



Ročník 24 ● září – říjen
vychází elektronicky zdarma

Česká biopotravina nalezena
Biopotraviny ochutnali i zažili
Dostanou se biopotraviny do školek?
Farmářská škola pro ekozemědělce



Na podzimní pastvině

● **biopotraviny** ● **ekozemědělství** ● **biodiverzita** ● **ekologie**



Lucie Bošinová s křepelčími vejčky.

Obsah Bio 5/2020 ZPRAVODAJSTVÍ

Kriticky ohrožený sýček znovu v nebezpečí	2
Vědci začnou spolu s lesníky vracet do lesů původní druhy ovocných stromů	2
Křest knihy Lesní zahrady	2
Prázdná slova vládní klimatické politiky	2
Kam s odpady v Jm. kraji	2

BIOPOTRAVINY

Česká biopotravina nalezena	3
Biohumus není žádný humus	4–5
Exkurze za biopotravinami na Broumovsko	5–6

BIOSPOTŘEBITEL

Biopotraviny ve veřejném stravování	7
Biopotraviny ve školách a školkách a rozhovor s B. Hernychovou	8–9
Biofach a Vivanness 2021	10

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Rokovali o možnostech pro ekozemědělství	11–12
Farmářská škola vychovává novou generaci	13
Ekofarma ve Štítě otevírá vrata k odbornému vzdělání	13

K EKOLOGII

Přichází nový klimatický cíl EU	14
Fotovoltaické překvapení v Alpách	14

KNIHY, SERVIS, POZVÁNKY	15–16
-------------------------	-------

Obsah Zpravodaje 5/2020

Podzimní rozsévání	1
Od potravin doby kamenné k lahůdce 21. století	2–5
Hrách na poštovních známkách	5
Rostliny kolem nás: Průvodci k poslední cestě člověka	6
Pučálka a pučálnice	6
Uchovatelé starých odrůd se sešli v Kamence	7
Pohádka o Kulihráškovi	8–9
Na horách sejour hrách, na dolině čočka	9
Rozdělení hrachových odrůd	10–11
Přehled gengelských odrůd hrachu	12–15
PŘÍLOHA	
Hrachová mapa	I
Semenářství rodinných odrůd	II–IV

Facebook: Redakce Bio

www.bio-mesicnik.cz

Kriticky ohrožený sýček znovu v nebezpečí

Nejčernější obavy ornitologů se naplnily. Zemědělci opět mohou trávit hraboše jedem Stutox II. Povolení vydal Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ) podřízený ministerstvu zemědělství. Česká společnost ornitologická se domnívá, že rozhodnutí je výsměchem nedávno schválenému záchrannému programu pro kriticky ohroženého sýčka. Pro tuto malou sovu, která se hraboši živí a polýká je vcelku, jsou hlodavci přotrávení Stutoxem snadnou kořistí a zároveň extrémním nebezpečím, přímo směřujícím k vyhubení této malé sovy, které u nás zbývá posledních 100–130 párů.

„Největší nebezpečí hrozí sýčkům v jádrové oblasti na pomezí středních a severních Čech, kterým se letos velmi dařilo právě díky nadměrnému množství hrabošů. Vyvedli rekordních 95 mláďat,“ vysvětluje Zdeněk Vermouzek, ředitel ČSO. Pro tuto kriticky ohroženou sovu přitom ministerstvo životního prostředí k 20. srpnu 2020 spustilo záchranný program. Nyní, o dva týdny později, ministerstvo zemědělství povolilo používat Stutox II, který sýčky ohrozí. „Resorty spolu o situaci nejednaly a není vůbec nastavený způsob, jak sýčky ochránit. Rozhodnutí ÚKZÚZ je pouze výsměchem schválenému záchrannému programu. Pokud sýčky otrávíme, je zbytečné pro ně vyvěšovat budky a dělat další opatření. Stát se není schopen domluvit sám se sebou,“ komentuje Vermouzek.



V Ostrově u Macochy byl okroužkován tento mladý kos černý. FOTO: Josef Čmel

Vědci začnou spolu s lesníky vracet do lesů původní druhy ovocných stromů

Původní lesy v Česku byly mnohem pestřejší než dnes. Kromě toho, že v nich převládaly listnaté či smíšené porosty, vyskytovaly se v nich také druhy dřevin, které v současnosti v hospodářských porostech chybí. Týká se to například i původních druhů ovocných stromů a keřů.

Kromě dubů, buků či jedlí totiž původně v českých lesích a při jejich okrajích rostly také jabloně lesní, planá hrušeň zvaná polnička, třešeň ptačí, různé druhy jeřábů, dřín, dřšťal a další druhy ovocných dřevin. Zatímco v některých evropských zemích jsou tyto stromy a keře stále součástí lesních porostů, v Česku téměř vymizely vlivem nevhodného hospodaření. Hlavní problém je vysazování plantáží stromů jednoho druhu, v nichž je pravidelně

likvidován keřový podrost i ostatní druhy stromů. „Stačí zajet několik kilometrů na sever od našich hranic a je vidět propastný rozdíl. V Polsku lesníci aktivně sázejí místní druhy ovocných stromů, lesy jsou protkané sítí malých bezzásahových území. Hospodářský les v Polsku je tak mnohdy pestřejší než lesy v českých chráněných územích,“ porovnal Miloslav Jirků z Biologického centra Akademie věd České republiky, který se podílí na vzniku rezervace velkých kopytníků v bývalém vojenském prostoru Milovice.

Česká krajina, Dalibor Dostál

Křest knihy Lesní zahrady v praxi

Permakultura.cz – Na festivalu Evolution jsme spolu s nakladatelstvím DharmaGaia pokřtili novou knihu britského designéra Tomase Remiarze Lesní zahrady v praxi a Katka Horáčková vysvětlila principy lesních zahrad v hodinové přednášce. Záznam můžete zhlédnout zde:

<https://youtu.be/oiKNSbqhF0E>

Prázdná slova vládní klimatické politiky

Neziskové organizace dnes představily nové analýzy klimatické politiky ČR a jejího naplňování. Česko podle nich selhává ve snižování emisí a neplní své závazky vyplývající z Pařížské dohody. Zástupci a zástupkyně organizací uvedli řadu doporučení pro průmysl, energetiku, péči o krajinu, odpadové hospodářství, nebo spravedlivou transformaci uhelných regionů. Vyjádřili také podporu rychlejšímu tempu snižování emisí v EU a ukázali možnosti, jak by ČR mohla přispět k jeho dosažení. Českou vládu vyzvali, aby v Bruselu neblokovala návrh na minimálně 55% redukci emisí skleníkových plynů do roku 2030.

Klimatická koalice, Michaela Pixová

Kam s odpady v Jihomoravském kraji? Víme!

Odevzdat použité kapsle od kávy tak, aby z nich vzniklo jízdní kolo, či designový nož? Nechat zrecyklovat fitry z filtrační konvice na vodu? Věnovat zánovní oblečení charitě, nebo funkční nábytek do reuse centra? Ano, i to umožňuje nová odpadová aplikace www.KAMsNIM.cz.

Celých 150 let trvalo, než jsme dostali uspokojivou odpověď na již klasickou nerudovskou otázku „Kam s ním?“. A to díky novému projektu brněnského spolku Uklidme Česko a jeho aplikaci „Kam s ním“, která dává odpověď jasnou a stručnou...

„Do budoucna chceme aplikaci rozvíjet ve smyslu cirkulární ekonomiky. Ukazovat dobré příklady a navigovat uživatele, aby využívali alternativních (a především ekologických) možností jak se zbavovat nepotřebných věcí. V mapě na www.KAMsNIM.cz proto budou postupně přibývat další místa zpětného odběru, reuse centra, opravárny, charitativní sběrný a další místa, která pomáhají najít využití, či alespoň recyklační koncovku pro věci, které by se jinak zbytečně staly odpadem,“ dodává autor projektu Miroslav Kubásek ze spolku Uklidme Česko.

Radek Janoušek

<http://zpravodajstvi.ecn.cz/>

BIOPOTRAVINA ROKU 2020 NALEZENA

– sušené hovězí biomaso



Ve dvacátém ročníku soutěže Česká biopotravina je rozhodnuto. Celkovým vítězem se stalo sušené hovězí maso z Mitrovského dvora na Vysočině. Mezi dalšími oceněnými je kolekce bylinných čajů nebo lahůdková chilli pasta. O titul letos bojovalo 150 biopotravin a biovin. Soutěž určenou tuzemským producentům biopotravin pořádá PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců.

Odborná porota hodnotila produkty v pěti různých kategoriích a také volila celkového vítěze. Tím se stalo **sušené hovězí maso od Mitrovského dvora, a. s.**, které zároveň vyhrálo i ve své kategorii Biopotraviny živočišného původu.

„Naše hovězí maso pochází ze zvířat plemene Aberdeen Angus, celoročně volně pasených na čistých pastvinách Vysočiny. Od porážky zabere výroba této pochutiny 10 týdnů. Z masa je sušením postupně odstraněna téměř veškerá voda, jeho hmotnost klesne na méně než polovinu a stane se tak silným koncentrátem bílkovin a zdravých tuků – to vše v souladu s naším respektem k přírodnímu zákonitostem od trsu trávy až po hotový výrobek,“ prozrazuje recept ke svému úspěšnému výrobku Robert Zelený z firmy Mitrovský dvůr, a. s.

V dalších kategoriích zvítězily tyto produkty

V kategorii Biopotraviny rostlinného původu obsadila první místo

Lahůdková chilli pasta od Svobodného statku na soutoku, o.p.s.

V kategorii Steaková masa porota vybrala **Jehněčí hřbet – hřebínek (french rack) – BIO** od Farmy Rudimov, s.r.o.

Kategorii Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní potravinářské výrobky ovládla

Kolekce Bio bylinných čajů Květomluva od Květomluva Zuzany a Radka Fryzelkových.

A v kategorii Biovíno obsadil první příčku

Ryzlink Rýnský, pozdní sběr 2017, viniční trať Janův vrch od Víno Marcincák.

Vyhodnocování

Samotné ochutnání všech 77 přihlášených biopotravin trvalo odborné porotě čtyři a půl hodiny. Kromě chuti byla posuzována i další kritéria, například původ surovin, marketingový koncept nebo vizuální stránka výrobku.

„Nikdy se – ani po očku – nedívám, jaké hodnocení píší moji kolegové z poroty. Je totiž úžasné, že mohu po devatenácti letech našeho zasedání říci, že si nesmím vážit každého hlasu. Necítím žádné nadržování, prosazování osobních zájmů nebo neobjektivnosti. O některých produktech občas diskutujeme nahlas, ale nikdy nejde o vzájemné ovlivňování. Spíše využíváme různé odbornosti jednotlivých členů poroty, abychom co nejpřesněji a nejspravedlivěji mohli hodnotit zaslané produkty ekologického zemědělství,“ dodává k práci poroty, kterou letos tvořilo 19 lidí, její předseda **Pavel Maurer**.

Do soutěže Česká biopotravina 2020 byly přihlášeny i takové gastronomické speciality jako kmínový jogurt s meruňkou, sojový suk, křen, hummus nebo škvarky. Zajímavostí je, že se v soutěži objevilo například i hovězí maso, které bude v distribuci v obchodní síti Lidl. *„I přes to, že se tento biovýrobek neobjevil mezi vítězi, jsem za něj a za jeho přihlášení do soutěže velice ráda. Je to skvělý signál, že se biopotraviny rozšiřují i do českých obchodních řetězců,“* reagovala na výsledky a průběh soutěže za organizátory **Kateřina Urbánková**, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

Úspěch v České biopotravině znamená nejenom důležitou zpětnou vazbu, ale i řadu výhod. Vítězové jednotlivých kategorií i celkový vítěz soutěže získávají právo užívat pro svůj úspěšný výrobek označení Česká biopotravina roku 2020. Vítězné biovíno, včetně vín oceněných zlatou medailí a dalších oceněných biovýrobků, pak bude prezentováno 26. září na Festivalu biovin a sýrů v Mikulově.

Záštitu nad akcí převzal ministr zemědělství a ředitel Státní zemědělské a potravinářské inspekce. *„Osobně rozhodně musím vypíchnout a poděkovat za podporu Státní zemědělské a potravinářské inspekci, která poskytuje soutěži zázemí a významnou měrou pomáhá s vyhodnocováním soutěže. Toho si velice vážíme,“* dodává Urbánková.

Andrea Saláková
PR manažerka PRO-BIO Svazu ekologického zemědělství



Kurz vaření z biopotravin vedly zkušené podnikatelky a kuchařky

BIOHUMMUS NENÍ ŽÁDNÝ HUMUS

Místní potraviny, podpora lokálních zemědělců, kvalita jídla, a způsoby, jakými jsou pěstovány plodiny a chována hospodářská zvířata jsou témata, která stále více rezonují u českých spotřebitelů. Mnohdy však chybí potřebné informace, které má projekt BIO v regionu (Bioinstitut Olomouc) doplnit. Z toho důvodu se 8. září na Střední škole profesní přípravy v Hradci Králové uskutečnil další seminář o ekozemědělství a biopotravinách.



Ing. Jana Lukešová

Ing. Hana Řehořková, uprostřed.



Mladé kuchařky a mladí kuchaři se ve školní pracovní kuchyni učili vařit z kvalitních potravin pod zkušeným dohledem **Ing. Jany Lukešové** (průkopnice prodeje biopotravin i jídelny Bazalka a vedoucí odborné sekce Bioprodejen Svazu PRO-BIO) a **Ing. Hany Řehořkové** z Biofarmy pod Hájkem, která otevřela vlastní restau-

raci pro hosty penzionu a zpracovává vlastní biohovězí maso.

Mladí učni i učnice 3. a 2. ročníku se činili pod vedením našich biokuchařek, ale také s dohledem vedoucí odborného výcviku **Mgr. Hany Prymšové**, učitelky odb. předmětů **Mgr. Ivety Šedivé** a v další kuchyni s učiteli – manželi – **Příbylovými**. Začátek školního roku ve škole byl totiž věnován různým projektům, které byly na jaře zastavené kvůli koronaviru. Vaření z bioproduktů zeleniny a masa pod projektem Bio z regionu sem přišlo ve vhodnou dobu.

V receptech jídelníčku bylo hodně biozeleniny, kterou dodal **Ing. Miloš Kurka** z Černíkovice, a hovězí biomaso pocházelo od paní Řehořkové. V ochutnávkách si studenti i kantoři pochutnali na cizrnovém biohummu s čerstvou a pečenou biozeleninou, na biohovězím burgru doplněném bramborovou kaší s dýní a pečenými kroupami, zákuskem byl toustový špaldový chléb s pomazánkou z pečené biomrkev, doplněný hovězí šunkou a fermentovaným salámem a klobáskou z biohovězího. Ochutávka končila smoothie – banán, jablko s kurkumovým čajem a trochou arašídového másla, ozdobeném ořechem.

Vařit z biopotravin je jako každé jiné vaření, byť je obohacené o méně tradiční produkty (ječné kroupy, cizrna, dýně, fermentované maso), než mívá obvyklý jídelníček a využívá netradiční recepty. Jak zdůraznila Jana Lukešová: „*Hlavně vařte z čerstvých produktů, žádné konzervanty. Ty totiž zakonzervují i naše enzymy...*“

Eva Čermáková z PRO-BIO Ligy a **Martina Opočenská** z Bioinstitutu studentům vysvětlily v interaktivním semináři mimo jiné i to, jaké jsou rozdíly mezi konvenčním a ekologickým hospodařením, co vše



zahrnuje skutečná cena potravin, na co si dát při nákupu biopotravin pozor a koho je možné nákupem podpořit. Zajímavý byl i názorný příklad, kolik má zeměkoule vlastně ze své plochy půdy, která může být zemědělsky využita – je to jen 1/32. Je proto třeba ji chránit. Vymyslely také pro studenty pěkný dárek – polotovar na ječné lívance. Kdo je doma připravil, servíroval, vyfotografoval a poslal organizátorkám, mohl čekat dárek pro vítěze – voucher do Bazalky.

(vha)





Předkrm: hummus z biocizrny

Vaříme biocizrnu podle návodu s římským kmínem.

Rozmixujeme. K biohummusu podáváme hranolky pečené zeleniny: mrkev, červená řepa, dýně, kořeníme rozmarýnem.

Cizrnu obložíme pečenou zeleninou a hranolky z čerstvé papriky a okurky. Tedy pochoutka a žádný humus.

Recepty z Bazalky

Oběd: bioburger s kaší

Burger, tzv. na český způsob – mleté hovězí biomaso, pepř, sušená cibule, mléko a biošpaldová mouka

Kaše biobramborová s dýní a ječnými kroupami – biodýně hokkaido, nastrouhaná i s kůrou, podušená na cibulce, vařené ječné biokroupy. Vše rozmačkáme a vymícháme na hladkou kaši, osolíme. Mléko nepřidáváme.



Smoothie

Zde bylo připraveno z mixovaného banánu a jablka, přidán je čaj z kurkumy, čekankový sirup, sušená moruše a arašídové máslo.



Svačina: špaldový toustový chléb s pomazánkou

Pomazánka: pečená biomrkev, biodýně hokkaido se semínky a biosýr Mandava. Vše rozmixujeme a namažeme na plátky chleba.

Obložíme plátkem biohovězí dušené šunky (z hovězího válečku, bez dusitanové soli), plátkem fermentované klobásky (hovězí maso je tepelně neupraveno, fermentováno, česnek, muškátový květ a oříšek), plátek trvanlivého horského salámu (maso tepelně upraveno při 70 °C a pak sušeno).

Exkurze za biopotraviny na Broumovsko

Mladí kuchaři se po zkušenosti s vařením biopotravín, viz předchozí příspěvek, vydali na objevování života na ekologickém statku jako součást projektu. V Broumovském výběžku úspěšně hospodaří manželé Bošinovi. Na svém ekostátku Ekofarma Bošina – s vtipným podtitulem „Jen vůl nejí hovězí“ – chovají především hovězí skot na pastvinách pro maso. Chovají několik dalších druhů hospodářských zvířat ve výběžích a jako ukázky na Dětské farmě pro návštěvníky i pro užitek. Pěstují ekologicky také krmiva pro svá zvířata – oves, pšenici, vaječnou a traviny. Obhospodařují 365 hektarů v chráněné krajinné oblasti, z toho je 90 orná půda.

Ekostatek a život na něm

Zajímavostí je, že Bošinovi z Broumova nepocházejí, ale zalíbilo se jim zde, a tak zde žijí, rozvíjejí úspěšně své podnikání a vychovávají dvě dcery. Na ekostátku pracují oba manželé, chovatel, řezník, dvě pomocné síly a brigádnice.

Z rekonstruované budovy původního kravína vyrostl za dvě desetítky let pěkný areál s ekojatkami, zpracovnou, farmářským krámkem a tzv. dětskou farmou s drobnými hospodářskými zvířaty – perličkami, husami, kačenami, slepicemi, krůtkami, králíky a s rodinkou chlupatých ma-



řských prasat mangalic, ovečkami a oslíkem... Větší ustájení prasat nebo hus je pak za hospodářskými budovami. Skotu chovají na 300 kusů a kolem 100 kusů mangalic a stovky kusů drůbeže. Bošinovi chovají i několik koní spíše pro radost. Za své úspěšné hospodaření byli mnohokrát oceněni v regionu i v ČR.

Paní Lucie Bošinová je původní profesí učitelka, tedy s titulem Mgr., takže pro ni není problém provázet menší děti nebo středoškoláky a přiblížit způsob ekologických chovů nebo popis strojího vybavení ekostátku. Všechna zvířata na ekostátku jsou chována s ohledem na své biologické potřeby s možností výběhu (welfare), hovězí skot je celoročně na pastvinách i telata se tam rodí, jsou matkami kojena několik týdnů. Chovají především plemeno salers na maso a způsob chovu se jmenuje chov bez tržní produkce mléka. Plemeno salers je rohaté,





v poslední době však telata po narození odrohovávají. Místo, kde rohy vyrůstají, se potře pastou a rohy nevyrostou. Ve velkých stádech totiž může dojít k vzájemnému napadání mezi kusy, nebo si troufnou i na auto hospodáře.

Studenti si prohlédli také velké zemědělské stroje, které ekohospodáři využívají. Mezi stroji (balíkovač, nakladač balíků, obraceč sena, secí stroj...) zaujal zejména elektronikou vybavený traktor. Ten už jezdí samostatně a velmi přesně navede například secí stroj do řádků, jen na souvratích je třeba lidské ruky. „To je také velké lákadlo do práce v zemědělství, zejména pro chlapce,“ uvedla Lucie Bošinová. Za stroje padají na statku milionové částky. Také na další vybavení, třeba automatickou krmíčkou drůbeže nebo napáječky, je třeba šetřit, nebo využít úvěr. Na druhou stranu ušetří Ing. Jan Bošina mnoho času.

S čím se potýkají ekozemědělci na Broumovsku

Vlci jsou nyní na Broumovsku velkým problémem. Příliš se namnožili a vybírají si snadnou potravu na pastvinách. Především ovce. Ekostatkářka vyprávěla o ovčí ekofarmě paní Menčíkové v Šonově, které vlci zlikvidovali pomalu celé stádo. Mnoho ovcí ulovili, nebo jen pokousali nebo zranili – a museli je nechat utratit. „Nelze všude nastavět dvoumetrové ploty a nebo mít pastevecké psy, protože do pastvin dve chází mnoho turistů a psi by je mohli napadnout... Jsou zde Teplicko-adršpašské skály, bohatě navštěvované, i kulturní krajina. My zemědělci se bráníme alespoň peticemi a chceme, aby se vlci rajonizovali a byli třeba pod správou vojenských lesů,“ vysvětlovala Lucie Bošinová.



Další potýkání bylo na jaře, když sem zasáhla koronavirová epidemie, ale dobře vše skončilo jen s jednou lehce nemocnou osobou. Cestám ze statku a kontaktům s dalšími osobami se tedy zkrátka nevyhnu.

Ochutnávka biopotravin

Mladí kuchaři a kuchařky si po prohlídce zvířat připravili u farmářského krámku ochutnávku z produktů zdejší ekofarmy – hovězí klobásy, párky, špek z mangelice, škvarkovou pomazánku a další bioprodukty – ovčí sýry od Moniky Menčíkové (Bio 7/2012), také biošťavy z malin, jahod a máty. Zajímali se o recepty toho, co jedli. Krámk je vybudován z bývalé zemědělské velkovýhy a opravdu vkusné zařízení. Uvnitř krámku vévodí netradiční police v podobě kreslené siluety prasete. Venku mohou návštěvníci posedět pod pergolou a děti si pohrát na dětském hřišti. V ekofarmářském krámku prodávají produkty ze statku a odebírají samozřejmě produkty od dalších ekozemědělců. Novým kulinářským zážitkem byla pro všechny naložená křepelčí vajíčka do sladkokyselého nálevu, aby déle vydržela. A samozřejmě zmrzlina z ovčího mléka v pěti druzích..

Pro kuchaře by měla být inspirativní informace o biomasu. To je totiž chváleno za výbornou chuť i za to, že je na etiketě možné vyčíst mnoho podstatných informací o původu masa, datu porážky aj. Samozřejmě na ní je české logo pro biopotraviny, a také to evropské. Podstatným momentem, který dává masu výjimečnost je to, že je zvíře poráženo na místě, kde bylo chováno. Poráží se po jednom kuse a maso je podrobeno době zrání, což v konvenčních porážkách nebývá. U Bošinových po zhruba 14 dnech v chladírně je

biohovězí rozbouráno a zavakuováno, a tak může dále zrát tzv. mokrou cestou. Část biomasa jak hovězího, tak vepřového, je zpracována na uzeniny a z mangelice je vyhlášený špek.

Kvalitu biomasa a dalších produktů od ekologických zemědělců už ocenil ne jeden zkušený kuchař dobrých restaurací. I skupina mladých učňů, pokud u řemesla zůstanou, k tomu poznání udělala první krok.

Jen malá poznámka na konec: ne všechny výrobky prodávané na farmářských trzích a ve farmářských obchodech jsou produkty ekologického zemědělství. Dávejte si pozor, zda prodávající má certifikát na prodávané zboží nebo zda je logo bio na etiketě.

Miroslava Vohralíková

(Více o hospodaření ekostatku v Bio 11/2014.) Video z ekofarmy:

<https://www.youtube.com/watch?v=6La3hMnj0Hl>



Ve farmářském krámku.

Biopotraviny ve veřejném stravování? ZATÍM BEZ ŠKOL A ŠKOLEK

Ministerstvo zemědělství aktuálně připravuje legislativní úpravy, které mají zajistit a ukotvit podíl biopotravin ve veřejném stravování. Odborníci ale upozorňují, že se změna dotkne pouze institucí, ve kterých se zajištění stravy soutěží. Jídelny ve školách a školkách novela nezahrnuje. „Iniciativu ministerstva velmi vítáme. Přesto apelujeme, aby se nezapomínalo ani na školní stravování,“ vyzývají odborníci.

V loňském roce Evropská unie představila ambiciózní plán s názvem Zelená dohoda pro Evropu. Do deseti let má být podle tohoto plánu až čtvrtina celkové výměry obdělávané půdy obhospodařována v režimu ekologického zemědělství. Jednou z cest, jak toho dosáhnout je podle evropských představitelů větší podpora zastoupení biopotravin v sektoru veřejného stravování. Česká republika v současnosti připravuje vlastní legislativní změny s cílem ukotvit podíl biopotravin ve veřejném stravování.

Kritici Zelené dohody ovšem upozorňují, že státní podpora biopotravin na úkor kon-

straně zde existuje jasný trend zvýšené poptávky po ekologické produkci, na druhé straně ovšem vážne oblast distribuce, kdy na systémové úrovni neexistuje odbytu pro ekologické zemědělství.“ Podle Uhnánka je tak na státu, ale i samotných krajích, aby vytvořily návazný systém odbytu a zájemcům o hospodaření v ekologickém režimu tak vyslaly signál podpory.

Novela z dílny resortu zemědělství by mohla nastavit pravidla pro zařazování biopotravin ve veřejném stravování, kdy je nutné soutěžit dodavatele této služby. To se ovšem netýká školních jídelen. „Ministerstvo zemědělství nemá na školy v tomto

kově mělo dbát na kvalitní stravování. „Pozůstatky pesticidů, resp. jejich kombinace, v potravinách negativně ovlivňují imunitu a silně přispívají ke tvorbě alergií,“ vysvětluje **Otakar Jiránek**, ředitel společnosti Country Life, která se dlouhodobě tématu kvalitní školní stravy věnuje. To potvrzuje i profesor toxikologie **Jiří Patočka** z Jihočeské univerzity: „V České republice se sice užívají velmi nízké dávky pesticidů na hektar, přesto se v českých potravinách nachází jejich vysoký podíl. Tyto cizorodé látky tak k tvorbě alergií silně přispívají.“

V otázce ceny za kvalitnější suroviny ve školách odborníci poukazují na příklad dánské Kodaně, kde jsou biopotraviny ve veřejném stravování zastoupeny 90 procenty. „V průběhu několika let došlo v kodaňských školních jídelnách k zavedení nových kuchařských postupů,“ říká **Pavla Samsonová**, ředitelka Bioinstitutu, který mj. nabízí pro hotelové školy kurzy vaření z biopotravin. Došlo zejména ke snížení podílu masa, navýšení podílu čerstvých nezpracovaných surovin na úkor drahých polotovarů. Celou změnu podpořilo intenzivní vzdělávání kuchařek. A Samsonová dále dodává: „Zásadně se tím snížilo plýtvání jídlem a ve výsledku se ušetřilo bez nutnosti navýšit rozpočet.“

I Česko má své první vlašťovky. Tyto iniciativy většinou vznikají na popud rodičů nebo samotných školních kuchařek a hospodářek. Jde o školy a školky, kde z biopotravin vaří dlouhodobě. Dle zástupců těchto škol se tento nový přístup osvědčil. „Cena je častým argumentem, proč to nejde. Je to především o logistice, organizaci a hlavně snaze to vyzkoušet,“ vysvětluje **Barbora Hernychová** z obchodní společnosti PROBIO, která rovněž pořádá kurzy pro školy. Zkušenosti z míst, kde stravování s biopotravinami u nás na školách už funguje, tak potvrzují slova odborníků, že pravidelné zařazování biopotravin do jídelníčku školních jídelen nemusí znamenat zvýšení ceny.



FOTO – redakce Bio z biovaření v SŠPP v Hradci Králové

venčních povode k celkovému zdražení. Podle odborníků nejsou přehnané obavy na místě a odkazují se na zahraniční praxi. „Důležitým krokem je zajištění odbytu bioproduktů, díky čemuž se razantně zvýší objem produkce a následně díky vyšší efektivitě a úsporám z rozsahu klesne podobně jako v okolních zemích i jejich cena,“ uvádí **Jiří Lehejček**, předseda České technologické platformy pro ekologické zemědělství s tím, že nastartovat poptávku pomohlo v zahraničí právě nařízení o minimálním podílu bio ve veřejném stravování.

V podobném duchu se vyjadřuje i Tomáš Uhnánek z APMI, odborník na potravinové systémy působící mimo jiné na České zemědělské univerzitě: „Vnímám nevyužitý potenciál propojení veřejného stravování a ekologického zemědělství. Na jedné

ohledu vliv. Školním jídelnám by se tak mohla potřebná reforma stravování vyhnout, což je určitě škoda. Bylo by tedy žádoucí, kdyby iniciativu převzalo také ministerstvo školství ve spolupráci s resortem zdravotnictví,“ komentuje přípravu nové legislativy **Kateřina Urbánková**, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

Právě u dětí by se nejen podle Urbán-



Biopotraviny ve školách a školkách

- V Česku postupně roste poptávka po biopotravinách.
- Tento trend se nevyhýbá ani školním zařízením a řada škol už zařadila bio do svých jídelníčků.
- Často se ovšem jedná o iniciativy zdola – rodičů, kuchařek či školních hospodářek.
- Chybí systémová opatření, která by zavedla určitý podíl bio do školních zařízení povinně tak, jak je tomu například v některých zemích v zahraničí.

V České republice chystá ministerstvo zemědělství legislativní úpravy, které mají zařadit biopotraviny – produkty ekologického zemědělství – do veřejného stravování. Tato iniciativa se dá považovat za správný krok k vytvoření systematického odbytu potravin z ekologické produkce, jež má stát možností zavést. Plánované změny se ovšem týkají pouze státních institucí, které přijímají dodavatele v rámci veřejné zakázkové soutěže.

Proč se chystaný plán netýká škol

Školní jídelny v ČR nejsou vázány na tuto výběrová řízení a tudíž se na ně novelizace zákona se zařazením biopotravin do stravování nevztahuje.

Současná situace školního stravování

Složení jídelníčku vychází z výživové doporučené dávky (VDD), která je zároveň návodem pro tzv. spotřební koš. „Jedná se o průměrnou měsíční spotřebu potravin na strávníka a den v gramech vypočtenou ze základního sortimentu potravin (...). Za vzorovou podobu spotřebního koše zodpovídají společně Ministerstvo školství a Ministerstvo zdravotnictví. Prostřednictvím spotřebního koše je sledována spotřeba masa, ryb, mléka, mléčných výrobků, ovoce, zeleniny, brambor, luštěnin, cukru a tuku.“ (MZe, Analýza veřejného stravování ve školách, 2018, s. 4)

Školní jídelny představují potenciál pro možnost odbytu regionálních biopotravin místních ekologických zemědělců

Většinu školních stravovacích zařízení spravují obce a kraje (k roku 2017 šlo o 78 % základních a mateřských škol zřizovaných obcemi a 88 % středních škol zřizovaných kraji). „V rámci výchovy dětí a školní mládeže ke zdravému životnímu stylu je nanejvýš žádoucí je přesvědčovat o nutnosti podpory trvale udržitelné produkce místních kvalitních potravin a s tím souvisejících environmentálních i socioekonomických benefitech systému ekologického zemědělství a produkce biopotravin. Snaha o zavádění biopotravin do školního stravování jde ruku v ruce s několika prioritními opatřeními Akčního plánu ČR pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2016–2020, jenž byl schválen Vládou dne 20. listopadu 2015.“ (MZe, 2018, s. 10)

Tom Václavík, ředitel programu Skutečně zdravá škola, k současnému zastoupení biopotravin v jídelničkách českých škol uvádí: „Vycházíme z toho, že stravování ve školních jídelnách je řízeno Vyhláškou o školním stravování, která uvádí maximální finanční částky, za které mohou školy školní stravování nabízet. Pokud bychom navýšili podíl biopotravin v kritériích, školní jídelny by musely změnit způsob přípravy pokrmů a nákupu surovin, aby se vešly do současně finančního stropu. K tomu by ale potřebovaly adekvátní vzdělávání a také výrazně rozvinutější dodavatelské řetězce biopotravin.“ Dodává, že některé školní jídelny 10% zastoupení biopotravin i přesahují, přičemž důležitým aspektem tohoto úspěchu je využití sezónní produkce. Ovšem navyšování podílu biopotravin ve školních jídelnách – a ve veřejném stravování – je dle Václavíka podmíněn komplexem řady opatření na straně nabídky i poptávky.



Zajímavé projekty na podporu biopotravin ve školních jídelnách

Přestože se doposud na krajské úrovni nevyskytuje vyhláška, která by se biopotravinami ve veřejném stravování zabývala, na území České republiky již několik let působí projekty, kurzy, přednášky a další akce zaměřené na zdravou výživu a biopotraviny ve školních jídelnách.

Program Skutečně zdravá škola

Jedním z nich je i projekt Skutečně zdravá škola. Tento program zapojuje rodiče a žáky do zvyšování kvality školního stravování. Žákům poskytuje možnost praktick-

ých vzdělávacích aktivit v oblasti zdravé a udržitelné kultury stravování (příprava pokrmů, vytvoření školní zahrady, návštěva farmy apod.). Školy, které se v ČR do programu zapojují, mimo jiné nakupují do kuchyně suroviny od místních farmářů, pekařů a řezníků. Program funguje pod záštitou Ministerstva životního prostředí a Ministerstva zemědělství. Do programu se mohou zapojit mateřské, základní i střední školy a mohou se pokusit o získání bronzové, stříbrné a zlaté medaile za splnění kritérií programu Skutečně zdravá škola. (Pozn.: V Bio jsme o projektu též informovali.) Momentálně je zapojeno 395 škol z celé České republiky, z toho 78 z nich splnilo bronzová kritéria, 18 stříbrná (5% zastoupení biopotravin) a jedna škola kritéria zlatá (10% zastoupení bio).

„Program Skutečně zdravá škola komplexně rozvíjí kulturu stravování ve všech ekologických, ekonomických, sociálních a zdravotních souvislostech. Téma jídlo je natolik univerzální a komplexní, že prostupuje prakticky všemi vzdělávacími oblastmi a jeho prostřednictvím lze naplnit velkou část očekávaných vzdělávacích výstupů od úrovně předškolního vzdělávání až po 2. stupeň základních škol. Je to praktický obor, blízký úplně všem, týká se celé populace v každodenním životě,“ uvádí ředitel programu Tom Václavík.

Projekt Škola plná zdraví

Tento projekt usiluje o zvýšení kvantity i kvality konzumované zeleniny na školách, a tím o snížení nadváhy a obezity u dětských strávníků.

Projekt Zdravá školní jídelna

Projekt má za cíl inspirovat vedoucí školních jídelen ke zlepšení práce, konzultacím s výživovými odborníky a motivovat ke snaze získat prestižní certifikát Zdravá školní jídelna.

Kurzy vaření z biopotravin pro kuchařky školních jídelen na téma „Bio všemi smysly“

Kurzy pořádá obchodní společnost PRO-BIO ve spolupráci se SZŠ (Skutečně zdravá škola) v rámci projektu „Na bio do města“. Jeho smyslem bylo přiblížit využití biopotravin vedoucím školních kuchyní nebo provozovatelům restaurací. Vedle informací o ekologickém zemědělství a jeho produktech si účastníci a účastnice zkusí přípravu obědového menu tak, aby jeho skladba i cenová kalkulace byla vhodná pro školní jídelny. Zúčastněné kuchařky podle organizátorů v mnoha případech projevují zájem biopotravin do školních jídelniček zařadit. „Správný začátek spočívá v malých krocích: využití bio mouky a luštěnin, krupičky, které mohou jednoduše nahradit konvenční potraviny. Zároveň změny doplňovat osvětou a dialogy s rodiči,“ komentuje zkušenosti z kurzu Barbora Hernychová z PROBIO.

PROBIO ve spolupráci se SZŠ připravila

Projektové dny a vaření ve školách

Děti se ve třídách seznamovaly s potravinami, ze kterých následně pod odborným dozorem vařily jedno jídlo částečně v biokvalitě. Workshopy „Příběh jídla“ zorganizovali například v pražských ZŠ Vratislavova nebo ZŠ Mikulova.

Osvětová akce na České zemědělské univerzitě – bio menu v kantýně

Akce proběhla ve spolupráci se společností Hodně dobré jídlo, které provozuje kantýnu a bistro na dvou fakultách ČZU. V nabídce jídelny byla připravena tři jídla z biopotravin. Pro návštěvníky byl na místě infostánek s recepty i doprovodným programem v podobě kvízů, soutěží či ochutnávek biopotravin.

Vedle kurzů PROBIO pořádá i besedy s kuchařkami, které vaří s biopotravinami. Jedna z takových besed s vedoucími školních jídelen se uskutečnila v rámci Festivalu Evolution. Kuchařky prezentovaly příběhy a postupy zdravého stravování a zařazení biopotravin do školních

obědů. Záznam je dostupný na tomto odkaze.

Zkušenosti ze zahraničí

Dánsko

Díky intenzivní spolupráci ekologických zemědělců, potravinových řetězců, obchodníků podpořované celostátní snahou Dánsko dosáhlo vládního cíle 60% zastoupení biopotravin ve veřejném stravování. V Kodani bylo dokonce dosaženo 90% zastoupení.

<https://euorganic2030.bio/initiatives/organic-on-every-table/>

Francie

Od roku 2012 působí ve Francii iniciativa pro podporu biopotravin ve veřejném stravování. Propojuje zařízení veřejného stravování a místní ekologické zemědělce a vytváří stabilní dodávací systémy. Podpora je založena na asistování místních úřadů v komunikaci s dodavateli i odběrateli produktů ekologického zemědělství.



<https://euorganic2030.bio/initiatives/organic-on-every-table/>

Anglie a Skotsko

Program Food for Life (jenž je inspirací výše zmíněné české iniciativy Skutečně zdravá škola) slaví ve Spojeném království úspěch. Konkrétně ve Skotsku už se k programu, který si bere za cíl dostat do jídelen čerstvé plodiny a biopotraviny, přidala třetina všech základních škol. Denně se tak podává na 14 milionů těchto jídel.

<https://www.foodforlife.org.uk/about-us/ffl-scotland>

Lucie Nemešová,
ČTPEZ

BIOPOTRAVINY VE ŠKOLNÍCH JÍDELNÁCH JSOU. Jde však o osobní iniciativy jednotlivých kuchařek, které je třeba celostátně podpořit

Poptávka po biopotravinách a produktech ekologického zemědělství v posledních letech roste čím dál tím více. Vláda dokonce v současnosti chystá změnu v legislativě, která by měla přinést biopotraviny do veřejného stravování. A ačkoliv se tato chystaná změna netýká školních zařízení, některé školní jídelny z iniciativy samotných kuchařek již začaly biopotraviny využívat. V minulém roce probíhalo několik akcí na osvětu biopotravin ve školních jídelnách. Jednoho takového setkání, kurzu vaření z biopotravin pro kuchařky školních jídelen pořádáným Lovimebio.cz, se zúčastnila i Barbora Hernychová z PROBIO obch. spol., se kterou vám přinášíme rozhovor.

Jaký byl přístup účastnic kurzu k používání biopotravin ve školních jídelnách?

Všechny kuchařky již vedoucí školních jídelen, co se účastnily kurzu, už měly ke zdravějšímu vaření nakročeno. Některé měly menší, některé větší zkušenosti, každopádně každá z nich už nějakým způsobem začala se zařazováním biopotravin do obědů pro děti.

Jakým způsobem kuchařky zavádějí biopotraviny do vaření?

Nejdůležitější je postupovat po malých a jednoduchých krocích a uvědomit si, že změnu nemůžeme mít hned. Není žádoucí odrazovat velkou dávkou informací o tom, co je všechno potřeba změnit, člověk se pak může zaleknout. Dětem náhle nová jídla nemusí hned chutnat a obědy zůstanou nedojedeny. Rozhodně hned nebrat dětem jejich oblíbená jídla, jako jsou špagety, rajská či buchtičky se šodó. Rozhodně nebrat tato jídla z jídelníčku, ale čas od času je nahradit zdravější variantou. Začít se může s těmi jídly, která jsou přirozeně chutná a jednoduchá na přípravu.

Zkoušeli jsme třeba šťouchané jáhly, kdy se místo klasické bramborové kaše z prášku

rozšťouchaly brambory s jáhly, k tomu dalo volské oko a špenát. Jde o skvělou přílohu, která není drahá a dětem chutná. Dalším tipem byla polévka z červené čočky – je chutná, dobře stravitelná, rychlá na přípravu a poměrně laciná.

Častým argumentem proti biopotravinám je jejich zatím stále vyšší cena. Jak se s touto skutečností kuchařky vypořádávají?

Je pravda, že se při přípravě jídel musejí vejít do rozpočtu. Nikdo ale netvrdí, že by mělo být bio hned každý den. Do jídel se biopotraviny mohou zařazovat občas a vyberou se takové suroviny, jako třeba rýže, obiloviny či luštěniny, které nejsou o tolik dražší než ty z konvenční výroby a zároveň v obsahu jídla tvoří poměrně velkou položku.

Kuchařkám se například také osvědčilo, používat místo bílé pšeničné mouky bio pohankovou mouku jako zahušťovadlo. Také u sladkých jídel, jako jsou lívance, palačinky či při pečení moučníků lze použít systém nahrazování části mouky její bio variantou v podobě celozrnné či špaldové mouky. Chuť

zůstává stejná a není to drahé. Na kurzu jsme například připravovali lívancečky z ječné mouky, které všem moc chutnaly.

Co by patřilo mezi další překážku, která brání zavádění biopotravin do školních jídelen?

Kuchařky velmi často narážejí na problémy s logistikou. Potraviny do jídelen většinou zajišťuje jedna gastro firma, která jim dodává vše od čerstvých potravin, jako je ovoce a zelenina, přes maso až po sušené. Je ovšem velmi náročné, když tyto potraviny ale chtějí v biokvalitě. Obvykle to totiž znamená, že si od různých dodavatelů objednávají různé položky, což se pak podepisuje i na vyšší ceně za dopravu a je to i časově náročnější.

U všech kuchařek, se kterými jsem pracovala, vycházelo používání biopotravin z jejich vlastní iniciativy a nadšení. To často neústí jen v pouhé vaření, ale mnohé z účastnic je doprovázejí i osvětou u dětí i rodičů, která spočívá ve velké nadstandardní práci. Přípravují například vařící dny pro rodiče a prarodiče s ochutnávkami, kdy vysvětlují, proč je zařazování zdravějších variant potravin do školních obědů správnou cestou. Ve všech případech jde ale o osobní nasazení kuchařek, které je často vysoce náročné a čerpají ho ze svého volného času. Myslím si, že by zde rozhodně měl přijít nějaký oficiální krok, který by iniciativy těchto kuchařek zastřešil celoplošně a celostátně a podpořil osvětu na školách.

Lucie Nemešová,
ČTPEZ

BIOFACH a VIVANESS 2021 jsou plánovány a chystány

BIOFACH a VIVANESS 2021 se budou konat v obzvláště náročných dobách. A toto je jisté: Na příštím kole předního světového veletrhu pro biopotravinu a mezinárodního veletrhu pro přírodní a organickou osobní péči od 17. do 20. února 2021 se některé věci budou kvůli pandemii Covid-19 lišit od obvyklých.

Zda bude mnohá účast českých firem a návštěvníků, bude záviset na stavu opatření na německé straně. Zatím je nutné mít potvrzení o „bezkovidovosti“, v případě 24hodinové návštěvy SRN být nemusí.

V rozhovoru vysvětluje **Danila Brunner**, ředitelka BIOFACH a VIVANESS, jak jsou organizátoři přesvědčeni, že i přes tyto neobvyklé časy mohou stále poskytovat všem zákazníkům nejvyšší možnou úroveň bezpečnosti i úspěšnou účast na veletrhu. Rozhovor je krácen.

Paní Brunnerová, jak probíhá plánování, a můžete nám poskytnout nějaké informace o přípravách na BIOFACH a VIVANESS 2021?

V současné době vedeme s našimi zákazníky důkladné diskuse v rámci příprav na další kolo kombinovaného veletrhu. Stejně jako zbytek sektoru, i my jsme poháněni touhou a potřebou osobní interakce a znovu se vidět. To se mimo jiné odráží v mnoha registracích, které jsme již obdrželi pro 80% dostupné výstavní plochy. Přirozeně však naši zákazníci stále mají několik otázek. Každý z nás stojí před výzvou přizpůsobit se „novému normálu“. To platí jak v obchodním prostředí, tak v našem soukromém životě. Ale v každém případě jsou naše přípravy na BIOFACH a VIVANESS v plném proudu.

Co nám už můžete říct o dalším ročníku BIOFACHU a VIVANESS?

V roce 2021 si klademe za cíl nabídnout sektoru obvyklý balíček veletrhů, kongresových akcí a networkingu, takže odstraňujeme všechny překážky, abychom odpovídajícím způsobem realizovali všechny aspekty akce. Totéž platí pro kongres, kde klíčovým tématem je: „**Shaping. Transformation. Silnější. Spolu.**“

Zejména pro kongres, ale nejen tam, plánujeme další moderní digitální formy, které doplní akci na místě. To znamená, že lidé ze zemí, kde jsou možná stále platná cestovní omezení, se budou moci této inspirativní platformy stále účastnit. Kongres BIOFACH a VIVANESS nabízí také komplexní fórum pro sdílení znalostí a informací, že jsme rozhodli zpřístupnit tento obsah ještě více lidem (i pro budoucnost) prostřednictvím nových a atraktivních digitálních a hybridních formátů, takže osobní a osobní digitální události lze navzájem kombinovat. To znamená, že si konečně bude možné užít všechny přednášky po celém světě i po 4denním trvání veletrhu a kongresu. To znamená, že lidé ze zemí, kde jsou možná stále platná cestovní omezení, se budou moci této inspirativní platformy stále účastnit.



Jak v dnešní době koronaviru pomáhá sociální distancování, hygiena, masky a bezpečnostní opatření zajistit úspěch veletrhu?

Skutečnost, že BIOFACH a VIVANESS jsou pro obchodní návštěvníky, v zásadě usnadňuje jejich hostování v těchto neobvyklých dobách a za současných okolností. Speciálně vyvinutý hygienický plán je důležitým základním kamenem pro bezpečnost našich účastníků veletrhu – vystavovatelů, návštěvníků, zástupců médií a všech zaměstnanců NürnbergMesse. S tímto konceptem a díky společnému závazku našich partnerů, vystavovatelů a návštěvníků jsem přesvědčen, že se nám podaří vytvořit tu nejlepší možnou atmosféru a podmínky pro úspěšný veletrh v Norimberku pro vystavovatele i návštěvníky v únoru 2021.

Hygienický plán BIOFACH a VIVANESS 2021 najdete na:

www.biofach.de/en/exhibition-info/protective-measures

České certifikované tuhé Bio deodoranty bez SODY

Česká značka Saloos uvádí na trh jedinečné Bio deodoranty v nejvyšší bio kvalitě, které překvapí svou spolehlivostí a dlouhotrvající svěžestí.

Novinka vznikla na základě dlouholetých zkušeností s péčí o citlivou pokožku a nejnovějších trendů v přírodní kosmetice. Jedinečné složení na bázi aktivního magnézia CareMagTMD z Mrtvého moře představuje maximálně účinnou a zároveň šetrnou péči o podpaží.

Nejemnější deodorant, který nedráždí.

Složení šetrné k pokožce i přírodě bez hliníku, alkoholu, konzervantů, umělé parfemace a barviv je ve skutečně kvalitní přírodní bio kosmetice samozřejmostí. Saloos posouvá tento standard ještě o úroveň výš a představuje 1. český certifikovaný biodeodorant bez sody. Soda, ač přírodě nevdá, může u citlivé pokožky vyvolávat nepříjemné svědění, podráždění či vyrážku. Vymazlená Saloos receptura naopak ještě umocňuje jemnost složení extra zvláčňujícím bio kakaovým máslem a biokokosovým olejem pro dokonalý pocit hebkého podpaží.



Výjimečná inovativní receptura

Účinnou, dlouhotrvající ochranu podpaží zajišťuje patentovaná superabsorpční složka CareMag™ D z Mrtvého moře, která snižuje množství nežádoucích bakterií zodpovědných za nepříjemný zápach z pocení. Společně s vysušující složkou arrowroot a kukuřičným škrobem pohlcuje přebytečnou vlhkost a udržuje podpaží suché. Neucpává potní žlázy a umožňuje zdravé pocení, při kterém se tělo přirozeně ochlazuje a zbavuje nežádoucích látek. Výsledkem je sameťově jemný deodorant, který nelepí a můžete se na něj kdykoliv spolehnout.

Vůně, které si zamilujete

Aktivní složení skvěle doplňují 100% přírodní esenciální oleje mistrně kombinující svěží, šťavnaté i něžné růžové tóny, které dohromady tvoří nádherné, originální vůně. Nechte se okouzlit optimistickou kombinací Grep Mint, uklidňující svěží bylinnou Levandulí nebo povzbuzující Litseou cubebou. Stačí nanést, rozetřít a užít si svěžest, která trvá opravdu dlouho. Bio deodoranty Saloos jsou s láskou ručně vyrobeny v České republice a certifikovány nejvyšší možnou českou certifikací pro biokvalitu – CPK Bio.

Více o produktech na www.saloos.cz

Rokovali o možnostech pro ekozemědělství

Zájem o ekologické zemědělství na našem území neustále stoupá. V současnosti se na několika pokusných stanicích ověřují osevní postupy vhodné pro ekologické podniky s živočišnou výrobou i bez chovu zvířat. V pokusech se mimo jiné sleduje účinnost přípravků na ochranu rostlin, pomocných rostlinných prostředků nebo hnojiv.

Od pěstitelské sezóny 2014/2015 se ekologickým pěstováním zabývají také na stanicích Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského (ÚKZÚZ) a na dalších výzkumných pracovištích. Na pěti pokusných stanicích letos už šestým rokem probíhá dlouhodobý pokus, ve kterém se ověřují dva osevní postupy a různé možnosti hnojení a ochrany rostlin.

Nejen s výsledky dlouhodobého pokusu a možnostmi využití přípravků na ochranu rostlin v ekologickém zemědělství se mohli seznámit účastníci semináře, který proběhl na půdě Zkušební stanice ÚKZÚZ v Jaroměřicích nad Rokytnou na Třebíčsku.

Přednášky byly kromě představení dlouhodobého pokusu zaměřeny na problematiku ochrany rostlin v ekologické polní produkci a na vinohradech, zkoušení přípravků a pomocných prostředků vhodných pro ekozemědělství nebo na možnosti ekologické ochrany luskovin proti škůdcům. Na poli se přítomní seznámili s dlouhodobým pokusem v režimu ekologického zemědělství.

Činnost zkušební stanice

Činnost Zkušební stanice ÚKZÚZ Jaroměřice nad Rokytnou popsal **Ing. Zdeněk Říha**, který už šest let stanici řídí. Na pokusném pracovišti se zabývají především testováním odrůd, už od založení stanice v roce 1963. První plodinu, ozimou pšenici, zasel v dlouhodobém ekologickém pokusu na podzim roku 2014. Plevel se při ekologickém pěstování odstraňuje vláčením prutovými branami.

V letošním roce na stanici testovali pětadvacet druhů plodin a přes 860 odrůd. Konvenční i ekologické pokusy celkem zaujímaly více než 3600 parcel. Výsledky



Činnost Zkušební stanice ÚKZÚZ Jaroměřice nad Rokytnou popsal vedoucí Ing. Zdeněk Říha.



Prutové brány jsou nezbytným pomocníkem ekologického pěstitelů pro odstraňování plevelů.

poslední sezóny ovlivnil průběh počasí. Po mírné zimě následovalo suché jaro. Úrodu zachránil chladný a deštivý květen. Léto bylo v Jaroměřicích extrémně vlhké, což působilo velké problémy při žních. Nakonec se při konvenční způsobu pěstování podařilo dosáhnout vysokých výnosů obilnin.

Prevence základem

S přednáškou zaměřenou na analýzu potřeb ochrany rostlin na orné půdě v ekologickém zemědělství vystoupil **Ing. Petr Trávníček** z firmy PRO-BIO, s. r. o. V úvodu svého vystoupení připomněl, že základem úspěšného ekologického pěstování je dodržování preventivních opatření a uplatňování principů správného hospodaření.

Ekologické pěstování vyžaduje bohatý osevní postup s rostlinnými druhy, které poutají vzdušný dusík. Odrůdy je potřeba při hospodaření bez chemických prostředků vybírat co nejdolnější. Velmi záleží na kvalitě osiva a jeho zdravotním stavu. Výživa rostlin by měla být vyvážená. Pro předcházení napadení patogeny by pěstitelé měli zakládat spíše řidší a tím i vzdušnější porosty obilnin a na podzim set později.

Preventivními opatřeními ale nelze ovlivnit výskyt některých chorob a škůdců, které se rozšiřují vzduchem nebo z okolí. Ekologičtí pěstitelé sice mají k dispozici

prostředky na ochranu rostlin proti škodlivým činitelům, ale vesměs nedosahují takové účinnosti jako chemické přípravky.

Při pěstování plodin v ekologickém zemědělství je nutno podporovat synergismus rostlin. Ověřuje se pěstování směsí plodin. Na poli by se pěstitel měl snažit zachovat biologickou stabilitu a využívat vazby v ekosystému. Například je známo, že při pěstování hořčice dochází k potlačování pýru. Vhodnou variantu ošetření osiva představují fyzikální metody. Na moření osiva mají ekologičtí pěstitelé k dispozici dva přípravky proti sněti.

Ověřování účinnosti přípravků

Ekologické pěstování se už prosadilo na vinicích a biovína získávají stále větší oblibu. V polních podmínkách se v současnosti hledají nové možnosti. Na zkoušení prostředků na ochranu rostlin a pomocných rostlinných přípravků se ve své



Ing. Jiří Urban hovořil o zkoušení účinnosti přípravků při ekologickém pěstování.

přednášce zaměřil **Ing. Jiří Urban** z ÚKZÚZ.

V pokusech ÚKZÚZ se už několik let testují odrůdy obilnin vhodné pro ekologické pěstování, které se poté pěstitelům doporučují. Od letošního roku začal ústav ověřovat účinnost přípravků na ochranu rostlin a pomocných prostředků v ekologickém režimu pěstování. V tomto případě nejde se o povolování přípravků, ale o činnost navazující po povolení přípravku. Testování účinnosti přípravků probíhá na několika stanovištích.

V případě vinné révy se na třech lokalitách ověřují přípravky na ochranu rostlin proti padlí révovému a plísni šedé. U jablek se na stanovišti Holovousy testují prostředky proti strupovitosti, skládkovým chorobám a mšicím. Další ověřování probíhají na bramborách a vybraných druzích zeleniny. Na orné půdě dosud obdobná testování přípravků neprobíhají, ale v budoucnu se s nimi počítá. ➡

Účinné přírodní přípravky

Na problematiku ochrany rostlin v ekologické polní produkci se zaměřil **Dr. Ing. Milan Hluchý** ze společnosti Biocont Laboratory, spol. s r. o. Mimo jiné uvedl příklady přírodních prostředků, které dobře fungují proti určitým škůdcům a chorobám.

Proti bázlivci kukuřičnému a černopásce bavlníkové dobře zabírají přípravky TrichoLet, Tricho Top nebo Tricho Plus obsahující parazitickou vosičku *Trichogramma*. Nejen proti škůdcům kukuřice se může uplatnit přípravek Lepinox Plus (*Bacillus thuringiensis*). Proti motýlům bázlivce kukuřičného účinkuje feromonové matení.

Při pěstování různých plodin se docíluje dobré účinnosti proti houbovým chorobám při aplikaci biologických přípravků Polyversum obsahujícím houbu *Pythium oligandrum* nebo Serenade ASO s účinnou látkou *Bacillus subtilis*.

V porostech ječmene proti larvám kohoutků dobře účinkuje biologický prostředek Prev-AM obsahující pomerančový olej, u kterého se v ČR předpokládá registrace do ekologického zemědělství. Pomerančový olej působí proti chorobám i škůdcům v mnoha plodinách.

Ing. Hluchý také zmínil význam ekologické ochrany vinic. V současnosti se při ekologickém pěstování dosahuje srovnatelných výnosů nebo dokonce vyšších. Ve vybraných pěti podnicích se v průměru čtyř let dosáhlo při konvenčním pěstování průměrného výnosu 5,50 t/ha, zatímco v ekologickém režimu 6,66 t/ha. Za posledních patnáct let došlo v ČR při ochraně vinic k poklesu používání chemických insekticidů o zhruba 99,5 %.

Jak na škůdce hrachu

Možnosti ochrany luskovin proti škůdcům v ekologickém zemědělství popsal **Ing. Jaroslav Šafář, Ph.D.**, z firmy Agritec, výzkum, šlechtění a služby, s. r. o.

K problematickým škůdcům patří listopasi napadající listy i kořeny hrachu. Při použití insekticidu se zbrzdí růst palistů a vzniknou větší ztráty než v případě poškození žírem. Nadto insekticidní postřik nezapojeného porostu potlačuje užitečné organismy, brouky a larvy z čeledi střevlíkovitých a drabčíkovitých. Užiteční střevlíci, kteří žijí v jarním období v hojném počtu na orné půdě, likvidují mšice kyjatky.

Proti listopasům se lze účinně bránit časným setím hrachu. Pěstitel by měl učinit opatření pro dosažení vyššího počtu hlízek na kořenech a pro prodloužení jejich životnosti. Napomoci může kvalitní hnojení a očkování semen rhizobii.

Mezi významné škůdce listů luskovin patří mšice. Hrách poškozuje hlavně kyjatka hrachová. K jejím přirozeným nepřítelům se řadí larvy pestřenek, lumčici a entomopatogenní houby. Také proti kyjatce účinkuje časné setí hrachu nebo vysévání směsí. Brzké zakládání porostů omezuje také škody způsobené trásněnkami.

Dlouhodobý polní pokus

Stěžejním bodem programu bylo představení dlouhodobého ekologického polního pokusu, který popsal **Ing. Martin Prudil, Ph.D.**, vedoucí oddělení ekologického zemědělství Zkušební stanice ÚKZÚZ Jaroměřice. Ekologické pokusy se zakládají ve dvou variantách: 1. s hospodařením bez živočišné výroby a 2. s živočišnou.

Osevní postup je v obou případech sedmihonný. Před založením pokusů byl na pozemku úhor. V letošním roce, kdy běží už šestý pokusný rok, se na poli v bloku navozujícím hospodaření bez živočišné produkce pěstuje pohanka a v bloku s chovem zvířat vojtěška.

V osevním postupu se u varianty bez živočišné výroby střídají tyto plodiny: 1. ozimá pšenice, 2. brambory, 3. ozimá pšenice špalda, 4. směs jarního ječmene s hrachem, 5. ozimá pšenice, 6. pohanka



Ing. Martin Prudil, Ph.D., popsal dlouhodobý ekologický pokus.

a 7. hrách. Ve variantě s živočišnou produkcí jsou první tři roky shodné a čtvrtý rok následuje silážní kukuřice, pátý jarní ječmen s podsevem vojtěšky a šestý i sedmý vojtěška.

Obdobné ekologické pokusy probíhají i na dalších stanovištích. Jedná se o Zkušební stanice ÚKZÚZ Čáslav, Lípa a Věrovany plus soukromou akreditovanou stanici v Horažďovicích. Průměrná plocha ekologických pokusů na jednom stanovišti dosahuje 1040 metrů čtverečních.

Všechny ekologické polní pokusy se zakládají ve třech opakováních. Porovnává se několik variant: 1. nehnosená kontrola, 2. zelené hnojení, 3. zelené hnojení a obnovitelné vnější vstupy, 4. zelené hnojení, obnovitelné vnější vstupy a intenzifikační vstupy, 5. zelené hnojení a statková hnojiva, 6. zelené hnojení, statková hnojiva a intenzifikační vstupy.

První čtyři varianty se uplatňují v systému hospodaření bez živočišné výroby a poslední dvě v systému simulujícím hospodaření s chovem dobytka.

Obnovitelné vnější vstupy používané pro hnojení představuje průmyslový kompost a digestát. K intenzifikačním vstupům se řadí další povolená hnojiva, pomocné půdní látky a rostlinné přípravky. Ze statkových hnojiv se uplatňují hnůj a močůvka, přičemž dávky odpovídají chovu zvířat při zatížení 0,3 velké dobytky jednotky na hektar.

Cílem pokusů je zhodnotit dlouhodobý vliv různých způsobů a intenzit hnojení v režimu ekologického zemědělství bez živočišné výroby a s chovem hospodářských zvířat na výnosy a zdravotní stav pěstovaných plodin i jakost produkce.

V pokusech se kromě dosažené produkce a jakosti také zjišťují půdní vlastnosti, stav edafonu, výskyt škodlivých činitelů, bilance živin a množství dalších faktorů.

TEXT A FOTO
Hana Honsová



V ekologickém pokusu si účastníci akce prohlédli porosty pohanky a vojtěšky.

FARMÁŘSKÁ ŠKOLA vychovává novou generaci ekologických zemědělců

Od března 2021 se rozeběhne první ročník v České republice unikátního vzdělávacího programu pro mladé lidi se zájmem o ekologické zemědělství. Půjde o tříleté studium sestávající převážně z praxe na ekologických a biodynamických farmách v ČR i v zahraničí, doplněné o pravidelné teoretické moduly vedené zkušenými docenty. Tento model funguje již dlouho úspěšně v Německu, Švýcarsku či Francii. Cílem programu je vychovat novou generaci zemědělců, kteří opravdu umí hospodařit, nebojí se zakládat nové statky anebo se chopit svých starých rodových – způsobem, který prospívá krajině, půdě, biodiverzitě, životu na venkově i zdraví všech.

„Tuhle novou generaci zemědělců u nás zoufale potřebujeme, a proto jsme se rozhodli je začít sami pěstovat,“ říká Jiří Prachař, hlavní vedoucí projektu, který sám strávil sedm let na ekologických farmách v Německu a Švýcarsku, absolvoval biodynamické studium na statku Dottenfelderhof v rámci studií na univerzitě v Kasselu a následně sám působil jako lektor v německém ekologickém a biodynamickém zemědělství Freie Ausbildung.

„Velkou výhodou tohoto studia je jeho zaměření na praxi. Během tří let projdou studenti postupně coby stážisté minimálně dvě české a jednu zahraniční farmu a dalších minimálně deset ekostatků poznají v rámci teoretických seminářů, z nichž každý se bude konat na jiné farmě. Za svou práci jako

pomocníci na statku dostanou navíc nejen ubytování a stravu, ale také finanční odměnu, která by měla zajistit běžné životní náklady,“ dodává Prachař. Absolvent nové farmářské školy vyjde tedy prakticky připravený na život v ekologickém hospodářství a k tomu si i něco vydělá. Takový model je v tuzemském školství zatím raritou.

Studium je otevřeno pro kohokoli od 18 let s motivací věnovat se zemědělství. Mohou to být tudíž jak čerství absolventi středních škol hledající praktické znalosti a zkušenosti, kterých se v našem školství zpravidla nedostává, anebo i starší lidé nejrůznějších profesí, kteří se rozhodli věnovat právě ekologickému farmářství.

Zájemci o studium se mohou začít hlásit do prvního ročníku již od začátku září 2020

přes formulář na webových stránkách farmarskaskola.cz, kde se také dozví veškeré další podrobnosti o studiu.

Odbornými guaranty a vyučujícími školy budou osobnosti českého ekologického zemědělství jako Jiří Urban, Martin Hutař, Jaroslav Záhora, CSc., Martin Rosenbaum a další.

Projekt

Vzdělávací projekt Farmářské školy rozjíždí organizace AMPI (Asociace místních potravinových iniciativ), která u nás zaštiťuje mimo jiné rozvoj Komunitou podporovaného zemědělství (KPZ), snaží se posílit pozici českých agroekologických zemědělců a věnuje se vzdělávání o souvislostech mezi jídlem, zemědělstvím a krajinou.

Iva Nevečeřalová

Asociace místních potravinových iniciativ

Kontakty:

– vedoucí Farmářské školy: Jiří Prachař, jiri.prachar@farmarskaskola.cz, +420 777 992 042

Video-rozhovor o Farmářské škole ze série Zpátky k jídlu od Slušná firma najdete pod odkazem:

<https://www.facebook.com/slusnafirma.cz/posts/565041920860440>

Více na www.farmarskaskola.cz



EKOTREND Slovakia – zväz ekologického poľnohospodárstva

vás všetkých pozýva
na pripravované aktivity, ktoré sa budú konať v Penzióne
Dolinka v Liptovskej Teplicke

13. 10. 2020 dopoludnia – seminár PREDAJ Z DVORA – Ako na to? (aj online)

<https://www.predajzdvora.sk/aktivity/online-seminar-predaj-z-dvora-ako-na-to/>

13. 10. 2020 popoludní – panelová diskusia BRYNDZA 1787 – biodiverzita (aj online), Slow Food Tatry

<https://www.ecotrend.sk/aktivity/prihlaska-na-panelovu-diskusiu-bryndza-1787/>

14. 10. 2020 – konferencia „Z dvora k regionálnemu rozvoju vidieka“ (aj online)

www.predajzdvora.sk/aktivity/online-seminar-predaj-z-dvora-ako-na-to/

12. 11. 2020 – konferencia „Vízia EPV v novej SPP“ (aj online)

www.ecotrend.sk/zvaz-ekologickeho/sprava/online-konferencia-z-dvora-k-regionalnemu-rozvoju-vidieka/

13. 11. 2020 – Valné zhromaždenie (aj online)

<https://www.ecotrend.sk/zvaz-ekologickeho/sprava/online-valne-zhromazdenie-2020/>

Zuzana Homolová

VALNÁ HROMADA PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců

čtvrtek 8. října 2020, od 9.30

Vinné sklepy Kutná hora,
Klášteř Svaté Voršily

Jiřího z Poděbrad 288, Kutná Hora

Vážení členové PRO-BIO Svazu EZ,



rádi bychom vás touto cestou pozvali na Valnou hromadu, která se koná, až v tomto náhradním, říjnovém, termínu (původní termín VH z dubna 2020 byl zrušen z důvodu mimořádného stavu v souvislosti s COVID-19 a zákazem konání hromadných akcí). I nám přijde „divné“ v říjnu schvalovat rozpočet a aktivity na rok 2020, který se pomalu blíží do finále, ale bohužel takto to požaduje zákon a takto máme také Stanovy postavené a VH se s těmito body musí uskutečnit.

V návaznosti na letošní mimořádnou zkušenost jsme ale na program VH zařadili bod – změnu Stanov, z hlediska „způsobu jednání“, abychom v budoucnu mohli flexibilněji reagovat, a v případě potřeby využít i jiné nástroje, než jen osobní setkání a jednání.

Jednání valné hromady bude jen za účasti zástupců s předaným pověřením členů k hlasování. Informace a novinky ze sektoru EZ a zemědělské politiky budou předány elektronicky.

(TZ)

FOTOVOLTAICKÉ PŘEKVAPENÍ V ALPÁCH

Nedávno jsme si s dcerou vyšlápli na horskou túru ve východních Alpách. Našli jsme si předtím ubytování v Prein an der Rax v bývalé zemědělské usedlosti, 700 m n. m. Neméně než nádherou Alp jsem však byl ohromen využíváním fotovoltaiky našim hostitelem. Stručně: pořídil si FV elektrárnu o výkonu 10 kWp, sestávající ze dvou řad panelů. Jednu orientovanou optimálně vůči zimnímu, druhou vůči letnímu slunci.

Solární elektrárnou napájí domácí spotřebiče, nabíjí e-auto Renault Zoe a pohání tepelné čerpadlo o příkonu 2,7 kW, produkující 12–15 kW tepla, kterým vytápí velký tradiční, ale dobře izolovaný dům (obrázek). Přebytky energie dodává jen z malé části do sítě, protože výkupní cena je velmi nízká, 0,05 euro/kWh (v ČR ještě podstatně méně). Přebytky převážně využívá jako doplněk k tepelnému čerpadlu k přímému ohřevu velkého tepelného zásobníku vody. Solární energie bohatě stačí na dobíjení auta s dojezdem kolem 350 km, kterým jezdí na nákupy a k přátelům do 100 km vzdálené Vídně. Pochvaloval si i téměř

nulovou cenu údržby auta, protože motory jsou bezkartáčové, brzdy se díky rekuperaci energie téměř neopotřebovávají a výměna oleje odpadá. Při servisu byl pouze vyměněn pylový filtr. Celoroční bilance je na grafu – viz obrázky dole.

Bilance by mohla být ještě výhodnější, prakticky bez odběru ze sítě, kdyby se využívaly baterie v automobilu k vyrovnávání spotřeby elektřiny, např. k pohonu tepelného čerpadla v noci. Nepovoluje to výrobce automobilu, který baterie pronajímá, aby mohl snížit cenu vozu. Nezávislé kalkulace však prokazují, že koupě baterií je výhodnější než pronájem, třebaže počáteční investice je vyšší. Ale i tak si náš hostitel spočítal, že se investice do 10 let vrátí. Příklad je zmiňován i na

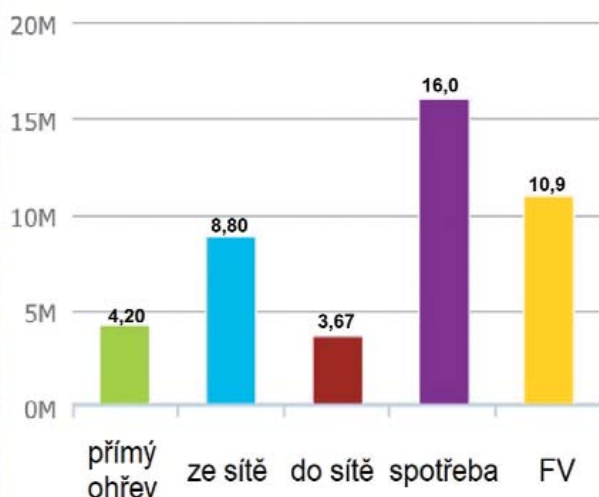
www.gruenewelle.co.at/page.asp/-/145.htm.

Doporučil bych našemu ministru hospodářství, aby navštívil našeho hostitele, pana Ch. Fritzsche, který by mu rád, jak sám řekl, vše předvedl. Adresa je Preinrotte 13, Prein an der Rax, Rakousko.

Erik Schwarzbach



ROČNÍ BILANCE 25.4.2019 až 24.4.2020 v MWh



Vysvětlení ke grafu:

Spotřeba zahrnuje domácí spotřebiče, nabíjení e-auta i přímý ohřev.

Je počítána jako fotovoltaika + rozdíl mezi dodávkou a odběrem ze sítě

Přichází nový klimatický cíl EU pro rok 2030

Návrh výboru pro životní prostředí posouvá Evropský parlament o krok blíž k plnění Pařížské dohody

Ve čtvrtek 10. září 2020 schválil výbor Evropského parlamentu pro životní prostředí návrh, aby EU do roku 2030 snížila emise skleníkových plynů o 60 % oproti roku 1990. Dosud plánovaná 40% redukce emisí není dostatečná pro splnění cílů Pařížské dohody. Rychlejší náhrada fosilních zdrojů obnovitelnými už v příští dekádě je také nutným předpokladem toho, aby se Evropská unie mohla do roku 2050 stát klimaticky neutrální, tedy dosáhnout cíle, který členské země včetně České republiky schválily v prosinci 2019.

Výbor Evropského parlamentu pro životní prostředí schválil nový klimatický cíl v rámci hlasování o návrhu evropského kli-

matické zákona. Pokud bude tento zákon schválen, stane se důležitým právním předpisem EU se zásadním významem pro řešení současné klimatické krize a plnění závazků vyplývajících z Pařížské dohody. Zákon zároveň legislativně ukotví kompatibilitu budoucích politik EU s rychlou transformací ekonomiky nutnou pro zabránění klimatickému rozvratu.

Podle zprávy UNEP by udržení globálního oteplení pod úrovní 1,5 °C, a tedy i zabránění katastrofálním následkům a obrovským ekonomickým ztrátám, vyžadovalo snížování emisí všemi zeměmi světa tempem 7,6 % ročně. Takové úsilí by vyžadovalo nejméně 65 % snížení emisí v celé EU do roku 2030 ve srovnání s úrovní v roce 1990. Právě tento klimatický cíl prosazují evropské ekologické organizace,

ale také švédská europoslankyně Jytte Guteland z Progresivní aliance socialistů a demokratů, která v evropském parlamentu debaty o klimatickém zákonu vede. Z této perspektivy je tedy i včera schválené 60 % snížení emisí do roku 2030 nedostatečné.

Na výši společného klimatického cíle EU pro rok 2030 se nicméně budou muset shodnout také členské státy. Příští zasedání na úrovni premiérů se koná 15. a 16. října, ale je pravděpodobné, že se debaty o zvýšení klimatických ambic protáhnou až do konce tohoto roku. Lze očekávat, že proti vyšším klimatickým ambicím EU se bude stavět především Česká republika a Polsko. Místopředseda české vlády Karel Havlíček se již několikrát odmítavě vyjádřil k jakémukoliv navýšování klimatických cílů.

Klimatická koalice a Greenpeace ČR

Polévkové štěstí

Polévky pro jaro, léto, podzim i zimu

Bylo by fajn, abychom vařili



polévky s rozmyslem a trochu počítali s jejich vlivem na naše zdraví, náladu, pohodu, radost ze života.

Brožovaná, 124 str. 199 Kč.

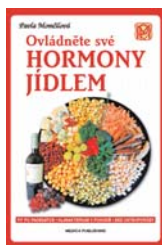
PRO STÁLE AKTIVNÍ ŽENY

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

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 chutné 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. Bartáškova, O. Mengerová

CUKROVKA, Dieta a rady lékaře

180 stran, brož., cena 239 Kč 612

STRAVOVÁNÍ PODLE KREVŇÍCH SKUPIN

Pavla Momčilová, Olga Mengerová

Česká kuchyně pro Váš krevní typ:

skupina 0, 88 stran za 129 Kč 402

skupina A, 144 stran za 159 Kč 403

skupina B a AB, 144 stran za 159 Kč 404

Pěstujeme ve městě

Zelené balkony, sousedské záhonky a komunitní zahrady

Záhonky i zahrady mohou vzkvétat i ve městě, stačí vědět, jak na to. A je jedno, jestli vyrostou na veřejném prostranství, ve vnitroblocích, u školy nebo třeba na střeše, tipy máme pro všechny. Knihu sepsalo pět autorek.

Začneme desaterem, ať víte, na co se máte připravit, a pak už se pustíme do konkrétního návodu. O svoje zkušenosti se podělíme nejen my, ale také další komunitní zahradníci, inspiraci přineseme i ze zahraničí, kde to kvete jedna radost. Přinášíme tipy prověřené nejen naší praxí. A návod dostanou i ti, kdo si chtějí vypěstovat jen malou balkonovou zahrádku nebo osadit předzahrádku.

1. Proč jedlé město? 2. Zakládáme zahradu – specifika místa, kdo o zahradu pečuje, kde najdeme parťáky i na financování, legislativní zádrhele, co na zahradě nesmí chybět 3. Příklady dobré praxe z ČR i ze zahraničí 4. Návod na založení záhonů

Nakladatelství SMART PRESS, nyní v prodeji se slevou za 273 Kč.

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

Zváz ekologického poľnohospodárstva
Michala Hlaváčka 21,
054 01 Levoča

SLOVENSKÁ REPUBLIKA

++421 905 580 141, 534 511 862

www.ecotrend.sk



Objednejte v redakci



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

Petr Dostálek a kol.:

PĚSTUJEME VLASTNÍ SEMÍNKA

Uchování bohatství a rozmanitosti uživatelských rostlin,

ekologické pěstování.

Brožovaná, stran 132,

barevné snímky.

Cena 145 Kč



VTIPNÉ KAŠE

- Namíchejte si ty vaše
2. vydání, Věra Strnadová

Objevte s námi zdravé a dobré kaše: sladkou a přitom zdravou snídani či svačinu, ale třeba i slanou verzi jako rychlý oběd či večeři! Vždy s čerstvými surovinami a mnoha důvtipnými doplňky pro vaše zdraví. Jejich kouzlo tkví ve snadné přípravě a výživové hodnotě.

Smart Press, www.smartpress.cz,
počet stran: 208, MOC 399 Kč.



PŘEDPLATNÉ 2020 za 200 Kč

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

Zaplatit můžete na účet: 2319256023 / 0800 (fakturu vystavíme na požádání)
Podpořte 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. Noví zájemci o odběr kontaktujte redakci.

REDAKCE BIO

PhDr. Miroslava Vohralíková,

šéfredaktorka, vydavatelka

Jungmannova 1403

Hradec Králové

tel.: 608 476 828, iČ 63235099

vhpress1@seznam.cz

Toto dvojčíslo vyšlo elektronicky

7. října 2020, ročník 24, č. 5

ISSN 2533-6673

Tištěné BIO bylo mezi lety

1997–2016 registrováno: MK ČR E 11409. Od roku 2018 vychází elektronicky v pdf jako dvouměsíčník.

Neoznačené snímky jsou majetkem redakce.

Rozšiřováno prostřednictvím předplatného, zasíláno elektronicky.

Redakční rada

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

Jazyková úprava: redakce

Sazba a DTP

vh press Hradec Králové

INZERCE

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

www.bio-mesicnik.cz

ZÁŘÍ – měsíc biopotravin a ekologického zemědělství ještě přál aktivitám

7. ročník projektu Poznej svého farmáře

Farmářské trhy, prohlídky farem, ochutnávky kvalitních místních produktů a specialit, doprovodné programy, hry a soutěže pro děti. K tomu hromada zábavy, dobré nálady a mnohem více... tak to je Poznej svého farmáře 2020! Akce se uskutečnila na pěti ekostaticích.

<http://poznejsvehofarmare.cz/>



Horňácká farma v Hrubé Vrbce – hosty čekalo výtečné občerstvení: farmářské kuřecí steaky s dýňovou hořčicí, kvašáky, patenty, řízky, BIOhovězí guláš, slanina, chleba se sádlem, dýňové bonbonky.. Dobroty zapíjeli domácími limonádami nebo vynikajícím pivem od Velického Bombardáku, nakoupili i sýry od Kostelanských z Kuželov

Facebook



Na Biofarmě pod Hájkem si účastníci dne užili při nákupu a hrátkách pěkného počasí.

Facebook



Den zemědělství a potravinářství – Národní zemědělské muzeum (15. 8.) i s biopotravinami.

Facebook

FESTIVAL BIOVÍN A SÝRŮ

Na trhu biovín a sýrů se v Mikulově představilo to nejlepší z české bioprodukce za rok 2020. Akci pořádal PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců a jeho hlavním cílem bylo upozornit na špičkovou kvalitu tuzemských biovín, která jsou v zahraničí obdivována, leč v Česku zatím málo známá.

Na historicky prvním ročníku Festivalu biovín a sýrů se představili přední čeští biovináři, ekologičtí farmáři a zpracovatelé biopotravin. Budou mezi nimi i čerství vítězové soutěže Česká biopotravina roku 2020, jejíž výsledky byly vyhlášeny začátkem měsíce září nebo Nejlepší ekofarma letošního roku – Biofarma Pod Hájkem.

Na trhu se představil i vítěz kategorie biovína v soutěži Biopotravina roku 2020 – Ryzlink Rýnský, pozdní sběr 2017, vinici trať Janův vrch od Víno Marcincák.

Vína, sýry i burčák

Celkově bylo na slavnosti prezentováno na dvacet tuzemských biovín, které doplnily kravské, kozí i ovčí sýry od ekofarek z různých koutů České republiky. Protože září je čas burčáku, rozhodli se organizátoři návštěvníkům dopřát i tento výjimečný mok. Na festival jej přivezlo vinařství Abrle z Pavlova, jeden z prvních výrobců biovín v České republice. Své voňavé zboží představí také Levandulový statek Bezděkov. A v případě příznivého počasí neměla chybět zmrzlina z bioovčího mléka z ovčí farmy M&M Sonov.



Někteří vinaři chtěli být na akci zastoupeni osobně, ostatní mohli prezentovat svá vína na společném stánku – lidé je tak mohli nejenom ochutnat a zakoupit, ale také se dozvědět, jak se produkují a co obnáší získat certifikaci BIO. Svá biovína představily mezi jinými i Vinné sklepy Kutná Hora.

Proč právě festival biovín? „Myšlenka festivalu nevznikla ze dne na den. Už dlouhodobě cítíme, že propagace biovín v ČR není taková, jakou by si tato vynikající vína, která sklízí ocenění po celém světě, zasloužila. Zjistili jsme dokonce, že řada vinařů, kteří hospodaří bezmála na 1000 ha vinic, ani biovína značkou BIO neoznačuje, protože se bojí, že by si je zákazníci nekupovali, pokud by věděli, že jsou bio. A to je úplně špatně. Chceme proto ukázat, že biovína se nemají za co stydět, že jsou to špičkové produkty, které kromě skvělé chuti nabízejí také environmentální aspekty v podobě přínosů pro půdu, vodu, biodiverzitu. A že tuto kvalitu lze docílit i bez použití průmyslových hnojiv, pesticidů, herbicidů apod.“ shrnuje hlavní myšlenku za organizátory **Kateřina Urbánková**, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

Na festivalu proběhne slavnostní předání cen

Mimo to měli být na akci přítomni i všichni vítězové jednotlivých kategorií soutěže Česká biopotravina roku 2020, kterým zde organizátoři slavnostně chtěli předat ocenění a návštěvníci tak mohli ochutnat nejen nejlepší biovíno od Vinařství Marcincák, ale i steaky z farmy Rudimov, čaje Květomluva Zuzany a Radka Fryzelkových nebo sušené hovězí maso z Mitrovského dvora na Vysocině, celkového vítěze soutěže.

pro-bio.cz