí kočovným chovem dobytka – odhaduje se, že počet kusů dobytka je 20x vyšší než počet obyvatel země. Dále má Mongolsko obrovské nerostné bohatství (černé i hnědé uhlí, ropa, drahé kovy, drahokamy i další technicky důležité nerosty). Roste textilní průmysl a služby, pěkně se rozvíjí i turistika. Mongolsko má necelé 4 miliony obyvatel, přitom jednu z nejmenších hustot obyvatel na km² (1,96 ob./km²), 95 % z nich jsou Mongolové. Většina obyvatel (až 2/3 – tj. kolem tří milionů) žije v Ulánbatáru. Další měst je pomálu – tak 5 až 6, dosahují jen desetitisíce obyvatel. Zemědělstvím se živící obyvatelstvo žije na venkově kočovným či polokočovným způsobem života, venkovské osady či vesnice jsou roztroušeny po stepích, obydli jsou lehká zděná nebo jurty, ovšem žádné z prkýnek stlučené chatrče slamového typu jako na Sibiři. Ostatně, mongolská step má jen málo stromů, a tak dřevo se více využívá na otop a vaření než na stavby. Měnou Mongolska je jeden tugrik, písmo je po roku 1945 upravená cyrilice (něco jako azbuka), na to, do jaké skupiny jazyků mongolština patří, je několik odborných názorů.

mléčných výrobků a masa, jež vyprodukovali pastevcí.

Rostlinná výroba je postavena na pěstování ječmene, rýže, luštěnin, brambor, zelí, cibule, česneku a probíhá také v dosud ekologicky čistém prostředí.

Krajina stepí je poměrně jednotvárná, rovina nebo oblé kopce. Teprve když jsme se blížili k TERELJU, skončila asfaltka, začaly se objevovat bizarní skalní útvary a více stromů a... všude množství dobytka. Vesnice v okolí pěkné, jednoduché, domky i jurty. Nakonec jsme se dočkali i jízdy stepí „ces-

tou necestou“, jede se po vyjetých kolejkách nebo po trávě, jak to jde. Ale je to cesta neporušenou přírodou, tady pár jurt a dobytek, tam domeček, tam posvátná hromada kamení s praporky – na počest animistické bohyně. Také jsme si přihodili svůj kamínek a hromadu jsme 3x obešli – prý pro štěstí.

Nakonec jsme v pohodě dorazili do našeho jurtového kempu. Byla to splněná touha některých z nás. Přijížděli jsme trochu s obavami z hygienických podmínek a z místního mongolského jídelníčku. Naše obavy byly úplně zbytečné. Útulné jurty s tradičním vybavením, litinová kamínka na dřevo s komínem, velbloudí houně... Ve dne zde bylo přes 25 °C, v noci pak skoro o 20 st. méně. Po večere vždy přišlo děvče, rozdělalo v kamínkách ohýnek, vonělo to dřevem a krásně se pak v teple a čerstvém vzduchu spalo až do rána.

Společné umývárny a WC byly čistounké, některé dražší jurty měly i příslušenství. Snídaně a večere byly ve velké společenské jurtě, obsluha i kuchaři na velmi dobré úrovni a jídelníček – jedna BIO pochoutka vedle druhé. Ty tři dny strávené v jurtovém kempu jsou neza-

pomenutelné. Je vidět, že i v takové mongolské „divočině“ je již péče o turisty na docela vysoké úrovni a naše obavy byly zcela zbytečné.

Národní park Terelj, to jsou překrásné přírodní scenérie, které může poskytnout jen tak divoká příroda, zážitky neopakovatelné – jízda na malých mongolských koních, lukostřelba, výstup na Želví skálu, návštěva mongolské domácnosti v jurtě, ochutnávka kumysu.

Nesmíme zapomenout ani na flóru, mnoho nám většinou neznámých stepních kytiček, trav bylinek... Ještě teď cítím tu vůni bylinek v jurtě nebo na botách, když jsme se prošli po přírodním stepním „trávníku“. Z přírodní fauny jsme se setkali jen s legračními stepními svišti – místní říkali, že pečený svišť je výborná pochoutka. Jinak jsou ve stepích hadi, ještěrky a škorpióni. Ve volné přírodě zde žijí divocí koně, antilopy, dokonce medvědi, draví ptáci a snad i sněžný leopard. S těmi jsme ale bohužel neměli tu čest se potkat.



Návštěva rodinné jurty.



Stůl s typicky mongolskými potravinami.

MONGOLSKÝ JÍDELNÍ „ÚSTEK“

Na závěr pro čtenáře magazínu BIO jistě hodně zajímavé téma.

Domorodý jídelníček se podle informací od našich průvodců skládá převážně z jehněčího, hovězího a koňského masa a z kravského a méně pak kobyliho mléka a sýrů. Maso se v domácnostech upravuje vařením nebo dušením, také se jí i maso sušené. Koření Mongolové moc nepoužívají. Není divu, protože, jak jsme i ochutnali, takové biomaso z dobyčtete z pastviny, má svoji nepřekonatelnou chuť.

Mléko pijí Mongolové s čajem, nápoj si osolí. Sýry jsou většinou bílé, čerstvé, k uskladnění na zimu se sýry i suší. Oblíbené jsou výživné nudlové polévky s masem, a také knedlíčky a ječné placky plněné masem. Samostatnou, u nás „vyhlášenou“ kapitolou, je nápoj kumys. Kumys je zvláštním postupem a v předepsaných nádobách kvašené kobyli mléko. Kumysu je více druhů podle postupu přípravy, ty slabší obsahují asi 1 % alkoholu, silnější až 4,5 %. I my jsme v mongolské domácnosti měli možnost ochutnat, našlo se však jen několik odvážlivců, ostatní jsme si tuto „lahůdku“ raději odřekli.

Turistický jídelníček nás vůbec nezklamal, kvalita i chuť jídel byla výborná, dokonce i ceny mírné.

Snídaně obsahovala hlavně bílé přírodní sýry, vejce, máslo, mléko, čaj, kávu, trochu uzenin. Teplé obilné a rýžové kaše, polévky a rýžová jídla se zeleninou. Také (asi pro nás turisty) vždy dostatek čerstvé a někdy i kvašené a dušené zeleniny a trochu ovoce. Pečivo a chléb různě, res-taurace od restaurace. Jídla byla vždy čer-



Turistická bioporce a taštičky plněné biomasem.

a kozí masa. Slibovaného berana jsme si sice neopekli, ale asi dobře tak, ta domácí úprava masa bez koření, jen tak natur – to bylo něco! Pravdou je, že vegetarián by to v Mongolsku neměl jednoduché.

Naše krátká a intenzivní cesta částí Mongolska nás nadchla natolik, že uvažujeme o další – větší – cestě do této nepoznané země. Mongolsko má mnoho přírodních krás – hory, jezera, rybolov, poušť Gobi, archeologické lokality atd. – vše dosud jen málo porušené civilizací. Lidé jsou zde milí, vstřícní k sobě i k cizincům, pracovití a hodně kreativní. A tak, Mongolsko, snad brzy na shledanou.

Pavla Momčilová
FOTO – autorka
a Jaroslav Drtina

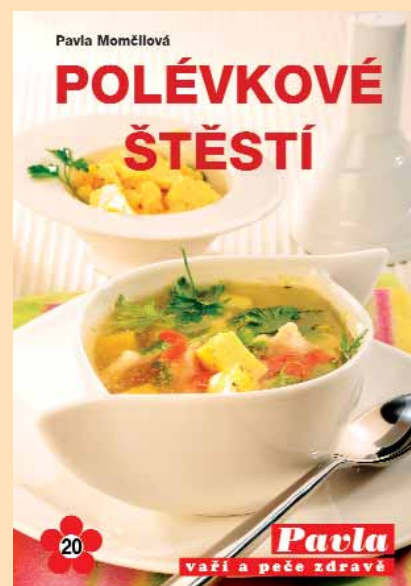
stvá a na chuti se poznalo, že jsou z *produkce eko či bio*. Na kvalitě potravin se jistě podepisuje velká rozloha země, čistý vzduch, malá hustota osídlení a téměř žádné průmyslové znečištění, krajina není zatím devastována civilizací.

Obědy a večere sestávaly vždy z klasické nudlové masové polévky nebo salátu z čerstvé zeleniny. Hlavní chod – to byla symfonie výborného dušeného nebo vařeného masa, někdy s různými zeleninovými náplněmi a přílohami, někdy pečený brambor, masem plněné knedlíčky a taštičky, opět salátová mísa a černý čaj. Nejvíce nás nadchla velká mísa s vařeným jehněčím masem nebo na plátu pečená a šavlí sekaná hovězí, koňská



Dušené jehněčí.

Skvělé polévky podle ročních období



www.medicapublishing.cz

MEDICA PUBLISHING - PAVLA MOMČILOVÁ

O BIOPOTRAVINÁCH ze statistické ročenky 2018



K 31. 12. 2017 hospodařilo ekologicky 4 399 ekofarem (cca 9 % zemědělských podniků v ČR) na celkové výměře 520 032 ha, což představuje 12,37 % podíl na celkové výměře zemědělské půdy ČR. Za posledních deset let vzrostla výměra 1,7 krát z původních 312 tis. ha v roce 2007 a počet farem stoupl více než trojnásobně (z 1 318 v roce 2007).

❖ Pokud se zaměříme na **ekonomiku** pouze ekologicky hospodařících farem (tj. vyloučíme odpovědi farem registrovaných po roce 2016), zůstává 4 185 ekofarem, z nichž 96,3 % uvedly, že v roce 2016 byl jejich hospodářský výsledek kladný.

Záporný výsledek uvedlo 3,9 % ekofare (tj. 154 subjektů). Jedná se o mírně horší výsledek, než byl dosažen v roce 2015, kdy vykázalo ztrátu 3,4 % subjektů. V počtu ekofare se záporným HV jsou zastoupeny jak farmy malé, tak ty velké (rozpětí od 0 ha až po 375 ha) a také ekofarmy s různou kombinací hospodaření. Z jednoduché analýzy níže vyplývá, že ke ztrátovějším podnikům patřily ekofarmy

nebo prostřednictvím zásilkové služby, donášky nebo přes internet.

Z celkového počtu 4 427 respondentů odpovídaly na tuto otázku pouze ekofarmy, které již mohly v roce 2016 prodávat alespoň jeden svůj bioprodukt s certifikátem. Šlo celkem o **3 280 ekofare, z nichž 119 v dotazníku uvedlo, že prodává své bioprodukty i přímo na farmě** (tj. okolo 3,6 %, což je mírně vyšší výsledek než v předchozích letech). Nejvíce ekofare (57 %) se specializovalo na prodej živočišných bioproduktů, 41 % ekofare na prodej rostlinných produktů. Z živočišných bioproduktů šlo zejména o prodej mléčných výrobků (kravských,



kozích, ovčích) včetně sýrů (27 farem), prodej mléka (24 farem), prodej masa (27 farem) – převážně hovězího a dále vajec (7 farem). Z rostlinných bioproduktů dominoval prodej ovoce (jablka, hrušky, švestky) včetně sušeného a výrobků z něj (27 farem) a zeleniny (10 farem) – nejčastěji cibule, mrkev a dýně. Prodáváno bylo

také víno z hroznů (11 farem) a brambory (10 farem). Počet prodávajících farem vzrostl od roku 2008 z 930 na 3 280 v roce 2016.

❖ Die ÚZEI šetření bylo ekologickým způsobem v roce 2017 obhospodařováno celkem 496 502 ha, z nichž 13 % zaujímala orná půda (tj. 66 427 ha; z toho 21 % v přechodném období); 85 % tvořily trvalé travní porosty (424 090 ha; z toho 8 % v přechodném období) a 1,2 % připadlo na plochy trvalých kultur (5 986 ha; z toho 18 % v přechodném období).

Hlavními plodinami na orné půdě byly stejně jako v předchozích letech obiloviny (44 % podíl) a pícniny (43 %

podíl). Podobně jako v předchozích letech byly nejčastěji pěstovanými obilovinami pšenice a oves. Tyto dvě plodiny společně zaujímaly 55 % celkové plochy obilovin v EZ. Dalšími významnými obilovinami s podílem ploch okolo 10 % byly tritikále (11,7 %), ječmen (10,8 %) a špalda (9,4 %). Meziročně vzrostla plocha obilovin téměř o 7 %, nejvíce se zvýšila plocha ovsa (o 47 %), dále pšenice (o 29 %) na úkor zejména ploch špaldy a tritikále.



❖ Například brambor se sklídilo 2 448 tun, z olejnin nejvíce hořčice 470 t, ze zeleniny plodové dýně 61 t, dále mrkve 45,5 t, jablek 1 880 t, švestek 1 154 t, třešní 480 t, ostatního ovoce méně, vinice vynesly 2 532 t hroznů a urodilo se 9 t chmele. Celková produkce trvalých kultur dosáhla 7 275 tun (meziroční pokles o téměř 20 %). Z tohoto množství připadá 58 % na ovocné sady (jádroviny, peckoviny), necelých 5 % na ořechy a bobuloviny a 35 % na vinice. V rámci ovocných sadů dosáhly největšího objemu produkce jableň (64 % podíl), následovaly švestky (15 % podíl) a hrušně (7 % podíl). Hektarový výnos v ovocných sadech se proti roku 2016 snížil z 1,51 t/ha na 1,19 t/ha.

❖ **Živočišná produkce** zaznamenala v roce 2017 další nárůst počtu ekologicky chovaných zvířat, a to o 2,5 %. Na ekofarmách bylo chováno více než 418 tis. kusů zvířat, což při přepočtu na dobytčí jednotky představuje zhruba 210 tis. DJ6.



POZNEJ SVÉHO FARMÁŘE

Do července byly uspořádány prolídky zemědělských hospodářství už na několika místech. Ve fotografiích (z webu poznajsvéhofarmare.cz) se podívejte na několik míst. Akce pokračuje ještě v srpnu a až do října.

Mlékárna Klíč

Mlékárna Klíč (Božice u Znojma) je vybudována v návaznosti na rodinné zemědělské hospodářství. Vyjadřuje místní původ, vlastní surovinu, vlastní dohled nad kvalitou a jedinečností místní suroviny, čerstvost a pozitivní postoj k zdravému životnímu stylu a šetrnosti k životnímu prostředí. Produkujeme čerstvě nadojené kravské mléko z vlastního chovu a vyrábíme čerstvý přírodní sýr, originální výrobek s jemnou chutí, polotvrdý s jemnou texturou, ručně vyrobený, bez konzervačních látek.



Tento údaj zahrnuje pouze tzv. BIO zvířata, tj. zvířata chovaná v ekologickém režimu, která prošla přechodným obdobím. Stejně jako v předchozích letech dominoval jednoznačně **chov skotu** (256 tis. kusů a 88% podíl na celkovém počtu DJ), následovaný chovem ovcí (99 tis. kusů a 7% podíl).

❖ V roce 2017 došlo k dalšímu mírnému navýšení počtu chovaných **včelstev**, jejich počet se meziročně zvýšil o 8,8 %. Z důvodu chybějících údajů nemohl být vyhodnocen chov ryb.

❖ **Produkce masa** (bez započtení zástavu) mírně poklesla o 0,9 % oproti roku 2016 a činila 6 693 tun. Největším podílem je zastoupeno hovězí maso, jehož produkce se meziročně téměř nezměnila a dlouhodobě tvoří 90 % celkové produkce biomasa. Podobně produkce u všech ostatních druhů masa se jen mírně odchýlila od hodnot předchozího roku. Produkce skopového masa meziročně mírně poklesla o 3,8 % a jeho podíl na celkovém objemu biomasa tvořil 6 %. Jedná se o druhý nejčastější druh masa, po hovězím, produkovaný v biokvalitě. Produkce kozího masa naopak mírně vzrostla o 3,8 %, jeho zastoupení na celkové produkci biomasa je však minimální. U vepřového masa, po výrazném



nárůstu v předchozím roce, došlo k meziročnímu poklesu o 5 % a jeho podíl na celkové produkci masa v biokvalitě se dlouhodobě pohybuje okolo 2 %. Podobného podílu na celkové produkci biomasa dosahuje také produkce drůbežního masa, která čtvrtým rokem stagnuje okolo 115 tun.

❖ **Čerstvé mléko** dodává 86 farem. Kozí 22, upravené mléko kravské 21, kozí 15, sýry produkuje 27 farem z kravského mléka, z kozího 23 a z ovčího 23. Biovejce dodává 40 producentů v objemu 228 tis. kusů. Máslo bylo vyrobeno 2,9 tis. kg a medu vytočeno 1,5 tuny.

❖ V roce 2016 se **vyvezlo** ze sklizně mrkve 93 %, cibule 79 %, 60 % luskovin, 56 % olejnin a obilovin ze 42 %. Biomléka se vyvezlo 41 %, telat na zástav 31 %, hovězího masa 25 % a skopového 18 % a vepřového 14 %. Další živočišná produkce není vyvážena.

Ročenka ekologického zemědělství 2018

Vydalo Ministerstvo zemědělství ČR a Bioinstitut, o.p.s., 2018



Farma Klínek u Mníšku pod Brdy

Jsmo obyčejná rodina, kterou to na venkov vždy táhlo. Na začátku jsme si pořídili tři slípky, kačenky, bažanti, koroptve a na naší zahradě začalo být poněkud těsně. Přesto jsme chtěli zkusit chovat i něco většího, čtyřnohého, a tak v nás začala hlodat odvážná myšlenka na pořízení vlastní farmy. Přestože byla Klínecká farma po letech neužívání v žalostném stavu, okamžitě nás chytla za srdce. Nadšeně se vrhli do rekonstrukce, stavění ohrad a pořízování zvířat. Z naší farmy chceme vybudovat místo, kam si přijdete se svými dětmi či vnoučaty rádi odpočinout od běžného shonu a stresu.

Ekostatek u Macháčků

Petr Macháček a jeho rodina obhospodařují ekofarmu v Huntířově (Železnobrodsko). Farma nabízí biozeleninu (mrkev, petržel, červenou řepu, rajčata, celer, fazolky, brambory), z ovoce např. jablka, třešně, hrušky, dále ořechy a med. Na farmě jsou také chovány ovce, drůbež a králíci. Další činností, kterou se Petr Macháček zabývá především v zimních měsících, je ruční výroba dřevěných misek a mís za pomoci dláta a motyčky. V jeho dílně vznikají dále lžice a řezbářské práce – reliéfy, rytiny či jiné ručně řemeslné zpracování dřeva jako malé krabičky na šperky... Své výrobky upravuje pouze přírodními látkami jako je olej, včelí vosk, šelak atd.



6. BIO FARMA SLUNEČNÁ
7. FARMA SOKOL
8. FARMA BEZDÍNEK
9. EKOFARMA BABINY
10. EKOFARMA LIDEČKO

10. 08. (JIHOČESKÝ KRAJ)
17. 08. (KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ)
14. 09. (MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ)
21. 09. (ÚSTECKÝ KRAJ)
05. 10. (ZLÍNSKÝ KRAJ)



HOUBOVÝ GULÁŠ v kotlíku

Když přijde přelom léta a podzimu a s ním houbová žeň, nemusíte z domu brát skoro žádné ingredience: stačí trochu sádla, cibule, možná pár brambor. Kotlík, v němž budete vařit, poslouží jako košík, sbírat můžete i do plátěné tašky. V guláši se dobře uplatní jak hříbky, tak křemenáče, klouzky, ale také mladé pýchavky. Více druhů hub udělá zajímavější chuť.

 na pětilitrový kotlík

1 kg hub
1 větší cibule
4 brambory
2 lžíce sádla
sůl, majoránka

➤ Houby důkladně očistíme a nakrájíme na větší kousky. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostky. Cibuli oloupeme a nasekáme na drobné kostičky. V kotlíku nad ohněm rozpálíme sádlo, vhodíme na něj cibuli a orestujeme. Přidáme brambory a houby, krátce opečeme a pak zalijeme horkou vodou: stačí půl litru. Má-li být guláš řidší, ještě trochu přidáme. Necháme dusit, dokud houby i brambory nezměkknou. Nakonec osolíme, okořeníme majoránkou a necháme ještě chvíli probublávat. Místo majoránky můžeme použít divoké bylinky: třeba dobromysl, která roste na slunných krajích cest. Podáváme s chlebem.

OUTDOOROVÁ KUCHARKA – Od rodinných výletů po zimní horské expedice, 2. vydání – Petra Pospěchová, vydavatelství SMARTPRESS

BIO BAOBABOVÝ OLEJ

Mezi skvostné oleje lisované za studena od firmy Saloos přibývá novinka Bio baobabový olej, který Vás zaujme při prvním použití.

Baobab strom přezdívaný jako strom života, který díky svému tvaru pozorovatelům připadá jako by byl „naruby“ a dožívá se mnohdy více než tisíce let. Jeho plody slouží jako výživná potravina v období sucha. Baobabový prášek vyráběný z plodů obsahuje více antioxidantů než kterékoli jiné ovoce na světě. Tím ale výčet skvělých schopností tohoto majestátního stromu nekončí. Jednou za rok se květy baobabu v noci otevrou a po opylení hladovým, nedočkavým hmyzem se potom promění v ovoce a lusky, které produkují semena. Z těch se následně vylisuje olej, který je vydatným zdrojem výživy pro naši pokožku.

Blahodárný anti-age olej lisovaný ze semen baobabu s ultra lehkou strukturou, pomáhá chránit pleť před působením volných radikálů. Protože je snadno vstřebáván do pokožky, aniž by zanesl póry

nebo zanechal mastné stopy, je skvělý pro všechny typy pleti a ponechá pokožku krásnou, pružnou, vláčnou a zároveň hedvábně hladkou. Vzhledem k tomu, že je tento olej bohatý na mnoho různých vitamínů, prokáže neuvěřitelnou službu v boji proti časným známkám stárnutí a vráskám. Díky svým protizánětlivým vlastnostem napomáhá snížit zarudnutí pokožky.

Baobabový olej je díky své struktuře také velmi oblíbeným olejem v péči o hydrataci celého těla. Má schopnost dokonale regenerovat a hydratovat popraskané a vysušené rty. Dva dny péče s tímto olejíčkem a rázem je po problému. Pokud Vás trápí mdlé suché vlasy bez života, vyzkoušejte vlasovou pohotovost s baobabem. Stačí baobab mírně ohřát v misce nad vařící vodou. Příjemně teplý olej pak jemně vetřete do vlasů, zabalte si je do ručníku a nechte jej čarovat. Ve sprše pak olej důkladně vymyjte šamponem. Jako bonus můžete před fénováním malé množství vetřít do vlhkých konečků. Vaše vlasy budou jako znovuzrozené.

Značka CPK bio



Saloos je největší český výrobce certifikované aromaterapeutické biokosmetiky v ČR. Pro výrobu svých značkových přípravků používá výhradně rostlinné oleje lisované za studena. Jako první u nás dokázal splnit velmi náročné podmínky certifikace a od roku 2007 je držitelem ochranné známky CPK bio. Firma Saloos vyvíjí a vyrábí přípravky s přírodním složením v nejvyšší BIO kvalitě. Jejich posláním je přirozená péče o pokožku, jakož i dosažení celkové harmonie těla a duše.





ŽNĚ

Žně měly tři fáze: Obilí posekat a postavit panáky, svězt a uložit obilí do stodoly a třetí –vymlátit obilí čili „mašínovat“, zbavit plev neboli „mlejnkovat“ a uskladnit zrno na půdě obytné části. O první fázi už byla řeč.

Neméně namáhavé bylo obilí svězt. K tomu bylo potřeba více pracovníků. Předně někoho, kdo dokázal složit snopy na voze žebřířáku v pevné vazbě a stáhnout „pabuzdou“ celou řadu tak, aby se cestou nerozsypala. Jeden nebo dva, aby přinášeli snopy a podávali je na vůz vidlemi.

A ještě jeden, kdo by popojížděl kravičkami od panáku k panáku. Ale vždycky se to nějak zvládlo. Za roky, co jsem o žních pomáhal, jsme řadu obilí převrhli jen jednou u Vodákojc jamky.

Stejně náročné bylo vymlácení zrna ať mašínováním, nebo cepy. Žádné kombajny nebyly, jen jednoduchý princip: ocelový válec se zuby, které drtily klasy, a dřevěné koryto na posouvání rozvázaných snopů do ústí mlátičky. Také někdo, kdo by tím zubatým válcem přiměřeně rychle otáčel. Než přišla hospodářská technika, točilo se drticím válcem ručně. Toho prachu! A co se ho nadýchali ti, co dávali obilí do mlátičky, a ti, co jim snopy přihazovali a rozvazovali! A toho hluku! Byla to velmi náročná práce.

Zpravidla dávala obilí do mlátičky teta Anda, manželka strýce Františka. Říkali jsme jí teta Frantíkovo. Měla tvář zakrytou šátkem, protože z ústí drticího válce vystřelovala zrna z klasů přímo do obličejů. Brýle? Na to se ani nepomyslelo. Byly vzácností. I ty běžné, na čtení. Dědily se, nebo se vyměňovaly se sousedy, jak komu vyhovovalo...

Z knihy Benedikt Vladimír Holota: Co mi dala rodná ves.

Vzpomínky nejstaršího rodáka.
Vydal atelier DeCuore, Praha 2018



Vodákojc vrch

Krajina po žních se stojícím panáky požatého obilí – z knihy Co mi dala rodná ves.

Obsah Zpravodaje 4/2019

Žně	1
...opadaná semena se znovu ujala a na podzim jsem sklídila ještě jednou	2–3
Určení neznámé staré odrůdy rybízu na základě vzorku květu	4–5
Jak a kdy sklízet rostliny na semeno	6–7
Hrach můjho dětstva	8
Patří hrach s dvaceticentimetrovým luskem skutečně do říše pohádek a bájí?	9
Představujeme gengelské odrůdy – čtyřboč Z hájenky, salát Bunte Forellen, sléz Kamienka	10–11
Hry ve fazole a lusky	12–14

Na úvod letního čísla jsme vybrali vzpomínky pátera Holoty z Nebřezin na Plzeňsku věnované žnám. Dnešní žně se od těch, na které vzpomíná autor narozený v roce 1922, již podstatně liší. Zatímco tehdy byla sklizeň a výmlat obilí založené na těžké ruční práci od začátku do konce, dnes se obilí lidská ruka téměř nedotkne. Stroje vše obstarají za nás.

Dotýkat se rostlin ale můžeme např. při domácí semenaření, kdy v létě sklízíme na zahradě semenné rostliny. V čísle přinášíme doporučení ke sklizni osiva různých druhů plodin. Vracíme se ještě i ke zkušenostem pěstitelů starých odrůd z minulého roku a po čase také opět ke starým rybízům. To ukázkou, jak může být vědecký popis a sledování znaků užitečné při určení neznámé rybízové odrůdy. Oblíbenému cukrovému hrachu s mohutnými lusky věnujeme vzpomínky ze Slovenska, doplněné zaznamenáním jeho rekordních lusků letos.

Dobré počtení i letní sklizeň přeje

Petr Dostál

...opadaná semena se znovu ujala a na podzim jsem sklídila ještě jednou

Z loňských pěstitelských zpráv, které zaslali semenáři gengelských starých odrůd, jsme do tohoto čísla Zpravodaje vybrali dopisy dvou pěstitelek, jedné z českých zemí a jedné ze Slovenska.

Paní **L. Andělová**, která si objednala řadu různých odrůd, zaslala svá vypěstovaná osiva a pěstitelkou zprávu za rok 2018 v lednu 2019 a napsala, kromě omluvy za pozdní termín vrácení osiv (uzávěrka vrácení odrůd je na konci října), toto:

„Jsem absolutní začátečník (ovšem velmi nadšený) a v množství semínek a práce na zahradě jsem jaksi tápala, hledala možnosti a varianty, učila se a sama sebe překvapovala. Ale to vše s velkou radostí a úctou k semínkům starých odrůd. Doufám, že mi mé začátečnické chyby odpustíte...

Rajče Sněhová koule – vysoké výnosy, velmi chutná odrůda, plodila až do podzimu.

Rajče Trpaslíček – pěstováno v květináči, i když jsem občas zapomněla na závlivu a rostlinka se lehce pražila na sluníčku, rajčata vydržela. Opět vysoký výnos a chuť skvělá.

Ostálka – krásná okrasná rostlina, pěstována v truhlíku, dařilo se jí náramně.

Salát Valašský Universal – vysoký výnos, poměrně rychle uzrála semena, ale nevybíhal úplně předčasně do květu. Ztracená opadaná semena se znovu ujala a na podzim jsem sklídila ještě jednou.

Fazol tyčkový Svatá Trojice a čočkofazol – dvě různá stanoviště, dva odlišné výsledky. Sv. Trojici se nedařilo na místě, které jsem vybrala; je pravda, že jsme celé

léto bojovali s nedostatkem vody, klíčivost cca 50–60 %, lusků velmi málo. Čočkofazol – rostliny mnohem silnější a statnější, poměrně vysoký výnos, klíčivost cca 70–80%.

Kukuřice Sachara – pěstováno na odlehlejší políčku bez zalévání, bohužel jsem nepřihnojovala (pěstováno po bramborách), malé rostliny, nevyvinuté klasy; ještě mám nějaká semena, zkusím za lepších podmínek vysadit letos.

Celer Pražský obří – taky se nezadařilo, velmi malé bulvy, vysadila jsem na jaře pozdě (březen), sazeničky jevíly známky neduživosti, semena ještě mám, druhý pokus letos.

Mák setý Ruský obří – loni jsem nevysela, letos, pokud stihnu.

Samovýsevy u salátu

Z uvedených postřehů se můžeme zastavit u vypadání zralých semen salátu Valašského Universalu. U salátu, ale i u dalších druhů pěstovaných na semeno, dochází často k takzvaným samovýsevům. Při nich se, jak napovídá slovo samotné, rostlina sama vysemeňuje a není tedy nutné, abychom osivo do půdy vkládali my sami. Salát ze samovýsevu může vyrůst do sklízitelné podoby ještě v témže roce, kdy jsme ho semenařili. Někdy vzejde na podzim a malé rostlinky přezimují, zvláště za mírných zim.



Rajče Trpaslíček lze dobře pěstovat i v nádobách. Jeho plody jsou žlutobílé barvy.



Jindy vzhází ze semen v půdě až následující rok, či dokonce po několika letech. Rostlinky, které vzešly z původních vybraných semenných rostlin, u nichž byla vyvinutá, pěkná hlávka, můžeme dobře použít k dalšímu pěstování. O samovýsevech při osivaření starých, krajových a rodinných odrůd salátu, které se v pěstitelských zprávách objevují, jsme již vícekrát psali, viz např. příspěvek nazvaný Sklízeli jsme plody katalogového vzhledu, Zpravodaj/Bio č. 2/2018 u oblíbené gengelské salátové odrůdy Ševča. Jedná se o jev, který může obohacovat záhony domácích osivářů starých odrůd o dříve neznámý prvek.

Ve zprávě je popsáno, že se některým druhům dařilo dobře, například rajčatům, a výsledky jejich pěstování a osivaření byly dobré. Nadšená začátečnice, jak se sama pisatelka označila, je zvládnula. U jiných druhů se ale objevily i neúspěchy. Kukuřice cukrová Sachara je náročná na živiny i vodu, a vloni narostla malá, byť po



Květ ostálky Čiernoklačanské

bramborách, pokud byla hnojena organicky by ještě v půdě nějaké živiny snad být mohly. Celer má dlouhou vegetační dobu, vyžaduje časný výsev již v zimě a přesazování. Aby bulvy narostly velké, potřebují jak živiny, tak také hodně vody. Snad se mu bude dařit letos lépe a bulvy budou větší, když ne přímo obří, jak napovídá jeho jméno.

...prekvapil množstvom úrody oproti ostatným

Ze Slovenska přišla pěstitelská zpráva doprovázená pěknými sáčky s několika různými druhy obilovin od paní **A. Berešové**. Ve zprávě popsala své podmínky pěstování i podstatné postřehy z pěstování a zpracování zm obilných odrůd.

Správa o pestovaní

Stanoviště: 350 m n.m., JZ mierny svah, vačšinu dňa na slnku, pôda hlinito-ílovitá, úrodná, v príliš vlhkých rokoch býva stanovište na jar zamokrené, tento ani minulý rok nebolo, zrážky boli dostatočné, pestované v blízkosti zeleniny, nehnojené, nepolievané.

Termín vysatia: prelom mar/apr, ozimí nový termín som nestihla, objednávka bola až po ňom. Najbližšie pole je viac ako 200 m, bolo na ňom obilie, druh neviem, v bezprostrednej blízkosti nepestuje nikto z blízkych susedov ani my, všetky druhy od vás boli pestované spolu v tesnej blízkosti.

Klíčenie v poriadku.

TRI 016 pšenica siata „Červená“ mala počas rastu na listoch hrdzu, ale nevyzeralo, že jej to v raste a nasadení klasov



Ječmen Tábor 811 je šesťradý, barevný jak v klase, tak má barevná, nahá zrna.

vadilo (možno vlhším stanovišťom), pekná úroda, farebnosť zŕn, ľahko oddeliteľné od pliev, veľmi sme s ňou spokojní, pestujeme ďalej.

Ovos siaty „Čierny AVE001“ – prekvapil množstvom úrody oproti ostatným (može byť zďanie, keďže ho nemám oddelený od pliev), vzrast zopár rastlín menší, ostatné OK, rodili všetky dobre, dojem z odrody dobrý, pestujem ďalej.

Jačmeň „Tábor 811“

HOR004 – pekný vzrast, dobrá úroda, vyfarbenie zŕn aj oddelenie od pliev (manuálne), najviac však políhal zo všetkých, dobrý dojem, pestujem ďalej.

Pšenice jednozrnka

„Tábor“ **TRI006** o dosť vyšší vzrast ako ostatné obilniny, viac odnoží ako ostatné, drobnjšie klasy a zrná, mierne políhala, klasy veľmi pichľavé, manuálne oddelenie od pliev veľmi ťažké, nebudem ďalej pestovať.

Čirotek metlový „Slovenský“ SOR003 – zabudla som zasadiť, keďže má neskorší termín siatia, preto posielam ako náhradu viac ovsa. Nekonzumovali sme, tak chuť nevieme zhodnotiť. Ďakujem.

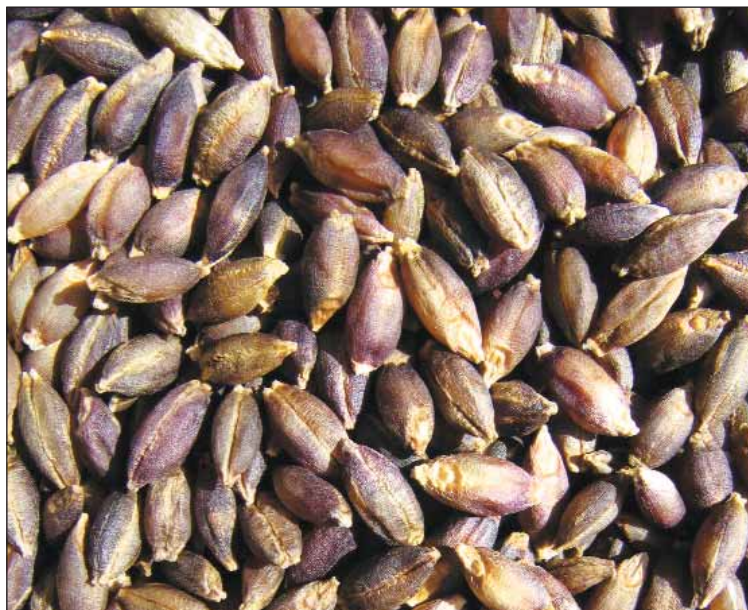
Oves, pšenice i ječmen jsou druhy samosprašné, nebezpečí křížení s jinými odrůdami tedy v jejich případě odpadá (odlišné by to bylo v případě žita, které je cizosprašné). Jejich pěstování je vcelku



Klas pšenice jednozrnky Tábor má „vousy“.

snadné, a i výsledky jejich množení u řady pěstitelů bývají zpravidla dobré. Oves černý má pluchatá zrna černé barvy. Před lety jsme získali tuto odrůdu s tím, že je velmi dobrý pro koně. Pšenice jednozrnka je starobylým druhem obilí, vysévaným prvními zemědělci již v pradávno minulosti. Dnes se prakticky již nepěstuje; má vousatý, osinatý, pichlavý klas a zrna jsou pluchatá, tedy i po výmlatu zůstávají uzavřena v obalech, pluchách, zatímco běžně pěstovaná pšenice setá je má nahá. U jednozrnky tak může být domácí zpracování obtížné.

vybral pd
FOTO – archiv Gengelu



Zrna ječmene Tábor 811.

Určení neznámé staré odrůdy rybízu na základě vzorku květu

Na zahradách se někdy setkáme se starými rybízovými keři, které rostou mnoho let bez jakékoliv péče a ošetřování. Zájemce o staré odrůdy si pak často položí otázku: Jak jsou vlastně tyto rybízové keře staré? Dá se nějak zjistit o jakou odrůdu se jedná? A je tato odrůda vzácná a historicky cenná?

Průzkumem starých rybízů, nejen na Šumavě, se řadu let zabývá pan Pascal Kissling. Na základě sledování a vyměřování znaků různých částí rybízového keře vytvořil ucelený systém, který umožňuje určit nejen botanický druh rybízu či křížence, ale dokonce některé konkrétní staré odrůdy. V minulém ročníku Zpravodaje starých odrůd jsme přinesli z jeho pera portréty rybízových kultivarů Holandský červený a Karlštejnský červený (Holandský červený – Zátopek červených rybízů, Bio č. 1/2018 a Karlštejnský Červený – první šlechtění v mladém Československu, Bio č. 2/2018).

V nich jsou popsány jednotlivé znaky odrůd i výchozích rybízových druhů – rodičů, z nichž naše střeoevropské rybízy pocházejí, přičemž nejvíce rozlišovacích znaků se nachází v rybízových květech. První rybízový článek o objevu původní šumavské odrůdy Gabreta vyšel v Bio již v čísle 4/2015 (Gabreta znovu-vzkříšená ze sutin zapomnění).

Nyní s laskavým svolením autora otiskujeme ukázkou přístupu k botanickému určení vzorku neznámého starého rybízu. Zaslány byly květy rybízu nalezené ve staré, zanedbané zahradě v sudetské oblasti v severních Čechách. Šlo o jeden starý keř a druhý byl mladý údajný semenáč rostoucí v jeho těsné blízkosti. Přiložen byl popis nálezových okolností, kde keře rostou. Na základě zjištěných a vyfotografovaných botanických znaků zaslání květu byl určen rybízový hybrid a daná odrůda, zde 'Heinemannův Pozdní Sběr'.

Určení odrůdy nakonec umožňuje posoudit i stáří daného rybízu a jeho kulturně-historickou, patrimoniální hodnotu. V tomto případě se ukázalo, že rybíz považovaný za starý, zase tak starý není, a jedná se o výsadbu ze 60.–70. let minulého století.

P. Dostálek

Ribes x urceolatum 'Heinemannův Pozdní Sběr'

„Povrly“ Alenor rune 029

Údaje o původu:

Marie J. Krupičková 14. 5. 2019

Určování: P. Kissling 15. 5. 2019

Původ:

Lokalita Povrly, okres Ústí nad Labem

1) Starý keř červeného rybízu rostoucí v dlouho zanedbané zahradě bez péče, přesto vitální, pravidelně a hojně plodící. Je asi 150 cm vysoký, rozložitý, v průměru má kolem necelých 2 metrů, je bohatě větvený. Bývá obalen krásně zářivě červenými plody, jsou možná více nakyslé, nicméně příjemné, typické rybízové chuti. V letech, kdy je dost vláhy, mívá plné, dlouhé hrozny s velkými bobulemi. Dle sdělení pamětníka, v této zahradě „odjakživa“ rostly původní rybízy německých odrůd – jeho rodina i rodina vlastníci sousední zahradu, mívají vždy původní německé ovocné keře, které nazývali „německý rybíz“ a „německý angrešt“. Je velmi pravděpodobné, že tento poslední žijící starý rybízový keř pochází ještě z pozůstatků původních rostlin.

2) Mladý semenáč, rostoucí přímo pod výše uvedeným keřem (jediný semenáč nalezený v daném místě). Již měl 3 hrozny květů, které zasílám. V okolních zahradách v současnosti nikdo další rybíz nepěstuje, je zde tedy určitá pravděpodobnost, že semenáč může mít velký podíl vlastností matečného keře, i když jistě to samozřejmě není.

Určování Druhu/hybridu

Od *Ribes multiflorum* má:

- Kalich silně sklopený (a – viz obrázky)
- Tyčinky velmi dlouhé a vysoce přesahující kalich (b)
- 5 výrazných medníkových mozolů (c)

Od *Ribes petraeum* má:

- Listence brvité až do špičky hroznů (d).
- Tedy je to kříženec *multiflorum* x *petraeum* = x *urceolatum*.

Další pozoruhodné znaky (tady neviditelné):

- Na temeni zralé bobule blizny vynikají nad suchým kalichem.
- Od *multiflorum* (=mnohokvětý) má delší hrozny než všechny staré odrůdy – viz obrázek

Určování kultivaru

Je to nezaměnitelný kultivar 'Heinemannův Pozdní Sběr': případ výjimečně snadný, protože mezi staršími kultivary je to jediný kříženec x *urceolatum*. Mezi novějšími kultivary, 'Rovada' má květy podobné, na rozlišení je tedy třeba provést přesnější květní výměry. (Mimoходом, v druhu *rubrum*, nejbohatší skupině starých odrůd, je většinou nemožné určovat kultivar jen podle květu!). 'Heinemann' byl obdržen dvojítm křížením mezi *multiflorum* a 'Holandským Červeným' (kultivar dost blízký druhu *petraeum*). I když má asi víc genomu od *petraeum*, jeho květy jsou velmi podobné *multiflorum* a vůbec ne *petraeum*!

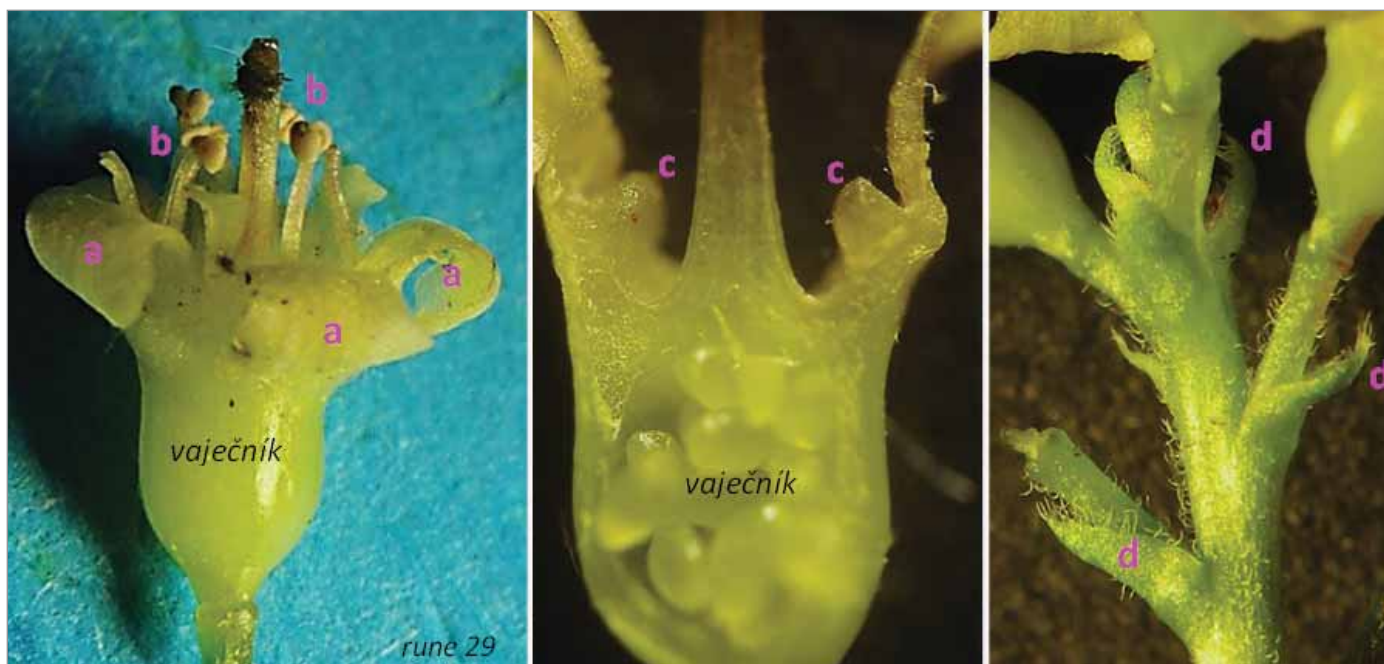


Heinemannův má nápadně dlouhý hrozen, delší než všechny staré odrůdy.

Žádný podstatný rozdíl nepozoruji mezi 1) a 2) (květy).

Zahrada

Dozraje mezi posledními rybízy, teprve v srpnu (odkud jeho název). Větve bývají



Detailní mikroskopický záběr na květ a hrozen zaslaného neznámého vzorku rybízů s vyznačením rozlišovacích znaků.

rozložené i mohou klesat až na zemi tíhou plodů, tedy potřebuje nějakou oporu.

Kuchyň

Málo šťavnatý, dělá pevné rosoly, jde do pečiva, ale ne na sirupy. Poměrně sladký.

Hodnota

Jak uvedeno ve schématu – viz obrázek – staré předválečné rybízky byly omezené na skupinu druhů *petraeum-rubrum-spicatum*. První hybridy multiflorum – nová vlna

moderních rybízů – byly vyšlechtěné teprve v meziválečné době a dostaly se do Československa teprve v 60. letech. Tento keř tedy nepochází od sudetských Němců, ale byl sázený asi v 60.–70. letech, kdy se tento kultivar těšil velké oblibě. Narážíme tady na typickou a běžnou časovou iluzi: zahrada 30–40letá vypadá už stará, může být od naší babičky... Ale sudetské zahrady jsou opuštěné 70 let a sudetské rybízky byly snad sázené před válečnou dobou, tedy víc než před 80 lety. Proto pro

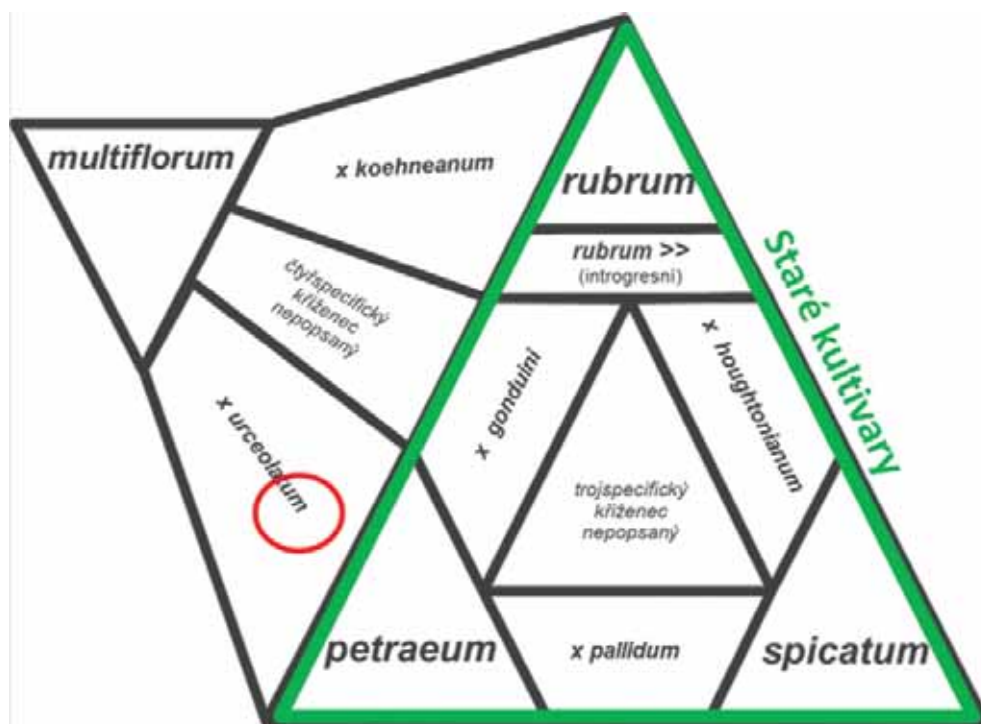
systematický průzkum sudetských pozůstatků dáváme přednost zcela opuštěným rozvalinám v lese, které se nachází za pomoci mapy

<https://kontaminace.cenia.cz/>

Celkem shrnuto: 'Heinemann' je ještě tržní kultivar, zajímavý svou originalitou pro rodinnou zahradu, nemá však historickou, patrimoniální hodnotu.

Pascal Kissling

Fotografie a schéma Pascal Kissling



Staré odrůdy rybízů jsou systematicky řazeny k druhům *Ribes rubrum*, *R. petraeum* a *R. spicatum* a jejich křížencům. Heinemannův je však novodobým křížencem s druhem *R. multiflorum*, jak ukazuje přehledné schéma rybízových druhů.

JAK A KDY SKLÍZET ROSTLINY NA SEMENO

V domácím semenaření je jedním z rozhodujících okamžiků čas sklizení semenných rostlin. Předchozí péči a ošetřováním se nám podařilo naše rostlinné svěřence dovést až do vzniku nových semen, které chceme použít jako vlastní osivo. Podívejme se tedy jak lze postupovat při sklizení semenných záhonů.

Můžeme se vydat zhruba dvěma základními cestami. První je postupná sklizeň, kdy semenný záhon opakovaně procházíme a sklízíme vždy jen zralé části. Druhou možností je sklizeň jednorázová, kdy požehneme nebo vytrháme celý osivařský záhon najednou. Každý z obou postupů má své výhody i nevýhody.



U takového hrachu neváháme a sklídíme ihned celý porost – lusky jsou suché, hnědé, bez vody – odrůda Zelený nízký.

Postupné, průběžné či opakované sklizení

Při postupném, opakovaném sklizení vybíráme vždy ze záhonku či porostu jen ty části, které jsou optimálně zralé. Například jednotlivé zralé, svinuté okolíky mrkve, suché lusky hrášku, hnědé a suché tobolky lnu, suché makovice, v nichž semeno uvnitř při pohybu chrastí a podobně.

Takováto sklizeň vyžaduje opakované návštěvy záhonků, podle průběhu počasí, například po dvou až třech dnech. Vždy sklízíme jen malou část, počkáme, až dozrají další, a sklízíme znovu. Sbíráme tak semeno po delší dobu, podle druhu plodiny a průběhu počasí i po několik týdnů.

Výhodou tohoto postupu je, že veškeré sklizené osivo je ideálně zralé, nevýhodou naproti tomu je delší čas, po který se sklizení věnujeme. Tento způsob je vhodný například na zahrádce u domu, kde bydlíme, a máme možnost se mu často

věnovat. Postupná sklizeň může být vhodnější také pro začátečníky, kteří se semenařením daného druhu teprve začínají, seznamují se s ním. Naučíme se při ní pozorovat, jak se rostliny mění, vyvíjejí a zrají. Zjistíme např. závislost rychlosti zrání semen na průběhu počasí. Vedle toho se můžeme naučit i určité pravidelnosti, vytrvalosti a sebekázni, se kterou je třeba se této činnosti věnovat, pokud chceme získat kvalitní vlastní osivo a zužitkovat to, co semenné rostliny vytvořily.

Obecně vyžaduje průběžná sklizeň více času na opakované sběry, ale získané osivo je plně vyztáhlé, v nejlepší kvalitě.

Jednorázová sklizeň

U jednorázové sklizně sklízíme tak, že požehneme nebo vytrháme celý semenný porost najednou. Takto postupujeme často například u hrášku, keřičkových fazolí, tuřínu, červené řepy, salátu apod. Výhodou je především úspora času a práce, jelikož sklízíme vše jen jednou. Nemusíme



Plně vyztáhlý keřik fazolu.

se tedy k záhonu opakovaně vracet, vše je sebráno naráz.

Důležité je vystihnout nejvhodnější okamžik, kdy sklízet, abychom získali většinu semen v té správné, optimální



U tohoto keřiku hrachu můžeme začít sklízet postupně – zralé jsou suché, hnědé lusky v popředí, zbylé jsou ještě příliš zelené, „při síle“ – odrůda Z Hrnčiarového.

zralosti. Na rostlině se totiž často současně vyskytují semena zcela zralá, téměř zralá, sotva zrající i nezralá, jen nedávno nasazená. Při příliš časném sběru dojde u některých rostlin či jejich částí k tzv. podtržení – semena zůstanou nevyvinutá, menší, mají pak horší klíčivost. Při sklizení příliš pozdní nám zase naopak některá semena již přezrají a vypadají na zem, často jsou to ty nejlepší, nejvhodnější, a sklídíme tak též celkově méně osiva.

Odhad, kdy už záhon sklídit, vyžaduje určitou zkušenost a cit. Jednorázovou sklizeň využívají obvykle běžně zkušenější semenáři.

Rozhodneme-li se pro celkovou jednorázovou sklizeň, pozorujeme průběžně stav semenných rostlin a podle toho volíme správný okamžik. Vyloupneme si na zkoušku několik typicky zbarvených plodů, např. lusků fazolí, hrachu, bobu, šesulí tuřínu, zelí apod., abychom se podívali, jak vypadají semena uvnitř. Jsou-li už plně vyvinutá, velká a vybarvená, nebo se dobarvují, je vhodná doba ke sklizení. Důležité je posoudit porost jako celek a nesoustředit se jen na jednu rostlinu, která již může být na pohled zralá, zatímco ostatní ještě potřebují vyztáhnout. Zdá-li se nám jednotlivá rostlina uzralá a suchá, zatímco ostatní jsou ještě stále zelené, takzvaně hodně „při síle“, může to být tím, že daná rostlina vyztáhla předčasně třeba vlivem napadení chorobou, byla nějak poškozena, podhrýzána v zemi škůdcem a podobně.



Zralá kozí brada připomíná velkou pampelišku – stonek s koulí chmýří odstříháme zahradními nůžkami, aby nám semena nerozfoukal vítr.

U jednotlivých druhů jsou znaky semenné zralosti často typické a dobře rozpoznatelné:

mrkev – jednotlivé okolíky hnědou a svinují se do středu,

cuketa – plod je plně vyvinutý, dále se nezvětšuje, má tvrdou slupku a zaschlou, ztvrdlou stopku,

cibule – strbouly schnou, žloutnou, semeníky se začínají otevírat, semena v nich jsou černá,

hrách – lusk je žlutý, suchý, semeno v něm plně vyvinuté, vybarvené a buď začíná vytvrďovat, nebo je již tvrdé,

bob – lusk je černý, semeno uvnitř vyvinuté, tvrdé nebo vytvrďová,

salát – objevují se ochmýřená semena, dají se snadno prsty vytáhnout, semeno je vyvinuté, odrůdově vybarvené,

len – tobolky jsou suché, semeno v nich hnědé, lesklé,

okurek – plod je plně vyvinutý, nezvětšuje se a změní barvu ze zelené do žluté, jeho stopka je zaschlá,

rajče – plod je plně vybarvený, měkne a jde poměrně snadno utrhout od stopky,

mák – makovice je suchá, semeno uvnitř při pohybu šustí (chrastí),

paprika – plod se zbarví ze zelené do červené barvy,

tuřín – šešule žloutnou a schnou, semeno je vyvinuté, tmavě a hnědne,

červená řepa – klubička na květních výhonech jsou schnoucí, tvrdá, vybarvená,

obilí – klas žloutne, zrna jsou plně vyvinutá a začíná vytvrďovat, nebo je již tvrdé,

kozí brada fialová – zralé květenství se otevře do podoby velké ochmýřené koule (podobné pampelišce).

U vegetativně množených druhů, které netvoří semeno, sledujeme pro posouzení zralosti a vhodnosti ke sklizni zejména stav natě:

česnek – dochází u paličáků k narovnání květního výhonu, nať začíná žloutnout, u nepaličáků se rostliny pokládají na zem, podobně jako u cibule. Česneková hlavička je pevná, drží při sobě a za vlhčí



Makovice vlevo v popředí je suchá, vhodná ke sklizni – odrůda Rakouský šedý



Narovnání květenství je u česneku znamením ke sklizni.

půdy se dá vytáhnout za nať, aniž by se stonek trhal a hlavička se rozpadala,

šalotka – nať schne a pokládá se,

brambor – nať schne, odumírá, je suchá. Hlízy v zemi jsou plně vyvinuté, mají pevnou slupku, která se nedá sedřit, uvolňují se od stolonů.

U některých druhů trvá vhodná zralost, během níž lze jednorázově sklízet poměrně dlouho, např. u hrachu nebo fazolí, kde semena vydrží v luscích delší čas a nevypadají (až při značném přezrání). U jiných, třeba u zelí nebo tuřínu, jednotlivé zralé lusky (šešule) velmi snadno praskají a semeno z nich pak vypadává na zem, a je tak ztraceno.

Sklidíme-li celé rostliny, je velmi důležité jejich následné pozvolné dosušení a takzvané dojití. To nám zajistí, že i rostliny, které v době sklizně ještě nejsou úplně vyzrálé, zvolna vyschnou, dojdou a i jejich semeno bude kvalitní a klíčivé.

Pro zkoušku zralosti semen jich nevážeme několik utrhout a obětovat. Sledujeme nejen jejich barvu – vyzrálá jsou odrůdově vybarvená, nebo alespoň se vybarvující a tmavnoucí – ale rozmáčkneme je mezi prsty nebo na dlaní. Sledujeme přitom, zda je vnitřek semene, tzv. endosperm, již vyvinutý. Je-li uvnitř ještě mléčná tekutina, počkáme, je-li to již tuhnoucí hmota, nebo jsou-li semena dokonce tvrdá, můžeme sklízet.

Kdy sklízíme postupně a kdy najednou

Vzhledem k postupnému nakvétání, a tím i postupnému zrání některých druhů, je možné je sklízet jen opakovaně, průběžně. Tak třeba kozí brada pórolistá, zapomenutá zelenina pěstovaná pro svůj dužnatý jedlý kořen, kvete a zraje na semeno po dobu několika týdnů a je potřeba ji i sklízet postupně. Opakovaně také sklízíme jednotlivé plody rajčat, tak, jak na rostlinách dozrávají.

Jiné druhy je praktičtější sklídit naráz, například množitelské záhonky obilovin nebo červené řepy. Jednorázově obvykle sklízíme také dýně na podzim, běžně hrášek a keříčkové fazolky, zatímco u jejich tyčkových sester může být výhodnější průběžné trháni suchých lusků.

V praxi můžeme také u řady plodin oba postupy spojit: začneme tedy postupnou sklizní jen zralých nejlepších částí a posléze sklídíme zbytek porostu už najednou. To si lze vyzkoušet například u salátu, který kvete a zraje postupně po dlouhou dobu.

I při sklizení celých rostlin lze postupovat pomyslně probírkou a sklídit ze záhonu vždy je ty semenice, které jsou v optimální zralosti, a zbylé ponechat ještě vyzrávat...

P. Dostálek

FOTO – autor a archiv Gengel, o.p.s.

HRACH MÔJHO DETSTVA

Z archivu Gengelu jsme jako pokračování vzpomínek na obří cukrové hrachy vybrali příspěvek, který vyšel v roce 2016 v květnovém čísle slovenského časopisu Doma v záhrade. Ukazuje, že tyto hrachy byly známé nejen v českých zemích, ale také na Slovensku.

V březnovém čísle Doma v záhrade jsme společně s dalšími starými plodinami z veřejné sbírky neziskové organizace Gengel představili také odrůdu cukrového hrachu. Tento hrach je nezvyklý tím, že se u něho pojidají celé lusky. Na rozdíl od normálních, běžných hrášků totiž cukrový typ neobsahuje v lusu tuhou pergamenovou blánu, a proto jsou jedlé celé lusky, které jsou sladké a šťavnaté.

Zanedlouho po vyjítí březnového čísla nám na Gengel zatelefonoval pan Martin Jančuška, slovenský lékař žijící řadu desetiletí ve Vídni, že právě tento cukrový hrášek už dlouho shání a poprosil nás o jeho poskytnutí. Požádali jsme ho, aby nám napsal své vzpomínky, kde a kdy se s tímto hráškem setkal, jak si na něho pamatuje. Pan doktor Jančuška nám vyhověl a jeho vzpomínky na doby dávno minulé i příběh hrachu jeho dětství si dovoluujeme ocitovat i pro naše čtenáře:

Otec so žiakmi štepil ovocné stromky

„Můj otec, učitel v Ľubietovej v okrese Banská Bystrica, sa zaoberal ovocinárstvom, ako to často v tých časoch bývalo zvykom. Ľubietová má prekrásnu polohu, leží obkolesená vencom lúk a lesov v malom údolí, cez ktoré preteká potok Hutná. Je to bývalé banícke mesto, ktoré kedysi patrilo medzi päť slobodných kráľovských miest. Ťažila sa tam výborná železná ruda, med', ale bolo tam aj zlato a striebro. Odtiaľ pochádza aj svetoznámy minerál libethenit.

Otec so žiakmi po celom okolí vysádzal a štepil ovocné stromy. Keď som v sedemdesiatych rokoch minulého storočia navštívil Ľubietovú, starší páni v miestnej krčme sa dali so mnou do reči a keď zistili, kto som, s hrdosťou mi ukazovali, kde všade s mojím otcom sadili ovocné stromčeky. Táto pomerne malá obec bola v časoch



Semena jsou velká, nahnědlé barvy a podržují si klíčivost několik let.

druhé svetovej vojny, ale aj dlho po nej sebestačná v zásobovaní výborným domácim ovocím. Pamätám si, že tam dokonca dozreli aj vlašské orechy.

Obrovský hrach trhaný z okna

Spomínam si, že môj otec v záhradke pri škole, kde sme bývali v rokoch 1943–1945, pestoval zvláštny hrach, ktorý bol vysoký a rástol na vysokých lieskových paliciach. Hrach mal veľké svetlozelené, široké a hrubé struky, ktoré boli niekedy poprehýbané, dlhé možno aj dvadsaťcentimetrov. Čo bolo na tomto hrachu zaujímavé, struky sa jedli celé. Hrach bol šťavnatý a chutný. Ako som už písal,



Barevný květ je téměř dekorativní.

hrach bol veľmi vysoký, dosahoval až ku kuchynskému oknu a to bolo od zeme skoro dva a pol metra a otec ma často vyložil z okna a popod pazuchy podržal, aby som si struky sám naoberal. Hovoril som mu, že chcem „ísť zase na hacha“ (hrach). Keď sme si v Andau kúpili malý ranč, kde pestujeme aj ovocné stromčeky, spomenul som si na tento „zázračný“ hrach a začal som po ňom pátrať.

Dlhé márne pátranie

Pýtal som sa dá sa povedať skoro všade, kam som prišiel. Starých záhradkárov na Horehroní, v okolí Bratislavy, máme. Nikto taký hrach nepoznal. Pýtal som sa naň aj tu v Rakúsku. Každý len pokrútil hlavou.



Lusky cukrového hrachu – takto asi vypadaly hrachy, ktoré si pan dr. Jančuška jako malý chlapec trhal z okna.

Až jedna zdravotná sestra z Ružomberka mi povedala, že jej otec v šesťdesiatych rokoch minulého storočia pestoval takýto hrach vo svojej záhradke, že si naň pamätá. Chodím pravidelne už niekoľko rokov do ovocinárskej šľachtiteľskej stanice Plantex vo Veselom pri Piešťanoch. Ani tam mi nikto nevedel dať odpoveď. Až začiatkom marca tohto roku mi profesor Ivan Hričovský priniesol časopis Doma v záhrade a tam na strane 10 a 11 som sa dočítal o hrachu môjho detstva vo vašom článku Hrach s jedlými strukmi. Je to priam neuveriteľné, ale podarilo sa to. Budem vám veľmi povďačný, ak sa podarí aj u nás ďalej pestovať udržať túto vzácnu starú odrodu hrachu. Hrachu môjho detstva.

Tolik příběh. Rádi jsme prosbě vyhověli a panu dr. Jančuškovi zaslali do rakouského hlavního města gengelské osivo několika odrůd cukrových hrachů, aby ho po více než 70 letech opět mohl ochutnat a osvěžit se jeho sladkými šťavnatými lusky. Slova pamětníka pěkně ukazují, jak učitelé na vesnici pomáhali rozvoji ovocnářství a šířili pěstování ovoce, takže naše kraje byly zásobené místními výpěstky. Také sortiment odrůd zeleniny byl dříve bohatý a vzpomínky na zážitky z dětství v podobě sladkých lusků hrášku si člověk může v sobě nést celý život. Usilujme, aby se lidové ovocnářství i pěstování a semenaření starých odrůd zeleniny uchovalo také pro příští generace.

**Petr Dostálek
FOTO – archiv Gengel**

Při přípravě původního příspěvku Hrach můjho detstva jsme se pozastavovali nad skutečně mimořádnou délkou lusku, kterou popisuje pan dr. Jančuška. Podle jeho vzpomínek z dětství mohly hrachové lusky této odrůdy dosahovat až dvaceticentimetrové délky. Celé rostliny pak výšky dva a půl metru.



Změřená délka lusku gengelské hrachové odrůdy Obří z Hořic ze dne 4. 7. 2019 dosahovala 16 cm, šířka pak téměř 4 cm.



Domnívali jsme se, že se jedná spíše o mnohaletým časovým odstupem zveličené údaje, kdy ne vždy spolehlivá paměť zvětší kdysi velký lusk hrachu na ještě větší, než skutečně byl. Také v dětském věku mnohdy nedokážeme odhadnout rozměry věcí, či také jinak, protože jsme sami malí, okolní věci se nám prostě zdají větší.

Letos v létě jsme opět pěstovali největší hrachovou odrůdu v gengelském sortimentu nazvanou Obří z Hořic. Má lusk podobného typu jako odrůda Hejzlarová, slovenský krajový 1541 či Soběslavský cukrový, ale asi opravdu největší. Při sklizni hrachů na jídlo jsme se rozhodli několik vybraných lusků změřit, jak jsou velké. Normálně zpravidla sledování délek či

rozměru rostlin děláme jen zřídka. Jednak je to časově náročné a jednak jsou velikosti rostlin a jejich částí ovlivněny místem pěstování, péčí kterou jim věnujeme i průběhem počasí v daném roce.

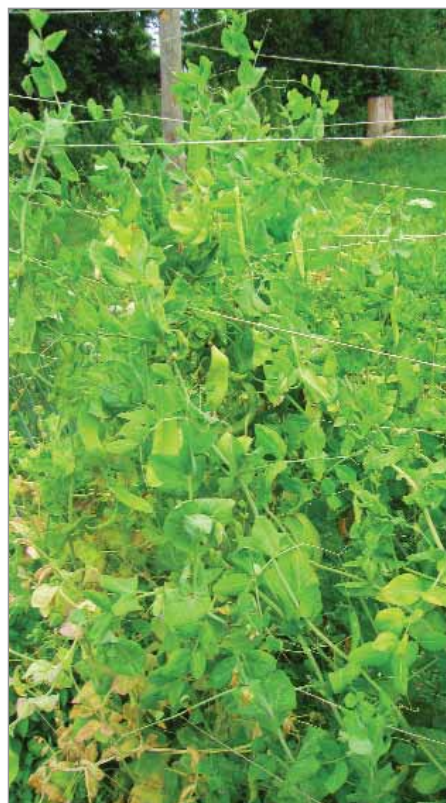
Při měření se ukázalo, že délka vybraných velkých lusků se pohybovala kolem šestnácti centimetrů. Možná tedy doktorem Jančuškou uváděných vzpomínkových dvacet centimetrů u lusku nepatří do říše legend a mýtů, ale může být za určitých podmínek skutečností.

V gengelském pěstování máme hrachy v polních podmínkách, bez zálivky. V každém roce pěstujeme jen některé odrůdy. Letošní suchý duben jim příliš nesvědčil, hrách má rád dostatek vody a za sucha jsou rostliny menší.

V květu však

záhon dostal vydatnou zásobu vláhy z nebe a přece se docela pěkně rozrostl. Přestože porost nedosáhl výšky ani dvou metrů, měl dobrou násadu lusků různé velikosti. Změřený rekord z 4. července mezi tehdy sklizenou várkou lusků k jídlu jsme zachytili fotograficky. Délka lusku byla zhruba šestnáct centimetrů a jejich šířka skoro čtyři centimetry.

U tohoto typu hrachu jsou ovšem lusky velmi často zprohýbané, zahnuté a pokroucené, nikoliv rovné a proto je jejich změření někdy poněkud obtížné. Změřený hrachový rekord přinášíme na záběrech i pro čtenáře



Porost odrůdy Obří z Hořic v červenci 2019.

Zpravodaje starých odrůd. Za nejpříznivějších podmínek by možná délka lusků mohla být ještě větší, a oněch těžko uvěřitelných dvaceti centimetrů vskutku mohla dosáhnout.

pd

FOTO – archiv Gengel, o.p.s.

[illegible]

Přetisk stránky z měsíčníku Doma v záhrade č. 5/2016.

PŘEDSTAVUJEME GENGELSKÉ ODRŮDY

– čtyřboč Z hájenky, salát Bunte Forellen a sléz Kamienka

Po čase se opět vracíme k představování odrůd ze sbírky Gengelu. Vybrali jsme tři plodiny – jednu odrůdu hlávkového salátu a dva méně známé druhy, a to novozélandský špenát a sléz přeslenitý. Pěstitelky jsou vděčné a nenáročné a jejich vypěstování dobře zvládnou i začátečníci. Všechny tři odrůdy se v našich podmínkách množily i samovýsevem.



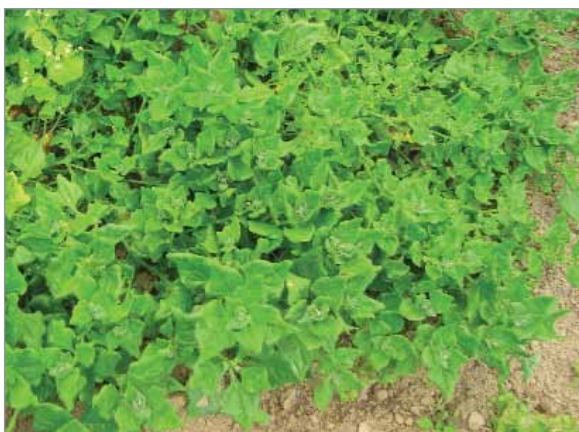
Novozélandský špenát Z hájenky zblízka.

Nenáročný špenát

Botanicky se jedná o novozélandský špenát neboli čtyřboč rozkladitou (*Tetragonia expansa*). Odrůdu jsme pojmenovali **Z hájenky** podle jejího původu, byla získána ze Slovenska od uchovatele Gengelu pana J. Sendeka v roce 2015. Na původním místě se pěstuje velmi dlouho, podle dárce „viac ako 100 rokov“ a „roste plazivo v tvaru hviezdy“.

V roce 2018 vzešel tento novozélandský špenát díky teplému jaru ze samovýsevu na záhonu, na kterém rostl v roce 2016. Rostlinky jsme rozesadili do širokého sponu na vícero míst, a přinesly pěknou úrodu jak špenátových výhonků, tak semen.

Při pěstování je dobré mít na paměti, že semeno novozélandského špenátu velmi dlouho klíčí. Doporučujeme ho před výsevem namočit na asi dva dny do vody, poté vysít do kelímků a předpěstovat doma nebo ve skleníku. Kelímky nesmí vyschnout, pamatujeme na občasné zalití, i když na první pohled v nich nic neklíčí. Na venkovní záhon vysazujeme otužené sazeničky po ledových mužích, protože je citlivý na mráz, a to do širokého sponu. Pro využití



Porost dvou rostlin špenátu na záhonu.

místa zpočátku případně jako mezikulturu do jiné zeleniny, která mu později uvolní místo. Rostlina bohatě větví, rozrůstá se paprskovitě do stran a nakonec pokryje velkou plochu, i více než 1 m čtverečný. Je odolná suchu a dokáže vyjít i bez záливky, při dostatku vody jsou ale rostliny pochopitelně bujnější a výnos větší. Sklízí se mladé výhonky na špenát nebo do polévky, zpravidla odstřiháváme konce výhonků s několika listy. Starší výhonky, zejména za sucha, mohou být již tuhé. Z nich lze otrhat jen listy. Výhodou oproti běžnému špenátu, který v létě rychle vyběhá do květu, je, že novozélandský špenát můžeme sklízet celoročně.

Semeno zraje na výhoncích postupně, po dozrání opadá. Jde sklízet buď postup-

ným sběrem, což je dosti pracné, nebo na podzim jednorázově sklizením celých rostlin se semeny. Spolehlivě se, pokud necháme rostliny růst do podzimu, množí samovýsevem z vypadlých semen. Mladé rostlinky se objevují v hojném počtu na místě, kde rostl a i v okolí jeho původního stanoviště a to jak následující rok, tak i po vícero letech.

Salát a la pstruh

Stará odrůda hlávkového salátu nazvaná **Bunte Forellen** pochází z Německa, kde byla známa asi již v 19. století. Získali jsme ji v roce 2010 z německé uchovatelské organizace VERN.



Hlávka salátové odrůdy Bunte Forellen.

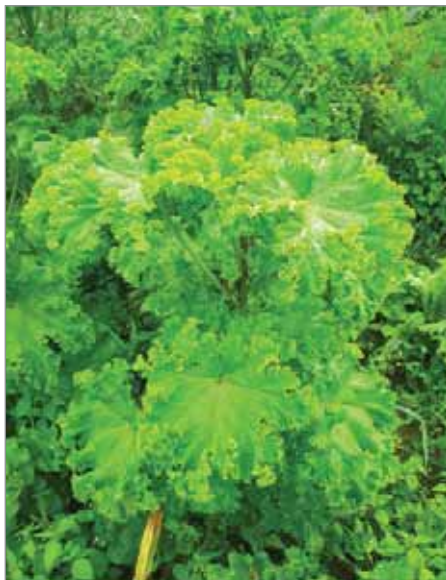
Pohled na salátový list s pstruhovitými skvrnami.



Tvoří malé až střední, polouzavřené hlávky s typickým zbarvením listů. Listy jsou zelené, s výrazným červenohnědým stříkáním na ploše, připomínající barevné skvrny na pstružím těle. Odtud i název Bunte Forellen, znamenající v doslovném překladu z němčiny „pestrý pstruzi“, tedy zhruba salát „pstruhopestrý“ nebo „pstruhovitý pestrý“ apod. Pstruhové saláty jsou známé i z naší literatury, např. V. Bílý, Zelinářství, 7. vydání z roku 1941, uvádí sortu „pstruhovitý zlatý“. Listy odrůdy jsou jemné, křehké, dobré chuti, odrůda je doporučená. Salát je podle průvodní informace určen pro venkovní pěstování pro časně léto až léto, výsev březen-květen. Také se snadno množí samovýsevem.

Zapomenutá léčivka

Odrůda nazvaná **Kamienka** (zo susednej dediny) je botanicky sléz přeslenitý kadeřavý (*Malva verticillata* var. *crispa*). Je to léčivka a také krmná plodina sloužící pro domácí zvířata. Pochází ze severního Slovenska, věnoval nám ji pan M. Tkáčik.



Sléz Kamienka má zkadeřené listy.

Používá se na čaj proti kašli, nachlazení; za zelena jako krmivo pro králíky i jiné býložravce. Dárce o ní uvedl: „jednorokná rostlina. Vysoká 1,8 m, na hlubších vyhnosených podáčkách vysoký výnos zelenej hmoty, semena dozrevajú od konca augusta, sama sa vyseje. Dostal som

jednu rastlinu na čaj aj so zrelými semenami od staršej pani zo susednej obce... Sléz pestuje s manželom (bývalým agronomom na družstve) už viac ako 40 rokov a už nevedia odkiaľ, alebo od koho ho dostali, pestovali ho už vtedy, keď ešte bylinné čaje neboli dostupné v obchodoch v takom množstve ako teraz, prípadne neboli dostupné vôbec, s pribúdajúcim sortimentom čajov v obchodoch ho však neprestali pestovať.“



Slézové květy jsou bílé a drobné.

Rostliny, které jsme pro jistotu předpěstovali, byly u nás vysoké a mohutné, dorostly až kolem 2 m výšky. Přestože květy tohoto druhu jsou oproti jiným slézům (např. slézu maurskému nebo pižmovému) velmi drobné, rády si je nacházely včely, které na nich dokázaly získat svou potravu; nať posloužila jako příležitostné krmivo pro králíky.

pd



List slézu při pohledu zespodu.

HRY VE FAZOLE A LUSKY

Ze starých knih jsme pro toto číslo Zpravodaje starých odrůd vybrali úryvek z díla Františka Bartoše nazvaného *Naše děti*. Kniha nese podnadpis *Jejich život v rodině, mezi sebou a v obci, jejich poesii, zábavy, hry i práce společné*. Poprvé vyšla v roce 1888, v druhém rozmnoženém (to je doplněném) vydání pak v roce 1989, a to s ilustracemi Mikoláše Alše. Stať jsme převzali z tzv. reprintu publikace, který vydala Krajská knihovna Františka Bartoše ve Zlíně ve spolupráci s Muzeem jihovýchodní Moravy ve Zlíně, a to roku 2005.

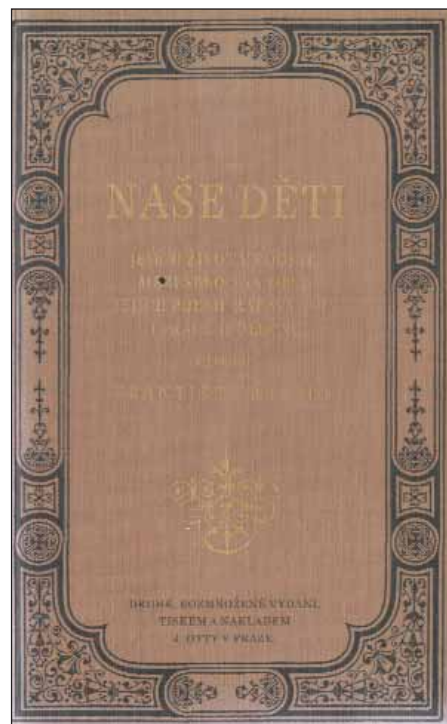
Národopisec, sběratel lidových písní, básní a her, **František Bartoš** zde zachycuje pestrý život dětí v druhé polovině devatenáctého století. Popsány jsou jak zvyky a obyčeje, které děti provázely v rodině – například ukolébavky či pohádky říkané mu dospělými, tak nejrůznější hry, hádanky, písničky apod., kterými se děti bavily mezi sebou, a to v přírodě či doma.

Z hlediska kulturních rostlin je mimo jiné cenné, že jsou v knize zachyceny ty druhy pěstovaných rostlin, které hrály úlohu v každodenní životě té doby. Vybrali jsme část věnovanou hrám s fazolemi a lusky. Je na nich velmi dobře vidět rozmanitost her, které se s tak obyčejnou věcí, jako

jsou fazole, dají dělat. Neméně zajímavé je současně číst o pestrosti odrůd, která je v úvodní části a popisuje vzhled fazolí, se kterými tyto dětské hry byly konány.

Hry ve fazole a lusky

Na podzim hledí si každý chlapec nastřádat míšek fazolí ku příštím hrám jarním. Dle tvaru a barvy mají fazole rozmanitá jména, jsouce jedny druhých vzácnější, jako: kulovačka n. vajíčko (drobná, červená), malovačka (červená, bíle kropenatá), černička n. cigánka (drobná, ploskatá, černá do modra), bělička (drobná, bílá), siračka n. vrbůvka n. hrachůvka n. cukrovják (drobná, kulovatá, žlutá jako síra), stračka n. strakačka n. orlíčková



Obálka *Našich dětí* od F. Bartoše.

(strakatá), lysák n. cvergl (červená n. černá s bílými lyskami), fúsál n. žid (bílá s černými vousy), šlíz (bílá, podluhovatá, ploskatá), koniček n. ledvinka (žlutá,

s černými pruhy po bocích), kravička n. býček (kulatá, černá a bílá), babuška n. skřivánek (kulatá, červená a bílá), sedák (podluhovatá, žlutá), andělíčková (bílá, při „jádře“ s červenými proužky), žulaňa (podluhovatá, černá n. bílá n. červená), uherka, žaba, šestka, fagát (největší fazole, barvy černé, bílé n. červené a bílé; uherce bílé jinde říkají smrt).

Hry ve fazole jsou rozmanité, jako:

1. **Na šprtanca.** Dva si sednou na zemi proti sobě, položí po fazoli před sebe a „šprtají“, t. j. ukazovákem fazolí svou proti fazoli spoluhráčově posouvají. Kdo trefí, ten běře fazoli protivníkovu.

2. **Do důlka.** Hráči vyhrabou si důlek (val. gálek), do něhož z jisté vzdálenosti určený počet fazolí buď po jedné nebo najednou házejí (val. cúhají č. šukají). Fazole do důlka vhozené každý hráč,



Bánov II



Bučkovec I

hned jak odháže, vyběře a spočítá. Kdo jich nejvíce do důlka vhodí, ten počíná „šprtati“ do důlka fazole roztroušené, vybíraje ovšem, které jsou nejbližší. Jakmile některé nedošprtne, šprtají ostatní, jak který má nejvíce fazolí v důlku. – Hodí-li dva hráči stejný počet fazolí do



Cukrová perla



Dalmatin



Kujavské

důlka, udělali „plichtu“, „splichtili se“, ti házejí znovu. Když některá fazole tak hozena jest, že z polovice nad důlkem visí, o té se praví, že „krpí“ (krpěti), jest „krpa“, tou se háže znovu.

3. **Na sudolicho.** Jeden, zavřev do hrsti několik fazolí, táže se druhého: Co je? (sude-li či licho?) Uhodne-li, běře, pak-li nic, musí tolik fazolí dát, kolik onen v hrsti měl.

4. **Na císařa, kaprála a babu.** Tři hráči složí po stejném počtu fazolí na tři hromádky, z nichž největší jest „císař“, druhá „kaprál“ a nejmenší „baba“. Potom rozlopnou „uherku“ a polovicemi dle losu hrčí. Padnou-li obě polovice plochými stranami vzhůru, jest „císař“, i běře se

největší hromádka; padnou-li stranami vydutými vzhůru, jest „kaprál“, i běře se hromádka prostřední; pak-li jedna polovice stranou plochou, druhá vydutou obrácenu, jest „baba“, i běře hromádku nejmenší. – Postaví-li se jedna polovice na nerovné půdě kolmo, je to „krpa“ n. „krpec“, fazola „krpí“ i hrčí se znovu.

5. **Na lидуšku.** Udělá se šest hromádek fazolí dle číslic na lидуšce (kostce) po jedné, dvou, třech až do šesti, nebo několikrát tolik na každou hromádku. Potom koulí nebo hrčí lидуškou jeden po druhém: která číslice na lидуšce jest na vrchu, tu hromádku běře. Je-li hromádka již sebrána, neběře nic a koulí druhý.

V lusky nebo struky se hraje

1. **Na straku:** Hráč hráči ukazuje střídavě lusk říkaje: „Straka skáče po kadrátce, kolik broků v sobě má? Kdo uhodne, ten ju má.“ Kdo uhodne, kolik zmek v lusku, dostane jej.

2. **Na ráhynka.** Dva hráči zarazí do země vidlice 2 dm vysoké a na ně položí



Na drůbeží polévku



Moravská perla



Valašské

ráhenko. Na ráhenko věší každý se své strany hrachové luský stejným počtem. Když jest ráhenko plné lusků, hráči házejí do nich střídavě velikým luskem, jemuž „baba“ říká. Kolik si který srazí, jest jeho.



Becoky z Návší

Ve Zpravodaji starých odrůd nelze asi podrobněji rozebírat vlastní hry, pro které bychom našli období ve hrách známých i z novější doby, jimiž jsou např. kuličky (hra Do důlka) či vyzdvihnout početní, matematické prvky v některých z nich (hra Na sudolicho).

Dobře známé pojmenování podle tvaru a barvy je obecné

Jistě se ale můžeme zastavit u úvodního odstavce, který je věnován rozmanitosti, bohatství různých fazolových odrůd. Jak uvádí sám spisovatel, jde o názvy podle tvaru a barvy. Na názvy odrůd podle barvy a tvaru jsme zaměřili pozornost čtenářů v nedávném článku o názvech brambor,

a to ve třetím čísle Zpravodaje starých odrůd (viz Názvy brambor ještě jednou, tentokrát valašské), které byly v mnohém podobného rázu. Také časově náleží fazolový popis Bartošův do druhé poloviny devatenáctého století, stejně jako názvy brambor Václavkovy v uvedeném článku. Tento druh pojmenování bychom našli ovšem nejen pro fazole nebo brambory, ale také pro mnoho dalších druhů kulturních rostlin. Například u pšenice je známá vouska, od toho, že klas má vousy čili osiny, nebo naopak je pšenice holice, kde klas je holý, bezvousý. Pšenice červenka má své jméno od načervenalé barvy klasu či zrna. Samozřejmě bychom podobná pojmenování mohli zmínit též pro ovocné druhy, jako jsou slivky kulovačky, od jejich kulovitěho tvaru, známé jsou hrušky Žbáňky či Džbáňky, nebo jablko Červený válec.



Plevovec I

Fazole odedávna byly a jsou i dnes na Moravě dosti hojně pěstované a běžné (viz také Fazolová mapa Bio č. 9/2017). Ačkoliv pocházejí z Ameriky, našly v našich krajích příznivé podmínky pro rozvoj, staly se běžnou součástí života lidí. Ukazuje to jak bohatství mnoha různých názvů odrůd, tak také celá řada dětských her, které si s fazolemi děti hrály.

Dají se Bartošovy odrůdy ztotožnit s dnešními?

Je možné si položit otázku, zda se některé z uvedených odrůd, které sloužily k dětské zábavě ve druhé polovině předminulého století, dochovaly až do dnešních dní, tedy do druhého desetiletí století jednadvacátého. Je to možné, ale je obtížné případně ztotožnit odrůdy popisované v *Našich dětech* s odrůdami, které jsou dnes známé, jsou například ve fazolové sbírce Gengelu. Bartošovy popisy

jsou velmi stručné, kusé, například fazole byla *kulatá, černá a bílá*. Pochopitelně, Bartoš byl národopisec a popisoval život tehdejších lidí. Jeho cílem nebylo podrobně zachytit a popisovat vzhled, vlastnosti a znaky tehdejších odrůd fazolí.

V gengelské sbírce máme např. několik odrůd či původů fazolí, jejichž semena mají žlutavá, žlutozelená či širově zbarvená semena. Jsou to např. sirkové, šparglové (šparglové = asi připomínající barvu šparglu, čili chřestu, který byl vybělený do žluta), jejichž pojmenování jsme převzali, tak, jak byly kdysi nabízené na trhu, nebo



Znojmská (Haladova)



Strakatá z Násedlovic



Panáčkové z Kvasic

označené dárci. Mohou být ale nazvané i podle svého místa původu, např. Bánov II. Tyto odrůdy jsou velmi podobné, nebo snad přímo shodné s Bartošem uvedenou odrůdou *siračka n. vrbůvka n. hrachůvka n. cukrovják (drobná, kulovitá, žlutá jako síra)*. I v jeho případě se mohlo jednat o více odrůd podobného vzhledu. Některé tyto žlutavé fazole mohou být kulovitěho tvaru, jiné však mají semeno podlouhlejší. Označení a vzhled odrůdy *stračka n. strakačka n. orlíčková (strakatá)* by mohlo být opět obdobné s některými sortami, kde je semeno strakaté, flekaté. U černě zbarvených fazolí, které Bartoš uvádí jako *černička n. cigánka (drobná, ploškatá, černá do modra)*, nalézáme skutečně i dnes mnohdy černé odrůdy, jejichž černá barva má nádech do modra. Příkladem je sorta nazvaná Mikysková II, černou barvu mají též Černuchy.

Největší fazole, ale pod různými jmény?

Největší fazole, pokud jde o velikost semen, má fazol šarlatový (botanicky *Phaseolus coccineus*). Velikostí překonává zřetelně ostatní fazole (fazol obecný, botanicky *Phaseolus vulgaris*), jeho semeno je výrazně větší, až několikaná-



Papuče



Mikysková I



Myší



Takác



Roždálovice (Stará Lubovňa)

sobně, než u ostatních odrůd fazolí. Tento druh by tedy mohl odpovídat Bartošem uváděné největší fazoli. V gengelské sbírce máme zaznamenané odrůdy šarlatových fazolí pod různými lidovými názvy: např. šváby, švábka, becoky, bugárky, papuče. Tyto názvy se ale nekryjí s Bartošem zmiňovanými jmény, pokud tuto fazoli budeme považovat za jeden a tentýž druh. Naše děti uvádí: *uherka, žaba, šestka, fagát, přičemž uherce bílé jinde říkají smrť*. Pokud jde o barvu je u největší fazole uvedeno, že je barvy černé, bílé *n. červené a bílé*. U tohoto druhu se mohou vyskytnout skutečně jak černá, tak bílá semena, zpravidla jsou však barevně smíšená a to různě žíhaná, mramorovaná či flekatá – černofialová, béžovohnědá apod. Červená se však u nich nevyskytuje...

Ponechme však raději snahu o ztotožnění odrůd současně uchovaných a knihou uvedených odrůd z konce devatenáctého století stranou. Podívejme se raději na krásu fazolových semen na záběrech. S Bartošem bychom řici *jedny vzácnější (a krásnější) druhů*. Pro zjednodušení uvádíme jen pojmenování, bez uvedení, zda jde o fazol obecný (keříčkový či tyčkový), nebo fazol šarlatový.

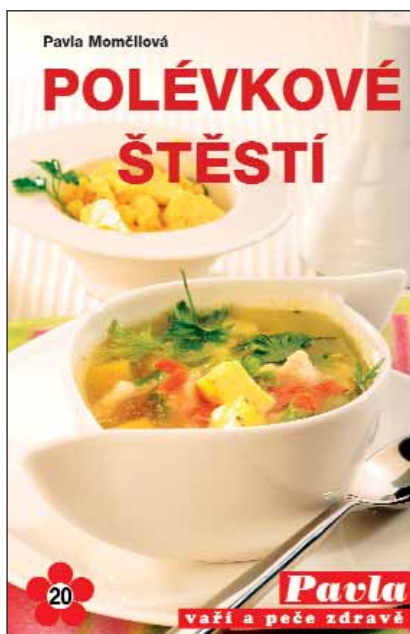
**Vybral pd
FOTO – archiv Gengel, o.p.s.**

POLÉVKOVÉ ŠTĚSTÍ PRO * JARO * LÉTO * PODZIM * ZIMU

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

A tak budme trendy a dejme se zase svést k úžasnému POLÉVKOVÉMU ŠTĚSTÍ!

Vydala Pavla Momčilová



www.medicapublishing.cz

OUTDOOROVÁ KUČAŘKA – Od rodinných výletů po zimní horské expedice, 2. vydání – Petra Pospěchová



Nepostradatelný kuchařský průvodce pro všechny, kteří vyrážejí na trek či výlet a nespokojí se s instantními polévkami a konzervami. Kniha přináší chutné a výživné recepty na všechny druhy výšlapu a navíc spoustu praktických tipů a rad. Autorka z vlastních zkušeností vytvořila unikátní publikaci, v níž zmapovala, jak se po všech kulinárních stránkách připravit

např. na víkendový výšlap v Jeseníkách, zimní přechod ukrajinských hor či himálajskou expedici, ale také na výpravu s dětmi, na splav vodních toků nebo cyklistickou dovolenou. K dostání na www.smartpress.cz

Julie Kučerovská, autorka knihy „Kuchařka pro teenagery“, (Smartpress) vyhrála 1. místo v celosvětové soutěži Gourmand Cookbook Awards v kategorii „D11 Family“! Vyhlášení a předání cen proběhlo 4. července 2019 v čínském Macau.



Měsíčník BIO je mediální partnerem pro:

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



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

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

EKOTREND SLOVAKIA

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



ÚSPĚŠNÉ PĚSTOVÁNÍ LUSKOVIN VE SMĚSCE S OBILOVINOU

Bioinstitut, o.p.s., vydal překlad poradenské příručky FiBL, která prezentuje informace a zkušenosti s pěstováním luskovino-obilních směsek (LOS) v ekologickém zemědělství ve Švýcarsku. Zařazení LOS do osevních postupů má význam nejen pro půdu, její ochranu proti zaplevelení a zásobení organickým dusíkem, ale i pro zajištění výživy hospodářských zvířat kvalitními bílkovinnými krmivy domácího původu. www.pro-bio.cz



Pokud Vás téma pěstování směsek zajímá, můžete shlédnout i krátké video na kanálu You Tube Bioinstitut: Směsi plodin (luskovino-obilné směsi).

Objednejte v redakci



Bio – archiv čísel v pdf dle ročníků 2004–2018 na DVD
Cena 250 Kč

Petr Dostál a kol.: PĚSTUJEME VLASTNÍ SEMÍNKA

Uchování bohatství a rozmanitosti uživatelských 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
4. srpna 2019, ročník 23, č. 4
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 předplatného, zasíláno elektronicky.

Redakční rada

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

Jazyková úprava: redakce

Autorský kolektiv: Petr Hába,

Pavla Momčilová, Ing. Petr Dostál, M. Vozábová aj.

Sazba a DTP

vh press Hradec Králové

INZERCE

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

www.bio-mesicnik.cz



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



na dvoře Národního zemědělského muzea



Trh, který ručí za kvalitu

BIOJARMARK



19. 10. 2019

9:00 – 17:00

Stánky s biopotravinami
Kurz vaření v gastrostudiu
Street food v bio kvalitě
Tančírna/živá hudba



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

www.biojarmark.info

Donoři



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



MINISTERSTVO REGIONÁLNÍHO ROZVOJE

A-B-CERT



LOVIME.BIO



Národní zemědělské muzeum

Mediální partneři

Bio-info

27. - 29. 9. 2019 PRAHA - VYŠEHRAĐ



9. ročník
VEGEFEST
Festival soběstatečnosti

SOBĚSTÁTEČNOST

...festival plný jídla a zážitků
pro celou rodinu.



www.vegefest.cz