



Ročník 23 • listopad – prosinec
vychází elektronicky, 33 Kč

Biojarmark u muzea

Curriculum vitae Bio

Hovězí z Rybníka

€Z proti změně klimatu

Slovensko dnes a budouca SPP

ZPRÁVODAJ

Spřádáme nitě osudů našich odrůd

Dařilo se Malínskému křenu

Česnek Od Jetleba...

Kuchyňské zpracování česneku

Rybíz v Krkonoších



Půdy si stále málo vážíme.

Sylva Horáková 2015

Obsah Bio 6/2019

ZPRÁVODAJSTVÍ

Sedláci z Asociace ve slovenském pořadu Farmářská revue * Vratné kelímky, obecní elektřina * Vzácní orlí královští * Kolem Prahy ekologicky * Bartákův hrnec – 28. ročník2
Biofach 2020 – přípravy v plném proudu3

BIOPOTRAVINY

Biojarmark u muzea4-7
Zájem o biopotravinu roste7
Pěkně zdobený kváskový chleba ..7
Hovězí z Rybníka8

BIOSPOTŘEBITEL

Curriculum vitae – Bio9-10
Za Richardem J. Bartákem9
Vánoční exotické ovoce a zdraví a recepty10-11
Každý čtyřicátý hektar „eko“, vzpomínkový článek 10/199912
Konec velkých širých lánů12

Ekologické zemědělství

Ekofarma Javorník vzdělávala zemědělce13
Peníze ze SZIF13
„Organic“ funguje a pomáhá proti změně klimatu – prof. Gattinger14-15
Celoslovenská konference16-17
Workshop Polnohospodářstvom k regionálnímu rozvoji vidieka17-18
Poradenské služby18
KNIHY, SERVIS, INZERCE19-20

ZPRÁVODAJ BIODIVERZITY

Sprádky nitě osudů našich odrůd1
Dařilo se Malínskému křenu, česneku Ruskému z Lipnice i Vojákovým fazolím, ale z hrachu Židovické Edelperle nevyšlo vůbec nic2-5
Česnek Od Jetleba... a oharky na kvašáky za poloviční cenu6
Příprava česneku v kuchyni7-8
... je to odrůda, kterou hledám, aneb Cukrový hrách se vrací zpátky do Litomyšle9-10
Mapa česneku a šalotky tiskem11
Výskyt a genetická variabilita rybízů v Krkonošském národním parku12-14
Nová příručka o domácím semenaření14
PŘÍLOHA
Slovníček domácího semenaře – 2. část15-16.

Sedláci z Asociace ve slovenském pořadu Farmářská revue

Pořad slovenské televize Farmářská revue, představuje v reportážích z několika farem členy Asociace soukromého zemědělství ČR. Poslední díl návštěví farmu rodiny předsedy ASZ Beroun, Kladno Josefa Stehlíka v Chodouni a Ekofarmu Bošina ve Verněřovicích na Broumovsku, kde hospodaří manželé Jan a Lucie Bošinovi z ASZ Náchodská (reportáž o nich začíná v 1. minutě a 33. vteřině:

<https://www.rtvs.sk/televizia/archiv/14096/192066>

Zdroj: asz.cz



Dne 15. října jsme si připomněli Světový den žen žijících na venkově. Na snímku z fotoarchivu Národního zemědělského muzea jsou ošetřovatelky prasat Ludmila Pospíšilová a Jaroslava Nepožtková z JZD Olšany u Prostějova, autor Zdeněk Tempír, 1955.

Vratné kelímky, obecní elektřina a teplo

Ekologická soutěž E.ON Energy Globe každoročně sbírá a oceňuje zajímavé projekty, které přispívají k ochraně přírody. Letos v kategorii Obec nominovala odborná porota do užšího finále projekty ze Vsetína a Mikolajic. Od zavedení systému vratných nápojových kelímků a využívání znovupoužitelných textilních sáčků si zástupci Vsetína slibují snížení množství odpadu. Obec Mikolajice zase instalovala na střechy obecních domů fotovoltaické elektrárny a spustila mikroelektrárnu WAVE na biomasu. Tyto zdroje zásobují elektřinou a teplem budovu obecního úřadu, hasičskou zbrojnici a obchod. **ecn.cz**

Vzácní orlí královští letos v Česku vyvedli šest mláďat

Jižní Morava, 11. září 2019. Česká populace orla královského se v letošním roce rozrostla o šest mláďat. Kriticky ohrožený dravec hnízdí

u nás výhradně na jižní Moravě, kde má celosvětově severozápadní hranici svého výskytu. Letos tam ornitologové zaznamenali devět párů. Největší hrozbou pro orly královské je člověk, který dravce v hnízdním období vyrušuje anebo v některých případech dokonce cíleně zabíjí. Česká společnost ornitologická proti pytlákům a travičům bojuje v terénu pomocí psí jednotky, která vyhledává otrávené návnady. Orel královský (*Aquila heliaca*) patří k neohroženějším dravcům Evropy. Jeho populace na kontinentu nepřesahuje 4 tisíce hnízdicích párů, podstatná část z nich žije v Rusku, Kazachstánu a Turecku. Páry ve státech Evropské unie ornitologové počítají na pouhé stovky. „V České republice hnízdí populace prozatím nikdy nepřesáhla deset párů. Každé vyvedené mládě je proto velký úspěch. Orel královský patří mezi naše nejvzácnější hnízdicí dravce,“ říká **David Horal**, který se v České společnosti ornitologické věnuje výzkumu a ochraně orlů královských.

Kolem Prahy jen ekologicky

Média uvádějí, že Praha nechce žádné chemické postřiky, umělá hnojiva nebo velké lány polí. Hlavní město Praha se rozhodlo podpořit ekologické zemědělství. Ukončilo nájemní smlouvy, takzvané pachtovní, se všemi zemědělci. Dá prostor těm ekologickým. Ovšem, ti budou hospodařit bez dotací pro „ekologii“, město na ně nemá nárok. (rr)



Permakulturně-zahradnický kroužek ve školce v Arabské ulici v Praze: děti strouhají vlastnoručně vypěstovanou řepu. Pak přidají natrhanou mátu a sezamová semínka a bude z toho úžasný salátek! Program vymýšlí učitelka MŠ Radka a já jenom zahradnický pomáhám a udílím rady a rozum.

Eva Hauserová, Permakultura.cz

Bartákův hrnec – 28. ročník

Návrhy na nejlepšího ekozemědělce za rok 2019 zasílejte **do konce roku 2019** předsedovi správní rady Nadačního fondu Bartákův hrnec Ing. M. Knížkovi: **m.knizek@post.cz**

Na vaše návrhy se těší správní rada NFBH



BIOFACH – přípravu veletrhu v plném proudu

Ve dnech 12. až 15. února 2020 v Norimberku opět otevře své brány světový veletrh biopotravin BIOFACH. Na každoroční přehlídce bioproduktů představí své novinky přes 3500 vystavovatelů ze 100 zemí. Díky rozšíření o dvě výstavní haly poskytne příští edice BIOFACHu prostor pro ještě více vystavovatelů a nabídka bude ještě rozmanitější. Veletrh BIOFACH se uskuteční v 11 výstavních halách. Paralelně probíhající veletrh přírodní kosmetiky VIVANESS oslaví své čtrnácté narozeniny v nově otevřených výstavních prostorách haly 3C. Dvě nové haly splňují nejnovější kritéria ekologicky funkční architektury.

Ani v roce 2020 nechybí na BIOFACHu společná expozice českých firem pod záštitou Ministerstva zemědělství ČR, které se účastní také Svaz PRO-BIO. Na společné expozici, která se nachází v hale č. 4A, stánek 4A-605, představí své produkty 17 českých vystavovatelů, dalších 13 firem se prezentuje na samostatných firemních stáncích. Již tradičně provází výstavu BIOFACH mezinárodní kongres, který v roce 2020 nese název „Bio funguje!“. Přednášky se zaměřují na pozitivní účinky ekologického hospodaření. Jedním z hlavních témat letošního BIOFACHu je „Voda“, voda jako základ života, který je v ohrožení. Další informace k veletrhu, doprovodnému programu a kongresu získáte na www.biofach.de.

PRO-BIO Svaz EZ
biofach.de



FOTO – Biofach

Téma „Voda – základ života v ohrožení?“

Světový veletrh biopotravin BIOFACH a přírodní kosmetiky Vivaness bude setkáním k tématu „Voda – základ života v ohrožení?“. Na výstavišti jí věnuje zvláštní pozornost vysoce aktuálnímu tématu. Voda je nejdůležitější potravina ze všech a přístup k čisté vodě je lidským právem. Současně je voda po celém světě v ohrožení. Nová zvláštní přehlídka veletrhu BIOFACH proto tematický celek vody, který je pro budoucnost výživy vysoce relevantní, důkladně prozkoumá například formou výstavních stolů, tematických ostrůvků a přednášek. Hala č. 8. V plánu jsou následující oblasti zaměření: „Ohrožená čistota: znečištění vody jako výzva“, „Zachovat základy života: možnosti a výzvy společného závazku chránit vodu“ a „Voda jako potravina: současný pohled na kvalitu“.

BIOFACH a VIVANESS: Jane Goodallová zahájí veletrh

Dne 12. února 2020 zahájí **dr. Jane Goodallová**, dáma-komandérka Řádu Britské říše (DBE), vědkyně primátů a poselkyně míru OSN, další kolo největšího průmyslového setkání pro mezinárodní odvětví biopotravin a přírodní kosmetiky. To znamená, že hlavní projev při slavnostním zahájení přednese vysoce uznávaná vědkyně, která si vydobyla jméno po celém světě prostřednictvím svého obrovského závazku k přirozenému světu, lidské rase a zvířatům, celosvětové ochraně druhů, udržitelnosti a životu budoucích generací. www.biofach.de

Norimberk, Německo
12.-15.2.2020

Vstup pouze
pro odborné návštěvníky

BIOFACH2020

into organic

Vůdčí světový veletrh biopotravin

BIOFACH - TAK JEDINEČNÝ, TAK ROZMANITÝ

Přes 50 000 odborných návštěvníků, na 3500 vystavovatelů a dvě haly navíc: Na veletrhu BIOFACH zažijete to, co dělá bio tak úspěšným. Těšte se na světově jedinečnou rozmanitost, důsledně kontrolované bio potraviny, efektivní Networking, odborný kongresový program a tematické světy. Budete okouzleni.

PROZKOUMEJTE TEMATICKÉ SVĚTY
VELETRHU BIOFACH

NEW EYE GRADUATE

ZAŽIJTE NOVINKY
A TRENDY

OBJEVUJTE

POZNÁVEJTE
A UČTE SE

BIOFACH.COM

POZNAMENEJTE
SI TERMÍN PŘÍMO DO
VAŠEHO KALENDÁŘE.

POŘADATEL
NürnbergMesse GmbH
T +49 9 11 8606-4909
F +49 9 11 8606-4908
visitorservice@
nuernbergmesse.de

společně s veletrhem
VIVANESS2020
into natural beauty
Mezinárodní odborný veletrh
přírodní kosmetiky

BIOJARMARK u muzea

Letošní říjnový biojarmark, pořádaný o 14 dní později než loňský, měl také štěstí na dobré počasí. To zaručilo nápor návštěvníků na dvorku u Národního zemědělského muzea v Praze pomalu od samé otevírací hodiny. Na dvacítku stánků s prodejem biopotravin a občerstvení či ochutnávek, k tomu stánky informační byly stále slušně obleženy. Přispěl k tomu i den s programy pro děti v muzeu a vstup zdarma. Živá hudba, zpěv i tanec – převážně ve swingovém duchu – rozproudil dobrou náladu návštěvníků a osvěžil je.



Pořadatelé z Lovíme bio – Andrea Hrabalová (na foto uprostřed) a Jan Valeška (PRO-BIO liga) a další spolupracovníci, kteří biojarmark provozovali, se měli co otáčet. Propagovali biopotraviny formou ochutnávky, starali se o stánkaře, rozdávali osvětové letáky, ale také nabízeli knihy k tématice biopotravin se slevou. Připravili výstavku ze života ekologických sedláků ze stránek knihy *Bio je naše cesta*. Uspořádali soutěž o zajímavé knihy – Novou Biokuchačku nakladatelství Smart Press a Kuchačku ze dvora Michala Hugo Hromase, kterou vydalo PRO-BIO, a knihu příběhů a fotografií ze života ekofarmářů *Bio je naše cesta* z nakladatelství Kazda.

PRO-BIO Liga organizuje biojarmark třetím rokem a další akce pod projektem „Vzdělávání a osvěta o ekologickém zemědělství“. Andrea Hrabalová, jedna z pořadatelek (pod značkou Lovíme.bio) k němu řekla: „Projekt vznikl jako tříletý (2017–2019) a finančně jej podpořilo Ministerstvo zemědělství a kontrolní organizace KEZ, o. p. s., a ABCERT AG. Pořádání samotného Biojarmarku finančně podporuje také hlavní město Praha. Dalšími partnery projektu jsou ČTPEZ, Bioinstitut, PRO-BIO Svaz, AMPI a další organizace se zájmem o spolupráci na tomto tématu.“ Hlavním cílem projektu je posílit znalosti veřejnosti o systému ekologického zemědělství, usnadnit dostupnost informací o lokální bioprodukcí skrze mapu bioproducentů (<https://kde.lovime.bio/>), shromáždit a zpřístupnit dostupná data



Zeleniny měl Svobodný statek na soutoku opravdu dostatek druhů.



o ekologickém zemědělství veřejnosti laické i odborné, posilovat vzdělávání o EZ ve školách, propojovat aktéry biosektoru a budovat komunitu biospotřebitelů. To vše pod hlavičkou nové identity Lovíme.bio, která nahradila web www.biospotrebitel.cz, fungující již od roku 1992.



FOTO – Petr Prokop



Jan Valeška s kolegyní u výstavky fotografií českých ekosedláků.

Letošní Pražský Biojarmark pořádá tým Lovíme.bio ve spolupráci s Národním zemědělským muzeem za finanční podpory Ministerstva zemědělství, hlavního města Prahy a kontrolních organizací KEZ, o.p.s., a ABCERT AG.

Ministerský stánek informoval o ekologickém zemědělství a na biojarmark se vypravili nefalšovaní ekozemědělci, ne všechny jsme do článku vtěsali. Nedostalo se na Ekostatek Babiny, šumavský ekostatek Rybník s biogřilem na hovězí, na sasovské vepřové biopochoutky a na sýry od Bio Vavřinec a Kosař nebo biovína z Kutné Hory.

Na dohled od Kunětické hory

Hned při vstupu na dvorek nabízela svoje výpěstky ekozelinařka Jitka Píchová z Pardubicka – nedaleko hradu Kunětická hora. Nemusíme ji dlouze představovat, v minulém čísle Bio jsme ji vyfotografovali také na hradeckém biojarmarku i s kozím biosýrem s vísáčkou regionální potraviny. Mimo jiné je držitelkou Bartáková hrnce za rok 2014. Její ekozelinařství je malé, ale se spoustou práce, a k němu přidala chov koziček a zpracování mléka na sýr. Z několika desítek druhů zeleniny, které pěstuje, dovezla hlavně kořenovou zeleninu, dýně, patizony, červenou řepu, speciální papriky Alma, také ještě rajčata i něco málo zelených bylin do polévek a salátů, červené zelí i brambory. Na kozí sýry také nezapomněla. Prý odjela z akce téměř vyprodaná... (Foto vlevo.)

Sirupy, šťávy, bylinky

Diana Benšová z Ekostatku Vlkaneč, rovněž držitelka Bartáková hrnce za rok 2017 spolu s partnerem, se občerstvovala svými bylinkami v čaji. Totiž, páteční večer před biojarmarkem byl věnován setkání prodejců, kteří pak v sobotu od rána pracovali. Ekostatek nabízí tradičně produkty z výpěstků na vlastní zahradě



➔ a polí. Naložené, zavařené, sušené, svařené i vyluhované... Tedy bylinné, většinou léčivé, sirupy a zavařené ovoce i zeleninu, zpracované na marmelády i chutney v zajímavých kombinacích. Nově nabízejí také želé a bylinky „jen“ sušené.

Z Děčínska

Hospodářství Zdeňka Hampla se nachází ve chráněné krajinné oblasti Labské pískovce (v sousedství Česko-saského Švýcarska) a z Arnoltic přivezli do Prahy tvarohy a sýry z vlastního biomléka. Na sto hektarech chovají masné plemeno Limousine, kolem padesátky kusů, i devět dojníc na biomléko. Pěstují si krmiva i obilniny, nebo využijí přípravy míchaných krmných biosměsí. Ekologicky hospodaří od roku 2006 v chráněném krajinném území. Ke zpracování mléka přistoupili před třemi lety, kdy postavili sýrárnu. Čerstvé sýry ochucují vlastními bylinkami, česnekem i papričkami. Pro výrobky využívají nyní stále oblíbenějších vratných skleněných obalů. „S odbytem není velký problém, mnoho výrobků prodáme přímo v našem faremním obchůdku a rozvážíme do menších obchodů. Nic nám nezbyvá,“ říká Irena Novotná a pan Hampl dodává: „Dá se říci, že dodáváme pro celý severočeský kraj.“ Ale jak si postěžoval jako majitel ekohospodářství: „Domácí lidé, třeba z Děčína, k nám mnoho nechodí, v Praze je asi odbyt spolehlivější...“ Je to ale škoda, protože čerstvé mléko si z Arnoltic můžete odvézt opravdu levně.



Inspirace vžitou

Pavel Komárek nabízel dovoz hotových jídel. Z bistra inspirace nabízejí jídlo



FOTO – Petr Prokop

denně v pěti druzích už po pět let. Lidé si mohou vybrat z jídel klasických, ale zdravějších, i ty veganské, vegetariánské i masové a suroviny berou přímo u zemědělců. Rozvážejí jídlo po severozápadní části Prahy. Přípravují jídlo na objednávku po celý týden, takže jim při zadaných objednávkách žádné jídlo nezbyvá. Dostanete zde také saláty a zákusky. „Chce to dobrou partu v kuchyni, k tomu dobrý informační systém,“ říká majitel firmy. Ve stánku nabízel chutné přesnídávky či snídaně. Výhodné je pro spotřebitele objednat si alespoň čtyři porce (v ceně 500 Kč), to je pak dovoz zdarma, a tak se vyplatí třeba pro firmu objednat více jídel. Mohou je uskladnit v hotboxu – pro nás novinka na trhu s rozvozem hotových jídel. Tedy v bedýnce se speciální náplní. Jídlo je ve skleněných nádobách stále teplé, nádoba se při příštím závozu vrátí. Kvalitní jídlo, které nabízejí na webu bistroinspiratione, vypadá opravdu lákavě.

Koláčkův kváskový chléb z Jizereka

U stánku s žitným chlebem jsme se přesvědčili o velké oblíbenosti žitného kváskového chleba z Řemeslné Koláčkovy pekárny. Míša Koláčková opravdu se znalostí a zápalem vyprávěla o žitných

chlebech, které pečou s otcem v Jizerských horách. „Chleba je stoprocentně z žitné mouky, kvas si vyvádíme sami a dáváme tři druhy semínek. Přidáváme i mrkev, která drží vodu, takže je chléb dlouho vláčný,“ říká slečna Míša. „Chleba pečeme čtyři roky, od roku 2015, a začali jsme proto, že jsme si chtěli upécti dobrý chléb, protože nám nabídka chlebov nevyhovovala. Ty jsou ze zmrazených polotovarů nebo ze směsí. Smícháte s vodou a už pečete. Začali jsme od nuly s prvními chleby, a pak rozšiřovali dál a dál. Zavážíme Prahu, do 200 obchodů každý den, do lahůdek, zdravých výživ i supermarketů. Pečeme 2000 chlebov ve třinácti druzích a polovina sortimentu je v bio-kvalitě – s mrkví, oříchů nebo s hokkaido, celozrnný chléb, semínkový a pohankový.“ Pokračuje: „Zákazníci slyší zejména na tu chuť. Kváskový chléb je dobrý a dlouho vydrží a už jsou zákazníci znechuceni tím, že kupují chléb, který chutná jako polystyrén a druhý den zplesniví nebo ztvrdne. Ve směsích na jeho pečení je mnoho zlepšovadel a dalších látek, nebo použité chemické kvasy. Přirozený kvas chlebu



FOTO – Petr Prokop

pomáhá i nutričně, natravuje totiž lepek, a pak je chléb lépe stravitelný. My ten kvásek každý den vyvádíme, pracujeme s ním, i když je to někdy obtížné. Kvas reaguje na teplotu, i na biozátěž, kyne rychleji nebo pomaleji... Někdy se nevyvede vůbec.“ Je vidět, že se chlebu opravdu věnují, není tak kyselý, jako ➔



FOTO – Petr Prokop

➤ od některých pekařů. „Žitný chléb bývá kyselý. Nám se kyselost podařilo potlačit právě naším kvasem a přísadami. To spotřebitelé oceňují.“ Chléb jsme ochutnali a opravdu je výborný. Ohlas na kvalitu byl již na loňském veletrhu Biofach, kde Koláčkův chléb měli v českém stánku. Bylo by úžasné, kdyby si zákazníci mohli v každém obchodě tento chléb koupit. Jistě by neměl šanci ztvrdnout. Na webu pekařství (zitnychleb.cz) se můžete seznámit s příběhem kváskového chleba.

Bio jako od maminky

Monika Kopecká z Řevnic nabízela svoje vlastní cukrárenské biovýrobky – košíčky, muffiny a další, připravené pečlivě, zkrátka jako od maminky. Můžete je zakoupit v řevnické biokavárně. V obchodě – bioprodejna roku 2013 – nabízí paní Monika pěkný sortiment biopotravin a navíc je tu



místo pro odběr zeleninových biobedýnek. Paní Kopecká podporuje projekt Skutečně zdravá škola a je ochotna zavítat do škol a udělat trochu osvěty o světě biopotravin. (<http://biorevnice.cz>).

Prodejní trh bioproduktů s ochutnávkami a pravé bioobčerstvení pro milovníky masa, vegany, celiaky nebo příznivce syrové stravy byl velkým tahákem pro Pražany. Občerstvovali se u stánku s nachystaným teplým jídlem z ekostatku Rybník pana Uhra a jeho dcer, nebo klobáskami a sušeným masem z Babin, či sasovskou držtkovkou, salámy nebo paštičkami... Další stánky s kávou, sušenkami uspokojily všechny chutě.

Kulinářský mág

Během jarmarku vařil před lidmi přímo mezi stánky a pod širým nebem kulinářský mág Hugo Hromas svoje dobroty z lokálních a přirozených surovin z ekofaremu. Na biojarmarku si je zde přímo nakoupil

(brambory a zeleninu, vepřové i jehněčí maso...) a připravil pro návštěvníky přes 150 degustačních porcí ... a úplně nejvíce lidem chutnaly „obyčejné“ pečené brambory, řada z nich se zasnila a vzpomínala na svoje mládí. Jak jsme se dozvěděli, všichni z Lovíme.bio milují Hugovy pořady na TV Stream – sérii vaření přímo na českých ekofarmách a podle



FOTO – Petr Prokop

tohoto vzoru bylo připraveno i vaření na biojarmarku. Pořad Ze dvora najdete na: <https://www.televizeznam.cz/porad/ze-dvora>

Kokoza a městský šém

Obecně prospěšná společnost se věnuje především pěstování a kompostování ve městě. V tomto projektu zaměstnávají i osoby s duševním onemocněním, kteří vyrábějí třeba krmítka, nebo vyvýšené záhony nebo městské kompostéry. Lidé z opěesky se podíleli na vývoji modelu malého městského vermikompostéru

Urbanive a za design dostali cenu. Multifunkční nádoba je určena ke kompostování zbytků potravin v domácnostech, školních třídách a na pracovištích. Komunitní zahrady, např. Vidímova, nám popsal Soňa Valčíková: „Pomáháme zakládat komunitní zahrady po Praze tak, aby tam mohli obyvatelé města sami sobě pěstovat. Děti zde vidí, že o rajče je třeba se starat, že neroste v supermarketu... Také se zaměřujeme na výchovné a osvětové informace, workshopy o městském zahradničení při různých akcích pro firmy i gastroprovozy pro hendikepované lidi,“ osvětlila dále činnost v mnoha projektech. Další informace o bohaté činnosti této

neziskovky naleznete na webovkách kokoza. Na stánku byla k dispozici kniha Pěstujeme ve městě – Zelené balkony, sousedské záhonky a komunitní zahrady – od kolektivu autorek. Na biojarmarku nabízeli také semínkovou kuličku, která je ukoulena ručně z jílu, kompostu a se semínky bylin. Tu můžete zasadit někde v městském koutě, do své zahrady, nebo květináče a čekat, co z ní vyroste – takový zelený městský šém (pro Golema).

AMPI – trochu tajemná zkratka

Rozklíčování zkratky na Asociace místních potravinových iniciativ (AMPI) nás přivede k zajímavým aktivitám této neziskové organizace, jejímž posláním je propojovat lidi se stejným zájmem a podporovat blízký vztah lidí ke krajině, ve které žijí, a to prostřednictvím rozvoje místních potravinových systémů v České republice. „Zastřešujeme vznik a fungování místních potravinových systémů v ČR, například komunitou podporovaného zemědělství – KPZ, komunitních zahrad a jiné. Fungujeme na principech sdílení, udržitelnosti a otevřenosti novým podnětům. Je pro nás důležitá ochrana životního prostředí a udržitelný rozvoj,“ informovala nás Jana Kožnarová z asociace. Mladí lidé mají „na svědomí“ opravdu různé aktivity, včetně environmentální výchovy dětí ➤



Folklorní skupina Lada z Prahy potěšila návštěvníky slovenskými a moravskými lidovkami.



OCHUTNÁVKA z BIOJARMARKU od LOVIME BIO

Petr Prokop

➤ a nebo hnutí za potravinovou suverenitu a přístup k půdě.

Součástí biojarmarku byla také odpolední beseda „Neschovávejme CAP pod čepicí“ v Objevovně Národního zemědělského muzea. O roli spotřebitelů a malých farem ve Společné zemědělské politice (CAP = Common Agricultural Policy) debatovali Ramona Duminiciu, členka La Via Campesina Europe, největšího sdružení malých zemědělců na světě; Vojtěch Kotecký, zemědělský analytik centra Glopolis a Martin a Jana Rosenbaumovi, ekologičtí hospodáři z Liberecka.

V příštím roce – na shledanou!

(vha, ah)

FOTO – redakce Bio a Petr Prokop



Kateřina Winterová
a Andrea Hrabalová



Ramona Duminiciu, členka
La Via Campesina Europe,
při besedě v muzeu.



Měsíc biopotravin: zájem o biopotravinu roste

Patnáctý ročník kampaně Ministerstva zemědělství Září – Měsíc biopotravin jednoznačně potvrdil rostoucí zájem spotřebitelů o biopotravinu. Jejich spotřeba v České republice v letech 2016 až 2017 vzrostla až o 30,5 %. Dlouhodobým cílem kampaně je přiblížovat spotřebitelům důvody, proč nakupovat biopotravinu a propagovat ekologické zemědělství.

Jako součást kampaně Září – Měsíc biopotravin byl vyhlášen absolutní vítěz soutěže Česká biopotravina roku, kterým se stalo BIO Kaštánkové sušené maso vepřové s tymiánem a zázvorem (viz též Bio 5/19). Ministerstvo zemědělství také biopotravinu propagovalo na samostatných expozicích na výstavě Země živitelka a Dožínkách na Letné.

Pro veřejnost otevřelo letos své brány dvanáct ekologických farem či obchodních a výrobních podniků. A všechny akce se setkaly s velkým zájmem návštěvníků, kdy i na nejdlehlší farmy vždy dorazilo několik set lidí. Oddělení ekologické

ho zemědělství Ministerstva zemědělství v rámci tradiční road show navštívilo se svým vzdělávacím stánkem pět podniků a zodpovědělo stovky otázek spotřebitelů.

Spotřeba biopotravin v Česku zaznamenává v posledních letech dynamický meziroční nárůst až o 30,5 % a výdaje domácností za biopotravinu v roce 2017 překročily 3 miliardy korun. Na zvýšený zájem reagují zemědělci, obchodníci i výrobci biopotravin, jejichž počet se od roku 2017 do současnosti zvýšil průměrně o 13,5 %, přičemž ve Středočeském nebo Jihomoravském kraji přibýlo téměř 23 % registrovaných ekologických podniků.

Kampaň Září – Měsíc biopotravin ukončil 19. října tradiční Pražský biojarmark na dvorku Národního zemědělského muzea v Praze. Více na www.mesicbiopotravin.cz.

Vojtěch Bílý,
tiskový mluvčí Ministerstva
zemědělství

PĚKNĚ ZDOBENÝ KVÁSKOVÝ CHLEBA – bioprodejna v Třinci

Chleba nafotografovala Zdeňka Kolláriková ve své bioprodejně, pekla Mgr. Lenka Klusová. Kváskový chléb – ke kvasu je použit žitný šrot a chlebová žitná mouka, do těsta pak celozrnná a hladká špaldová mouka, grahamová a chlebová pšeničná mouka, kaše z celozrnné ovesné mouky, zápara z lněných a slunečnicových semínek, chlebové koření od Sonnentoru, kvalitní sůl. Základem jeho výroby je pomalá fermentace těsta v chladu (pod 4 st. C).

Zdeňka Kolláriková učí jednotlivce, jídelny i restaurace po celé ČR připravovat zdravá jídla jednoduše a za použití základních surovin. Své recepty shmula mj. v knize Moje BIO pochoutky, kterou napsala v roce 2013. Už 10 let také provozuje malý obchůdek s biopotravinami. Proč se rozhodla právě pro poradenství ve zdravé výživě, co jí přineslo vydání vlastní knihy a jak hodnotí energii vynaloženou do její přípravy? Poslouchejte jako audio podcast:

<https://soundcloud.com/navolnenoze/ja...>



Curriculum vitae – Bio a jeho osudy

Letošní 23. ročník Bio uzavíráme trochu s nostalgií. Před rokem 1997, kdy v červenci Bio poprvé vyšlo, byl jeho vydavatelem a šéfredaktorem Miloslav Vohralík. Bio pak vycházelo každý měsíc. Od roku 2009 měl časopis letní dvojčíslo, v roce 2017 vycházelo Bio elektronicky v pdf (12 čísel) a od roku 2018 je dvoměsíčníkem, též v pdf. V letošním roce jsem se rozhodla jako vydavatelka dále již s pravidelným vydáváním Bio nepokračovat. Bude vycházet jako občasník. Pokračovat bude vydávání Zpravodaje biodiverzity a uchování starých odrůd, jenž vychází z pera Petra Dostálka a jeho přátel z obecně prospěšné společnosti GENDEL.

Jak to vše s Bio bylo

Vydavatelem a šéfredaktorem časopisu Bio, s podtitulem měsíčník pro trvale udržitelný život byl **MILOSLAV VOHRALÍK** (20. 4. 1952 – 5. 8. 2003). Ekologické zemědělství poznal jako šéfredaktor první pravidelné tiskoviny pro ekologické zemědělství – BIONOVINY (1993–1999). Tehdy vycházely pro odběratele zdarma (pak



za poštovné). O podporu pro ekozemědělství se zasloužil první náměstek ministra zemědělství, ještě za časů ČSFR, **Ing. Richard J. Barták, CSc.**

Když Miloslav Vohralík z Bionovin odešel (vydaly se cestou více ekologických informací pro rodinu), chtěl u tématu ekologického zemědělství zůstat. S podporou PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců, jako kmenových odběratelů a čtenářů, začal vydávat časopis Bio. Zprvu byl tištěný na rotačce, kromě pár měsíců, kdy vycházel na A4. Název Bionoviny se stal synonymem i pro Bio. Bio – měsíčník pro trvale udržitelný život, byl jediným českým periodikem, s dosahem také na Slovensko, věnovaným ekologickému zemědělství, biopotravinám a biodiverzitě, také ekozahrádce a informacím o bylinách nebo o zdravějších přístupech k vaření. Pod jeho vedením vycházelo bio do srpna 2003. V roce 2010 ministr zemědělství (tehdy Ing. Jakub Šebesta) udělil M. Vohralíkovi ocenění in memoriam za dlouholeté zásluhy o propagaci a dokumentaci ekologického zemědělství v ČR.

V redakci Bio nejen časopis vznikl, ale musel se také připravit pro zaslání poštou. Nejprve stačilo nalepit na výtisk samolepku s adresou, později se zásluhy musely balit. Na řadu tedy přišel sáček a svařovačka. Balíky byly z tiskárny dovezeny, pak znovu přebrané zabalené, oštitkovány dovezeny na poštu. Věřte, nebo ne, do roku 2002 se doprava na poštu konala i na bicyklech. A tak to šlo až do roku 2017, kdy jsme přešli na posílání pdf bez tisku.

Zprvu měsíčník v novinové podobě mířil ke čtenářům ze svazu PRO-BIO a do členských bioobchodů. Tam se k němu dostali další zájemci a okruh spotřebitelů biopotravin a zdravé výživy, šetrných zahrádkářů a fandů životního prostředí se rozšiřoval. Čtenářů bývalo pod PRO-BIO Svazem EZ k 1500 i s odběrem v bioprodějnách. K nim se řadili čtenáři další. Když v hradecké tiskárně zrušili rotačku, museli jsme přejít s tiskem jinam, od prosince 2009 na tisk ofsetový. Časopis vypadal parádně, byl celobarevný, jenže byl také těžší a dražší. Bohužel, ani

luxusnější vzhled nové čtenáře nepřivedl. Snad to způsobila nová cena, pak i hospodářská krize v roce 2008, která se táhla několik let. Začínal se také více rozprostraňovat internet a dodával informace ve velkých dávkách. Takže, potom se ševče snaž...



V roce 2017 už jsem v redakci zůstávala sama 14 let. Takže to bylo pro mne hektické – příprava časopisu, fotografování, shánění inzerce, expedice a účetnictví. Proto jsem přešla v roce 2017 na elektronickou verzi.

Bio zůstali dobří pomocníci. Byl již také vytvořen kolektiv dopisovatelů. Spolehlivými dopisovateli od samého vzniku BIONOVIN a Bio byl **Petr Dostálek** a **Radomil Hradil**, ti psali zprávy i reportáže z ústředny PRO-BIO Svazu v Šumperku. Od počátku také přispíval z jižních Čech **Jan Papáček**, který byl neslyšící (zemřel náhle v únoru 2017, 64 let), a také zdravotní sestra v důchodu **Waltraud Gregorová** (obětavá členka Společnosti sv. Hildegardy z Bingenu, letos 80letá), která měla v zásobě mnoho praktických zdravotních rad a poskytovala je za dopis a známku.

Dopisovatelé se v průběhu let střídali, někteří vydrželi krátce, jiní déle. Z PRO-BIO Šumperk zmiňme například **Jarmilu Chladovou**, první správkyni bioprodějců, **Markétu Doubravskou**, **Hanu Zemanovou** (zakládající členku PRO-BIO

Ligy), **Jiřího Pospíšilíka** s ekozahradou, **Alenu Malíkovou**, **Renatu Osladilovou**, **Vladimíru Červenou**, manažerku PRO-BIO Svazu EZ **Kateřinu Nesrstovou-Urbánkovou**, z vedení také **Jiřího Urbana**. Mezi výrobci vzpomeňme na **Martina Hutaře** a **Janu Salaquardovou**, **Barboru Hernychovou** ze Starého Města p. Sn., kteří podporovali inzerci časopis od samého začátku až do loňského roku, stejně jako Sluneční brána s **Tomášem Mitáčkem** a jeho spolupracovníky. Přispěl i **Country Life** z Nenačovic. Velkou dávkou čerstvé krve do žil Bio nalila **Sylvia Horáková**, bývalá tisková mluvčí PRO-BIO Svazu EZ, s **Kateřinou Čapounovou** z České technologické platformy EZ v roce 2014. Ty psaly a píší opravdu perfektně a vydatně redakci zásobily tématy i články. Nyní se tématu biopotravin

Za Ing. Richardem J. Bartákem, CSc.

Oznamujeme, že 18. listopadu 2019 zemřel v Brušperku Ing. Richard J. Barták, CSc., ve věku 88 let.

Většinu svého aktivního života se zabýval environmentální a ekologickou problematikou, obvykle s výzkumným zaměřením k řešení problémů znečištění prostředí ze zemědělské výroby. Pro soucitění s hospodářskými zvířaty se stal celoživotním vegetariánem a podporovatelem tohoto směru. Ing. Barták byl dlouhá léta činný v IFOAM (Mezinárodní federace hnutí ekologických zemědělců) a v dalších organizacích českých i zahraničních. Po politické změně v našem státě se stal náměstkem ministra zemědělství a v této funkci významně podporoval rozvoj českého ekologického zemědělství. V České republice se tak stal nestorem ekologického zemědělství, v němž byl velmi aktivní již více let před rokem 1989. Byl uznáván i mezinárodně. V roce 1991 založil pro rozvoj a propagaci ekologického zemědělství „Nadaci rytíře Františka Horského“ (což byl český zemědělský buditel z poloviny 19. století), která po změně příslušného zákona přešla na „Nadační fond rytíře Františka Horského“ bez změny poslání. Jednou z aktivit nadačního fondu byla a trvá každoroční odměna nejlepšímu ekologickému zemědělci – putovní pohár a posléze hrnec naplněný mincemi čerstvé ražby, který v krátké době obdržel lidové jméno „Bartákův hrnec“. První předání bylo v roce 1992. Pro delší onemocnění Ing. Bartáka se předání ocenění ujal PRO-BIO Svaz EZ. Po uzdravení se k práci vrátil naplno a založil 25. září 2009 „Nadační fond Bartákův hrnec“ a pracoval jako předseda správní rady. Před čtyřmi lety se ujala řízení nadačního fondu nová správní rada. V příštím roce dovrší originální akce předání Bartákovy hrnce 28. ročník.

Poděkování mu patří i za neustálou osvětovou aktivitu i prostřednictvím časopisu Bio. Rozloučení bude, podle přání zesnulého, dne 6. 6. 2020 na chatě Vendovka, kterou měl rád, na Malé Fatře (kontakt: michaelamrowetz@email.cz).

Čest jeho památce!



➔ a ekozemědělství věnuje **Kristýna Vobecká** (PRO-BIO Svaz EZ), **Anna Veselovská** (PB Liga), nebo dlouholetá dopisovatelka **Renata Vaculíková** IC Kopanice. Přebírali jsme kvalitní rozborů od ČTPEZ a od Bioinstitutu, a zde působí **Andrea Hrabalová**.

Už v minulém století dopisoval např. **Wanata**, psal o přírodním pěstování v sadech, o cestách do Mongolska, Jižní Ameriky a Mexika. **Ajša Pešek** psal o starých ovocných stromech. Veganskými recepty nás zásoboval **plavčík Daniel**. Z těch, kteří psali a píší nověji to byli **Karel Merhaut**, též zasloužilý propagátor ekozemědělství a ekologických přístupů v energetice. Dále **Eva Hauserová** (Permakultura), **Petr Hába** psal o bylinách, **Biolenka** – vegetariánské a veganské recepty, **Pavla Momčilová** – dodává bohaté recepty i rad. Nezlobte se ti, na které jsme nevzpomněli.

Děkuji majitelkám i majitelům prodejen, které Bio pro své zákazníky odebírali po mnoho let – jmenujme například Bazalku, Špaldu, Harmonii, Slunečnici a mnoho zdravých výživ...

Také se občas hlásili přispěvatelé, kteří se svěřili, že jsou momentálně bez práce. Tak i drobný honorář je potěšil. Bylo mnoho e-mailů s nabídkou úpravy fotografií, korektury a podobně. Z finančních důvodů jsem to nemohla přijmout. Příjmy z inzercí a prodeje časopisu byly opravdu na hraně udržitelnosti. (Promiňte to kolísání ve vyprávění osobě mezi



Hlavička Bio do 3/2004

jednotným a množným číslem – něco se odehrávalo v kolektivu, něco je osobní.)

Bio zveřejňovalo jak populárnější, tak odborné příspěvky. Sloužilo také po jistou dobu informacím z první certifikační organizace pro ekologické zemědělce KEZ. Stále jsme se snažili informovat o tom, co se právě v ekozemědělství děje.

Jsem si vědoma toho, že možná ne vždy Bio bylo na prvotřídní úrovni. Rozsah činností spojených s vydáváním a distribucí být stále prvotřídní prostě neumožňoval. Proč jsme, či jsem, si nenajala na některé služby jiné firmy? Cenu jsme chtěli držet snesitelnou pro čtenáře a vše bylo zapláceno časem vydavatelů, bez ohledu na zbylý zisk = výplatu a dovolenou. Možná ani to nebylo správně... Šetřili jsme však náklady také pro PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců.

Děkuji všem, kteří se kdy na tvorbě Bio spolupodíleli, kteří kupovali a četli. Děkuji všem, kteří do Bio přispívali, ať málo či více.

Přeji do dalších let spokojenost, lásku a pomoc bližních, život prožitý ve zdraví a s elánem.

Těším se s Vámi na shledanou v roce 2020!
POKRAČUJEME ZPRAVODAJEM BIODIVERZITY
A UCHOVÁNÍ STARÝCH ODRŮD.

Miroslava Vohralíková

Biospotřebitelský KOKTEJL

VÁNOČNÍ EXOTICKÉ OVOCE A ZDRAVÍ

Při nákupu ovoce, nejširší výběr bývá před Vánocemi, se můžeme setkat s druhy, které některým nemocným prospívají, jiným méně, dalším mohou dokonce uškodit.

Ananas (*Ananas comosus*)

Nejvíce se pěstuje v Thajsku, na Filipínách, v Brazílii, Indii a USA. Obsahově je nejdůležitější vitamin C, betakaroten, organické kyseliny, ale i mangan. Podle některých studií souvisí silné menstruační krvácení právě s nedostatkem manganu, a proto by ženy, které trpí velkými ztrátami krve při menses, měly jíst ananas nebo pít jeho šťávu.



ovou. Nejlépe se jeho exotická chuť vyjímá v ovocném salátu.

Banány (*Musa sapientum*)

Biologickou hodnotu tvoří jednoduché cukry, které nejsou nevhodné pro diabetiky, bohatě je zastoupený draslík, který je důležitý pro činnost cév, srdce, ledvin a nervové soustavy. Z vitaminů je zastoupen B6, kyselina listová a podobně jako v jablkách je v nich hodně pektinu. Proto je vhodné jíst je při střevních chorobách a celiakii. Dalšími důležitými látkami jsou stopové prvky – železo, fosfor a vápník. Banány léčí žaludeční a dvanácterníkové vředy, posilují žaludeční sliznici tvorbou ochranného slizu, který brání v působení kyselině solné, aby poškodila epitel žaludku. Vše platí o zralých, nikoli přezrálých plodech. U nás známe jen žluté banány, protože nejsnáze snášejí přepravu na velké vzdálenosti, ale existují i malé druhy – lady fingers – dámské prstíky a také banány jinak barevné – hnědé i červené.

Datle (*Phoenix dactifera*)

Kupujeme je většinou jen na Vánoce, což je škoda, protože kromě cukru obsahují i draslík, železo a kyselinu listovou, přírodní salicyláty, díky nimž působí protizánětlivě. Nejvíce datlí produkují Saudská Arábie, Irák, Írán a Egypt.

Fíky (*Ficus carica*)

Fíky obsahují mnoho vlákniny, vápník, železo, draslík, křemík. Tím pomáhají při léčení některých střevních chorob. Fíkový kompot lze podat nemocným jak při zácpě, tak při průjmu – důležité obsahové látky jsou přítomné pro obě onemocnění. Fíky lze jíst syrové, sušené nebo přidané do dalších jídel vařených a pečených, čímž získají zvláštní příjemnou chuť. Lidé s nadváhou by z nich měli před konzumací smýt cukrový povlak.

Avokádo (*Persea americana*)

Domovinou avokáda je Střední a Jižní Amerika. Avokádo má vysoký obsah tuků (17 %), proto by nemělo být pochoutkou lidí, kteří drží dietu k udržení štíhlé linie. Mezi látky s vysokým zastoupením v avokádu patří nasycené mastné kyseliny, vitamin E a C, karotenoidy, draslík, síra, kyselina listová. Avokádo může být prospěšné lidem trpícím žaludečními vředy a vředy na dvanáctníku. Olej z plodů slouží v kosmetice, ale můžete si udělat masku i z čerstvého avokáda.

Mango (*Mangifera indica*)

Největšími světovými producenty jsou Indie, Mexiko a Brazílie. Plody obsahují betakaroten, vitaminy B6, E, kyselinu lis-



Guave

Guava (*Psidium guajava*)

Obsahuje mnoho kyseliny citronové, vitaminy B3, B6 a mnoho stopových prvků. Guava má dvakrát tolik vitamínu C než kiwi.

Papaja (*Carica papaya*)

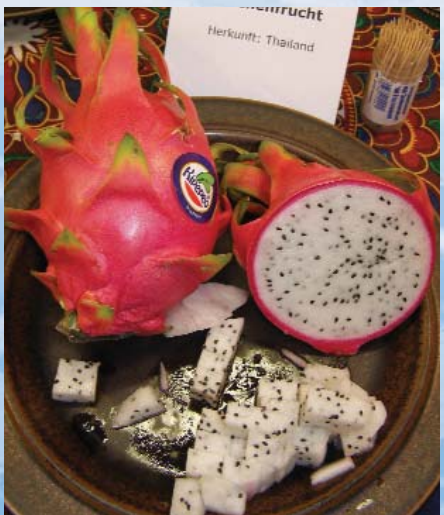
Plod je výborným zdrojem provitaminu A, dále akrotenoidů, kyseliny listové a stopových prvků. Nejvíce těchto plodů



produkuje Brazílie, Mexiko, Indie a Indonésie.

Pithahaya (*Hylocereus undatus*)

Ovoce je také známé jako Dračí ovoce. Je to kaktus, který pochází ze střední Ameriky. Plody pithahayi, které se říká také pitaya nebo jahodová hruška obsahují vitamín C, karoteny a železo, jsou nízkokalorické a je v nich velké množství vlákniny. Zářivě barevné a atraktivní plody tohoto kaktusu ukrývají pod svojí slupkou voňavou dužinu, která chuťově připomíná angrešt či vodní melou.



Marakuja (*Passiflora edulis*)

Mučenka jedlá čili marakuja je popínavý teplomilný druh, která se pěstuje jako ovoce. Plod je kulatá až oválná bobule, ve zralém stavu podle odrůdy žlutá či tmavě fialová.



Vnitřek plodu je šťavnatý a obsahuje mnoho semínek. Pěstuje se k výrobě džusu, často bývá míchána s džusy z jiných druhů ovoce, ale může se také jíst čerstvá. Jasně žlutá odrůda marakuje (také známá jako zlatá marakuja) může narůst až do velikosti grapefruitu. Fialová odrůda je mírně jedovatá díky stopám kyanogenního glykosidu ve slupce. Tato tvrdá a tuhá slupka je ovšem jen stěží jedlá, a pokud se uvaří (například při výrobě džemu), molekuly kyanidu se tepelnou úpravou zničí.

Waltraud Gregorová
FOTO – archiv redakce Bio
Bio 12/2012

SLOVENSKÁ INSPIRACE

Recept na slovenskou vánoční kapustnicu

Potřebujeme

300 g uzeného masa,
200 g paprikové pikantní klobásy,
10 g sušených hřibů, sůl,
1 svazek polévkové zeleniny,
300 g kyselého zelí,
150 g slaniny dobře prorostlé,
1 cibule,
1 lžíce hladké mouky,
majoránku

Postup:

Maso a houby vložíme do mírně osolené vody a uvaříme. Krátce před dovařením přidáme očištěnou a pokrájenou zeleninu. Všechno spolu dovaříme do měkka.

Kyselé zelí pokrájíme nadrobno a uvaříme v hrnci v menším množství vody. Když je zelí měkké, scedíme na něj masový vývar a zahustíme zasmažkou, kterou si připravíme ze slaniny, cibule orestované klobásky nakrájené na kolečka a hladké mouky.

Chvilí spolu povaříme, potom přimícháme z vývaru uzené maso, houby a zeleninu.

Hotovou kapustnicu podle potřeby dochutíme solí a majoránkou.



Špaldové celozrnné sušenky

Univerzální těsto na vykrajování i do formiček

300 g – špaldová mouka celozrnná hladká

200 g – Provamel tuk nebo Rapunzel tuk

100 g – sladěnka ječmenná

Suroviny zpracujeme v těsto a pak necháme vychladit v lednici.

Těsto lze použít na vykrajování vánočních motivů. Pečeme v mírné troubě – kolem 150 °C.

Po vychladnutí můžeme plnit šípkovým džemem, carobellou nebo mandlovým máslem, které osladíme BIO pšeničným sirupem. Do tohoto těsta můžeme přidat dvě lžíce carobu – pak máme těsto carobové, nebo tři lžíce mletých ořechů – pak máme těsto ořechové. Obdobně lze přidávat skořici nebo kokos apod. Toto těsto můžeme plnit i do vánočních formiček!

TIP pro zkušenější: 1/3 špaldové mouky lze nahradit moukou kukuřičnou nebo pohankovou!

TIPY NA TRADIČNÍ VÁNOČNÍ JÍDLA

✳ Rybí polévka s jáhlami (jáhly jako symbol bohatství...) ✳ houbový kuba (z krup či jahel, ne z bílé rýže jak se „moderně“ často dělá...) ✳ Houbové omáčky ✳ Jahelník se švestkami ✳ Celozrnné nudle s mákem a medem, sypané perníkem ✳ Ovocné omáčky ze sušeného ovoce – tzv. muzika (obdoba je tzv. černá omáčka nebo vodvárka) a jejich základem jsou sušené hrušky, švestky, jablka, vaří se se špetkou soli, smíchá s povidly (není nutné), povaří s trochou vody a vánočním kořením, nakonec se tam libovolně sypou mandle, rozinky či perník. Servíruje se s tzv. křechtíky – kynutými anýzovo-fenyklovými bochánky ✳ hrách na různé způsoby, dokonce i na sladko s medem nebo na slano se zelím, nebo zelnáky (prý proti zimnici...) ✳ Hrách připravíme jako pučálku: hrách necháme několik dní ve vodě naklíčit, poté opražíme se solí nebo na sladko.

Recepty z Bio 12/2011

Každý čtyřicátý hektar „EKO“

Vzpomínkový článek na 10 let EZ

Bio 10/1999

Tento rok nacházíte v každém čísle BIO portrét jednoho z koryfejí českého ekologického zemědělství, které má za sebou prvních deset let existence. A právě toto výročí se stalo příležitostí k jistému ohlédnutí a uspořádání odborné vědecké konference, která se konala koncem září na České zemědělské univerzitě v Praze. Jestliže na stránkách BIO má každý koryfej „sóló“, pak v aule ČZU se to jimi jen hemžilo a lesku dodal konferenci svou přítomností i rektor ČZU Ing. Hron, který zdůraznil, že agrární sektor se vyvíjí od výroby, přes ekonomiku právě k ekologii a vyjádřil přesvědčení, že brzy bude tím hlavním člověkem a jeho vztah k přírodě, který by neměl být kořistnický, ale rovnovážný.

A právě to jsou principy, které ekologické zemědělství vyznává a jež na konferenci nejednou zazněly. Je ošidné, hodnotí-li něco člověk, který je sám aktérem dění, ale profesor Josef Dlouhý byl v případě výročí ekologického zemědělství osobou nad jiné povolnou, nebo on stál „u kolébky“ ekologického zemědělství u nás spolu s praktickými aktéry, kteří se do hospodaření pustili snadšením, ale bezpatříčných zkušeností, kterými však oplýval právě profesor Dlouhý, jenž se tomuto oboru ve Švédsku věnuje od sedmdesátých let na univerzitě v Uppsale.

Ekologické zemědělství prošlo v Evropě i u nás řadou vývojových etap, které profesor Dlouhý trefně pojmenoval – od zesměšňování, přes ignorování, agresivní výpady, tiché akceptování až k současné fázi velkého rozvoje. Plocha ekologického zemědělství se v Evropě v posledních letech ztrojnásobila na současně tři milióny hektarů, což představuje 2 % zemědělské půdy EU, ale v některých zemích je tento podíl více než desetiprocentní s mnohem ambicióznějšími cíli. Sama EU chce do roku 2005 dosáhnout 510% zemědělské půdy v ekologickém zemědělství. A protože do Evropské unie směřujeme, měl by tomu odpovídat i český vývoj.

U nás po fázi nadšení a dvouleté státní podpory podnikům začínajícím ekologicky hospodařit (která se zrodila prakticky „přes noc“ zásluhou koryfeje z nejpřednějších Ing. Richarda Bartáka), následovalo pět let, během nichž si podniky musely poradit, jak samy uměly, takže toto období bylo nejen obtížné, ale i očistné, protože řada „lovců dotací“ odpadla. V té době plochy ekologického zemědělství stagnovaly, podniků však přibývalo (velké odstupující podniky byly nahrazovány malými začínajícími farmami). V roce 1998 byla státní podpora ekologickému zemědělství (i když v jiné formě) obnovena, což se okamžitě projevilo na „raketovém“ růstu počtu hektarů a podniků. Zatímco v roce 1996 ekologicky hospodařilo 182 subjektů, loni to byl dvojnásobný počet a letos je přihlášeno ke kontrole 465 podniků hospodařících na 110 000 hektarech (v roce 1996 – 17 000 ha). Výrazně se však změnil nejen počet hektarů, ale i podíl orné půdy, protože nové plochy v drtivé většině (vlivem dotačních pravidel – ta se však budou měnit, aby skutečně bylo podporováno ekologické hospodaření) představují trvalé travní porosty. Každý čtyřicátý hektar zemědělské půdy je u nás

nyní „ekologický“, čímž jsme se dostali nad průměr Evropské unie.

Nejde však o statistiku a o čísla, ale o biopotravinu, které se dostanou na pulty prodejen a ke konzumentům. A v tomto směru za EU ještě výrazně zaostáváme. Zatímco v EU odpovídá podíl ekologických a konvenčních hektarů podílu biopotravin a běžné potravinářské produkce, u nás stále ještě drtivá většina rostlinných i živočišných produktů s kvalitou BIO končí v konvenčních výkupech mezi běžnými potravinami (čímž ekologičtí zemědělci – zdarma – vylepšují jejich kvalitu). S certifikátem „biopotravina“ se v našich nebo evropských obchodech (podíl vývozu je stále značný) objeví jen zhruba pětina bioprodukce (podíl zatím nikdo přesně nespočítal, ale tento odhad na konferenci zazněl a zřejmě nebude daleko od skutečnosti).

Na druhou stranu bylo konstatováno, že spotřebitelská poptávka po biopotravinách se probudila už i v České republice a domácí ekologické zemědělství ji není schopno pokrýt. Předchozí řádky však ukázaly, jak velký (a hlavně nevyužitý) potenciál české ekozemědělství má. Aby se to však projevilo na trhu, k tomu nestačí jen, aby zemědělci ekologicky hospodařili, ale aby byla jejich produkce na biopotravinu proměněna zpracovateli a v tom je zatím největší „kámen úrazu“ české desetiletky ekologického zemědělství, ale také šance na jeho další rozvoj – nebo: bude-li odbyt certifikovaných biopotravin, budou mít i jejich producenti lehčí život s výhledem na další rozvoj. Konferenci 10 let ekologického zemědělství v ČR se budeme věnovat i v dalších číslech BIO.

MILOSLAV VOHRALÍK

KONEC VELKÝCH ŠIRÝCH LÁNŮ

Ministerstvo zemědělství připravilo přelomová pravidla pro hospodaření s půdou, která omezí plochy monokultur. Od začátku roku 2021 budou muset zemědělci pěstovat jednu plodinu pouze na plochách menších než 30 hektarů.

„Naším záměrem je zlepšovat stav zemědělské půdy, a tím i životního prostředí. Pokud zemědělci přestanou pěstovat monokultury na rozsáhlých, ničím nepřerušovaných polích, zlepšíme i schopnost krajiny zadržovat vodu. To je v těchto suchých letech, a s výhledem nepříznivého klimatu i do budoucna, velmi důležité,“ řekl ministr zemědělství Miroslav Toman.

Nově budou muset zemědělci zajistit na všech pozemcích, aby souvislá plocha jedné plodiny pokrývala maximálně 30 hektarů. V případě větších pozemků bude nutné plochy monokultury oddělovat ochranným pásem (zatravněným nebo



osetým pícejinami, alespoň 22 metrů širokým). Další možností je na pozemku střídát několik plodin, každou na ploše nepřevyšující 30 hektarů.

Změna se dotkne veškeré zemědělské půdy a zhruba tří tisíc zemědělců, kteří hospodaří na polích s celkovou výměrou přibližně jeden milion hektarů. Úpravu pravidel Ministerstvo zakomponovalo do

nařízení vlády, které stanovuje požadavky na správné hospodaření. Ty musí zemědělci povinně dodržovat, aby měli nárok na některé hlavní dotace (například přímé platby na plochu nebo podpory z Programu rozvoje venkova). Podle předpokladů by mohla vláda nařízení schválit do konce letošního roku.

Vojtěch Bílý
tiskový mluvčí Ministerstva zemědělství

EKO-FARMA JAVORNÍK ve Štítné nad Vláří vzdělávala dva roky zemědělce



V letech 2018 a 2019 byly organizované na ekofarmě JAVORNÍK-CZ s.r.o. ve Štítné nad Vláří ukázkové polní dny a rovněž individuální i skupinové demonstrační akce určené zemědělským podnikatelům. Akce probíhaly v rámci projektu na podporu činností Demonstračních farem, který financuje Ministerstvo zemědělství. V České republice bylo takto podpořeno dotací několik vybraných demonstračních farem v různých krajích.

Ministerstvo zemědělství vytvořilo program na podporu Demonstračních farem za účelem podpory předávání odborných znalostí a pomoci zemědělským subjektům formou názorných praktických ukázek ucelených postupů ekologického hospodaření, postupů a technologií zvyšujících kvalitu půdy, snižujících vodní a větrnou erozi, nadměrné utužování půdy, postupů přispívajících k zadržování vody v krajině, ekologické způsoby ochrany rostlin, aj.

Během dvou let bylo zrealizováno na ekofarmě Javorník celkem 9 polních dnů, deset odborných demonstračních skupinových akcí a 40 individuálních akcí. Projekt bude ukončen pro letošní rok na konci měsíce listopadu 2019.

Demonstrační ekofarma

Společnost JAVORNÍK-CZ, s.r.o., od roku 1991 hospodářsky ekologicky v CHKO Bílé Karpaty na výměře téměř 1700 ha, z toho je přes 400 ha orné půdy. Chová masný a mléčný skot, pěstuje řadu plodin na orné půdě, obhospodaruje trvalé travní porosty i sady a věnuje se i zpracování produkce a dalším projektům a činnostem. Provozuje mj. také faremní bio mlékárnu, pekárnu, pěstitelskou pálenici, penzion a farmářskou prodejnu. Získala již řadu ocenění za své hospodaření i produkci. Dlouholeté praktické zkušenosti prezentovala během projektu zemědělcům z různých regionů.

Do projektu se zapojilo několik firem i odborníků z vědeckých a výzkumných organizací. Zemědělci měli možnost načerpat nové informace a poznatky, konzultovat různé odborné záležitosti s pracovníky ekofarmy, poradci i dalšími odborníky z akademické nebo vědecko-výzkumné sféry. Na projektu spolupracoval od začátku Výzkumný ústav rostlinné výroby z Prahy Ruzyně, dále se zapojila společnost ARVITA P z Otrokovic, pracovníci Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělství z Brna, Ministerstva zemědělství, poradci PV-AGRI, s.r.o., ze Soběslavic, lektorovali rovněž odborníci z Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, Mendelovy univerzity v Brně, Výzkumného ústavu meliorací a ochrany půdy z Prahy a Agentury ochrany přírody a krajiny ČR, odborní poradci v ekologickém zemědělství. S realizací celého projektu pomáhalo také Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic a PRO-BIO regionální centrum ze Starého Hrozenkova.

Polní dny byly pořádány jako celo-

denní akce s teoretickým programem (přednáškami) i praktickými ukázkami v terénu. Byly zaměřeny na ekologické hospodaření, navíc byl každý polní den věnován jinému tématu: např. erozím, výživě polních plodin v ekologickém zemědělství, houbovým chorobám na obilovinách, vhodným opatřením v souvislosti s agronomickým suchem, výsadbám zeleně jako způsobům adaptace na klimatickou změnu, hnojení, obnově trvalých travních porostů, ochraně úrody proti skladištním škůdcům, zvyšování úrodnosti půdy aj.

Věříme, že akce byly pro účastníky zdrojem důležitých informací i inspirací pro další šetrné postupy v zemědělství.

Děkujeme Ministerstvu zemědělství za poskytnutou podporu. Poděkování patří také lektorům i všem dalším odborníkům a organizačním pracovníkům, kteří s realizací projektu pomáhali.

Renata Vaculíková
www.iskopanice.cz



PENÍZE ZE SZIF

Vláda České republiky schválila v listopadu „Návrh rozpočtu Státního zemědělského intervenčního fondu na rok 2020“. V příštím roce bude platební agentura hospodařit s částkou 42,2 miliardy korun, což je o 2,7 miliardy více než rozpočet pro rok 2019. Navýšení oproti letošnímu roku je zejména z důvodu převodu Národních dotací na platební agenturu. Od nového roku je totiž bude vyplácet místo Ministerstva zemědělství.

Platební agentura Státní zemědělský intervenční fond (SZIF) administruje a kontroluje opatření Společné zemědělské politiky, Společné rybářské politiky, podpory v rámci Národních dotací a zajišťuje také propagaci značek kvalitních potravin.

V příštím roce bude rozpočet SZIF ve výši 42,2 miliardy korun, z toho z kapitoly Ministerstva zemědělství obdrží 41,9 miliardy korun, 42,8 milionu korun představují ostatní příjmy a zápůjčka na intervenční nákupy činí 226,8 milionu korun.

Na dotace v rámci Společné zemědělské politiky v roce 2020 připadne 36,5 miliardy korun. Největší částka je určena opět na přímé platby, na žádosti roku 2020 je vyčleněno více než 22,5 miliardy korun. Na dotace Programu rozvoje venkova se počítá s částkou přes 12,8 miliardy korun, přibližně 40 procent těchto finančních prostředků půjde na projektová opatření a 60 procent na neprojektová opatření, což jsou kompenzační platby. Téměř 1,2 miliardy korun je připraveno pro Společnou organizaci trhů. Národní dotace, které bude žadatelům od roku 2020 vyplácet SZIF, mají rozpočet 3,7 miliardy korun.

Platební agentura zároveň spravuje značky kvalitních potravin: KLASA, Regionální potravina, BIO Produkt

ekologického zemědělství a Ekologická produkce. Předpokládaná celková částka na jejich propagaci je 200 milionů korun, z toho podpora kvalitních potravin bude ve výši 120 milionů, na projekt Regionální potravina půjde 50 milionů a na značky BIO je vyčleněno 30 milionů. Na správný výdaje bylo přiděleno 1,7 miliardy korun.

TZ

UPOZORŇUJEME

Web Loovíme bio přináší článek České technologické platformy pro ekologické zemědělství. V sérii Příběhy ekologických zemědělců aneb Kde se rodí bio zavítali na Kroměřížsko, kde hospodaří manželé Vymětalovi. Motto ekozelínářů Vymětalových: „Někteří lidé k nám chodí pro zeleninu už 28 let. Tu vaši poznáme mezi desítkami jiných, říkají.“

Biofarma Josefa a Danuše Vymětalových v pořadu Ze dvora
<https://www.televizeznam.cz/video/ze-dvora/kromeriz-zelenina-63972396>

Hlavní téma kongresu BIOFACH 2020 pod hlavičkou „Organic funguje!“ Zkoumá pozitivní dopad metod ekologické produkce. V rozhovoru s profesorem Andreasem Gattingerem zahájil BIOFACH sérii rozhovorů na toto téma tím, že se podíváme na pozitivní účinky ekologického hospodaření na klima.

© Istock - Petmal

Ve své zprávě zveřejněné začátkem srpna 2019 Mezivládní panel OSN pro změnu klimatu, IPCC, (www.ipcc.ch/report/srcccl) varuje před masivními dopady klimatické krize na zemědělství a lesnictví. Zpráva zároveň objasňuje, že orné zemědělství, chov dobytka a lesnictví jsou hlavními přispěvateli ke globálnímu oteplování, a vyzývá tato hospodářská odvětví, aby konečně převzala odpovědnost a zahájila změny, které zastaví změnu klimatu.

jsou intenzivní chov hospodářských zvířat – včetně výroby krmiv pro zvířata náročná na zdroje – a výroba a nadměrné používání dusíkatých hnojiv. Ve srovnání s tím přispívá ekologické zemědělství k emisím CO₂ mnohem méně, nebo může dokonce přinést řešení pro splnění pařížských cílů v oblasti klimatu?

Dokonce i ekologicky chovaný skot emituje plyny škodlivé pro klima, zejména CH₄ (metan). Toto je zcela přirozený proces. Škodlivost pro naše klima je otázkou obje-



Profesor Andreas Gattinger, zemědělský a půdní vědec, se zabýval otázkami klimatu už jako vysokoškolský student, poté jako vedoucí klimatického výzkumu ve Výzkumném ústavu ekologického zemědělství FiBL a v průběhu mnoha národních a mezinárodních projektů. Zejména provádí výzkum dopadu ekologického zemědělství a dalších zemědělských systémů na klima. Jako ekologický farmář na farmě svých rodičů, kterou v roce 2006 přeměnil, čelí náležitým problémům změny klimatu na velmi praktické úrovni. Na farmě se jako profesor ekologického zemědělství se zaměřením na udržitelné využívání půdy na Justus Liebig University Giessen (JLU) a jako vědecký ředitel univerzitní pedagogické a výzkumné farmy Gladbacherhof snaží nalézt vhodná řešení.

Profesore Gattingere, v Německu a na celém světě, zejména v posledních letech, zažíváme alarmující účinky změny klimatu, která postupuje rychleji, než se očekávalo a předpovídalo. Zemědělství a lesnictví jsou odpovědné za čtvrtinu emisí způsobených člověkem způsobených klimatických změn, které se za posledních 50 let téměř zdvojnásobily. Hlavními důvody

mu emisí a zda jinde v systému produkce potravin na zvířatech existují příležitosti ke snížení nebo kompenzaci skleníkových plynů. V této souvislosti nabízí integrovaný přístup k ekologickému zemědělství významné výhody oproti konvenčnímu průmyslovému zemědělství. Mezi aspekty šetrné ke klimatu patří přísné přizpůsobení počtu hospodářských zvířat velikosti půdy a při pěstování plodin systematické používání zeleného hnoje absorbujícího CO₂ s luštěninami produkujícími dusík a vytváření humusu. Ve Thünnenově zprávě 65 Německého federálního výzkumného ústavu pro venkovské oblasti, lesnictví a rybolov, Institut Johanna Heinricha von Thünen, jsme to přesněji vypočítali. Zjistili jsme, že německé zemědělství v současnosti ročně vypouští přibližně 66 milionů metrických tun ekvivalentu CO₂. A to nezahrnuje ani energeticky náročnou výrobu dusíkatých hnojiv. Naše meta studie ukazují, že v případě 100% ekologického zemědělství by se celkové emise skleníkových plynů ze zemědělských půd výrazně snížily, což odpovídá přibližně 25 milionům metrických tun ekvivalentu CO₂ ročně! To je obrovské snížení. Jedinou nevýhodou je, že by produkce potravin pravděpodobně

BIOFACH2020

into organic

klesla o čtvrtinu, na pětinu. Existují však řešení, jak se s tím vypořádat.

Jaká řešení plánujete pro sladení poklesu výnosů plodin, rostoucí světové populace a posunu k udržitelnému zemědělství? O „zemědělském obratu“ se hodně mluví.

Ano, hodně se diskutuje o zemědělském obratu, ale to samo o sobě nebude dost, to je jasné. Ve způsobu, jakým jíme, je absolutně nutné odpovídající posun, protože zemědělská výroba je součástí zastřešujícího potravinového systému. Každý z nás musí zpochybnit naše stravovací návyky. Naše strava musí být založena více na rostlinách. Spotřeba masa se však celosvětově zvyšuje a využíváme 2/3 výnosů z našich plodin, abychom chovali hospodářská zvířata, místo abychom je používali k jídlu. To neznamená, že se všichni musíme stát vegany. Přezývka jsou důležitá pro zemědělství jako efektivní zpracovatelé travních porostů, poskytovatelé živočišných bílkovin, ale také přírodních hnojiv a pro ochranu krajiny. Nesmíme však zneužívat zvířata v systémech průmyslové výroby. To nejen poškozuje naše klima, ale také neetické. Z přibližně 5 miliard hektarů zemědělské plochy na světě jsou 3,5 miliardy hektarů trvalé pastviny, které přímo nekonkurují produkci potravin pro člověka; 1,5 miliardy hektarů jsou orná půda. Pokud bychom tyto oblasti využívali chytřejší a efektivněji, pomohli bychom k dekarbonizaci. Pokud bychom měli krmit přezývkavce z trvalých pastvin a držet prasata a drůbež ve zdravém měřítku jako čistíče, mohli bychom ušetřit velké množství CO₂ z cílených 50 % (Pařížská dohoda o klimatu). To by nám nejen umožnilo omezit globální oteplování na 1,5 stupně, ale také udržet zdravý životní styl. Další aspekty, jako je dobré životní podmínky zvířat, by se v dohledné budoucnosti snad dokonce vyřešily. Musíme učinit celý zemědělský systém udržitelnějším





a v mnohem větší míře ho přizpůsobit společnému dobru.

Skutečností je, že se musíme také podívat na globální změnu klimatu z globálního hlediska. Pracovali jste hodně mezinárodně. Co musíme rozlišovat při zvažování různých ekosystémů a které metody ekologického zemědělství přináší měřitelné snížení vysoké koncentrace CO₂ škodlivé pro klima a v důsledku toho snižování globálního oteplování?

Přirozeně musíme přizpůsobit postupy anebo koncepty udržitelného zemědělství klimatickým zónám a půdám, zemědělským tradicím, výživovým zvyklostem a dalším místním podmínkám. Pokud jde o zemědělství, je mimořádně důležité přijmout opatření založená na integrovaném systémovém přístupu, který vždy zohledňuje dlouhou řadu opatření na ochranu klimatu a přizpůsobení se změně klimatu. Kromě kompostování a budování humusu prostřednictvím hluboce zakořeněných rostlin patří mezi ně také biologická rozmanitost, dobré životní podmínky zvířat a sociální spravedlnost. Není ani tak obtížné pracovat způsobem, který šetří zdroje. Problémem jsou spíše tradice a stravovací návyky, které často konkurují udržitelnému využívání zdrojů. To je místo, kde jsou vyžadovány inteligentní a především přesvědčivé modely. Na celém světě je dost dobrých příkladů: www.fem-bio.org. V Brazílii a kdekoli jinde švýcarské národní Ernst Götsch kampaně zaškálovatelné, praktické systémy permakultury, zatímco Geoff Lawton se věnuje propagaci potravinového lesa.

Biovína mimo vinice

„Rozkvět biovinářství v ČR“ – tak se jmenovala vydařená akce pro novináře, která byla uspořádána 1. 10. v pražské vinárně Na břehu Rhôny Za rohem. Kromě zajímavých informací od těch největších biovinářských kapacit, jsme koštovali biovína a biopotraviny, které vyhrály v letošní soutěži Česká biopotravina roku. Degustaci nás provedl skvělý sommeliér jediného biodynamického vinařství u nás Vinné sklepy Kutná Hora **Karel Tomášek**, svoje vína a způsob pěstování představil také oceněný biovinář **Petr Marcinčák** z Víno Marcinčák, **Michaela Cibulková** z Víno Cibulka a nechybělo ani víno z **Vinařství Volařík**. **Tomáš Richter** ze společnosti ekovinczech a **Kateřina Urbánková** z PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců nás skvěle uvedli do tématu ekologického vinařství v ČR. Při besedě jsme ochutnali čerstvý buvolí sýr labneh od Buvolí farmy Ohař, který vyhrál v kategorii Biopotravina živočišného původu – mléčné výrobky a Kaštánkovo sušené maso vepřové s tymiánem a zázvorem BIO, oceněné jako biopotravina živočišného původu a absolutní vítěz roku 2019 od rodinné farmy Kaštánek & Spitz.

www.lovimebio.cz

Prestižní výzkumné ústavy jako FiBL, Rodale a různé univerzity provádějí výzkum těchto průkopnických ekologických systémů, někdy ve spolupráci s komerčními farmami. To zahrnuje také rozhodnou rekonstrukci a stabilizaci lesů a revitalizaci vyčištěné zemědělské krajiny se stromy, živými ploty, křovinami a biotopy. Součástí tohoto úsilí jsou také sady. Zalesňování v zemědělství a lesnictví v zemědělství má potenciál učinit více než všechna jiná agronomická opatření k dekarbonizaci atmosféry s cílem stát se uhlíkově neutrálním.

Jaké jsou největší výzvy, pokud jde o zastavení stále rychlejšího pokroku v oblasti změny klimatu?

Je nejvyšší čas jednat! Nejprve však musí všechny zúčastněné strany uznat, že změna klimatu je způsobena člověkem a že se přirozeně neopraví. Bylo provedeno více než dost analýz spáchaných klimatických hříchů; mezi vědci existuje velká shoda a spousta návrhů, jak můžeme čelit změně klimatu. Z mého pohledu musíme postavit spravedlnost v oblasti klimatu přímo na začátek agendy. Země s nejvyšší úrovní emisí, zejména industrializované země, musí co nejvíce přispět, pokud jde o finanční vstup a zachování zdrojů. Začlenit tento smysl odpovědnosti do vládních politik a každý z nás je stejně výzvou jako cesta od uznání skutečnosti k přijetí opatření co nejrychleji. Je zřejmé, že země jako Mali nebo Zimbabwe, jejichž emise jsou nepatrné, nemohou hodně přispět k řešení klimatických katastrof. Mnoho z těchto zemí navíc trpí, protože obecně jsou dány na nemilost důsledkům změny klimatu, jako jsou hurikány, sucho nebo příválové deště

a záplavy. Globální komunita by to již neměla akceptovat.

Jaká krátkodobá a střednědobá opatření navrhuje?

Musíme snížit naše emise alespoň o 50 %, abychom dosáhli bodu oteplení 1,5 stupně stanoveného v Pařížské dohodě o klimatu, ale do roku 2050 by bylo ještě lepší být uhlíkově neutrální. To je prokazatelně možné. Jak jsme viděli, pomohlo by i rozšíření ekologického zemědělství na 20–25 % plochy v průmyslových zemích. Pokud existuje politická vůle a odpovídající pobídky, mohli bychom se v krátkodobém horizontu dostat mnohem blíže k cíli snížení CO₂, nebo bychom toho měli dosáhnout alespoň do roku 2030, pokud budeme systematicky usilovat o rozšíření ekologického zemědělství. Kromě rozšiřování ekologického zemědělství je třeba na celosvětové úrovni posunout směrem k udržitelnějšímu zemědělství a potravinářství. V tomto kontextu. Všechno, co dělá půdu dobrou, je pro nás přínosem v boji proti změně klimatu: hromadění humusu, mulčování, používání kompostu a biocharu významně přispívají k absorpci CO₂. Ale digitalizace v zemědělském sektoru má také smysl. Inteligentní zemědělství s GPS ovládanými traktory pomáhá šetřit zdroje a v důsledku toho snižuje emise, stejně jako efektivní krmení zvířat. Zásadní je, aby se věci staly co nejrychleji!

Rozhovor vedla Karin Heinze, BiO Reporter International

https://www.biofach.de/en/news/insights/organic-delivers-climate-0uhaohzqd3_pireport



První novodobá, ručně kopaná tůň (5 15) na Libné nad salaší – s ostrůvkem (ptačí biotop) z jara 2019. Foto: říjen 2019

Další tůň na Libné spatřily světlo světa v rámci realizace Modelu Zdoňov, který dal dohromady Jiří Malík: „Děkujeme firmě Protecho Solutions s r. o. za zapůjčení bagříku i pana šéfa firmy. V pár lidech jsme za víkend udělali namísto staré, desetileté nepoužívané cesty, první dvě tůně z připravované kaskády. Bagřík je bagřík. Během týdne se v dešti nakloněném podzimu i roně malých pramínků nad tůňmi podařilo jejich naplnění. Radost. Vznikly další dvě tůně připravované kaskády, Model Zdoňov.“

Facebook: Jiří Malík



Ekotrend Slovakia – zväz ekologického poľnohospodárstva organizoval pod záštitou Ministerstva pôdohospodárstva SR v Liptovskej Tepličke 5. 11. 2019 celoslovenskú konferenciu Ekologická poľnohospodárska výroba na Slovensku dnes a v budúcej Spoločnej poľnohospodárskej politike (SPP).

Po úvodnom otvorení predsedníčkou Zväzu **Zuzanou Homolovou** a privítaní a krátkom predstavení miesta konania predsedníčkou Poľnohospodárskeho podieľníckeho družstva v Liptovskej Tepličke **Annou Glejdovou** sa ujal slova **Ing. Ján Haluška** zo Sekcie rozvoja vidieka a priamych platieb Odboru neprojektových podpôr Programu rozvoja vidieka Ministerstva pôdohospodárstva SR (MP SR).

V prezentácii **Aktuálne situácia v implementácii opatrenia ekologické poľnohospodárstvo** odoznela okrem iného i informácia, že sa v budúcom období plánuje zvýšenie zaťaženia veľkých dobytčích jednotiek z 0,3 na 0,5 na hektár. V reáli to však je zvýšenie o 90 % a táto skutočnosť vyvolala veľkú reakciu. Pre hosťujúci podnik PPD Liptovská Teplička, ktorý

Pričom prvé základné látky boli registrované v roku 2014. Nateraz sú zaregistrované tieto základné látky: **praslička, chitozán hydrochlorid, sacharóza (cukor), hydroxid vápenatý, lecitíny, kôra z vrby, ocot, ovocný cukor, jedlá sóda, fosforečnan diamónny, srvátka, slnečnicový olej, peroxid vodíka, príhlava, ílovité drevné uhlie, kuchynská soľ, prášok z horčičných semien, pivo, mastenec, cibuľový olej**. Podrobné informácie o možnostiach použitia základných látok boli sprístupnené na webovej stránke Národného poľnohospodárskeho a potravinárskeho centra (NPPC) <http://www.nppc.sk/index.php/sk/component/content/article/2-all/582-zakladne-latky?Itemid=195>

aplikovať do 24 hodín od prípravy, aby sa zabránilo oksyliereniu a potenciálnej mikrobiologickej kontaminácii. Rozpúšťadlom na extrakciu a prípravu je voda (pramenitá voda alebo dažďová voda), ktorej pH je 6,5. Použitie prasličky viď TABULKA 1.

Ďalšie informácie o použití prasličky: Koncentrácia suchej nadzemnej časti prasličky vo výluhu aplikovanom na rastliny je 2 g.l⁻¹ (jablňoň, broskyňa, rajčiak, vinič, uhorka), resp. 2,25 g.l⁻¹ (jahody, ostružina, ľuľok zemiakový). Odvar sa aplikuje postrekom na list v období rizika nákazy. Počet postrekov a interval medzi nimi závisí od druhu rastlín (počet aplikácií: 2 až 8, interval medzi aplikáciami: 3 až 14 dní), zložka mulča pri pestovaní rajčiakov, uhoriek a okrasných rastlín, do 1 litra materiálu použitého na mulčovanie sa pridá 90 g vysušenej nadzemnej časti prasličky. Takto pripravený mulč umiestnený okolo rastlín zabráni odparovaniu vlhky, zamrznutiu koreňov a rastu burín. Obdobne sú popísané aj ostatné základné látky. Informácia, že základné látky nie sú automaticky povolené pre ekologickú poľnohospodársku výrobu (EPV) prekvapila všetkých.

TABULKA 1 POUŽITIE PRASLIČKY (*Equisetum arvense* L.)

Použitie (skupina rastlín)	Regulovaní škodcovia	Rastová fáza
ovocné stromy jablňoň domáca broskyňa obyčajná	hubové choroby na listoch ako chrasťavitosť jablňoň, múčnatka jablňoňová, kučeravosť broskyňových listov	jar, od pučania pupeňov (BBCH 53) po dokvitanie (BBCH 67)
vinič hroznorodý	perenospora viniča múčnatka viniča	jar až leto, od začiatku vývinu 1. listu (BBCH 10) do celkom vyvinutej metliny, oddelených kvetov (BBCH 57)
uhorka siata	múčnatka uhorková, hubové choroby na koreňoch ako koreňové hniloby semenáčikov	od vyvinutého 9. listu na hlavnej stonke (BBCH 19) do vytvoreného 9. bočného výhonku (BBCH 49)
rajčiak jedlý	alternariová škvrnitosť rajčiakov, septorióza rajčiakov	leto, od 1. súkvetia viditeľného (BBCH 51) do 9. súkvetia viditeľných (BBCH 59)
jahoda záhradná ostružina malinová	pleseň sivá, múčnatka jahôd, červená hniloba, antraknóza	skorá jar až koniec leta, obnova rastu (BBCH 1) až 2. úroda, väčšina plodov vyfarbená (BBCH 89)
ľuľok zemiakový	pleseň zemiakov, múčnatka uhorková, alternariová škvrnitosť zemiakov,	začiatok klíčenia (BBCH 1) až po vzhádzanie (BBCH 9)
okrasné stromy ružie	čierna škvrnitosť listov ruží, hrdza ružová, choroby spôsobujúce kučeravosť listov, moniliózy, múčnatky a plesne	nie je dôležitá, zložka mulča

má rôzne obmedzenia, napríklad ohľadom pôsobenia v chránenom území či ochrane vôd (zabezpečujú vodu pre päť okresov), je táto požiadavka likvidačná.

V nasledujúcej prezentácii **Ing. Bronislava Šakrbová** zo Sekcie poľnohospodárstva Odboru rastlinnej výroby MP SR informovala o ochrane rastlín v ekologickej poľnohospodárskej výrobe a základných látkach. Pojem „základná látka“ je na Slovensku vcelku neznámy. Účastníci boli oboznámení o tom, že za základnú látku sa považuje účinná látka, ktorá spĺňa kritériá pre potraviny článku 2 nariadenia (ES) č. 179/2002. Registrácia základných látok je spoločná pre celú EÚ a nepodlieha ďalšej národnej registrácii a prehľad je k dispozícii na

Napríklad **pri prasličke (*Equisetum arvense* L.)**, ktorá je registrovaná ako náhrada fungicídov má popísaný takýto postup použitia: Odvar sa pripraví z 200 g (225 g) vysušenej drvenej nadzemnej časti rastliny prasličky roľnej, ktorá sa maceruje (namáčanie) 30 minút v 10 litroch vody a potom sa varí 45 minút. Po ochladení sa odvar prefiltruje cez jemné sito a zriedi 10 násobne vodou. Pripravený prípravok sa musí

V ďalšej prezentácii o návrhu nového zákona SR o EPV informovala **Ing. Jana Vargová** riaditeľka odboru ovocinárstva a EPV na Ústrednom kontrolnom a skúšobnom ústave poľnohospodárskom (ÚKSÚP) v Bratislave. Novinkou bude zavedenie vstupného prevorenia predpokladov pre EPV u žiadateľa, ktorý chce začať vykonávať EPV, ešte pred jeho povinným zaregistrovaním na ÚKSÚP.

Ing. Barbora Geletková z ÚKSÚP potom hovorila o novom **Nariadení EÚ pre EPV, ktoré má platiť od 1. 1. 2021**. Novinky v legislatíve zhrmla do niekoľkých bodov: databáza zvierat, skupinová certifikácia, vyňatie maloobchodníkov s nebalenými produktmi z povinnosti certifikácie, limity prítomnosti nepovolených produktov alebo látok, ekologický heterogénny materiál a pravidlá pre soľ a iné druhy zvierat (králiky, hydina, raticová zver).

Novinkou pre niektorých účastníkov bola téma **Agrolesníctvo**, ktorú veľmi zaujímavo odprezentoval **Ing. Jaroslav Jankovič** z Lesníckeho výskumného ústavu národného lesníckeho centra vo Zvolene. Informoval, že agrolesníctvo predstavuje také systémy hospodárenia na pôde, pri ktorých sa na jednej ploche zámerne kombinuje poľnohospodárska produkcia (rastlinná a/alebo živočíšna) s pestovaním drevín (lesných a/alebo ovocných stromov a/alebo krovín). I to, že agrolesníctvo je súčasťou „Spoločnej poľnohospodárskej politiky EÚ 2014-2020“ a bude aj súčasťou navrhovanej aj CAP 2021–2027.

Registrovaná pôda v ekologickej poľnohospodárskej výrobe na Slovensku k 30.09.2019

Poľnoh. pôda v EPV	Poľnoh. pôda celkom/ha	Orná pôda/ha	TTP/ha	Sady/ha	Vinohrady/ha
Ekologická výmera	180 691,98	59 219,17	119 625,98	1 723,63	123,20
Výmera v konverzii	13 964,18	6 595,81	7 173,95	137,99	56,43
Spolu	194 656,16	65 814,98	126 799,93	1 861,62	179,63

<http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=activesubstance.selection&language=EN>.



Nariadenie EP a rady (EÚ) č. 1305/2013 o podpore rozvoja vidieka prostredníctvom Európskeho poľnohospodárskeho fondu pre rozvoj vidieka (EPFRV) obsahuje na podporu vytvárania agrolesníckych systémov samostatný článok 23. Nariadenie EP a rady (EÚ) č. 1307/2013, ktorým sa ustanovujú pravidlá priamych platieb pre poľnohospodárov na zák-

vidieka na roky 2014 – 2020 nezahrnulo a dnes je príležitosť urobiť tak v rámci PRV na roky 2021–2027.

Ing. Martina Gondeková NPPC Výskumného ústavu živočišnej výroby Lužianky za zamerala na **mäso a jeho kvalitu z pohľadu výskumníka a spotrebiteľa**. Pútavá prezentácia bola zameraná na históriu i súčasnosť mäsa v ľudskej

lade režimov podpory v rámci spoločnej poľnohospodárskej politiky, špecifikovalo v kapitole 3 „Platby na poľnohospodárske postupy prospešné pre klímu a životné prostredie“ v článku 46 oblasti ekologického záujmu, pričom členské štáty EÚ sa mohli do 1.8.2014 rozhodnúť, či sem zaradia aj hektáre agrolesníckej pôdy. Slovensko podporu na agrolesnícke systémy do svojho Plánu rozvoja

spoločnosti. Pripomenula, že od 1. 4. 2015 platí povinnosť uvádzať krajinu pôvodu pre čerstvé, chladené a mrazené bravčové mäso, ovčie, kozie mäso a hydinu, od roku 2000 označovanie hovädzieho mäsa, od 14.12. 2019 je povinnosť informovať spotrebiteľov o pôvode mäsa (bravčové, hovädzie, hydina, ovčie, kozie) v reštauráciách a stravovacích zariadeniach.

V časti prezentácia členov sa predstavil **Ing. Zoltán Tamašek** z bioToma s.r.o. Rúbaň, ktorý sa zaoberá ekologickou ochranou rastlín.

V záverečnej diskusii zazneli kritické slová na kvalitu ušných známkov pre zvieratá, hlavne pre hovädzí dobytok, ktorý je voľne pasený. (Po konferencii sme dostali pozitívnu informáciu, že od 1.1.2020 budú pre farmárov ušné známky v lepšej kvalite.)

Ekotrend Slovakia

FOTO – Martina Gondeková

Všetky prezentácie nájdete na:

<https://www.ecotrend.sk/zvaz-ekologickeho/sprava/celoslovenska-konferencia-ekologicka-polnohospodarska-vyroba-na-slovensku-dnes-a-v-buducej-spp/>

WORKSHOP Poľnohospodárstvom k regionálnemu rozvoju vidieka

Workshop sa konal v rámci projektu Z dvora k regionálnemu rozvoju a pozostával z dvoch častí:

- dopoludnia krátke predstavenie jednotlivých tém (pôda, spracovanie potravín na farme, sociálne farmárstvo, podpora štátu, ochrana majetku v extraviláne, poľovníctvo, zabíjanie na farme a vedľajšie živočíšne produkty, priamy predaj, cestný zákon a „F“ značky, štatút farmárskej rodiny a účtovníctvo, agrolesníctvo a cirkulárna ekonomika)

- popoludní diskusia v malých skupinách

VÝSTUPY

Štatút farmárskej rodiny

Zadefinovať rodinný podnik ako nový typ obchodnej spoločnosti v zmysle Ústavy SR čl. 37 bod 1 (každý má právo sa slobodne združovať s inými na ochranu svojich hospodárskych a sociálnych záujmov).

V súčasnosti mnohé malé rodinné podniky fungujú na hrane právnych predpisov, nie preto, že to chcú, ale preto že právne predpisy sú prísne, komplikované a ich splnenie drahé. Tento stav bráni malým rodinným hospodárstvám v rozvoji. Vznik právnych predpisov pre rodinné podniky má zmysel, len ak bude zahŕňať zjednodušenie administratívy a zníženie odvodového zaťaženia.



Základné zásady

- ☐ Rodina je subjektom daňového práva ako celok
- ☐ Podiel v rodinnom podniku nie je predmetom dedičského konania
- ☐ Vklad do rodinného podniku je oddelený od osobného rodinného majetku

Spracovanie potravín na gazdovstve a priamy predaj

Zrušiť množstevné obmedzenia (limitom by mala byť schopnosť osobne spracovať produkciu). Zabezpečiť jednoznačné znenie predpisov o spracovaní potravín a priamom predaji a ich



jednotný výklad na celom území SR – vytvoriť metodický pokyn. Vytvoriť vzorové prevádzkareň a príručku „Ako si navrhnuť vlastnú prevádzkareň pre výrobu malých množstiev výrobkov“, ktorá bude pozostávať z jednej miestnosti s jednými dverami. Hlavným cieľom kontroly zo strany štátnych orgánov nemá byť udeľovanie pokút, ale pomoc pri výrobe kvalitných a bezpečných potravín. Rozsah požiadaviek kladených na výrobcu malého množstva potravín má byť úmerný množstvu vyrobených výrobkov.

Zvrátiť chystané obmedzenia domácich zabíjačiek pre malé podnikateľské subjekty. Tie okrem príjmu pre malých poľnohospodárov, zlep-



šujú potravinovú sebestačnosť mikroregiónov a patria aj k nášmu kultúrnemu dedičstvu.

Vysoké náklady na kafilériu vedú k obchádzaniu pravidiel pri likvidácii vedľajších živočíšnych produktov. Preto požadujeme preplácanie nákladov na kafilériu štátom, alebo iné riešenie (napr. likvidáciu vedľajších živočíšnych produktov v bioplynových staniciach, ako je tomu v ČR).

Participácia úradu podpredsedu vlády na II – vízia Slovenska 2030

<https://www.vicempremier.gov.sk/wp-content/uploads/2019/06/03-Vizia-a-strategia-2019-06-18.docx>

Systémové riešenie podľa ústavy SR, ktoré zdefiniuje vlastníctvo pôdy výlučne pre občanov SR a štát, za účelom potravinovej sebestačnosti a bezpečnosti.

Cirkulárna ekonomika

- ☐ Zmeniť legislatívu tak, že umožní využitie potravinového odpadu na farmách. Zaviazat výrobcov strojov a zariadení k zabezpečeniu náhradných dielov a servisu na dlhšie obdobie (minimálne 10 rokov).

- ☐ Riešiť problém textilného odpadu a plastov.

- ☐ Zvyšiť osvetu a podporiť farmárov a výrobcov potravín pri využívaní 100% recyklovateľných obalov.

- ☐ Podporiť nákup technológií na spracovanie a zhodnotenie odpadov na farme (štiepkovanie, výroba hnojív, ...)

Pôda

Do Programového vyhlásenia vlády zakomponovať vyčlenených 10 miliónov eur, aby bola garantovaná plynulosť priebehu pozemkových úprav.

V nariadení vlády 238/2010 ktorým sa ustanovujú podmienky prenajímania pôdy v správe Slovenského pozemkového fondu (SPF) zmeniť §2 bod 18 tak, aby SPF mohol bez ďalších podmienok odstúpiť od zmluvy.

Mladý farmár môže v súčasnosti požiadať SPF o 28 ha. Žiadame navýšiť tejto výmery a odstrániť podmienku, ktorá od mladého farmára vyžaduje obhospodarovať aspoň také množstvo aké žiada od SPF.

Priemernú výšku nájomného (zákon 504/2003 §1 ods. 3) vypočítavať ako vážený aritmetický priemer a rozdeliť podľa druhu poľnohospodárskej pôdy.

Pri predaji podniku považujeme za nedostačujúce 15 dňové oznámenie na úradnej tabuli, na základe ktorého má prenajímateľ právo odstúpiť od zmluvy o nájme poľnohospodárskej pôdy.

Časté administratívne zmeny hraníc a výmer pozemkov v registri LPIS nemajú žiaden prínos a zbytočne zaťažujú poľnohospodárov aj úrady,



ktorým je tieto zmeny potrebné hlásiť. Žiadame realizovať tieto zmeny najvyšším raz ročne a poľnohospodára administratívou s tým súvisiacou zaťažovať mimo vegetačného obdobia (november-apríl). Vyjadrujeme nesúhlas s návrhom novely zákona 330/1991 – po pozemkových úpravách musia byť zrušené pôvodné nájomné zmluvy nakoľko sa mení výmera, miesto i číslo parcely.

Sociálne poľnohospodárstvo

Na základe zákona 112/2018, ktorý zaviedol pojem iný registrovaný sociálny podnik, vidíme v poľnohospodárstve veľký potenciál pre zamestnávanie zdravotne postihnutých, dlhodobo nezamestnaných, dôchodcov ako aj na resocializáciu po návrate z výkonu trestu odňatia slobody. Sociálne poľnohospodárstvo má potenciál nielen šetriť náklady štátu pri starostlivosti o znevýhodnené osoby, diverzifikovať príjem



farmára aj na nepoľnohospodárske aktivity, ale aj pomôcť zabezpečiť dostatok sezónnych pracovníkov, predovšetkým pri zbere úrody. Rozvoju sociálneho poľnohospodárstva by pomohlo jeho zahrnutie do kritérií zeleného verejného obstarávania.

Podpora od štátu (EU)

Znížiť jednotnú platbu na plochu v prvom pilieri SPP, aby nebolo možné vytvárať zisk napríklad dlhodobým mulčovaním bez produkcie. Toto zníženie by malo byť kompenzované navýšením prostriedkov pre neprojektové opatrenia v druhom pilieri SPP. Tak aby boli podporení poľnohospodári za ochranu životného prostredia, ekologické a prírode blízke formy hospodárenia, dobré životné podmienky zvierat, spracovanie vlastnej produkcie, ochranu pred povodňami, rozvoj biodiverzity, ...

Odstrániť subjektívne kritériá pri projektových opatreniach, ktoré sú všeobecne považované za zdroj korupcie pri ich prideľovaní.

SPF má v správe jednu štvrtinu slovenskej poľnohospodárskej pôdy. Nastavením vhodných kritérií pre výber nájomcov, vychádzajúcich z vyššie popísaných neprojektových opatrení je možné prispieť k zlepšeniu životného prostredia, potravinovej sebestačnosti, vzniku pracovných miest na vidieku a diverzifikácii poľnohospodárskej výroby.

Poradenské služby

Poradenské služby sú služby pomoci pri riadení poľnohospodárskych podnikov a výpomoci pre poľnohospodárske podniky. Tak sme sa konečne dočkali aj na Slovensku. To, čo je bežné v celej Európe (aj mimo nej) sa deje už aj na Slovensku. Poradcovia sa školia na Agroinštitúte v Nitre a poľnohospodári sa môžu tešiť, že už im nebudú radiť len predajcovia chemických firiem.

Na <http://www.agroinstitut.sk/katalog-poradenskych-produktov/> je uverejnený katalóg poradenských produktov, ktorý je rozdelený na záujmové oblasti: rastlinná výroba, živočíšna výroba, potravinárstvo, ekonomika, výživa rastlín a pedológia, mechanizácia, lesníctvo, lúkarstvo a pasienkárstvo. Pričom každá oblasť je delená na produkty poradenstva a ku každému produktu je priradený zoznam poradcov. V prípade, že prijímateľ pomoci má záujem o poradenské služby, môže vybraného poradcu kontaktovať priamo prostredníctvom kontaktného formulára. Napr. v oblasti ekonomika je produkt ekologické poľnohospodárstvo a predaj z dvora, kde v bode 2) je príprava na kontrolu a certifikáciu ekologickej poľnohospodárskej výroby. Všetko to znie veľmi dobre, ale „chybička se vloudila“ – 1 poradca môže za rok vykonať len 10 poradenských služieb! Konečnými prijímateľmi pomoci sú aktívni poľnohospodári, subjekty lesného hospodárstva ako aj malé a stredné podniky podnikajúce vo vidieckych oblastiach, pričom jeden konečný prijímateľ môže mať maximálne 2 služby za rok.

Takže počítajme: 150 poradcov x 10 poradenstiev = 1500 poradenských služieb za rok;

2 služby pre jedného konečného prijímateľa pomoci = 750 subjektov za rok.

To, že len subjektov pracujúcich s pôdou v systéme kontrolovanej ekologickej výroby je 565 a žiadateľov o priame platby je niekoľko tisíc, musia vedieť aj kompetentní. Tak pre koho je nastavené toto poradenstvo? Budú vyčlenené prostriedky v sume 3,8 mil. eur vynaložené efektívne? Poradenstvo v poľnohospodárstve je veľmi potrebné a malo tu byť už dávno, ale pri 10 poradenských službách za rok sa nám niekde stráca profesionalita.

(zh)

Agrolesníctvo

Agrolesníctvo je v slovenskej legislatíve neznámy pojem napriek tomu, že na európskej úrovni na jeho rozvoj existujú aj dotačné schémy. Na jeho rozvoj je potrebné do slovenskej legislatívy (k ornej pôde, trvalým trávny porastom a lesom) zaviesť aj agrolesnícky systém. Agrolesníctvo musí byť súčasťou Strategického plánu SPP 2021-2027, ktorý má potenciál podporiť vznik prezen-tačných objektov, metodických pokynov, dotačných schém i poradenstva v tejto oblasti. Príkladom by nám mohol byť Francúzsky národný program podpory agrolesníctva.

Ochrana majetku

Inštitút poľnej stráže je definovaný v zákone 255/1994 Z.z., avšak povedomie o jeho existencii je medzi poľnohospodármi veľmi nízka. Považujeme za vhodné vytvorenie zákona, ktorý by sa venoval spoločne poľnej a poľovníckej strážii. V trestnom zákone 300/2005 Z.z. žiadame § 212 doplniť o verejnoprospešné práce, aby pri škodách malého rozsahu, ktoré sú zvyčajne posudzované len ako priestupok, bol páchatel potrestaný výkonom verejnoprospešných prác. Zároveň žiadame, aby boli rodičia vždy trestnoprávne zodpovední za konanie svojich detí.

Zuzana Homolová
FOTO – Ladislav Raček





Štědrý den

*Tma jako v hrobě, mráz v okna duje,
v světlici teplo u kamen;
v krbu se svítí, stará podřimuje,
děvčata předou měkký len.*

*„Toč se a vrč můj kolovrátku,
ejhle adventu již nakrátku,
a blízko, blízoučko Štědrý den!*

...

Spřádáme nitě osudů našich odrůd

Známa báseň Štědrý den Karla Jaromíra Erbena nám připomene blížící se Vánoce. Ale spíše než vnější výzdobou, hlukem a reklamou, které se na nás dnes valí ze všech stran, starobylým spřádáním lnu. Předání lnu bylo spojeno se zimním a vánočním časem po dlouhou dobu. Společně s nadcházejícím koncem roku nám to připomíná i obraz vlákna lidského života. Délka vlákna života člověka je určována silami, které jsou nad námi. Dobře známý je symbol nitě či vlákna lidského života spřádaného sudičkami. Osud, který je nám, jako lidským bytostem, vyměřen, neznáme, či jen málokdo z nás.

Jako zemědělci a zahradníci, kteří udržujeme rodinné, kraje a staré odrůdy, však pomyslně spřádáme či spolu-



Mrazem vykouzlený ledový keř na okně.

spřádáme my sami nitě osudů těchto odrůd. Usilujeme, aby jejich život neskončil, ale pokračoval i v budoucnu. Někdy je symbolická nit života odrůd slabá, tenká jako vlasek, jindy silná a pevná. Opakovaným vyséváním, pěstováním a výběrem nejlepších rostlin, které přinesou semena, udržujeme život a bytí našich odrůd. Pokračování jejich osudu je, jako vše co nás obklopuje, v rukou Toho nad námi, ale také v rukou našich...

V posledním letošním Zpravodaji vybíráme opět hojně z dopisů pěstitelů starých odrůd, a přinášíme ještě ozvěny k česneku z minulého čísla. Dále povídání o rybízích v Krkonoších z pera odborníků a pokračování slovníčku domácího semenářství.

Ve vydávání Zpravodaje starých odrůd chceme pokračovat i v nadcházejícím roce a to v podobném duchu jako dosud. Tedy představovat bohatství zachovaných odrůd, jejich krásu a význam. Současně ukazovat možnosti a cesty, jak je udržovat v dnešní době a též je zachovat pro budoucnost.

Dobrý nadcházející rok čtenářům přeje

Petr Dostálek

Obsah Zpravodaje 6/2019

Spřádáme nitě osudů našich odrůd	1
Dařilo se Malínskému křenu, česneku Ruskému z Lipnice i Vojákovým fazolím, ale z hrachu Židovická Edelperle nevzešlo vůbec nic (zkušenosti pěstitelů)2–5	
Česnek Od Jetleba a oharky na kvašáky za poloviční cenu	6
Příprava česneku v kuchyni	7–8
... je to odrůda, kterou hledám, aneb cukrový hrách se vrací zpátky do Litomyšle	9–10
Mapa česneku a šalotky tiskem	11
Výskyt a genetická variabilita rybízů v Krkonošském národním parku	12–14
Nová příručka o domácím semenářství	14
PŘÍLOHA	
Slovníček domácího semenáře – 2. část	15–16

ZKUŠENOSTI PĚSTITELŮ

Dařilo se Malínskému křenu, česneku Ruskému z Lipnice i Vojákovým fazolím, ale z hrachu Židovická Edelperle nevzešlo vůbec nic...

Během podzimu nás pošta vydatně zásobovala zásilkami od pěstitelů starých odrůd. Přicházely obálky tenké, tlustší i tlusté a také malé i větší balíčky. Domácí semenáři nám na Gengel vraceli nejen semena, ale i cibulky, česneky, bramborové hlízy či řízky křenu.

Pěstitelské zprávy měly tu podobu stručných, heslovitých postřehů z pěstování psaných přímo do sáčku k semenům, tu delších a obsáhlejších dopisů. Někdy byly dopisy psány klasicky ručně, jindy na počítači. Za každou zásilkou je



Vojákové fazole, které udržujeme v gengelské sbírce přes dvacet let, jsou oblíbené nejen dětmi.

vidět úsilí a snaha vypěstovat co nejlepší semena, a dostat závazku vrácení osiv, který je podmínkou získání starých odrůd z gengelské sbírky.

Mezi zájemci o staré odrůdy se objevují jak ti, kteří je vyzkouší jednorázově, tak ti kteří objednávají a zkoušejí opakovaně. Například jeden rok získají několik odrůd, další sezónu pár dalších, a po roce přidají opět znovu nové.

Podívejme se ale nyní už na malý výběr zpráv. Začneme těmi, které se věnují Vojákovým fazolím. Je to odrůda vsutku osvědčená. Stálce, které se daří v různých prostředích a to u semenářů pokročilých, ale i u úplných začátečníků, kteří dosud nikdy nic neosivovali.

Děti jsou nadšené z obrázku „vojáčka“...

Vzorná semínka těchto fazolí došla ze středních Čech od paní B. Štrobachové, která napsala: ...pěstování větší části semen na Smečně (okres Kladno) bylo při

pravidelném letním zaléváním bezproblémové – pěstováno na malém záhonu na zahradě. Pouze na konci léta, kdy bylo hodně srážek, jsem se obávala plísní, ale bála jsem se dřívější sklizně, takže sběr byl po jednotlivém suchém lusku. I tak byly plesnivé snad jen dva lusky.

Menší část semen byla pěstována na poli v Bořeticích (okres Břeclav) a tam byly celé keřky odcizeny. Výnos byl nad mé očekávání. Děti jsou nadšené z obrázku „vojáčka“ a chuťově jsou výborné, bohužel netuším, jak se jmenuje odrůda k porovnání.

Děkuji za možnost pěstování této fazole, stane se naší stálicí na zahrádce a v kuchyni.“

Podobně pěkné osivo s postavami vojáků zaslala také paní M. Havlínová z Prahy. Ta své fazolky doprovodila tímto dopisem:

Fazole jsem obdržela začátkem května. Dala vyklíčit do kelímků při pokojové teplotě, kde rychle vyšly, takže jsem koncem května sázela do záhonu poměrně pěkně vzrostlé rostlinky. Část jsem vysadila na zahrádce v Praze a druhou část rostlinek jsem vysadila na chalupě na Benešovsku.

V Praze s pravidelnou závlahou keřičky přežily nejteplejší dny letošního léta a všechny fazolové lusky jsem suché sklídila.

Na chalupě také keřičky pěkně prospívaly, některé části rostlinky se však staly pochoutkou hlodavců či slimáků, nahlované lusky pak byly celé zničené a fazolky znehodnocené (zde pěstitelka doplnila do dopisu vytištěné záběry poškozených lusků, které z technických důvodů nepřetiskujeme).

V Praze všechny lusky hezky uschly. Na chalupě (bývá zde o něco chladnější a vlhčí prostředí) lusky dozrávaly pomaleji a ještě v říjnu byly některé nedozrálé.

I přesto byla sklizeň pěkná a fazolky chuťově výborné. Moc ráda budu pokračovat v jejich pěstování. Do pěstování se zapojil i můj osmiletý syn, neboť se mu líbí „vojáček“?

Vojákové fazole zaslala kromě těchto dvou žen dlouhá řada dalších pěstitelů. Ze všech ostatních osiv zmiňme již jen alespoň ty, které nám došly z Mateřské školy v Praze 6 – Libocké. Zde je semenařilo nejmladší, nastupující pokolení – malé děti pod vedením paní učitelky (o zapojení dětí z mateřských, základních i středních škol viz Bio/Zpravodaj č. 6/2018 a článek Projekt Staré odrůdy ve školách učí děti pěstovat a semenařit staré plodiny již čtyři roky). Vojákové fazole jsou odrůdou velmi vděčnou pro děti díky svému obrazu postavičky vojáka stojícího v pozoru na bílém podkladu semene. Podobných odrůd s lidskou postavou je však daleko více, jak jsme naznačili dříve např. v příspěvku Vojáci a policajti, ale i panáčky, andělé ... a lidé v Bio č. 12/2014.



Zrající záhonek Vojákových fazolí – lusky schnou a z rostlin postupně opadávají listy.

Z hlediska osivaření snad jen poznámku k pozdnímu sběru fazolí na semeno na podzim, kdy, jak uvedeno v druhé zprávě „ještě v říjnu byly některé (lusky) nedozrálé“. V takových případech může být vhodnější sklídit celé keřky, byť jednotlivé lusky nejsou zcela suché a zralé, a nechat je zavěšené dojit a doschnout doma pod střechou. Podzimní vlhké počasí, krátký den a málo sluníčka jim totiž už nemusí umožnit dozrát venku na záhonku a v suchu jim bude lépe.

Během jara jsem česnek několikrát okopávala...

Pěkné, zdravé hlavičky dvou česnekových odrůd gengelské sbírky došly z Brněnska od paní Svozilové. Napsala k nim:

...zasílám zpět vypěstované česneky „ruský z Lipnice“ a „z koncentračního tábora“. Oba česneky jsem zasadila loni na podzim na přelomu září a října. Zahradu máme poměrně vysoko – 520 m n. m. – a půda je u nás spíš jílovitá, těžší a zvláště po dešti tvoří na povrchu tvrdou krustu.

„Ruského“ jsem zasadila 17 stroužků, druhého 21 stroužků. Před sázením jsem je nemořila, ani nijak jinak neošetřovala. Všechny přečkaly zimu bez újmy až na jeden „z konc. tábora“. Během jara jsem česnek několikrát okopávala a cca 4x zalila (pouze, když několik týdnů po sobě nepršelo).

Česneky celou dobu prosperovaly a až v poslední fázi koncem června jsem tři „ruské“ musela vyhodit, odehnily – v té době u nás i několikrát do týdne přšelo včetně příválových dešťů. Všechny ostatní jsem sklídila (14 „ruských“ a 20 „z tábora“) kolem



Mohutné cibule česnekové odrůdy Ruský z Lipnice v roce 2016, pro srovnání přiložena dvacetikorunová mince.

20. července. Poté jsem je nechala zavěšené pod střechou vysušit a na přelomu srpna a září jsme je očistila a uskladnila.

Srdečně zdravím a přeji hodně zdraví
K. Svozilová.

Pisatelka pěstuje pro zásobení rodiny česnek ve větším rozsahu, a to již řadu let. Mimo jiné vzpomíná na odrůdu Bzenecký paličák, který byl osvědčený a který nemůže nyní sehnat. Ve zprávě popisuje

ošetřování česneku ekologicky, bez moření, s opakovanou okopávkou a občasnou závlahou. Někdy se může v záhonku objevit i nemocná rostlina, kterou je potřeba, jak píše, odstranit. Jako zajímavost později uvedla, že doma udržuje dlouhou odrůdu jahodníku s velkými plody, kterým říkají „krabice“ (podle velikosti plodů).

...víceméně mi nic nevyrostlo, a co začalo, to pak nečekaně uschlo

Tu a tam se mezi dopisy úspěšných množitelů vyskytne i zpráva, jež popisuje, že se nedařilo a výsledky nebyly dobré. Pan J. Hájek z Kroměřížska napsal rukou následující řádky:

„Posílám zprávu o pěstování, víceméně mi nic nevyrostlo, a co začalo, to pak nečekaně uschlo. Ještě se mi nikdy nestalo, že by toho vyrostlo tak málo, mám trochu jílovitější půdu, třeba mrkev mi nejde nikdy. Zkusím to ještě příští rok (nechal sem si od některých druhů jedno nebo dvě semínka do zálohy. Píšu teď seznam semínek...“

(okurka) CUS002 Budyšínská pařeništní

– vůbec nevzešlo

(tuřín) BRA001 dumlík

– nevzešlo nic

(rajče) LYC063 De Berao

– vůbec nevzešlo



Odrůda česneku nazvaná Z koncentračního tábora má široké listy.



Mnichovskou pivní ředkev se podle zaslaných zpráv podařilo namnožit vícero domácím osivářům.

(proso) PAN001 Hanácká mana – pár rostlin vyrostlo, posílám semena
(paprika) CAP007 Hodonínská sladká převíslá – vůbec nevzešla
(křen) ARM001 Malínský – vyrostl – posílám
(ředkev) RAP008 Mnichovská pivní ředkev – vyrostla – posílám
(paprika) CAP001 Moravská ovocná – vůbec nevzešla
(pšenice špalda) TRI003 Roter Kolbenspeltz – nic
(celer) API001 Pražský obří – nic
(hrách) PIS008 Židovická Edelperle – vůbec nic
(mák) PAP039 Bílý Mák II (od Lanškrouna) – ani rostlina
(tykev) CUC006 Hokaido – ani jedna
(listové zelí) BRA037 Ruské červené – nic“

Z tak širokého záběru různých druhů vyznívá přehled výsledků až trochu jednotvárně – např. ...nevzešlo nic, ...vůbec nevzešlo, ...nic, ...ani rostlina. Tady opravdu sklizeň neuspokojila, či přesněji, skoro žádná nebyla. Snad se ale zadaří jindy a štěstí se na i na tohoto pěstitele někdy usměje...

Posílam taktiez staru odrodu bielej tahavej fazule

Mnoho osiv a zpráv k nám doputovalo ze Slovenska. Ze slovensky psaných listů jsme vybrali nyní jeden, který ponecháváme v původním pravopisu, tak jak nám byla zaslán, tedy bez čárek a háčků



Klas kalužnice křivoklasé.

(jak se dnes již někdy píše). Dopis nám zaslala ze Senice paní L. Balážová:

„Posielam naspat osivo pacibulky Blazenky, nemala problem ani s chladnejším a vlhkým počasím. Nakoľko bolo chladne a daždivé počasie v máji aj júni, osivo tekvice Pecarky Vám zaslať

nemozem. Rastlinky boli prilis male, neprosievali aj napriek zhlavovému zakvasu a hnojeniu zkompostovanim kon-skym hnojom. V septembri sme mali tiez chladno. Tento rok u nas neprial ziadnym teplomilnym rastlinam, ci uz paradajkam, paprikam a tekvičiam. Zostalo mi par semienok, takže ak bude nasledujuci rok priaznivý, semenka vratim.

Posielam taktiez staru odrodu bielej tahavej fazule. Mam ju od mojej svokry, ktora ju ma od svojej mamy a ta zase od jej mamy. Pestuje sa uz niekoľko generácii. Je vhodna iba na semena a pri dlhšom varení sa rozvara. Nevieť jej názov a volam ju Kristinkyna fazula. Je veľmi urodna a nepozorovala som žiadne choroby. Tento rok kvôli chladnejšiemu počasiu bola uroda trochu menšia, ale aj tak bolo na nej vela plodov.“

Vedle pacibulek živorodé cibulky provázela zásilku bílá semena fazole. Tato „Kristinkyna fazula“ je pěkným příkladem uchovávané slovenské rodinné odrůdy, která se v rodině předává mezi ženami po dlouhý čas.

Roste bez zvláštní péče, ale rád vodu

Namnožená semena, včetně několika řízků Malínského křenu (podrobně k Malínskému křenu viz Bio č. 4 a 5/2011), došla od paní Večeřové, která pěstitelskou zprávou pojala do přehledné tabulky. Zde vedle názvu odrůdy zaznamenala její růst, výnos, izolaci a dojem z pěstování.



Živorodá cibule Papacibulka Blaženka tvoří v květenství drobné i větší pacibulky.



Malínský křen, na snímku řízky připravené pro nové pěstitele, má rád dostatek vody.



Semeno české rýže, zapomenuté obiloviny rosičky krvavé.

Vedle obvyklých brambor či ječmene měla též několik málo známých obilovin – rosičku, ježatku, kalužnici či proso. V tabulce dobře vystihuje vzhled i vlastnosti těchto druhů. Například rosička krvavá, která byla zvaná dříve česká rýže a to podle sklovitého vzhledu svých droboučkových obilek, které připomínají rýži, skutečně dozrává velmi nestejnoměrně. Tedy nikoliv jako běžné obiloviny, u nichž klasy zežloutnou, uzrají, a pak se sklízí a zrna v nich

pevně drží. Laty či prstovitě rozložené klasy zrají na jedné rostlině postupně a zralá semínka z nich snadno již při slabém doteku vypadávají, zatímco jiné části jsou ještě nezralé. Rosička vyžaduje tedy sklizení do snopků, kde zrna dojdou, a potom velmi opatrný sběr.

Z pěstitelských zpráv vybral

Petr Dostálek
FOTO – autor
a archiv Gengel, o.p.s.

Pěstitelská tabulka podle paní Večeřové

Odrůda	Růst	Výnos	Izolace	Dojem
brambory ‚Norma‘	ve vzdušnější zemině lépe než v jílovitější	střední	jistě	pozdní, vyšší stonky, nasazení hlíz blíž pod rostlinou
ječmen ‚gengel‘	nepříliš zdravý list	střední	ano	různorodé klasy, lišící se i v míře osinatosti a řad klasu
„Merlík vonný Bern“	neklíčí dřív než v teplé části roku, vzejde i z pod 1 mm	skromný	ano	semínka sebrána co nejpozději v říjnu
Zelí „Ruské červené“	ještě nevykvetlo (bude vráceno, až bude)			
Křen Malínský	pěstován v hrůbku	dobry	jistě	roste bez zvláštní péče, ale rád vodu
„rosička krvavá“	nízký, přežila polostín	nedostatečný	ano	potíž vystihnout správnou dobu sklizně
„kalužnice křivoklasá“	nižší	malý	ano	3–5 „ramen“
Proso „Fialové“	zdravý	dobry	ano	sympatické, flexibilní v termínu setí
„Ježatka obilní“	vysoký rozkladitý	velmi dobrý	ano	možno i předpěstovat, jinak vzhází až za tepla není tak bujná a rychlá, světlý pruh středem listu

Česnek Od Jetleba ... a oharky na kvašáky za poloviční cenu

Od uchovatelky Gengelu, paní Ivany Vojtěchové ze Zlína, jsme dostali nedlouho po vyjití česnekové mapy, novou rodinnou odrůdu česneku. Podle jména původního udržovatele ji nazvala Od Jetleba.

Paní Vojtěchová se věnuje pěstování vícero česnekových odrůd, včetně zaznamenání jejich jména a původu. Vedle toho i domácímu osivaření, jež prostřednictvím Semínkovny ve Zlíně, kterou založila, propaguje a rozšiřuje i na sociální síti. Z jejího dopisu, kterým doprovodila zaslanou odrůdu česneku, přinášíme podstatnou část i pro čtenáře Zpravodaje starých odrůd:

...posílám více než 40 let starou rodinnou odrůdu česneku, který jsem nazvala Od Jetleba. Zahradkářská osada byla založena v roce 1970 a „tatík Jetleb“ ho tam celou dobu pěstoval. A pan Jetleb, kterému je přes 80 let, ho pěstuje doposud. Ne na pacibulky, ty nechal dozrát pro mne. Podle něj je česnek ostřejší.

Tento česnek jsem zatím pěstovala jen lx – z pacibulek a stroužků původní velké cibule. Posílám pacibulky, ty největší jsem rozdala, ale aspoň jedna je pěkná. Malé stroužkové cibule jsou z původních pacibulek – výhonky jsem vylámala. Větší stroužky v sáčku jsou z původní stroužkové cibule – tu jsem dostala jen jednu. Je vidět, že cibule je přezrálá, rozpadá se – tam jsem nechala vyzrát pacibulky, které i posílám.

Letos mám nachystaný záhon o 20 řádcích po 15 česnečích, k tomu 2 řádky na různé pacibulky. Pěstuju 9 druhů (odrůd) – Bjetin (vhodný pro žlučníkáře a nazeleno, nejranější), Kavkazský, Vekan, Havran, Rusák, dva staré od Hanzlíka (to jsem našla na opuštěné zahradě pacibulky a jsou to nějaké paličáky Rusáky, Bzenecké?), od Marti bílý paličák a Od

Jetleba. Česnek pěstuju od podzimu 2015, pouze zimní paličáky. Všechny jsou ostřejší, vyhovují mi různé velikosti stroužků. Líbí se mi rozdíly ve stavbě a tvaru stroužkových cibulí, barvě slupek, počtu a velikosti stroužků, chutích.

To jsem v létě na trhu Pod Kaštany (místní tržiště ve Zlíně – pozn. redakce) viděla pána prodávat česnek, prý Dukát. Nahlédnu do bedýnky a měl tam aspoň tři odrůdy! A ještě k tomu nic moc kvalita... dala jsem se s ním do řeči, upozornila jsem ho na ten smíšený česnek a oharky na kvašáky mi prodal za poloviční cenu!

Pěkná sbírka česneků autorky dopisu obsahuje nejen běžné odrůdy, které se dají získat v obchodní síti, ale i odrůdy staré a cenné, jak ukazuje původ a příběh odrůdy rodiny Jetlebových. Na ní je dobře vidět předávání odrůdy z otce na syna, mohli bychom říci v patrimoniální řadě (pater je slovo z latiny a znamená otec) a také dlouhodobé udržování odrůdy na jednom místě. Zde v zahradkářské kolonii ve Zlíně po dlouhý čas, vlastně již téměř půl století. Tato odrůda vytváří v květenství velké pacibulky, podobně jako například gengelská odrůda Z koncentračního tábo-
ra (viz minulé číslo Zpravodaje starých odrůd). Zajímavá je mimo jiné také odrůda pojmenovaná Kavkazský, která byla před



Pěčlivě ošetřená zavěšená domácí úroda běžných i méně běžných odrůd česneku.



některá lety přivezena z Arménie, a má tedy skutečně kavkazský původ.

Jak je patrné, česneková mapa, ačkoliv je velmi pestrá, zdaleka neobsahuje všechny rodinné odrůdy. Těch je mnohem víc a bohatství a rozmanitost česneků, které se udržují u drobných pěstitelů, je opravdu velké a téměř nepřeberné. Každá česneková odrůda má své jedinečné pěstitelské vlastnosti, a také jedinečný příběh spojený s lidmi, daným místem a časem. Stojí tedy za to uchovat ji také pro budoucí pokolení.

pd

FOTO – Ivana Vojtěchová

Rodinná odrůda Od Jetleba včetně květenství s velkými pacibulkami.

Příprava česneku v kuchyni

V minulém čísle Zpravodaje starých odrůd jsme si dosti podrobně představili jak různé rodinné, krajové a další odrůdy česneku, tak zásady jejich pěstování. Na pěstování česneku přirozeně navazuje jeho využití v kuchyni.

V domácnosti je česnek kořením, zeleninou či přísadou, která propůjčuje svou nezaměnitelnou chuť mnoha pokrmům. Podívejme se proto aspoň stručně na možnosti, jak můžeme česnek připravit, aby nám v pokrmech dobře posloužil k jejich správné chuti i k upevnění našeho vlastního zdraví.

Na topinky přímo

V některých případech je možné rozetřít stroužek česneku přímo na pokrmu, jak je tomu u topinek. Na ztvrdlý povrch topinky stroužek přímo otíráme a nepotřebujeme zde tedy žádnou pomůcku, kterou bychom česnek rozmělnovali, strouhali či jinak připravovali. Kůra topinky je dostatečně tvrdá a slouží jako drsná bruska, o níž se měkký, dužnatý stroužek snadno otírá. Dávkování záleží na pálivosti dané odrůdy i chuti strávníka. Někomu stačí počesnekovat topinku málo, takzvaně na chuť a vůni, jiný česnekem nešetří a chce, aby topinka opravdu pálila. Jako tzv. topinkové se také označují typy česneku s menšími stroužky, u nichž jeden stroužek vystačí právě na jednu topinku.



Roztírání česnekového stroužku špičkou nože.



Struhadlo typu hruštička, zde na prasátku, je malé a nezabere doma mnoho místa.

Z gengelských odrůd je to například odrůda Z Moravy.

Rozetření nožem

Pro většinu úprav však česnek vyžaduje rozmělnění či rozetření do pokrmu předem. Pro menší množství nám postačí nůž a dřevěná podložka. Jednou rukou přidržujeme stroužek a druhou ho rozetíráme. Tedy špičkou nože přidržovaného prstem roztíráme stroužek držený prsty druhé ruky na dřevěné podložce na jemno. Zpravidla postupujeme od špičky stroužku směrem ke kořínkům, podpučí. Pracujeme-li pečlivě a česnekový stroužek je pevný, s dostatkem šťávy, můžeme takto natřít velmi jemnou kašičku vhodnou



Česnekový lis vyrobený z nerez.

na různé využití. Silnější jedinci mohou také zkusit celý stroužek najednou rozdrtit, rozmačkat na podložce tlakem nože.

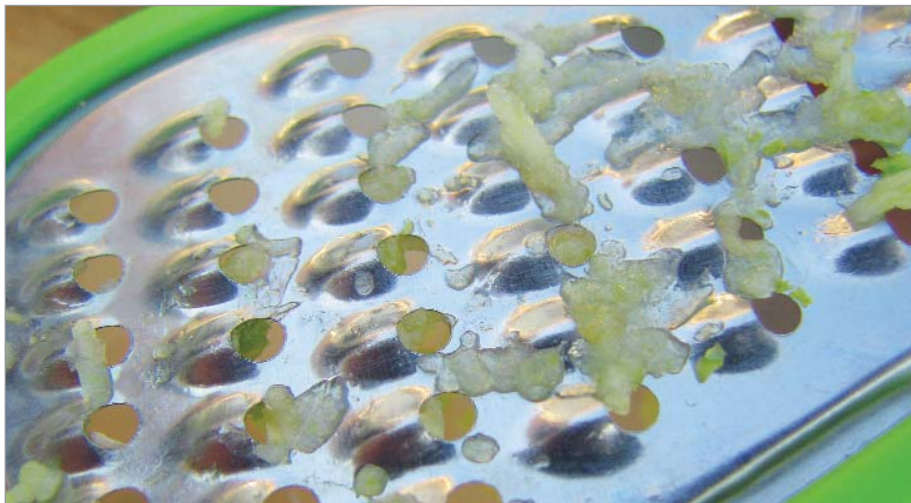
Pro některé pokrmy je vhodný česnek nakrájený na plátky, pak stroužek krájíme na podložce na tenké plátky, zpravidla napříč stroužku.

Ruční lis

Jestliže potřebujeme nachystat větší množství česnekové kašičky přicházejí již ke slovu lisy a struhadla či struhadélka. Osvědčenou možností je rozmělnění v ručním lisu na česnek. Používají se různé typy a z různých kovů, například z hliníku či z nerez. Postupujeme tak, že oloupaný stroužek vložíme do lisu a stlačením pákou druhé rukojeti ho prolisujeme přes děrovanou plošku. Otvory vystoupí již jemně rozmělněná česneková hmota, případně vystupuje část stroužku i šterbinou kolem tlačící páky. Takto snadno nalisujeme rychle i větší počet stroužků, například na vaření pokrmu pro více strávníků. Lis je bezpečný a rychlý. Po stroužku v něm však zpravidla zůstává slupička, pokožka stroužku a lis tak vyžaduje občas vyčištění – vyškrábnutí zbytků.

Struhadla a struhadélka

Na přípravu se používají také různé typy struhadel a struhadélek a to jak kovová, tak keramická, různých velikostí a provedení. Stroužek při strouhání přidržujeme prsty a postupně na hrotech povrchu dělíme, strouháme na menší části. Pro strouhání malých množství česneku v domácnosti je osvědčené struhadélko například typu hruštička. To má tvar plodu hrušky s držátkem, přičemž pod struhadlem je plastový zásobník, kryt, který nastrouhané



Hroty hruštičky s česnekem.

FOTO – G. Dostálková

kousky zachytává. Strouhat lze i na keramickém struhadle, které si vybere ten, kdo dává přednost šetrné, „nekovové“ přípravě. Keramická struhadla jsou nabízena v různých provedeních, sloužit mohou doma i jako umělecké ozdoby.

Omezením či nevýhodou všech struhadel, ať malých či velkých, je nebezpečí poranění prstů. Stroužek česneku je, oproti jiným, obvykle strouhaným druhům zeleniny či ovoce, které jsou zpravidla větší, poměrně malý. Při strouhání je tedy třeba soustředění a opatrnosti. Výhodnější na strouhání jsou samozřejmě větší stroužky, které můžeme do prstů i lépe uchopit.

Při potřebných velkých množstvích česneku se také jednoduše stroužky melou na mlýnku na maso, jak je to tradiční postup při domácích zabijačkách. Pro tento



Pohled zblízka na keramické hroty.

FOTO – P. Kissling



Po tření či strouhání je dobré struhadlo či deštičku ihned omýt, aby zbytky česneku na povrchu nezaschly, protože se pak hůře čistí, musí se odmočit.

Malé česnekové hlavičky, které se nevyplatí loupat, neboť práce s nimi by byla neúměrně dlouhá a titěrná, není ale nutno vyhazovat. Je možné je dát do například do polévky nebo pod maso celé neloupané, propůjčí tak jídlu svou chuť. Před vložením do pokrmu otřeme prsty zbytky slupek, a jeli potřeba, ještě případně očistíme např. odřízneme nožem místo, kde vyrůstají kořínky. Kdo chce může pak tento uvařený či upečený česnek ze slupky vycucat.

pd

FOTO – P. Dostálek

Keramické struhadlo je uměleckým výrobkem.

FOTO – P. Kissling

... je to odrůda, kterou hledám aneb Cukrový hrách se vrací zpátky do Litomyšle

Z pěstitelských zpráv osivářů starých plodin, které jsme na Gengel dostali na podzim 2019, jsme vybrali jednu, která se věnuje cukrovému hrachu a u níž se chceme zastavit podrobněji.



Zrnokaz v létě na hrachovém květu.

Zájemce si na jaře objednal z gengelské nabídky hrách Hejzlarová, a na podzim nám, spolu se dvěma vlastnoručně vypěstovanými sáčky semen této odrůdy, napsal následující zprávu:

HRÁCH HEJZLAROVÁ

Rok sklizně 2019

Miroslav Brůna

Litomyšl

Poznámka: vracím 2x SÁČEK á 50 ks, celkem 100 ks semen

Dobrý den,
předně ještě jednou děkuji za zaslání semen. Před třemi lety jsem začal lehce zahradničit a vysazoval dostupné odrůdy cukrového hrachu s nadějí, že vypěstuji stejný, jako sázel celé roky můj děda v lokalitě Dolní Újezd u Litomyšle. Zakoupené odrůdy (tuším Carouby, Ambrosia a ještě jakási) se s ním však vůbec nedaly srovnat, což mě velmi zklamalo. Nakonec jsem na internetu našel fotky odrůdy Hejzlarová a okamžitě došel k závěru, že je to odrůda, kterou hledám – což se mi také po sklizni potvrdilo.

Moje zahrada se nachází v zahrádkářské kolonii v Litomyšli v nadmořské výšce 350 m n.m., v mírném jižním svahu mrázové kotlinky pod hrází rybníka. Hrách jsem sázel postupně, po cca 14denních intervalech, začal jsem 9.3.2019. Tomuto prvně zasazenému se dařilo řekl bych nejlépe. Vzhledem k suchému počasí jsem pravidelně zaléval. Výška narostlého porostu cca 1,7 m, úroda dobrá. Hodně semen mi zlikvidoval jakýsi brouk, který se z nich vyklubal a zůstal po něm v semenu otvor válcového tvaru. Semena, která Vám vracím jsou několikrát přebraná a měla by být všechny v pořádku.

Děkuji, s pozdravem

Miroslav Brůna

Těší nás, že zde nabídka starých odrůd Gengelu posloužila, k tomu, aby se osvědčená odrůda či typ hrachu, který sázel dědeček pěstitele, vrátila zpět na záhonky. Jak jsme zjistili telefonicky, v rodině se tento hrách po smrti dědečka ztratil a nebyl doma k nalezení. Proto se pan Brůna, jak sám píše, dal do hledání na Internetu, a když nepomohlo pátrání v běžném obchodním sortimentu, našel

a využil Gengel. Tak se mu podařilo získat odrůdu, jež odpovídala hrachu, který pěstoval a osíval celá roky doma jeho dědeček.

Časný výsev předpokladem dobré úrody

Ze zaslání zprávy vyplývá, že nejlépe se tomuto cukrovému hrachu dařilo z nejčasnějšího jarního výsevu. Tato skutečnost plně odpovídá i zkušenostem z rodiny Hejzlarových, od nichž jsme sortu před lety získali. Také zde dávají přednost časnému výsevu v březnu, který je nejlepší. Pozdější setí už nemusí přinést tak dobré výsledky. U hrachu Hejzlarová jde pozdní odrůdu, jež potřebuje delší dobu, aby se mohla rozrůst v mohutné rostliny – na záhonu dosahuje obvykle až výše dvou metrů – a začít plodit. Opakovaný výsev je možný a vhodný na průběžné sklizení sladkých lusků do kuchyně, na osivo je obvykle vhodné vybrat a ponechat první výsev či jeho část. Důležitý je dostatek vláhy, nejlépe v podobě dešťové vody shůry, jinak i za pomoci závlivky.

Chutná i broukům zrnokazům

V pěstitelské zprávě zmíněný brouk je zrnokaz hrachový, který napadá odkvétající květy či mladé nasazované lusky, na které klade vajíčka. Při pozorném sledování záhonku s hrachem v létě najdeme tohoto broučka, patřícího k nosatcům, jak se zde čile pohybuje na květech. Larva, která se vylíhne z nakladených vajíček, se vyvíjí v semeni, kde dokončuje svůj vývoj a v semeni se i zakuklí. Nakonec vylézá z hrachového



Pohled na vylíhlého broučka, který se přes několikrát přebrání semen v sáčku objevil.



V běžném domácím pěstování na semeno je obtížné se tomuto broučku zcela vyhnout. Zejména v teplých a suchých letech, jaké poslední dobou bývají a které mu svědčí, je jeho výskyt poměrně častý a hojný. Zrnokaz však po výletu ze svého „obydlí“ další semena nenapadá a patří mezi tzv. polní škůdce (není to tedy tzv. skladištní škůdce, který by se na hrachu v domácnosti množil). Nepříjemné je to někdy doma, kde dosušujeme osiva, kdy nečekaně se objevivší brouk vyvolá nelibost, zejména žen. Brouk se vylihne a vyletí, ale dále doma už neškodí. Možností, jak mu zabránit ve výletu, je přemrazení suchých semen chráněných proti vlhkosti v mrazničce, kde při teplotě -18 stupňů Celsia dojde ke zničení brouka (mráz klíčivost suchých semen nepoškozuje).

Vraťme se ale zpátky k uvedené pěstitelské zprávě. Ta dobře ukazuje, že mozaika míst, kde byl cukrový hrách typu Hejzlarová znám, se stále rozšiřuje a doplňuje. V gengelské sbírce rodinných, krajových a starých odrůd má hrách Hejzlarová své pevné místo již od konce devadesátých let dvacátého století. Je oblíbený pro své velké, sladké lusky, které rostou na mohutných, až dvoumetrových rostlinách (viz popis v Bio Představujeme oblíbené staré odrůdy: hrách Hejzlarová číslo 6/2013). V Bio a Zpravodaji starých odrůd jsme se jeho rozšíření v českých zemích i na Slovensku v minulosti několikrát věnovali – například Zpráva o použití semen hrachu Hejzlarová, číslo 11/2013, dále K pěstování zelovského cukrového

Mnohostranný význam uchování rodinných odrůd

Jak vidno nabídka udržovaných starých, krajových, rodinných a dalších odrůd Gengelu má mnohostranný dopad. Ukazuje například dobře pestrost kulturních rostlin a cenných, zapomenutých či pozapomenutých odrůd, které se udržely do dnešních dní. Tuto rozmanitost lze v přehledné podobě studovat kupř. na



Dále se díky udržovaným odrudám zájemci z řad veřejnosti mohou seznámit s plodinami, které chybí v současné nabídce obchodních společností, a při jejich pěstování se znovu přirozeně učit i domácímu semenečnickému pěstování, dnes také již zapomenutému umění. V neposled-

Udržování odrůd ve svépomocném koloběhu

Koloběh udržování odrůd se tak opakuje a napodobuje novodobým způsobem tradiční předávání odrůd. To bylo dříve známé jak v rámci rodiny, mezi jednotlivými pokoleními (předávání z matky na dceru, či z otce na syna), tak v rámci místních vesnických pospolitostí. Zde i mezi lidmi nepřibuznými, ale vzájemně spojenými životem v daném místě a čase. Gengelská sbírka tím slouží k udržování a využívání odrůd jednotlivci i ke všeobecnému, celospolečenskému prospěchu.

FOTO – autor a archiv Gengel, o.p.s.



Mapa česneku a šalotky také tiskem

Obrazová mapa česneku a šalotky, která byla v minulém čísle Bia/Zpravodaje starých odrůd v elektronické podobě vyšla v říjnu 2019 také vytištěna jako plakát na papíře. Vedle Mapy česneku a šalotky zachycující odrůdy těchto druhů v českých zemích, obsahuje také mapu slovenskou, která je nazvána Rodinné a krajové odrody cesnaku a šalotky na Slovensku. Plakát, který je celobarevný a oboustranný, je vytištěn na formátu A2 na křídovém papíře. Pro zaslání poštou je složen do velikosti A5 a připravila jej uchovatelská organizace starých odrůd Gengel, o.p.s.

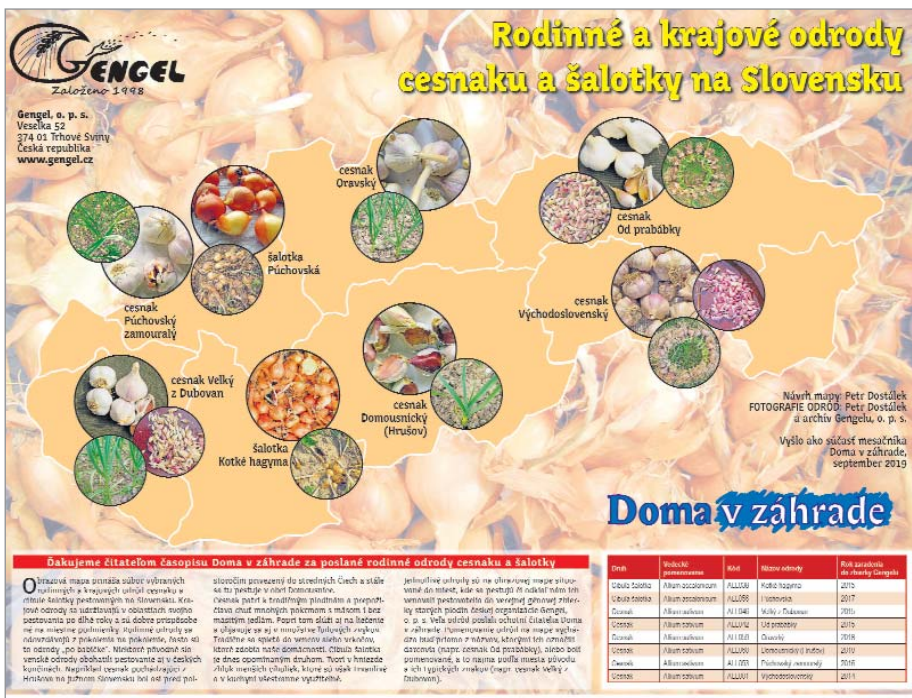
Odrůdy jsou na mapách umístěny přibližně do míst svého původního výskytu nebo dlouhodobého pěstování. Fotografie je zobrazují jako stroužky, rostliny na záhonu, sklizené hlavičky nebo pacibulky u česneku a cibulky či hnízda u šalotky. V tabulkách u obou map je přehled zobrazených odrůd s kódy, pod kterými jsou vedeny v gengelské sbírce. Na mapě České republiky je devatenáct odrůd česneku a čtyři odrůdy šalotky, na mapě Slovenské republiky pak šest česneků a dvě šalotky. Průvodní text je česky (mapa České republiky) a slovensky (mapa Slovenské republiky). Česká mapa, jak již uvedeno, vyšla jako součást časopisu Bio/Zpravodaje starých odrůd číslo 5/2019, slovenská mapa pak v časopise Doma v záhrade, a to v září 2019.

Zájemci si mohou vytištěnou mapu objednat na stránkách gengel.cz.

pd



Šalotka Mičurinka z Hané tvoří drobné cibulky ve velkém množství.



Česnek pocházející ze slovenského Hrušova se již dlouho pěstuje ve středních Čechách ve vsi Domousnice a nalezneme ho proto na české i slovenské mapě.

VÝSKYT A GENETICKÁ VARIABILITA RYBÍZŮ v Krkonošském národním parku

Podle Konvence o biologické rozmanitosti a dalších mezinárodních úmluv je odpovědností každého národa uchovávat jeho vlastní genofond vyšlechtěných rostlin jako součást kulturního dědictví. Genofond plodin zahrnuje i plané ancestrální a příbuzné druhy, které jsou významnou zásobárnou genů pro šlechtění a výzkum.

Česká republika patří do Euro-sibiřského centra diversity pro drobné ovoce s planým výskytem rybízu, ostružiníku, maliníku, jeřábu a dalších. Navíc Krkonoše jsou považovány za ostrov Nordické květeny ve střední Evropě s výskytem planých ovocných druhů včetně glaciálních reliktních, např. ostružiník moruška (*Rubus chamaemorus*).

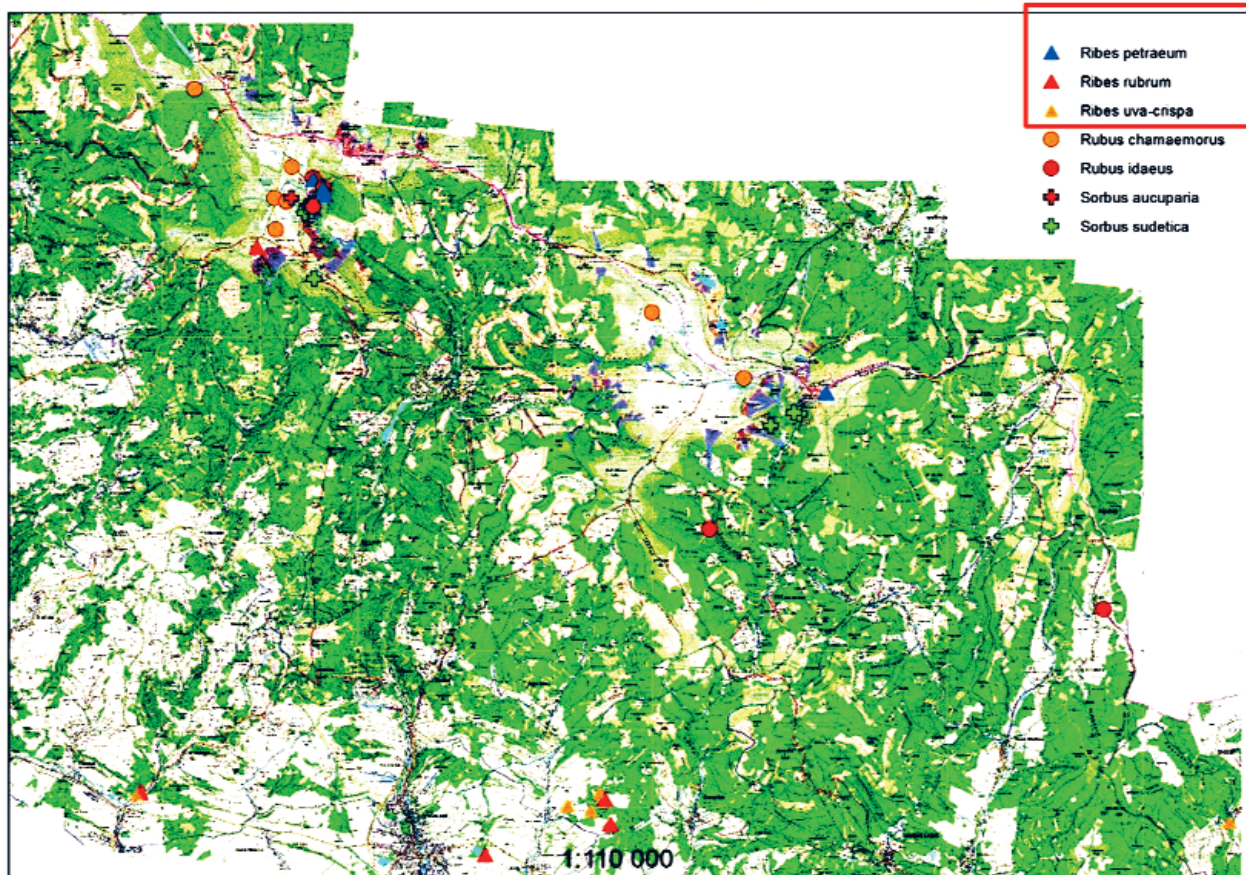
Mnohé druhy, např. jeřáb sudetský (*Sorbus sudetica*), ostružiník moruška (*Rubus chamaemorus*) a rybíz skalní (*Ribes petraeum*) patří ke kriticky ohroženým druhům v České flóře (C1, Kubát 2012). *Ribes petraeum* je známý především z vlhkých a skalnatých svahů horských poloh, včetně ledovcových karů (Labský důl), *Ribes uva-crispa* roste v suťových lesích, kamenitých stráních, místy i synantropních stanovištích, v Krkonoších, ale i dalších územích, další druhy rybízu (*Ribes* spp.) představují převážně pozůstatky minulého pěstování a může se jednat o historicky vzniklé lokální odrůdy. Tyto lokální odrůdy se dlouhodobě adaptovaly na místní klima a půdní podmínky, čímž získaly hodnotné



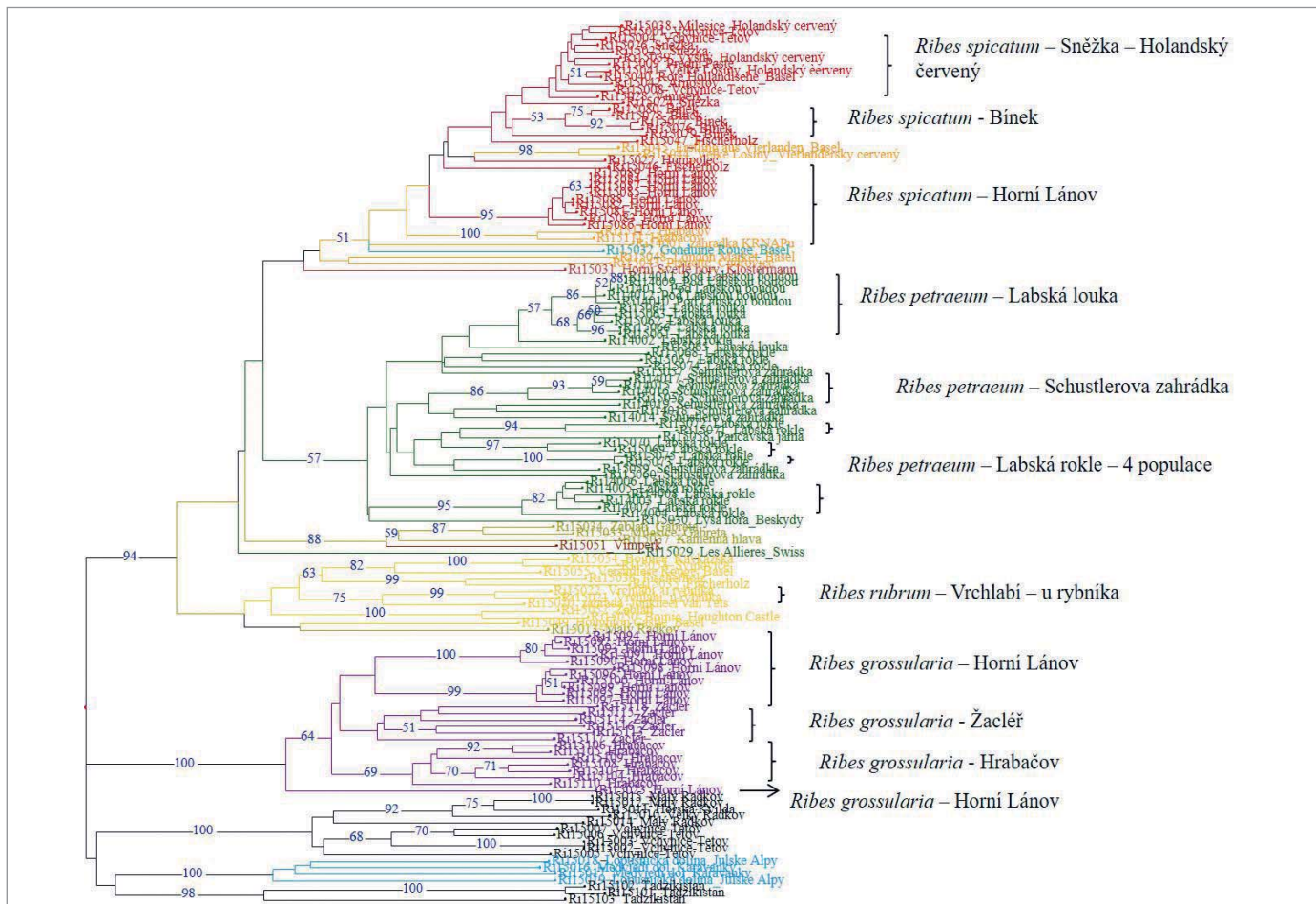
genetické vlastnosti a staly se žádanými genofondy pro šlechtění. Podobně cenné jsou i adaptované formy v dávných dobách introdukovaných starých kultivarů, které v současné době lze nalézt v krajině a v okolí zaniklých sídel.

V rámci projektu tzv. Norských fondů jsme začali spolupracovat nejprve se správou Krkonošského národního parku (KRNP). Lokality byly vybrány na základě herbariových a literárních údajů

a inventarizace rostlinných druhů KRNP. Lokality byly navštíveny na podzim 2014 a v létě 2015. Na lokalitách byly zapsány fytocenologické snímky na plochách o velikosti 3 x 3 m pro botanickou klasifikaci.



Obrázek 1 – Mapa se zakreslenými lokalitami sběru vzorků v KRNP



Obrázek 2 – Dendrogram vytvořený na základě dat analýzy mikrosatelitů pro účely studia genetické variability vzorků rybízů. Barvy odpovídají předpokládaných druhům vzorků: červená – *Ribes spicatum*; zelená – *Ribes petraeum*; žlutá – *Ribes rubrum*; fialová – *Ribes grossularia*; černá – *Ribes nigrum*; modrá – *Ribes alpinum*.

Dále byly odebrány vzorky listových pletiv u každého nalezeného jedince *Ribes* spp. Část vzorků byla odebrána přímo pracovníky správy KRNP a zaslána do VÚRV, v.v.i. k analýzám. V případě *Ribes petraeum* byla pro vzorkování vybrána většina keřů a všechny sběrové keře byly očíslovány a lokalizovány GPS pro mapování (Obrázek 1). V případě běžnějších druhů *Ribes* spp. a předpokládaných krajových odrůd bylo vybráno několik vzorků z různých lokalit. Každá odebraná položka představovala tři mladé listy z keře bez viditelného poškození houbami.

Protože jsme do analýz potřebovali přiřadit další vzorky, provedli jsme ještě další sběry ve Slovinsku a na Šumavě. V té době jsme začali spolupracovat s panem Dr. Kisslingem a od něj jsme získali prvních 29 vzorků, které nám sloužily jako referenční. Celkový počet vzorků se rozrostl na 137, z toho 85 vzorků pocházelo z KRNP.

Z listů byla extrahována DNA a provedena analýza mikrosatelitů, což jsou úseky DNA, které snadno podléhají mutacím, a proto u nich evoluce probíhá mnohem rychleji než u jiných oblastí DNA, např. genů. Vykazují tedy větší míru variability i v rámci jednoho druhu. Toho se využívá mj. ve forenzní genetice k ur-



Obrázek 3 – *Ribes petraeum* v Labském dole

čování otcovství, apod. Pro naše účely bylo vybráno 24 úseků DNA specifických pro rod *Ribes*. Základním zpracováním výsledků analýzy mikrosatelitů je dendrogram, který ukazuje míru příbuznosti či genetické blízkosti studovaných jedinců, v našem případě keřů rybízů (Obrázek 2). Výsledky nás v mnohém překvapily. Ne všechny keře sbírané jako *Ribes petraeum* se ukázaly skutečně být *Ribes petraeum*. Například keře sbírané na Sněžce patří překvapivě do druhu *Ribes spicatum* a jedná se pravděpodobně o odrůdu Holandský červený. Jak se na svahy naší nejvyšší hory tyto keře dostaly, můžeme pouze spekulovat.

Rybíz skalní

(*Ribes petraeum* Wulfen in Jacq.)

Rybíz skalní (Obrázek 3) je nízký keř s poléhavými až vystoupavými větvemi. Je jedním z rodičovských druhů odrůd červeného rybízu v Evropě. *Ribes petraeum* se nachází v horských oblastech Evropy, v České republice v Krkonoších, na Kralickém Sněžníku a v Hrubém Jeseníku. Keře rybízu skalního rostou v polostínu, většinou na severních svazích, na skalách a v suťových otevřených lesních porostech. Preferuje lokality s vlhkou půdou. Roste na svazích v montánním až subalpínském pásmu. Vyskytuje se v Krkonoších na několika subalpínských stanovištích, včetně ledovcových karů. Jeho variabilita není příliš vysoká, v Krkonoších tvoří pravděpodobně jednu

nepřilíš početnou populaci. V České republice je zařazen mezi kriticky ohrožené druhy (C1).

Rybíz klasnatý

(*Ribes spicatum* Robs.)

Rybíz klasnatý je vzpřímeně rostoucí netrnitý keř, v přízemní partii většinou užší než nahoře, větve vesměs vystoupavé s výškou do 2 m. Větve jsou lysé, šedohnědé nebo načervenalé, letorosty krátce pyřité a řidce žláznaté s listy obrysem okrouhlými či ledvinitými s rubem lehce až hustě chloupkatým. Květy jsou žlutozelené nebo hnědozelené po 10–15 v hrozu. Kvete v dubnu až květnu. Plody jsou červené, kulovité, průsvitné, 7–8 mm velké. Areálem výskytu je severní Evropa – od Skotska, přes Skandinávii po severní evropskou část Ruska a dále Sibiř. Patří rovněž mezi plané předky pěstovaných odrůd. Všechny nálezy *R. spicatum* v Krkonoších jsou keře zplanělých odrůd odvozených od tohoto druhu rybízu, nejčastěji jde pravděpodobně o odrůdu Holandský červený.

Rybíz červený

(*Ribes rubrum* L.)

Ribes rubrum je dalším planým předkem červeného rybízu pěstovaného v Evropě.

Jedná se o 1,5 m vysoký opadavý keř. Má pětialočné listy spirálovitě uspořádané na stopkách, jsou střídavé, zašpičatělé, zubaté, okrouhlé a na okraji pyřité. Květy jsou nenápadné žluto-zelené. Kvete v 7–8 cm dlouhých převislých hroznech. Kvete od dubna do května. Zralé bobule jsou kulovité, lysé, zpravidla 0,6–0,7 cm v průměru, červené nebo světle žluté, mírně nakyslé. Areálem jeho výskytu jsou evropské pobřežní nížiny Atlantického oceánu. Často bývá zaměňován s červeným rybízem ze zahrad. Všechny nálezy tohoto druhu v Krkonoších patří některé z kulturních odrůd *Ribes rubrum*.

Plody rybízů jsou ceněny jako zdroj vitaminů C, K, B6, B1, B2 a A a minerálů manganu, draslíku, železa, mědi, fosforu, hořčíku a vápníku. Červený rybíz má vysokou α -glukosidázovou, α -amylázovou a ACE inhibiční aktivitu. Proto má červený rybíz potenciální antidiabetické účinky a snižuje krevní tlak. Může tak být využíván jako dietní potravin v raných stádiích cukrovky 2. typu.

Angrešt

(*Ribes grossularia* L.)

Angrešt se přirozeně vyskytuje v Evropě, severozápadní Africe a západní Asii. Další příbuzné druhy z této skupiny (*Ribes aci-*

cularis) se vyskytují v horských polohách ve Střední Asii a na Sibiři (Altaj, Tan Šan, Pamír). Angrešt je kultivován již od stře-dověku.

V České republice roste planě rozptýlen v otevřených lesích. Pro účely projektu byly získány vzorky angreštu z Podkrkonoší (Hrabačov, Horní Lánov, Žacléř). Vykazují značnou míru genetické variability a jedná se o několik samostatně se vyvíjejících populací.

Angrešty jsou zdroji mnoha nutričních látek, jako jsou vitamin A, vitamin C, B komplex, fosfor, vápník, železo, draslík, hořčík atd. Angrešty jsou bohaté na polyfenolické látky, tedy flavonoidy, taniny, lignany nebo jejich kombinace. Rostlinné polyfenoly jsou známé pro jejich antioxidační účinky důležité při neutralizaci volných radikálů.

**Leona Leišová-Svobodová
a Vojtěch Holubec**

**Výzkumný ústav rostlinné
výroby, v.v.i.**

Příspěvek byl vytvořen s přispěním projektu MZe RO0419.

Nová příručka o domácím semenaření

V listopadu letošního roku vydalo nakladatelství Grada v řadě Česká zahrada knihu věnovanou domácímu osivaření. Má název Semínka z vlastní zahrady a přináší ucelený návod pro všechny, kteří si chtějí vlastnoručně vypěstovat osivo na setí. Příručka popisuje jak východiska podomáckého semenaření, tedy například proč vůbec semenařit a jaké odrůdy jsou k tomu vhodné, tak především jednotlivé kroky, které je třeba vykonat, abychom získali kvalitní, pěkně vyvinutá a dobře klíčivá domácí semínka.

V příručce naleznou poučení a cenné rady nejen osiváři začínající, ale i ti zkušenější, kteří již sami nějakou dobu svoje semínka získávají a chtějí si ještě více rozšířit obzory.

Ke knize se podrobněji vrátíme v některém z dalších čísel Zpravodaje starých odrůd.

pd

FOTO – archiv Gengel, o.p.s.

Obálka právě vycházející semenářské knihy



Slovníček domácího semenáře

Při popisech postupů pěstování osiv se objevují různé pojmy, které nejsou vždy zcela známé. Proto chceme v následujícím slovníčku stručně přiblížit, jaké jsou jejich významy. Hesla jsou zde jak botanická, tak semenářská, či obecně pěstitelská, a to zejména ty, se kterými se setkáme při domácím získání osiv. Jde o slovník praktický, nikoliv vědecký. Je určen zejména pro ty, kteří chtějí osivaření přímo dělat, a uvádí již i jak semenařit. Doplněny jsou obrázky, které mnohdy napoví, jak můžeme v malém při získávání a zpracování vlastních osiv postupovat. Slovníček je upraven pro vydání ve formátu A5 a je již pro zájemce vytištěn také souhrnně, jako samostatná brožura.

Otiskujeme na str. 15 a 16 druhou část ze Slovníčku. Dokončení v příštím čísle.

Petr Dostálék



budoucí plůdek, samčí nikoliv (jsou to tzv. květy jablové či plané – viz jablový květ). Samčích květů bývá často více než samičích a rostlina jimi kvést počíná, samičí květy se objevují až později

jednoletý druh – vytvoří osivo již v roce výsevu, např. rajče, fazole, salát, ředkvička. Jednoleté druhy jsou často semenářsky jednoduché. Výhodou je, že vlastní osivo získáme již v roce výsevu. Při semenaření však někdy jednoleté druhy potřebují k vytvoření a vyzrání semen delší čas, než ke sklizni na konzum, například ředkvička a salát, sejme je tedy závčas

Klíčivost – obvykle se udává v procentech vyklíčených jedinců z celkového počtu semen. Jde o schopnost semene vyklíčit a vytvořit nového životaschopného jedince. Klíčivost podtržují různé druhy roslin různé dlouho, krátce např. pastinák 1–2 roky, středně dlouho např. hrách 4–6 let, dlouho např. rajče 7 i více let

klon – potomstvo u vegetativně množených druhů. Z běžných druhů je to např. křen, rebarbora, rybíz aj. Nové získání jedin-



Krajovou odrůdou je také valašské žito klíčnice.

ci jsou zpravidla stejní jako původní mateřská rostlina, z níž pocházejí, mají stejné znaky a vlastnosti

krajová (původní) odrůda – odrůda vzniklá v určité oblasti spolupůsobením místních podmínek, zejména půdních a podnebních, a práce lidí, kteří ji vytvořili. Není znám její tvůrce-šlechtitel, je společným, kolektivním dílem. Často se uvádí v literatuře psaním s malým počátečním písmenem, např. ječmen genžel, tuřín dunlík

kvašení (mokrá cesta) – zpracování silivovitých semen některých druhů (např. rajčata, okurky) při níž krátkým prokvašením,



Kvašení různých odrůd rajčat ve sklenicích, odrůdy jsou popsány na sklenicích názvy.

zpravidla ve vlastní šťávě, dojde k odbourání slizu a očištění semen. Semena kvasíme krátce (1–3 dny) bez přídavku vody, vyjma nejsušších masitých odrůd rajčat

N **nakopčení** – nahnutí půdy k rostlinám s cílem podpořit vývoj nových přídatných kořenů, zpevnit rostliny v půdě apod.

O **odhrnutí** – zbavení semen drobných háčků, například třením v dlaních, aby staly syčými a lépe se nimi pracovalo, např. u mrkve apod.

odrůda (někdy také kultivar, sorta apod.) – soubor jedinců odlišný svými vlastnostmi

a znaky od jiné odrůdy a rozmnožovatelný beze změny, stálý

okopávka – nakypření povrchu půdy, cílem je omezit plevel, narušit půdní škraloup, přivést vzduch ke kořenům, snížit výpar vody z půdy apod.

opylavač – hmyz, který zajišťuje opylení roslin. V našich podmínkách je to nejčastěji



Hlavním opylavačem je včela medonosná, zde na květu pastináku dlouhý blý.

včela medonosná. Na opylení se někdy podílejí i další druhy hmyzu, jako jsou např. čmeláci, včely samotářky, pestřenky, mouchy, motýli aj.

opylování ruční – přenesení pylu z izolovaných samčích květů na izolovaný samičí květ. Květy izolujeme (uzavíráme) např. páskou nebo količkem na prádlo, předem,



Při ručním opylování přenášíme pyl na blízku samičího květu.



Količkem na prádlo uzavřený (izolovaný) květ cukety, určený k ručnímu opylování.

dříve než se rozevrou. K ručnímu opylování přistupujeme u cizosprašných druhů, pokud nelze dodržet izolační vzdálenost a přesto chceme osívat více odrůd jednoho druhu současně

osevní postup (rotace, sled plodin) – střídání plodin na záhonech zejména podle jejich nároků na hnojení a botanické příbuznosti

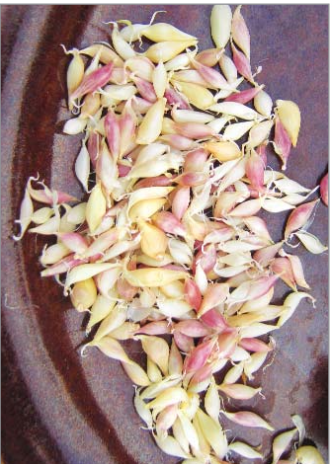
ozimá odrůda – odrůda vysévána či vysazovaná již na podzim, která přezimuje a nese semeno či sklizeň následující rok

P **pacibulky** – zpravidla drobné cibulky vyvřené u některých druhů v květenství či jinde na rostlině, v semenářství je používáme při vegetativním rozmnožování – česnek, cibule živorodá, lilie cibulkonosná apod.

partenokarpie – schopnost rostliny nasedit plod bez opylení. V partenokarpickém plodu se normálně nevyvíjejí semena: tyto odrůdy nejsou pro domácí semenaření vhodné

podtížení – předčasné sklizení semenných roslin nebo jejich částí před dosažením zralosti, semena se plně nevyvinou, zasnou a jejich osivářská kvalita je nižší

pohlavní rozmnožování – rozmnožování semenem, pohlavní cestou. Po přenesení



Pacibulky česneku můžeme využít k výsadbě – vegetativní množení.

pylu na bliznu (opylení) a po oplození (spojení pylové láčky s vajíčkem) vzniká a vyvíjí se postupně semeno

popis při semenaření – označení odrůdy během pěstování, sklizně, zpracování semen a při jejich uložení. Při uložení osivo označujeme



Popis odrůdy dřevěnou jmenovkou na záhonku.

jeme názvem druhu, odrůdy a rokem sklizně – např. rajče, Roubčickovo puplíkaté, 2020

popis odrůdy – popis typických znaků a vlastností dané odrůdy, její ranosti, vzhledu, chuti, odolnosti chorobám a škůdcům, skladovatelnosti apod.

posklizňové dozrívání – ponechání sklizených plodů určitou dobu k dozrívání. Před vybráním semen plody po utrnutí ještě nějakou dobu necháme odležet na teplém místě. Příznivě se to projeví na kvalitě následného osiva. V domácím semenaření posklizňově dozríváme zejména rajčata a okurky

pozdní odrůda – odrůda s dlouhou dobou růstu, s dlouhou vegetační dobou. Viz také raná odrůda

první trať – záhon organicky hnojený hnojem či kompostem, **druhá trať** – záhon druhým rokem po organickém hnojení... Plodiny umísťujeme na záhony v osevním postupu podle jejich nároků na živiny: 1. trať náročné – např. rajče, paprika, zelí; 2. trať středně náročné – mrkev, petržel, cibule, česnek; 3. trať – doběrné – hrášek, fazole. Dvouleté druhy v semenaření druhým rokem, kdy kvetou a nesou semeno, dáváme do 2. trati, i když v prvním roce byly v trati první (např. zelí nebo celer)



Posklizňové dozrívání plodů. Znojenský okurek.

předpěstování – urychlení vegetace, aby nám rostliny stihly plně dozrát na semeno. V osivaření může být potřebné např. u odrůd s dlouhou vegetační dobou v okrajových, méně příznivých oblastech

přesévatelná odrůda – odrůda podílející své vlastnosti a znaky v opakovaných přesevch, takže ji můžeme využít v domácím osivaření, odrůda stálá. V zásadě je každá odrůda přesévatelná. V domácím semenaření používáme zejména odrůdy staré, krajové, místní, rodinné, klasické, ale i nové odrůdy šlechtěné po biologické zemědělství



Rodinná odrůda fazolí Strakačá z Náselovic.

apod., které jsou stálé. Opakem je hybrid, který je nestálý, v přesevu štěpí – viz F1

přesívka – odrůda schopná výsevu na podzim i na jaře, například odrůda pšenice Česká přesívka. Abychom zachovali přesívkový charakter dané odrůdy dobu výsevu střídáme (podzim – jaro)

přezrání – překročení stavu ideální zralosti ke sklizni na semeno. Při přezrání dochází až k vypadávaní zralých semen z matečných rostlin, tato semena jsou ztracena



Zrno pšenice přesívky.

raná odrůda – odrůda s krátkou dobou růstu, s krátkou vegetační dobou. Nikoliv nutně musí být seta raně, časné na jaře. Pro semenaření dvouleté vyséváme naopak rané odrůdy později než odrůdy pozdní, aby pro přezimování nebyly přerostlé, příliš obří. Např. rané mrkve k přezimování vyséváme prvním rokem až v létě

rodinná odrůda – odrůda dlouhodobě udržovaná v jedné rodině, často po několika generacích; může být s rodinou stále na jednom místě, ale i putovat z kraje do kraje, ze



Spou vybraných semených rostlin ředkvičky.

Polévkové štěstí

Polévky pro jaro, léto, podzim i zimu



Brožovaná, 124 str. 199 Kč.

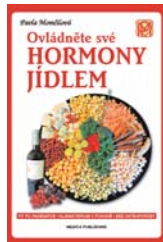
PRO STÁLE AKTIVNÍ ŽENY

Ovládněte své hormony jídlem

Fit po padesátce. Klimakterium v pohodě

Brožovaná, 120 str. 196 Kč

Objednávejte v nakladatelství Medica publishing a kupujte v knihkupectvích.



CHUTNÉ A NETRADIČNÍ RECEPTY

medicapublishing.cz

Měsíčník BIO je mediálním partnerem pro:

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



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

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

EKOTREND SLOVAKIA

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



DOMÁCÍ PEČENÍ

Kváskový chleba
Stran 120, brož., cena 199 Kč 436

RETRO kuchařka – Domácí recepty
Str. 146, brož., cena 129 Kč 432

Automatická domácí pekárna
Stran 120, cena 199 Kč 423

RACIONÁLNÍ RECEPTY

Špalda a ječmen
Stran 116, brož., cena 159 Kč 420

Oves a žito
Brož., str. 80, cena 75 Kč 418

Vegetarián labužník
Brož. stran 64, cena 79 Kč 434

Jarní a zimní zeleninové menu
Stran 148, brož., cena 149 Kč 438

Kukuřice – rýže – jáhly – pohanka
Stran 72, brož., cena 89 Kč 411

TOFU – zdravě bez cholesterolu
Brož., 80 stran, cena 109 Kč 415

AMARANTH
Stran 64, brož., cena 89 Kč 401

RECEPTY PRO DĚTI A JEJICH MAMINKY

VAŘÍME DĚTEM chutně a zdravě
Stran 338, vázaná, cena 352 Kč 412

Nastávající a kojící maminky si vaří chutně a zdravě
Stran 112, brož., cena 229 Kč 426

Edita Hofhanzlová: Polévky a kašičky pro nejmenší – druhé vydání
Str. 100, brož., cena 199 Kč 413

DIETY A RADY LÉKAŘE

Choroby ledvin a močových cest – dieta
Stran 176, brož., cena 189 Kč 605

Nemoci žlučníku a žl. cest
Stran 128, brož., cena 189 Kč 608

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

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

P. Frič, O. Mengerová: CELIAKIE, Brož., stran 188, cena 239 Kč 610

Nemoci slinivky břišní. Dieta a rady
128 stran, brož., cena 189 Kč 607

MUDr. D. Bartášková, O. Mengerová
CUKROVKA, Dieta a rady lékaře
180 stran, brož., cena 239 Kč 612

Jak objednat tituly?

Publikace, které jste si z nabídky knih vybrali, objednejte e-mailem vhpress1@seznam.cz nebo SMS na tel.: 608 476 828. Publikace pošleme se složenkou na účet s fakturou. Vánoční sleva 10 %.

Marie Šuláková – BIO JE NAŠE CESTA: PŘÍBĚHY Z PUTOVÁNÍ PO NAŠICH EKOLOGICKÝCH FARMÁCH

Proč se rozhodli pro cestu BIO? Jak žijí? A jsou šťastní v tom, co dělají? V životě? Splnil se jim jejich sen nebo by to chtěli jinak? Všechny tyto otázky spolu souvisí a skoro na všechny tady dostanete odpověď. Od lidí z 15 biofarem, kteří si na mě udělali čas, na chvíli odskočili od své práce a mnohdy si nestihli opláchnout ani ruce a tak jsem voněla zvířaty, hlínou, slámou, a ta mi pak čouhala i z bot a mně to vůbec nevadilo. ... A tak se při čtení jednotlivých rozhovorů a reportáží můžete těšit na skutečné lidské a někdy i zvířecí povídky od zemědělců a výrobců, kteří se rozhodli pracovat v ekorežimu a už to nějaký pátek i dělají. Většinou v krajině, která je ještě stále krásná, v místech, kam vedou klikaté a kamenité cesty, v půdě do níž se pomalu vrací život broučků, žížal, motýlů nebo ježků... NAKLADATELSTVÍ KAZDA 2018, 398 Kč, stran 208



PRO-BIO Svaz z. s.



VÝSEVNÍ DNY 2020 – M. K. Thun

Oblíbený kalendář konstelací pro zahrádkáře a zemědělce, překlad Radomil

Hradil. Výsevní dny podle Marie Thunové © 2020 se již tisknou. Objednat můžete na

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

Cena: 67 Kč a poštovné.

KUCHAŘKA ZE DVORA

Recepty na produkty z farem, řeší jídelníček dle sezóny.

Autor: Hugo M. Hromas, vydáno 2016. Cena: 299 Kč.

Objednávat lze na:

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

Objednejte v redakci

Bio – archiv čísel v pdf dle ročníků 2004–2019 na DVD
Cena 250 Kč



Petr Dostál a kol.: PĚSTUJEME VLASTNÍ SEMÍNKA

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

Taťána Lankašová: DIETA PRO MSLSOUNY aneb Inspirace pro bezradné diabetiky a zoufalé boubelky
Pevná vazba, stran 132, cena 190 Kč

PŘEDPLATNÉ 2020 za 200 Kč

na ZPRAVODAJ biodiverzity a uchování starých odrůd v pdf (min. 14 stran) a občasně Bio

Zaplatit můžete na účet: 2319256023 / 0800

Podpoříte tak vycházení ZPRAVODAJE i záslužnou činnost k uchování odrůd.

Starší čísla Bio i se Zpravodajem zájemcům zašleme (vhpress1@seznam.cz)

– způsob zaslání a platba dohodou.

REDAKCE BIO

PhDr. Miroslava Vohralíková, šéfredaktorka, vydavatelka
Jungmannova 1403
Hradec Králové
tel.: 608 476 828
vhpress1@seznam.cz
Toto dvojčíslo vyšlo elektronicky
5. prosince 2019, ročník 23, č. 6
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:

Kristyna Vobecká, Pavla Momčilová, Ing. Petr Dostál ad.

Sazba a DTP

vh press Hradec Králové

INZERCE

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

www.bio-mesicnik.cz

Pečeme z kvásku

s lepem
i bez lepku

Zdravé recepty a odborným doprovodem MUDr. Indily Holkové

Kváskový chléb i kváskové buchty bez přemíry těsta • Mazlepkový kváskový chléb, housky i boleté bez použití olejových směsí • Pivo, které drží bez škrobu, tučků, mléka • Zdravé varianty slazení

Lenka Žák

BIOLENKA

**Přátelé,
chceme Vás
informovat
o vánoční slevě
ve všech
knihkupectvích
na kuchařku**

**PEČEME
Z KVÁSKU**

**ze 490 Kč
na 320 Kč**

Jde o rychlý proces. Je potřeba cítit, že se slad na dnu hrnce mírně zpěnil (ze světla), ale nespálil. Pokud by slad neprošel teplem, musli by nám nevytvořilo křupavé hrudky. ● Na závěr vmícháme kardamom. ● Hotové musli přesypeme do misky a necháme vychladnout (hrnec hned zamočíme).

● Vychlazené musli rozlámeme na menší hrudky a uchováme v uzavíratelné sklenici. Musli vydrží asi půl roku.

● U nás doma musli nejčastěji podáváme s naředěným jogurtem s vodou. ● Lze ho podávat s domácím rostlinným mlékem, recept najdete v této kuchařce. Nebo čerstvým nehomogenizovaným mlékem kravským, kozím, ovčím.

Tip: Skvěle chutná musli makové či oříškové se skořicí.

Biolenka

Následující recept je z nově připravované kuchařky, která bude tentokrát zaměřená na zdravé a jednoduché vaření pro celou rodinu. Vydání je plánované na Vánoce 2020.

Müsli kokosové s kardamomem

400 g jemných ovesných vloček
(lze zakoupit i bezlepkové)
1 lžička kokosového oleje
220 g neslazených rozinek
140 g strouhaného kokosu
40 g lněného semínka
60 g slunečnicových semínek
4 lžíce ječmeného nebo rýžového sladu
(slazenky)
1/4 lžičky mletého kardamomu
jogurt domácí kozí, ovčí, kravský nebo rostlinný

Postup:

● Rozpustíme kokosový olej, přidáme kokosové vločky a na mírném plameni mícháme asi minutu. Jakmile vločky začnou vonět a pro vás jsou příjemně opražené přidáme kokos, semínka, rozinky. ● Mícháme poměrně svižně, aby se kokos nespálil a rovnoměrně opražil. ● Jakmile kokos chytne jen nepatrný nádech opražení přidáme slad, hned vypneme plotýnku a na teplém místě vše důkladně promícháme.



**Přejeme čtenářům Bio
romantické Vánoce,
úrodný, klidný a úspěšný rok 2020**

**V příštím roce bude vycházet
Zpravodaj
biodiverzity a uchování starých odrůd
Předplatným podpoříte záslužnou činnost
Gengelu
Bio bude občasníkem**

