



Ročník 25 ● leden – únor
vychází elektronicky zdarma

Biofach online
(eko)Zahrádka za oknem
Klimatické změny v datech
Green Deal českýma očima



Čížek lesní a stehlík obecný

FOTO – Libor Jiřinec

Zdroj: Česká společnost ornitologická

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



Mezi prvními posly jara bývá čemeříce. Pozor je spíše jedovatá než léčivá. FOTO – Pavla Momčilová

Obsah Bio 1/2021 ZPRAVODAJSTVÍ

Prevence proti koronaviru	...2
Prospěje zákon o kvótách českých potravin jen agrobaronům?	...2
Z Rozvěrek Ekologického institutu Veronica	...2
Zákon o zahrádkářství na spadnutí	...2

BIOPOTRAVINY

BioFach 2021: Co můžete zažít	...3
Biofach e-Special	...3
Nový regionální katalog biopotravin a ekologického zemědělství	...4

K EKOLOGII

Pták roku: Káně lesní	...4
Klima v ČR a na jižní Moravě v roce 2020	...5–6

BIOSPOTŘEBITEL

Zahrádka v kuchyni a za oknem	...7–9
Recepty	...7–9
Nové knihy	...10

EKOZAHRADE

Už můžeme vyrážet do přírody	...11
Zajímavosti z historie pěstování	...11
Nabídka Permakultury CS	...11

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

SPZ jednoduchá a proveditelná	...12
Bude dostatek biozeleniny a bioovoce po zavedení SPZ	...12
Zelená dohoda českými očima	...13–14
KNIHY, SERVIS	...15
Fotografie ptáků - ČSO	...16

ZPRAVODAJ biodiverzity a uchovatelů starých odrůd, č. 1/2021 Vychází samostatně

Úvodník	...1
Pěstování fasolí na Hané	...2–3
Obilné klasy na stoleté minci	...4
Představujeme staré odrůdy: lilie cibulonosná – Stádlá	...5–7
Lusky velmi chutné, sladké, celkově s velkou výnosností	...8–11
Stručná doporučení pro začínající semenáře	...12–13
Kvašení fazolových lusků	...13
Pěstované plodiny v obci Jarabina	...14

www.bio-mesicnik.cz

Prevence proti koronaviru

„V dnešní covidové době se vláda minimálně zaměřuje na prevenci, včetně vhodných intervencí k podpoře a správné funkci imunitního systému, který je v boji proti většině onemocnění, včetně virových infekcí, zásadní. Proč více neslyšíme o důležitosti kvalitního spánku a vitamínu D3? Proč neslyšíme od vlády, že se máme více hýbat, o nových pokynech WHO? Proč rizikovým skupinám nepošlou domů vitamín D3, ideálně s K2, tak jak to dělají v Británii? Co vidím jako možnou, efektivní cestu, je to, abychom nám všem dali mnohem větší zodpovědnost za své zdraví,“ říká **Eva Hájková**, odbornice na prevenci. Odbornice na výživu **Margit Slimáková** tvrdí, že ze statistik podle ní vyplývá, do kterých oblastí prevence by stát měl mnohem více investovat. Bez diskuse jsou běžná fakta jako omezení kouření, alkoholu, více pohybu a kvalitní strava. Hájková by chtěla, aby se víc pozornosti věnovalo tématům, jako jsou environmentální zátěž, toxické látky, kvalita vody, spánku, regenerace, stres a obecně psychický stav, který zásadně ovlivňuje zdraví člověka.

Facebook



Prospěje zákon o kvótách českých potravin jen agrobaronům?

Šéf Svazu obchodu a cestovního ruchu Tomáš Prouza: „Kdyby poslanci hlasovali o skutečné podpoře kvalitních českých potravin, byl bych jednoznačně pro. Ostatně vidíme to každý den v nákupních koších i na farmářských trzích – o kvalitní potraviny malých zemědělců je obrovský zájem, a kdyby dokázali vypěstovat třikrát tolik zeleniny nebo dodat třikrát tolik masa, jen by se po něm zaprášilo. Podpora těch malých, omezení byrokracie, pomoc s logistikou a skladováním by nabídku kvalitních českých potravin rychle zvýšila. Zároveň čeští velkozemědělci vidí, jak ztrácejí konkurenceschopnost, protože svět okolo nás jde rychle dopředu. Modernizuje se, investuje se do ekologie, tvrdá lidská práce na poli nebo na jatkách se nahrazuje automatizací. A tak je často levnější dovézt kvalitnější potraviny z Německa, i přes jejich vysokou cenu práce a náklady na dopravu. Ale místo toho, aby to třeba Agrární komoru, zastupující ty největší zemědělské koncerny, motivovalo k podpoře investic a modernizace, přichází naopak s nápadem zbavit se nepohodlné konkurence.“ (Tj. dovozu potravin ze zahraničí do řetězců – pozn. red.).

A je jim úplně jedno, že jejich návrhy na povinné kvóty na české potraviny nejde vůbec naplnit. Pokud poslanci schválí jejich nápad, že 73 % potravin v obchodech musí být českých a pouhých 27 % může být z dovozu, tak řada běžných potravin dojde velmi rychle: české okurky před koncem února, kvěťák kolem 20. března a rajčata počátkem dubna. Ale jsou i dobré zprávy – třeba česká cibule nám vystačí až do druhé půlky srpna.

IN: Deníky.cz

Z Rozvěrek Ekologického institutu Veronica

Pozorování ptáků na krmítku

Pokud pro ně budeme mít atraktivní nabídku příkrmů, může se k nám slétnout až 30 druhů. Většina našich ptáků má nejraději semena slunečnice a jádra ořechů. Občas jim můžeme přidat trochu máku, len, proso, řepku, pšenici, loupáný oves nebo zbytky vyloupaných ořechů.

Doporučujeme teplý svět

Naše Ekologická poradna se každoročně vrací k tématu zimního vytápění a snaží se upozornit na jeden z našich ekologicky a klimaticky nejškodlivějších (zlo)zvyků – přetápění. Den teplých světů letos připadne na 4. února. Upozorňuje, že se lze zahřát tradičním a příjemným způsobem, nejen otáčením ventilem radiátoru. Proč to ale omezovat jen na jeden den? Vysoké teploty interiéru (nad 20 stupňů) ve skutečnosti našemu zdraví škodí. Oproti tomu otužování nám prospívá. Tento náš český přetápěcí zlozvyk pěkně popsal už před dvěma lety ve svém fejetonu Jan Lipold. Platí to pořád.

<https://nazory.aktualne.cz/komentare/cesi-maji-doma-vedro-a-prijde-jim-to-normalni-teplo-domova/>



Zákon o zahrádkách na spadnutí

Poslanecká sněmovna ČR schválila zahrádkářský zákon, který má za cíl především upravit postavení a veřejnou prospěšnost zahrádkářského hnutí v českém právním řádu.

Právě osady nebo podmínky pachtu pozemků upravuje tento zákon. Předchází tři pokusy prosadit takovýto zákon nebyly úspěšné. S lednovým návrhem úspěšla skupina tří desítek poslanců z klubů ANO, ČSSD, KSČM, SPD, STAN a KDU-ČSL. Argumentují mimo jiné tím, že obdobný zákon existuje ve všech okolních zemích. Zákon nyní dostane k projednání Senát.

(vh)

BIOFACH 2021: Co můžete zažít

Největší světový veletrh biopotravin a biokosmetiky Biofach/Vivaness se letos z důvodu epidemiologické situace přesunul do digitálního prostředí. Pojďte si užít přednášky, prezentace a digitální setkání s výrobci, obchodníky, výzkumníky a dalšími zástupci odvětví biopotravin a přírodní kosmetiky! Lovíme.bio vám nabízí zvýhodněný vstup.

BIOFACH / VIVANESS 2021 eSPECIAL od 17. do 19. února

Pandemie zastavila stopku kulturním i společenským akcím a výjimkou pochopitelně nejsou ani veletrhy. Organizátoři největšího světového veletrhu biopotravin však nehodili flintu do (bio)žita a celou akci přesunuli do digitálního prostředí.

Zájem o digitální účast předčil očekávání. Přihlášeno je letos přes 1 200 vystavovatelů z téměř 80 zemí. Z České republiky se účastní MZe a registrováno je 17 firem.



A jak takový digitální veletrh vlastně vypadá? Kontakt mezi vystavovateli a návštěvníky umožní digitální platforma eSPECIAL.

Prezentace, rozhovory, diskuse

Účastníci si budou moci vychutnat širokou škálu nových i tradičních akcí – ocenění nejlepších biopotravin, soutěž nových výrobků, přednášky, prezentace společností, inovací i výzkumu v oboru biopotravin... Vedle toho však digitální platforma umožní také virtuální setkávání vystavovatelů s návštěvníky a navazování kontaktů prostřednictvím videorozhovoru nebo chatu.

Kontaktovat lze přímo zaměstnance společnosti, případně si můžete domluvit schůzku prostřednictvím profilu vystavovatele. Vystavovatelé si navíc mohou zřídit vlastní diskuzní místnosti, kde mohou uspořádat otevřená fóra pro vybraný seznam pozvaných hostů k přednáškám, diskusím, prezentacím společností a výrobků. Navázat kontakt lze díky digitální platformě s registrovaným účastníkem snadno skrze jeho zveřejněný profil.

Pro lepší představu můžete prozkoumat platformu eSPECIAL s průvodcem: krátké a poutavé videonávody najdete zde:

<https://www.biofach.de/en/participants/video-tutorials>

Zúčastněte se konference v pohodlí domova

Nedílnou součástí veletrhů BIOFACH a VIVANESS je jejich konference. Letos bude zahrnovat přibližně 70 jednotlivých zasedání rozdělených mezi šest fór: fórum BIOFACH, speciální maloobchod (pouze v němčině), udržitelnost, politika, věda a konference VIVANESS. Program je již k dispozici online – po registraci si můžete sestavit vlastní kalendář na webu pod hlavičkou konference.

Přidanou hodnotou digitální platformy konference je možnost zhlédnout přednášky ze záznamu. Nemusíte se tedy jako v jiných letech rozhodovat, kterou přednášku či téma upřednostnit – užít si můžete všechny přednášky konference. I letos vystoupí řada významných osobností bio sektoru.

Těšit se můžete na tradiční přednášky o globálním trhu biopotravin, vývoji cen, změnách legislativy či trendech v přírodní a biokosmetice. Hlavním tématem letošní konference je „Formující transformace. Silnější. Společně.“ (Shaping Transformation. Stronger. Together.)

Nenechte si ujít možnost nakouknout pod pokličku největší události bio sektoru z pohodlí domova. Veletrh Biofach a Vivaness 2021 začíná **17. února, platforma eSPECIAL však bude spuštěna již 9. února**, aby měl každý účastník čas projít si prezentace, profily vystavovatelů i program a celou akci si naplánovat podle svých preferencí.

Vstupenky na veletrh jsou v prodeji za 35 euro, Lovíme.bio má však pro zájemce speciální zvýhodněné vstupenky.

Registraci a bližší informace najdete na webu

www.lovime.bio.cz

Těšíme se brzy na setkání v digitálním světě. Vstupenky lze objednat na webu www.lovime.bio.cz.

Andrea Hrabalová
pro Lovíme.bio



Co byste řekli tomu nakouknout pod pokličku největší události bio sektoru, a to z pohodlí vašeho domova? Norimberský Biofach, největší světový veletrh biopotravin a biokosmetiky, se letos přesunul do digitálního prostředí a ve spolupráci s PRO-BIO Ligou můžete mít vstupenky za sníženou cenu.

Vydejte se na Biofach digitálně!

A jak takový digitální veletrh vlastně vypadá? Nebude to nuda? Stejně jako v předchozích letech se i na digitálním Biofachu budou prezentovat nejnovější trendy v biosektoru. Můžete si domluvit chat či videohovor s vámi vybraným vystavovatelem, bude se soutěžit a oceňovat se budou ty nejpovedenější bio-výrobky. Elektronické prostředí navíc přináší jednu **výhodu navíc** – všechny přednášky, které zazní v rámci zdejší **konference** (a že jich bude), si můžete pustit opakovaně a v pohodlí domova.

Program je již k dispozici online.

Digitální Biofach bude každopádně stát zato. Vstupné letos stojí 35 euro, pro členy Svazu PRO-BIO domluvila PRO-BIO Liga vstupenky za pouhých 250 Kč.

Objednat zvýhodněnou e-vstupenku je možné zde:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe17MTLkpCqUjJLmLxIB3Lc4me5ivviEObrTBj0q1LGm0_3Ug/viewform

A pozor, Biofach letos začíná **17. února**, digitální platforma eSPECIAL však bude spuštěna dříve: **už 9. února** si můžete začít procházet prezentace, profily vystavovatelů a program tak, abyste si letošní Biofach co nejvíce užili.

Více informací o letošním Biofachu najdete v článku.

<https://www.lovime.bio/clanky/biofach-2021-co-muzete-zazit/>



NOVÝ REGIONÁLNÍ KATALOG BIOPOTRAVIN A EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ

PRO SPOTŘEBITELE

„Kam pro bio ve Zlínském kraji a na Hodonínsku“

Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic po pěti letech aktualizovalo a vydává regionální katalog ekologického zemědělství, který představuje zajímavé hospodářství a výrobce biopotravin Zlínského kraje a Hodonínska. Prezентuje jejich produkci a služby, které mohou využít přímí spotřebitelé. Nese název „Kam pro bio ve Zlínském kraji a na Hodonínsku“.

Ekologických podnikatelů je v regionu už více než 440. V katalogu však nejsou uvedeni všichni, ale pouze takoví, kteří projeví zájem a mají buď přímý prodej ze dvora, nebo e-shop, ubytování na farmě či jinou nabídku určenou přímo spotřebitelům.

V katalogu najdete na 28 stránkách nejen tipy na ekologické pěstitele, chovatele a výrobce biopotravin, ale i odkazy na prodejce nebo tipy na restaurace, kterým regionální ekologičtí zemědělci dodávají některé suroviny. Někteří zemědělci nabízejí i exkurze nebo pobyty na farmách. Další firmy můžete pak najít také na webu vydavatele

www.iskopanice.cz

kde je ještě obsáhlejší webový Katalog ekologického zemědělství.

Katalog v tištěné podobě můžete získat zdarma u vydavatele (IS Kopanice) ve

Starém Hrozenkově, případně za dobrovolný příspěvek na činnost této neziskové organizace. Informační středisko jej bude zasílat zájemcům i poštou – v tom případě poštovné hradí odběratel. Během roku 2021 se bude katalog distribuovat i prostřednictvím některých ekofarm, výrobců a prodejců biopotravin, bude k dispozici také na různých regionálních akcích zaměřených na ekologické zemědělství (dnech otevřených dveří na ekofarmách aj., slavnostech, kurzech aj.).

Vydání katalogu podpořili finančně KEZ, o.p.s., Chrudim a PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců, regionální centrum Bílé Karpaty.

Zajímají vás kromě katalogu i další informace o regionálních akcích zaměřených na ekologické zemědělství, nabídkách regionálních ekofarm aj.? Zašlete svoji e-mailovou adresu do rozesílkové databáze Informačního střediska pro rozvoj Moravských Kopanic

iskopanice@razdva.cz.

(rv)

POZNÁNKA

Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic se sídlem ve Starém Hrozenkově je neziskovou organizací, která se už víc než 25 let věnuje i osvětě, vzdělávání a propagaci ekologického zemědělství v regionu.

Dobrovolným příspěvkem můžete podpořit její další fungování.

Kontakt: **Renata Vaculíková**, Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s., 68774 Starý Hrozenkov 314, tel: 572 696 323, iskopanice@razdva.cz, www.iskopanice.cz

Pták roku 2021: káně lesní

Káně je naším nejhojnějším dravcem. Snad i kvůli tomu je veřejností přehlížena. Přitom jde o dokonale přizpůsobivý druh, který vyvinul skvělé strategie, jak přežít a prosperovat v krajině pozmeněné člověkem.

Česká společnost ornitologická vyhláší ptákem roku 2021 káně lesní. Pomyslné žezlo přebírá od jiřičky obecné. Udělením titulu káně chtějí ornitologové lépe představit veřejnosti tento hojný, ale přehlížený druh naší krajiny. Pozorováním káně lesních se může veřejnost dozvědět více o způsobu života jinak spíše plachých a nepočetných dravců.



Káně lesní zalétá za potravou do otevřené krajiny s poli a loukami.

FOTO – Bohuslav Pešek

Titul pták roku uděluje Česká společnost ornitologická (ČSO) obvykle druhům, které veřejnost zná ze svého okolí. „V případě káně lesní tohle platí dvojnásob. Jde o našeho nejpočetnějšího dravce a každý, kdo alespoň občas vyjde do přírody, má možnost se s káněí potkat, jak sedí na vyvýšených místech u silnice nebo loví na poli hraboše,“ říká k udělení titulu káně **Zdeněk Vermouzek**, ředitel ČSO.

Ornitologové zvolili ptákem roku dravého ptáka teprve potřetí od vzniku akce v roce 1992. „V roce 2002 byla ptákem roku poštolka obecná, v roce 2006 orl mořský. Poznávání dravců není mezi laickou veřejností rozšířené kvůli jejich malé početnosti a plachosti. Pro káně to ale neplatí, pozorovat ji může každý a ani ho to nebude stát velké úsilí. Žádný jiný dravec není lidem blíže než právě káně,“ vysvětluje Petr Voříšek autor odborných publikací o káně z ČSO. Káně má skvělé strategie, jak přežít. Díky hojnosti a rozšířenosti káně může veřejnost snadno pozorovat, jak se dravci chovají a jak žijí. Káně lesní je v Česku i v Evropě nejrozšířenějším a nejpočetnějším dravcem. „Podle posledních odhadů hnízdí v Česku 11–14 tisíc párů káně lesních. V Evropě se káně v době hnízdění vyskytuje na 78 % území. Žádný jiný dravec není rozšířenější a hojnější. A právě v tom je výjimečná. Káně se opravdu daří dobře přežít a má k tomu skvělé strategie,“ vysvětluje Voříšek.

Věra Sychrová, ČSO

Základní informace
o ekologickém zemědělství
pro spotřebitele

Kam pro bio

ve Zlínském kraji
a na Hodonínsku

IS
KOPANICE

Vynikla tohoto katalogu podpořili:
KEZ o.p.s. Chrudim a PRO-BIO RC Bílé Karpaty.

**Kdo kupuje
bio**

Bioprodukty a biopotraviny jsou označeny v názvu výrazem „bio“ nebo „eko“, českým logem

a logem EU
(nutné u balených potravin)

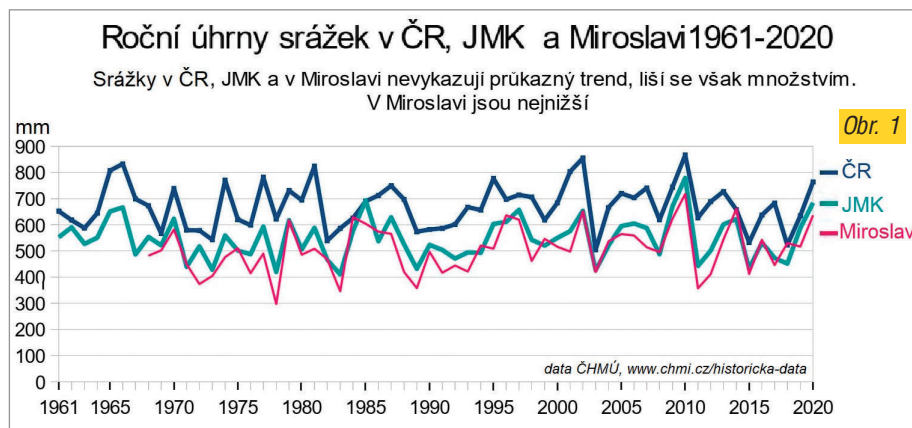
Balená biopotravina musí být rovněž označena kódem pověřené organizace, která výrobu kontrolovala, a musí být uvedeno i místo, kde byly vyprodukovány zemědělské suroviny, ze kterých se produkt skládá (např. CZ-BIO-001 Zemědělská produkce EU).

CZ-BIO-001
Zemědělská produkce EU/mimo EU

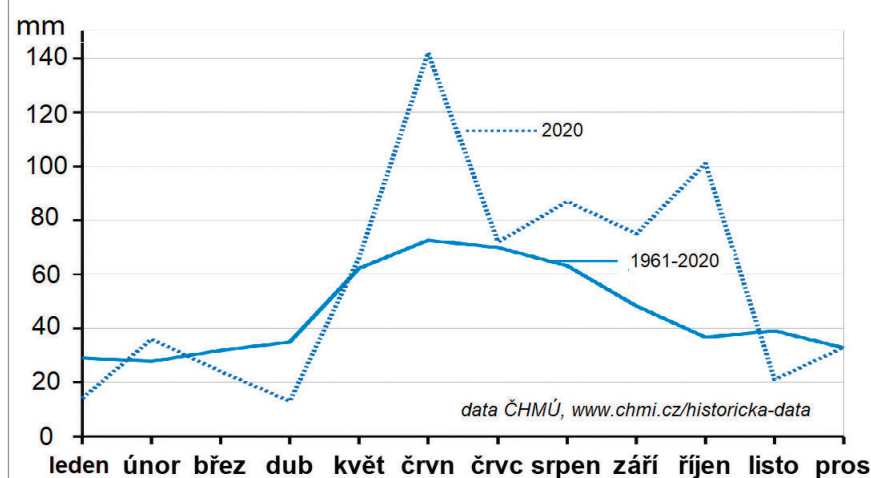
→ Přispívá k ochraně životního prostředí.
→ Prospívá svému zdraví (třeba tím, že zbytečně nezatažuje své tělo cizorodými látkami).
→ Podporuje přirozené podmínky pro život zvířat na farmě.
→ Podporuje tradiční formy obživy na venkově.

Klima České republiky a jižní Moravy v roce 2020

Třebaže naši pozornost vloni poutal především Covid-19, oteplování Země se nezastavilo. Minulý rok byl podle evropského programu Copernicus globálně spolu s rokem 2016 nejteplejším v historii měření, o 1,25 °C teplejší než v předprůmyslové době (1850-1900). Byl rokem s nejvyšším dosud naměřeným obsahem skleníkových plynů v atmosféře a s nejvyšší dosud naměřenou hladinou oceánů. I u nás byl rok 2020 mimořádný z hlediska klimatu a počasí. V tomto příspěvku shrnuji to nejzávažnější, co se v ČR i na jižní Moravě v této souvislosti událo.



Rozložení srážek v Miroslavi během roku 2020 ve srovnání s průměrem let 1961-2020



SRAŽKY

Podle dat ČHMÚ byly vloni srážky po šesti podprůměrných letech naprůměrné, ale nijak výjimečné. Následující grafika znázorňuje roční úhrny srážek v ČR, Jihomoravském kraji a v Miroslavi. (Obr. 1)

Grafika dokládá, že přes velké meziroční výkyvy srážek dlouhodobě neubývá ani nepřibývá. Statistický trend je téměř nulový a zcela neprůkazný.

Rozložení srážek minulého roku bylo ovšem velmi atypické, jak dokládá následující grafika průběhu srážek v roce 2020 ve srovnání s průměrem posledních 60 let. (Obr. 2)

Od ledna do dubna byly srážky velmi nízké, v květnu průměrné a od června do října neobvykle vysoké. Tím se přerušilo šestileté období sucha s podprůměrnými srážkami. Srovnáme-li rozložení srážek prvních a posledních 15 let zkoumaného

období, zjistíme i při vyloučení atypického roku 2020, že letní srážkové maximum se posunulo z června na červenec a počátek podzimu je srážkově bohatší, jak znázorňuje další grafika – viz obrázek 3.

TEPLOTA

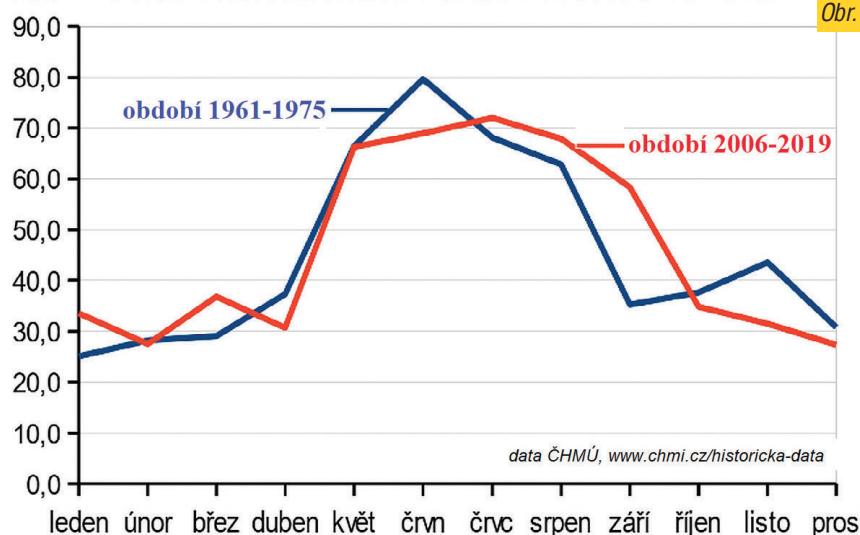
V protikladu ke srážkám se projevuje globální změna klimatu na teplotním průměru a průběhu teplot během roku v ČR i v našem regionu mnohem výrazněji. V ČR dosáhla průměrná teplota 9,13 °C, což sice nebyl teplotní rekord, nicméně jde o hodnotu významně nad průměrem posledních 10 let, který činil 8,92 °C. Průběh teplot posledních 60 let dokládá následující graf – obrázek 4, na následující straně.

Podle hodnot trendu se za posledních 60 let Česká republika oteplila o 2,0 °C a Jihomoravský kraj o 2,1 °C. K výrazným změnám došlo i v průběhu teplot během roku, jak je znázorněno na následující grafice – obrázek 5 na následující straně.

Nejvýrazněji se oteplily zimní měsíce, o 2,5 °C, a letní, o 2,0 °C. Méně se oteplilo jaro, o 1,7 °C, a nejméně podzim, jen o 0,7 °C. Léto se prodloužilo. Počet měsíců s teplotním průměrem nad 16 °C vzrostl z jednoho na tři. Naopak v zimě měsíců s teplotou pod 0 °C ubylo ze tří na dva, z nichž únor měl v průměru jen -0,06 °C. Rok 2020 byl pouze v květnu o něco chladnější než v šedesátých letech, ale vyznačoval se mimořádně teplými zimními měsíci. V žádném měsíci neklesla jeho průměrná teplota pod 0 °C. Současná průměrná roční teplota v ČR odpovídá teplotě jaká bývala v šedesátých letech v Toulouse v jižní Francii nebo v Záhřebu v Chorvatsku.

Změna klimatu se může zdát pro náš region i celou ČR výhodná. Na jižní Moravě se již dají úspěšně pěstovat fíky a mohli bychom tu asi pěstovat i odolnější

Posun rozložení srážek v JMK v období 1961 - 2019



citrusy jako třeba klementinky. Zdání ale může být falešné. Fyzikální a biologické zákonitosti nelze oklamat. Zvýšení teploty nutně vede ke zvýšení výparu z půdy i rostlin.

To nutně vede při stagnaci srážek k úbytku vody v krajině a vzniku sucha. Občasné vyskyt srážkové bohatých let jako v minulém roce sice sucho zmírní nebo vyrovná deficit do hloubky zhruba 1 metru, v hlubších vrstvách ale sucho přetrvává nebo zesiluje. Plodiny citlivé na nedostatek vody, zejména chmel, ale i řepa, brambory i jiné, mohou být ohroženy. Nejvíce však již nyní trpí současnou změnou klimatu porosty smrku a borovice lesní.

Smrkové porosty jsou decimovány jednak tím, že se v důsledku vyšší teploty a delší vegetační doby počet generací kůrovce zvýšil z původně dvou na tři až čtyři, čímž se zvedl rozmnožovací potenciál kůrovce zhruba milionkrát (každá samička vyprodukuje až 3000 potomků), jednak proto, že smrkové porosty trpí suchem a tím ztrácejí odolnost. Borovice lesní hyne především nedostatkem vláhy a vysokými terplotami, pro které není uzpůsobena.

Opatření k zadržování vody v krajině, snížení hustoty lesních porostů a jiné vhodné změny hospodaření v krajině sice mohou zmírnit následky změn klimatu, ale oteplování nezastaví a více srážek nepřinesou.

Změny klimatu a jejich dopady v ČR jsou jen kamínkem v mozaice globální klimatické krize, kterou generální tajemník OSN považuje za nejzávažnější ohrožení lidstva, větší než války a epidemie. OSN vyzývá členské země k vyhlášení stavu klimatické nouze a na poplach bijí světové vědecké komunity i papež František.

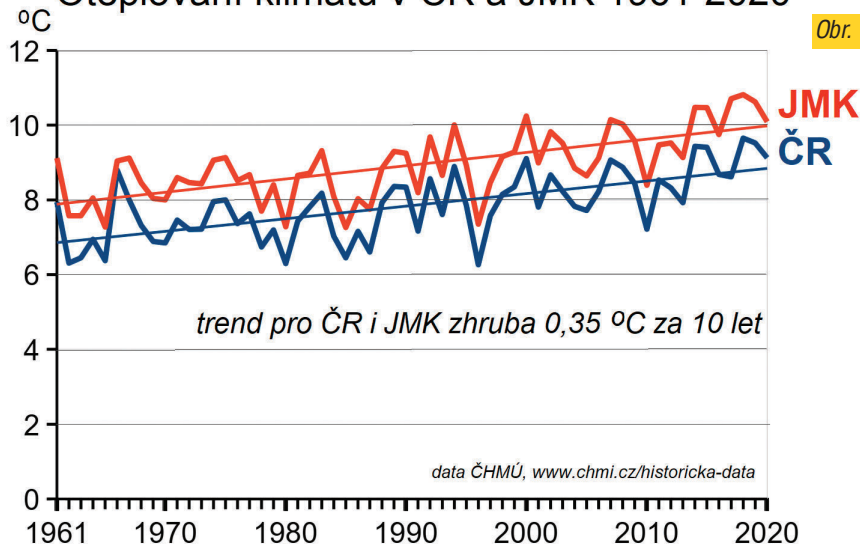
Mladí hlasitě rebelují. I nová vláda USA v čele s J. Bidenem si stanovila boj s oteplováním klimatu jako jednu z priorit. I my bychom se měli připojit svým podílem a nespolehat na naše nerozhodné politiky.

Mnoho regionů a obcí má všechny předpoklady k tomu, aby dosáhly během několika let klimatické neutrality (*neutrální je vše, co nezvyšuje obsah skleníkových plynů v atmosféře*) nebo energetické soběstačnosti.

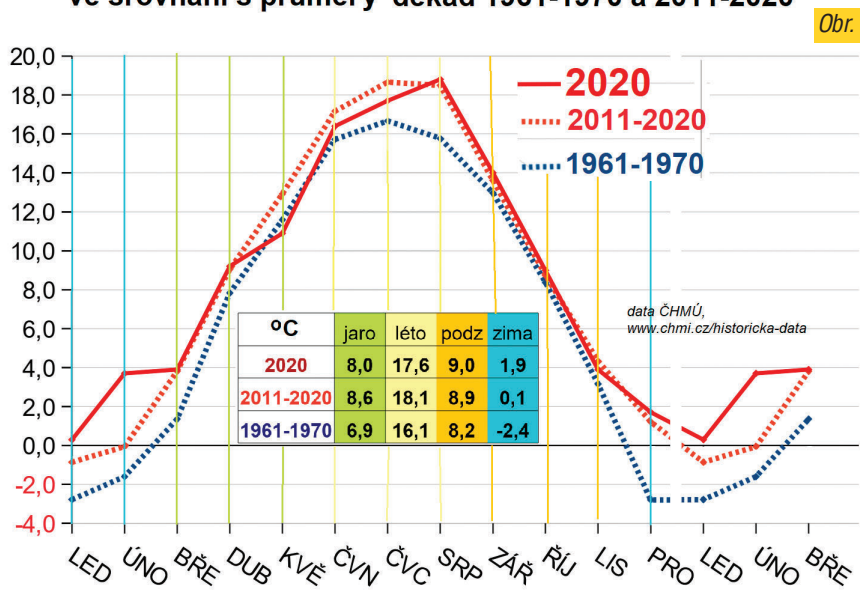
To se týká i našeho města s 3000 obyvateli. Počítáme-li, že průměrná domácnost spotřebovává zhruba 1000 W a počet



Oteplování klimatu v ČR a JMK 1961-2020



PRŮBĚH TEPLOT BĚHEM ROKU 2020 ve srovnání s průměry dekád 1961-1970 a 2011-2020



domácností by byl 1000 (je jich méně), potřebovali bychom v našem městě na pokrytí spotřeby elektřiny zhruba 1 MW. Z biologického odpadu z domácností, zemědělských podniků a místní čistírky odpadních vod by se mohl získávat bioplyn k výrobě elektřiny a tepla. Dřevěný odpad tlející neúčinně v městských lesích by se mohl štěpkovat a ze štěpků vyrábět dřevoplyn nebo z nich přímo kogenerací produkovat elektřinu i teplo.

Na „větráku“, stával kvůli příznivým větrům větrný mlýn a počátkem 20. století dokonce tehdy moderní větrná turbína. Tradice místa by se oživila, kdyby se tam postavila malá moderní větrná elektrárna o výkonu 1 MW. Kdyby všechny domy v Miroslavi měly na střeše fotovoltaickou

elektrárničku o výkonu 1 kWp, byl by to další skoro 1 MW. Všechny tyto zdroje, propojené inteligentně do sítě, by hravě pokryly potřeby našeho města a mohly vytvářet i zisk.

Existují dotační fondy na ochranu životního prostředí, které by se daly využít. Co chybí, je zatím politická vůle, jak na místní, tak i nejvyšší úrovni. Místo toho, aby se vymýšlelo, jak takovou vizi uskutečnit, vymýšlejí se důvody, proč to nejde, např. zastaralá restriktivní legislativa, která tomu brání. Ale ta přece jde změnit, když jsou pro to důvody a politici a strany se o to zasadí.

Že to jde, ukazují příklady z vyspělejších sousedních zemí, kde již nejen mnohá města, ale celé regiony jsou energeticky soběstačné nebo klimaticky neutrální. Zkusme to také!

RNDr. Erik Schwarzbach,
Dr. agr. habil.

IN: Miroslavský zpravodaj

ZAHRÁDKA V KUCHYNI A ZA OKNEM

*O kondici a imunitu musíme koncem zimy a v předjaří bojovat každý rok!
A teď ještě k tomu ten covid a karanténa...*

Pavla Momčilová

Imunita, kondice, zdraví – to jsou v době covidové aktuální témata. Mnozí to řeší multivitaminy a výživovými doplňky apod. Nám, přátelům zdravé výživy, to moc neříká. Karanténa nám také zamíchala se sportováním, a tak s kondicí máme taky problém. *(I když upřímně, někdy je zde karanténa tak trochu výmluvou!!!)*



Přírodní vitaminy (myslím tím především čerstvé ovoce a zeleninu) jsou v zimě převážně z dovozu nebo v lepším případě např. bylinky, rajčátka i z domácích pěstíren. V obou případech hraje důležitou roli chemie a to jak při pěstování, tak i při (dlouhé) přepravě. Farmářské trhy jsou mimo provoz, „svěho“ farmáře má málokdo z nás. Mezinárodní přeprava ovoce a zeleniny ze vzdálenějších zemí má i anti-ekologický aspekt. A nakonec, v dnešní době brexitu a různých restrikcí na hranicích apod., se na ni nelze ani moc spoléhat.

My, pilní ekozahradkáři, máme ještě něco ve sklípku a také na zahrádkách (čti článek BIO č. 1/2018 – „I v zimě sklízíme čerstvou zeleninu“).

Ale co městský člověk, žijící a karanténující v bytě nebo senior ve svém domku třeba i na venkově, kde přístup k čerstvým vitaminům také nemá?

Tady jsou rady a náměty, jak si trochu zpestřit jídelníček i dlouhý pobyt doma

Přírodní čerstvé vitaminy si vypěstujeme doma – v kuchyni a za oknem

Někteří podnikatelé a mnozí zaměstnanci jsme na homeoffice, děti mají distanční výuku. Senioři mají vakcínu zatím jen přislíbenou, a tak sedí většinou doma, aby se

„venku“ nenakazili. Zkuste si tedy se mnou oživit tu každodenní šed' domova malou zahrádkou za oknem a vypěstujte si trochu těch „domácích vitaminů“. V tom nelehkém covidovém světě se nám ta domácí příprava na jaro může stát milou činností a ještě budeme mít mladou čerstvou biozeleninku téměř zadarmo a s minimem námahy. Pokud zapojíme děti i ostatní členy domácnosti, bude to každodenní téma radostných povídání a pozorování a tak trochu si budeme přivolávat to jaro, na které netrpělivě čekáme.



Mikrobylinky

Co budeme doma pěstovat?

1) Klíčky a výhonky

Klíčíme luštěniny, obilniny, olejnatá semena, semena řepy, ředkviček a některých košťálovin (dáváme semena nemorená, z prodejen zdravé výživy). Někdy necháme klíčky mírně povyrůst a budeme sklízet i s mladými výhonky. **Podrobně je klíčení popsáno v BIO č. 3/2011.**

2) Mladé rostlinky některých luštěnin, obilnin, zelenin apod.

Světoví šéfkuchaři na to přišli už dávno, říkají tomu vznešeně „mikrobylinky“. Z některých luštěnin (zelený hrách, hnědá i jiná čočka, cizrna, sója MUNGO = vigna zlatá), z většiny obilnin a pseudoobilnin si *můžeme doma vypěstovat krásné mladé rostlinky – v čistotě domova, bez použití zahradního substrátu.*

Prostě v misce na táčku, na ubrousku, na filtračním papíru, na buničině nebo na vatičce. Pěstujeme bez substrátu, ale také zcela bez hnojiv a jiné chemie. Síla živin, kterými jsou nabita semena umožní, že rostlinky narostou do pěkných „výšek“, zhruba 10–15 cm. Ty použijeme do salátů, pomazánek, do polévek a dalších pokrmů. A to už stojí zato!

Jaké jsou přednosti předjarního „zahrádkření“ v kuchyni a za oknem?

Snadno a rychle si vypěstujeme klíčky, výhonky a mladou natovou biozeleninku doma, nikam pro ni nemusíme do obchodu, tam stejně není moc kvalitní ani v biokvalitě (v současnosti kvůli malému zájmu) a koupené bylinky v květináčích stejně brzy odejdou.

♦ V době covidové máme doma s domácím „zahrádkářením“ příjemné rozptýlení a poučení pro děti i pro nás dospělé. Jak je krásné denně pozorovat tvorbu prvních klíčků, lístků a rostlinek!

♦ Okno v kuchyni se nám rozzáří pěknou zelení a přinese nám trochu toho optimismu, že jaro je přece jen už na cestě.

♦ Budeme ekologičtí. Zůstaneme tácky od potravin ze supermarketů (možno použít mnohokrát). Nedáváme žádnou chemii, vše je přírodní.

Jak budeme doma pěstovat klíčky a mladou zeleninu?

Klíčíme

V magazínu Bio jsme již mnohokrát psali o pěstování a využití klíčků a výhonků (Bio č. 4/2013, 2/2015). Tady si uvedeme jen to základní.

Co klíčíme

- ❖ Z obilnin klíčíme zrna pšenice, žita, špaldy, žitovce, ječmene, pohanky – vše nejlépe z bioprodukce.
- ❖ Z luštěnin je nejoblíbenější naklíčená zelená sója MUNGO, dále čočka, zelený hrách – tyto klíčky a výhonky můžeme konzumovat syrové i tepelně upravené. Fazole a sóju luštinatou (běžná sója k vaření apod.) můžeme také nechat vyklíčit. Takové klíčky a výhonky je možno konzumovat až po tepelné úpravě. Je známo, že tyto luštěniny obsahují zejména v syrovém stavu některé antinutriční látky.
- ❖ Z ostatních semen je ke klíčení vhodná vojtěška alfalfa a některá olejnatá semena (slunečnice a dýně – i loupáné), také řepka olejka, hořčice a další brukvovité, tady je však třeba koupit semeno nebo směs semen ke klíčení v prodejních zdravé výživy, nikoliv v semenářstvích (semena odtud jsou mořená).



Různé klíčky k jídlu.

Postup stručně

- Zrna či semena ke klíčení propláchneme studenou vodou z nekovové misky. Zalijeme dostatečným množstvím nové vody. Dáme do chladna na několik až 24 hodin bobtnat.
- Z nabobtnalých zrn či semen slijeme vodu, na sítu propláchneme a vlhké dáme zořt do misky, kterou zlehka přikryjeme PE sáčkem nebo fólií. Dáme v kuchyni na místo, kde je teplota 21 až 23 °C (běžná pokojová teplota).
- Nejméně 1x za 24 hodin misku s klíčením zkontrolujeme a na sítu propláchneme studenou nebo vlažnou vodou.
- Během několika dní nám zrno či semena vyklíčí. „Sklizeň“ závisí na naší chuti a použití klíčků. Chutné a prospěšné jsou klíčící semena již od cca třetího dne. Naopak výhonky musíme nechat růst déle, nesmíme však nikdy vynechat každodenní kontrolu a propláchnutí na sítu. Klíčení můžeme zpomalit uložením misky do chladničky.

Pěstujeme mladé rostlinky ze semen a zrn bez substrátu

Připravme si čisté tácky od potravin ze supermarketu apod., buničinu, filtrační papír nebo bílé obyčejné papírové ubrousky a PE sáčky nebo potravinářskou fólii.

Co pěstujeme

- ❖ Obilniny a pseudoobilniny: mladé osení vypěstujeme bez substrátu na tácku v kuchyni z pšenice, špaldy, žita, ječmene, pohanky (lépe neloupané).
- ❖ Luštěniny: sója MUNGO, zelený suchý hrách, cizma, čočky všechny druhy, možno i sója luštinatá, ale konzumujeme jen rostlinu, nikoliv bob.
- ❖ Ostatní semena: řeřicha setá, len, rukola, vojtěška alfalfa, řepka olejka, hořčice, červená řepa, neloupaná slunečnice, některé brukvovité.

Experimentům se meze nekladou, možno zkusit cokoliv, ale konzumujte jen rostlinnou část, nikoliv zbytky semen a bobů.

Postup podrobněji

- Na čistý plastový tácek nebo spodní část krabičky (např. od rostlinného másla apod.) dáme buničinu, filtrační papíry, vatu nebo čistý bílý ubrousek ve dvou vrstvách. Vrstva musí být dostatečná.
- Ubrousky apod. pěkně provlhčíme studenou vodou (jen zvlhčíme, semínka nesmí plavat).
- Vysejeme semínka podle výběru např. viz obrázek. Pěstujeme-li větší množství rostlinek, je výhodnější vysévat každý druh do zvláštního táčku nebo misky, krabičky.
- Semínka na tácku ještě zastříkneme vodou (nejlépe vhodným rozprašovačem), vložíme volně do PE sáčku nebo zlehka přikryjeme fólií.
- Tácek dáme na světlé místo (ale ne na přímé slunce) v místnosti s teplotou cca 21 až 23 °C. Vhodné je mít ty naše „zahrádky“ prvních pár dní např. na lednici nebo na kuchyňské lince. Na silnějším slunci nebo teple je odpařování vody rychlé a mohou při klíčení vyschnout a semínka nakonec nevyklíčí.



Rostlinky pohanky ke sklizení.

- Tácky, misky, krabičky s klíčícími semínky 1 až 2x denně zkontrolujeme. Sejmeme PE sáček nebo fólii, semínka lehce pokropíme (nejlépe rozprašovačem) a vrátíme zpět do sáčku.
- Za několik dní péče nám začne ubrousková nebo vatová vrstva prorůstat kořínky rostlin a postupně se začnou vyvíjet první lístky rostlin.
- Jak narostou první lístky, sáček nebo fólii odkryjeme, naše „záhonky“ na táccích často



Výhonky hrachu do salátů...

Tady je fajn ukázat dětem, jak přírodní klíčení a růst ze semínek postupuje, jak se rodí nový život

kropíme a můžeme je i přenést na světlejší místo, ale ne! na přímé slunce, to by rostlinky nevydržely.

● Pak za pár dní začnou hlavně luštěniny a obilniny rychle růst. Některé sklídíme už při prvních lístcích.

● „Sklizeň“ naší domácí „ekozahrádky“ závisí nejen na pěstovaném druhu semínek, ale také na naší chuti, čase, trpělivosti apod.

Sklizeň podle druhu semínek

❖ Největší rostlinky nám vyrostou z obilnin a luštěnin nebo olejnatých semen. Zrna a boby jsou nabitě živinami a energií, takže si můžeme vypěstovat rostlinky hrášků, čočky nebo osení do pěkné „výšky“ až 10–15 cm. Ovšem, sklízet můžeme i dříve, jak je libo.

❖ Jiná semínka si dobře „užijí“ bez substrátu a hnojení jen tzv. „první lístky“. Sem patří řeřicha setá, vojtěška alfalfa, brukvovité, červená řepa, ale i pohanka, rukola a jiná menší semena.

Jak mladé rostlinky ze zahrádky v kuchyni využijeme?

Každý z domácích „zahrádkářů“ si jistě dovede poradit. Mladou naťovou zeleninku použijeme do salátů, do polévek, do jídel. Také na chlebičky a do pomazánek. Je plná vitaminů, enzymů a dalších prospěšných látek, nejlepší jsou v čerstvém a syrovém stavu.

Tady si dovolím radit maminkám, babičkám, ale i chlapcům v zástěře, že bude na místě si s dětmi o tomto úspěšném „zahrádkáření“ u stolu trochu popovídat a pěstitelský úspěch si řádně pochválit.

Bude to jistě jedno z toho, co si ty vaše děti z doby covidové zapamatují. To nepřijemné se rychle zapomene.

Pěkně zelené a vzrostlejší rostlinky můžeme dát s táckem i na stůl jako živou dekoraci, než je použijeme do salátů apod. necháme děti i ochutnat. Také na okně s mírným sluncem nám navodí pěknou jarní náladu a povzbudí mysl nás i dětí. ♦

RECEPTY

Řeřichové máslo

Široké použití

- 200 g čerstvého másla ● hrst mladých rostlinček řeřichy nebo jiných doma vypěstovaných natí ● špetka bílého mletého pepře ● sůl

- 1 Řeřichu nasekejte na drobno.
- 2 Máslo nechte změkhnout. Vyšlehejte je se špetkou soli a pepře do hladka.
- 3 Vmíchejte jemně nasekanou řeřichu, dochuťte solí.
- 4 Řeřichové máslo napěchujte do kelímku, např. od pomazánkového másla, a dejte do chladničky.



Řeřicha

Naše tipy

- Řeřichové máslo mažte na krajíčky veky, do housek nebo na topinky.
- Řeřichovým máslem můžete ozdobit na talířích pečení.
- Kousek řeřichového másla dejte na jakoukoliv přílohu (vařený brambor, hrachová kaše, dušená rýže, těstoviny apod.) nebo na přílohou zeleninu vařenou v páře.

Housky plněné výhonky

Svačinka do školy nebo kanceláře

- pěkně vypečené housky ● hrst doma vypěstovaných výhonků alfalfa ● 80 g čerstvého másla ● 4 trojúhelníčky taveného sýra nebo plátky Eidamu ● 1 lžička mleté sladké papriky

- 1 Housky rozkrojte a namažte máslem a taveným sýrem. Posypte mletou paprikou.
- 2 Výhonky rozdělte do housek a přiklopte. Svačinka dětem chutná a v zimě nebo na jaře jim ve škole dodá vitalitu.

Náš tip

- Místo sýra můžete dát tvarohovou pomazánku nebo plátky drůbeží šunky.

Pomazánka z naklíčené pšenice

Vitaminová bomba pro děti i dospělé

- 200 g naklíčených zrn z biopšenice nebo špaldy ● 100 ml za studena lisovaného rostlinného oleje ● kravské nebo sójové mléko podle potřeby

Ochucení – přísady

Sladká pomazánka – med, kokosová strouhanka, strouhané ořechy, mandle

Slaná pomazánka – 2 stroužky česneku, nebo sekaná rajčata či papriky, nebo pažitka apod. + sůl

- 1 Naklíčenou pšenici (velikost klíčků 1 až 2 mm) dobře propláchněte na sítu pod tekoucí vodou.
- 2 Dejte do mixéru, přidejte olej a mixujte. Podle potřeby přidejte mléko a umixujte do hladka.
- 3 Přidejte zvolenou přísadu a ještě promixujte.
- 4 Pomazánku mažte na veky, housky nebo opečený bílý toastový chléb.

Špagetový salát s luštěninovou natí a mikrobylinkami

Zdravá jarní večeře

- 200 g špaget nebo jiné těstoviny ● hrst za oknem doma vypěstované hrachové, čočkové nebo MUNGO natě ● několik lžic mikrobylinek (doma vypěstované nebo z obchodu) ● 3 mladé jarní cibulky s natí ● 1 mrkev ● jablečný ocet ● sůl a 2 lžíce panenského olivového oleje



- 1 Špagety nalámejte, nebo jinou těstovinu a uvařte podle návodu na obalu do al dente. Propláchněte je studenou vodou a nechte dobře okapat.
- 2 Hráškovou nať o délce asi 10 cm propláchněte studenou vodou, nechte okapat a posekejte.
- 3 Očištěné cibulky nakrájejte na drobno a pomačkejte rukama. Očištěnou mrkev nastrouhejte na nudličky a hned zakápněte zředěným octem, aby nezhnědla.
- 4 Všechny připravené suroviny dejte do mísy, smíchejte, lehce osolte,



zastříkněte jablečným octem, zlehka promíchejte a dochuťte. Nakonec zakápněte olejem, nadehčete dvěma vidličkami a nechte v chladničce chvíli zaležet.

- 5 Před podáváním posypte propláchnutými a okapanými mikrobylinkami.

Jarní koktejl z osení

Zaručený prostředek proti jarní únavě

- 100 g doma vypěstovaného osení ● 3 dl vychlazené pitné vody ● několik kapek šťávy z limetky ● špetka soli a cukru

- 1 Osení ostříhejte z táčku, opláchněte je důkladně pod tekoucí vodou, překrájejte a dejte do mixéru.
- 2 Přidejte pitnou vodu a při vysokých obrátkách vše dobře rozmixujte.
- 3 Slijte do skleničky, kdo nesnáší zbytky vlákniny, může nápoj přecedit. Ochutnejte šťávou z limetky, cukrem a špetičkou soli a hned podávejte.

Naše tipy

Koktejl z osení můžete obohatit:

Na sladko:

- rozmixujte spolu s 1 jablkem bez jádřince a slupek nebo doplňte jablečným moštem.

Na slano:

- přidejte trochu vody z domácího kysaného zelí, nebo osení rozmixujte s řápkatým celerem nebo pár listy hlávkového salátu.
- Do mixéru můžete přidat mladé listy pampelišky smetanky, zvýšíte tak čistící schopnosti kokteilu.



NOVÉ KNIHY

PĚSTUJEME VE MĚSTĚ

- Zelené balkony, sousedské záhonky a komunitní zahrady

Z pár dní bude aktuální: pěstování ve městě. S týmem KOKOZA, o.p.s., jsme před časem vydali knihu Pěstování ve městě – Zelené balkony, sousedské záhonky a komunitní zahrady. Obsah knihy je zaměřen převážně na městskou veřejnost, ale přináší informace i pro městské úřady, které mají udržování zeleně ve své kompetenci.

PRO VEŘEJNOST

(pro lidi se zájmem o zahrádkaření, pěstování, maminky s dětmi)

Knížka Vás provede celým procesem zakládání komunitních zahrad – od pořízení pozemku až po uspořádání sousedské slavnosti. Netvořili jsme ji jen pro zakladatele a koordinátory, ale pro každého městského člověka, který touží po tom, vypěstovat si vlastní úrodu, a pouhý květináč mu k tomu nestačí. Najdete tam i podrobné rady a návody na všechno kolem zahrádek, například na kompostování. Jde o takovou pravou ruku městského a (nejen komunitního) zahradníka, v níž najde mimo jiné i celoroční osazovací plány vyvýšených záhonů. Máte díky ní možnost prospět svému fyzickému i duševnímu

zdraví a ještě si vypěstovat vlastníma rukama kvalitní zeleninu.

PRO MĚSTA

V roce 2011 vznikly v ČR první komunitní zahrady (KZ) a od té doby po nich poptávka stále roste, v posledních letech exponenciálně. Současné zahrady většinou praskají ve švech a ty nové přibývají jako houby po dešti. Proto jsme s Kokozou vydali manuál, který shrnuje osmileté zkušenosti s jejich zakládáním a provozováním. KZ vznikají především ve větších městech, ale touha po pěstování kvalitních potravin a sousedských vztahů klíčí i v těch menších. A proč nastala taková poptávka?

Klimatickou změnu si začíná uvědomovat stále více lidí – už netouží jen po pěstování, ale řeší i to, kam s organickým odpadem. A není komunitní zahrady bez kompostéru!

I výzkumy z léta 2020 ukazují, že lidé mají větší zájem o pěstování – ať kvůli

růstu cen potravin, nebo jejich kvalitě (i v minulosti vznikaly komunitní zahrady právě kvůli soběstačnosti). Dalším důvodem je i to, že si lidé uvědomují, jak pozitivní vliv má pěstování na jejich zdraví – duševní i fyzické (např. 30 minut denní práce na zahradě významně snižuje stres). A mimo jiné jde o krásné naplňování Místní agendy 21.

Tipy na další publikace

Inspirace na rodinné tradice a rituály, tradiční recepty a návody, tvoření s dětmi, příroda: Tradinář a Kronika

Vaření pro juniory, jednoduché recepty: Vaříme s dětmi pro děti (3–10 let), Kuchařka pro teenagery (13 a více let)

Recyklace jídla (povyšení zbytků na luxusní jídlo), recepty: Recyklovaná kuchařka

Odlehčení jídelníčku a knihy pro vegany, recepty, teorie: Zeleninová kuchařka, Jak na veganství

S láskou k jídlu, stylingu a k fotografování jídla, recepty: Jak se fotografovalo jídlo

Posílení imunity a harmonizace těla, teorie, zdravé recepty: Dej tělu šanci, Šance pro ženu, Biokuchařky Hanky Zemanové a její tahák do zdravé kuchyně (poskytující návod, jak jednoduše do jídelníčku zařadit základní, zdravé a často opomíjené potraviny: cizrnu, jáhly, kroupy, pohanku).

Knihy pro ženy, jak se „vrátit domů“, sama k sobě: Návrat domů.

E-book Opřít se o předky: Jak posílit své kořeny a najít klid v nejisté době.

Olga Formanová



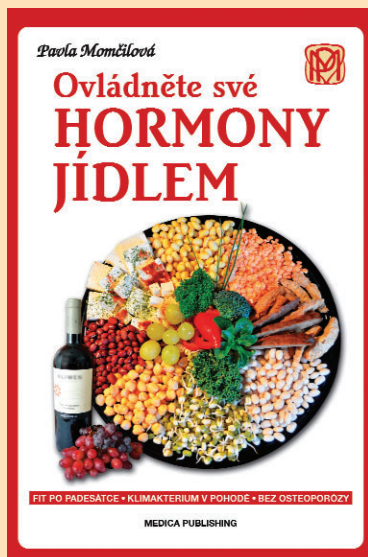
www.medicapublishing.cz

facebook: Pavla Momčilová – Medica

Publishing

tel.: +420 602 271 393

KUCHYŇSKÁ INSPIRACE OD PAVLY



UŽ MŮŽEME VYRÁŽET DO PPŘÍRODY

Leden a únor jsou měsíce, kdy se zdá, že je příroda na své dary lakomá. Listnaté lesy a meze ale nabízejí i pod sněhem skutečný poklad.

Česnek viničný (*Allium vineale* L.) je rostlina, která se nezalekne ani mrazu. Na některých příhodných, chráněných místech raší už v prosinci a sbírat se dá až do konce dubna. Rostlina je známa pod přívětivým lidovým jménem divoká pažitka.

Byliny, které přežívají pomocí cibulí, se vyskytují především v lesích, kde jsou přes zimu chráněny proti velkému kolísání teplot. V pozdní zimě a brzkém jaru využívají slunce, které proniká přes neolitosté větve.



Allium vineale – česnek viničný s plody.

Zdroj: commons.wikimedia.org



Česneky a cibule patří k rostlinám, které se vyskytují ve všech kuchyních i domácích lékárnách světa. Mají nezaměnitelný pach, který způsobují organické sloučeniny obsahující síru. V příjemných dávkách dodávají jídlům lahodnou vůni, ve vyšších dávkách působí dezinfekčně. Není divu, že dříve se dokonce věřilo, že sirný odér zahání upíry.

Česnek viničný roste dokonce i v městských parcích. V lesích se často skrývá ve společnosti tráv. „Je velmi snadné tak zvanou divokou pažitku najít a sbírat. Stačí stonky rozemnout mezi prsty a přičichnout,“ říká **Jana Viková**, propagátorka planých jedlých bylin. „Na sběr se můžete vydat jen se sáčkem. Stonky jsou jemné a dají se trhat rukou; pokud ovšem nechcete jíst i podzemní cibulky. Ty jsou i dobrou meditační pomůckou. Jejich čištění náramně uklidňuje.“

Cibulky se dají nakládat nebo používat jako kuchyňský česnek.

V době, kdy je třeba více než kdy jindy posilovat imunitu, je tato bylina vítanou přísadou do kuchyně. A to nemluvíme o jiných blahodárných účincích spojených s jeho sběrem – vycházkami do přírody.

jv



FOTO – Eva Mikysková

PERMAKULTURA

● Na webu Permakultury CS si nyní můžete volně stáhnout dvě e-knihy přeložené z angličtiny: **Konsenzus** – o nehierarchickém rozhodování nejen pro neziskovky:

<https://www.permakulturacs.cz/product/158/konsenzus>

Příručka agrolesnictví: <https://www.permakulturacs.cz/product/157/prirucka-agrolesnictvi>

POZVÁNKA DO AKADEMIE PERMAKULTURY

● Kurzy na jaro (od března dál) již jsou vypsané, vše najdete na:

www.akademiepermakultury.cz

S přihlašованиеm neváhejte, v Akademii permakultury kreativně reagujeme na změny v pandemických i jiných situacích a v nějaké podobě kurzy pořádat budeme!

Dva nejbližší kurz

27. 3.–28. 3. Praha, komunitní zahrada Kotlaska, lektorka **Katka Horáčková**, bližší info a přihlášky: <https://www.akademiepermakultury.cz/course/introduction-to-permaculture-in-english-2021-03-27>

10. 4. Spolupráce s mikroby na pozemku, Praha, Sousedská klubovna, lektorka **Eva Hauserová**, bližší info a přihlášky:

<https://www.akademiepermakultury.cz/course/spoluprace-s-mikroby-na-pozemku-2021-04-10>

YouTube kanál Permakultury (CS)

Stále nabízíme ke zhlédnutí přednášky z našich konferencí a v oddíle Permakulturní inspirace zajímavé exkurze na australské permakulturní projekty s českými titulky:

<https://www.youtube.com/channel/UCPovp gXTAu3ZEqfW3uRNyww>

● Překlad nové knihy **Merlina Sheldrakea Propletený život – jak houby utvářejí svět, mění naši mysl a ovlivňují budoucnost.**

● Nabídka a vlny z kamerunských ovcí od ZO ČSOP Jaro Jaroměř za symbolickou cenu. ZO ČSOP JARO Jaroměř, tel: 774 324 824

● Virtuální prohlídku zahrady Artyčok Katky Špačkové:

<https://www.youtube.com/watch?v=xo8Bm rWuSZk>

Zajímavosti z historie pěstování ovoce a zeleniny

Již v předhusitské době se rozlišovala řada odrůd jablek – například „medunná, čirčinná, črvěnice“, nebo hrušek – zimňatky, prsnice, okružlice, kozličky. Běžně se vsadech vyskytovaly třešně a višně, slívy, švestky nebo ořechy. Ovoce se z Čech i vyváželo, zejména jablka, švestky a ořechy. V 16. století bylo již běžné roubování ovocných stromků.

Zelenina a některé druhy koření se běžně pěstovaly na záhumencích u každého hospodářství. Z písemných pramenů i z nálezů semen na archeologických lokalitách je známo pěstování cibule, mrkve, česneku, snad nejrozšířenější bylo zelí a kapusta, kterými se také krmil dobytek. Později a v menší míře přibyla i rajčata, okurky, květák a fazole.

Koření, respektive bylinky na vylepšení chuti, se používalo především divoce rostoucí, ale ve velkém množství se pěstoval např. oblíbený šafrán. „Šafrance“ byly zpravidla na předměstích a u panských dvorů. (r)



Šafrán setý a šafranice viz Bio 2/2017.

SZP JEDNODUCHÁ A PROVEDITELNÁ

Ministr Toman a eurokomisař Wojciechowski: **Společná zemědělská politika musí být jednoduchá, proveditelná, spravedlivá a dostatečně financovaná**

O specifické struktuře českého zemědělství, budoucí podobě Společné zemědělské politiky (SZP), která by neměla navyšovat administrativní zátěž, o stanovení konkrétních cílů v rámci Strategie od zemědělce ke spotřebiteli a Strategie pro biologickou rozmanitost jednal v prosinci prostřednictvím videa ministr zemědělství Miroslav Toman s eurokomisařem pro zemědělství Januszem Wojciechowskim.

„Jsem rád, že jsem dnes mohl jednat s komisařem pro zemědělství a že jsem mu mohl vysvětlit specifika českého zemědělství. Myslím si, že je to velice důležité, protože naše zemědělství se svojí strukturou výrazně liší od většiny evropských zemí. Konkrétní podmínky v jednotlivých státech Unie jsou podle mého názoru klíčové. Proto by se tato specifika měla projevit v rámci navrhovaných legislativních textů,“ řekl ministr zemědělství Miroslav Toman.

Vzhledem k historickému vývoji má ČR nejvyšší průměrnou velikost zeměděl-

ských podniků v celé EU. Dosahuje **133 hektarů oproti průměru EU, který je 16 hektarů. Právníkové osoby**, řada z nich jsou **velké podniky, přitom obhospodařují 70 % zemědělské půdy, významně se podílejí na živočišné výrobě a zaměstnávají 75 % všech osob pracujících v zemědělství**. Na druhou stranu ČR patří ke státům s nejnižší spotřebou pesticidů a s podprůměrnou spotřebou průmyslových hnojiv a celkově má mnohem nižší intenzitu hospodaření než je v řadě zemí EU.

„Pokud jde o budoucí podobu Společné zemědělské politiky, mou prioritou je zajištění jednoduché, v praxi proveditelné, spravedlivé a dostatečně financované politiky. Reformovaná SZP nesmí v žádném případě navyšovat administrativní zátěž. Z tohoto pohledu je důležitá dobrovolnost zavedení zastopování přímých plateb a aplikace definice skutečného zemědělce. Jsem velmi potěšen, že se podařilo dosáhnout shodu ohledně budoucího

Víceletého finančního rámce a nástroje Next Generation EU. Nyní tak nehrozí výpadek toku finančních prostředků pro naše zemědělce, kteří zejména v současné době potřebují všechnu dostupnou pomoc,“ uvedl ministr Toman.

V rámci nové SZP je potřeba zajistit ochranu životního prostředí, a s tím související využívání postupů šetrných k přírodním zdrojům, jako je voda a půda. K tomu se musí nastavit realistické cíle, aby nedošlo k omezení konkurenceschopnosti našich zemědělců a potravinářů vůči zemím mimo EU, které podobné cíle nemají. Například cíle v nových strategiích považujeme za velmi ambiciózní. Ze strany Komise nejsou podloženy žádnou analýzou dopadů na zemědělský a potravinářský sektor a na ohrožení konkurenceschopnosti těchto sektorů. V žádném případě by žádná opatření neměla vést k ohrožení konkurenceschopnosti evropských zemědělců a potravinářů.

Vojtěch Bílý,
tiskový mluvčí Ministerstva
zemědělství ČR

Bude dostatek biozeleniny a bioovoce i po zavedení nových pravidel SPZ a Green Dealu

Přinášíme výňatky z článku „Poptávka po tuzemské biozelenině a bioovoci převyšuje nabídku“ Anety Zachové z webu EURACTIV.cz (1. 4. 2019)

● Česko zažívá v posledních letech „bio boom“. Obchody nabízejí vše od bioananasu až po biozelí a zájem lidí o potraviny se zelenou značkou se postupně zvyšuje. Chemické postřiky, drancování půdy a podávání antibiotik hospodářským zvířatům k modernímu zemědělství nepatří. Trendem dnešní doby je farmářeni v souladu s přírodou a potřebami zvířat. Takzvané ekozemědělství, kdy se nesmí při pěstování ani zpracování produktů používat pesticidy či další umělé chemické látky, vzkvétá i v Česku a zájem o jeho výrobky stoupá.

● Z loňského průzkumu agentury STEM/ MARK vyplývá, že lidé na biopotravinách oceňují zejména to, že jsou zdravější, kvalitnější a chutnější. „Zelené“ potraviny nakupuje až 35 procent dotazovaných a většinou končí v nákupních koších žen ve věku 30–39 let s vysokoškolským vzděláním. Od častějšího nákupu biopotraviny však mnoho zákazníků odrazuje vyšší cena. Další skupina populace zase nevěří, že je mezi biopotravinou a běžnou potravinou nějaký rozdíl.

● „Cenová a místní dostupnost biopotraviny je pro mnoho zákazníků stále velkou překážkou v nákupu. Dovolím si ale říct, že to se netýká sektoru biomléka,“ komentovala výsledky průzkumu Kateřina Urbánková, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců. Biomléko je

podle Urbánkové cenově srovnatelné s běžným mlékem. Produkce ekologického mléka je totiž v České republice hojně rozšířena. „Když si koupíte čerstvé biomléko přímo od sedláka, cena se většinou pohybuje mezi 15 až 20 korun za litr. To je nižší cena než u konvenčního mléka, které koupíte v supermarketu. Kupujete navíc mléko plnotučné, čerstvé a v biokvalitě



podložené certifikací,“ dodala Urbánková. Biopotraviny navíc v nejrůznějších testech vykazují lepší nutriční vlastnosti než potraviny konvenční. Upozornila na to Klára Kyrálová z Hnutí DUHA.

● V České republice hospodaří více než 4 tisíce ekologických zemědělců a jejich podniky zabírají zhruba 12 % místní zemědělské půdy. Většinou jde o drobné rodinné statky, které své potraviny prodávají přímo v místě, kde vznikly. Ekologičtí zemědělci tak mají pozitivní vliv nejen na životní prostředí, ale i na život na venkově... Ekostatky proto získávají podporu z evrop-

ského Programu rozvoje venkova. V roce 2017 získaly ekopodniky z tohoto programu více než 2 miliardy korun

● Čerpání ze zemědělských fondů EU není snadné ani pro farmáře, ani pro úředníky, kteří platby administrují a proplácejí. MZe vidí chybu především na evropské úrovni. Nízká je pak i samotná spotřeba biopotraviny, která tvoří jen jedno procento celkových útrat Čechů za potraviny. Stát by podle Kyrálové měl nákup biopotraviny usnadnit, například snížením DPH a podporou krátkých dodavatelských řetězců, aby se regionální produkty dostávaly na místní trhy.

● Jídelníček českých spotřebitelů se mění. Začínají se více zajímat nejen o regionální produkty, ale postupně objevují i kouzlo tzv. prodeje ze dvora. Nejobtížnější je podle ekologů sehnat čerstvou místní biozeleninu a bioovoce. Poptávka v tomto případě dokonce převyšuje nabídku, čeští ekofarmáři se totiž zaměřují zejména na oves a pšenici. Polovina českého bioobilí navíc končí v zahraničí. Co se týče chovu zvířat, na ekologických statcích žije více než 418 tisíc zvířat, nejčastěji jde o skot. Většina živočišné produkce je prodána na českém trhu.

● Od roku 2021 začnou v Evropské unii platit nová, „přísnější“ pravidla pro biopotraviny. Sami čeští zemědělci si ale stěžují, že ve skutečnosti budou například kontroly volnější.

Zdroj: Příloha Hospodářských novin, Proměny českého zemědělství – projekt EURACTIV.cz a vydavatelství Economia s podporou EK.

Zelená dohoda (Green Deal) pro Evropu českýma očima

Rozhovor se členem představenstva Agrární komory ČR Zdeňkem Janděskem



Evropská unie v loňském roce přijala Zelenou dohodu pro Evropu neboli European Green Deal, jejímž cílem je dosáhnout uhlíkové neutrality v Evropě do roku 2050. Do jaké

míry to, podle vás, ovlivní budoucnost evropského zemědělství?

Přirozeně, že značně, neboť řada opatření, která jsou nyní Evropskou komisí, a zejména Evropským parlamentem, prosazována, budou mít v řadě oblastí zemědělské a potravinářské výroby spíše negativní vliv, neboť výsledkem této strategie na příštích 30 let bude omezení zemědělské a potravinové produkce. A to není z hlediska dalšího vývoje lidstva pozitivní zpráva.

Asi se ptáte, proč o tom takto hovořím? Víte, světová populace činí dnes více než 7,5 miliardy obyvatel planety. Lidé se v tzv. třetích zemích, to je v Africe, Asii i v Latinské Americe, velmi razantně množí. Příkladem může být Nigérie, dnes má 206 milionů obyvatel, přitom v roce 2000 byl počet jejích obyvatel na úrovni cca 120 milionů. Podle řady expertů bude v letech 2050 až 2055 naši planetu obývat cca 10 miliard obyvatel. Přitom nejvíce roste počet obyvatel tam, kde je zemědělská výroba náročná a nedostatečná. A přitom se dá říci, že klesá výměra zemědělské půdy na obyvatele planety, nyní cca 0,19 ha na hlavu. Odhaduje se, že v roce 2050 to bude 0,15 ha na hlavu. To přirozeně bude mít vliv na zemědělství a produkci potravin.

Mnoho lidí ve světě si ani neuvědomuje, že jak roste ekonomika v řadě zemí světa, tak přirozeně roste i střední třída. Hlavně je to v Asii, tedy v Číně, Indii a Indonésii. V roce 2050 v těchto třech zemích by mělo být až 3,5 miliardy obyvatel. Odborníci předpokládají, že v těchto zemích se bude pohybovat ve střední třídě až 70 % jejích obyvatel. To jsou lidé, kteří mají podstatně vyšší kupní sílu. Co tito lidé budou chtít? V první řadě zajistit dostatek kvalitních potravin, což nebude jednoduchou záležitostí.

Jak lze tedy zajistit dostatek potravin pro lidi žijící na naší planetě?

Vysokou produktivitou práce, koncentrací výroby a její ekonomickou efektivností. Ostatně tyto zásady se běžně uplatňují v průmyslové výrobě a platí to i pro zemědělství a potravinářství, a to v plném rozsahu. Přitom tyto zásady jsou v naší společnosti, a hlavně v Evropské unii, napadány. Zejména se na tom, pod zámkou ochrany životního prostředí,

podílejí i různé »zelené« iniciativy, které jsou v podstatě iniciátory Zelené dohody pro Evropu, což je sice krásná myšlenka, ale bez odborných znalostí a vědomostí jejich tvůrců a nositelů, její efekt bude nulový.

Vrátím se teď k argumentům, které zastávají lidé z praxe, k nimž se řadím i já. Po celý život se pohybuji v zemědělství a přitom již řadu let řídím velký zemědělský podnik, akciovou společnost Rabbit Trhový Štěpánov. Mimochodem, vidím to i při svých zahraničních cestách, jak se uplatňuje zemědělská výroba jinde ve světě. Potvrdit to může nejen řada našich odborníků z praxe, ale i z oblasti výzkumu a vysokých škol. Základní zákonitosti růs-

nekalým praktikám úspěšně konkurují tuzemské produkci zemědělců.

Jak to tedy dělají například v USA?

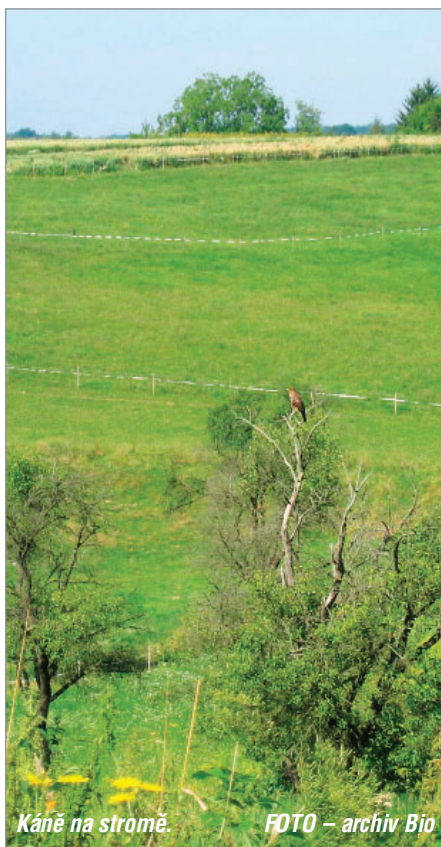
Ve Spojených státech každý rok navyšují velikost jejich zemědělských a potravinářských podniků, protože jenom u nich lze uplatnit zajímavé výrobní technologie a moderní strojní zařízení. To vede ke zvýšení objemu produkce a zlepšení efektivnosti. Například v USA produkují 150 metrů kukuřice na hektar, zatímco v EU je to jen 75 metrů. Takže díky vyššímu objemu produkce je také lacinější a může mnohem úspěšněji konkurovat na světových trzích. Obdobně k vysoké intenzitě zemědělské výroby přistupují v Izraeli, Brazílii, Argentíně, Austrálii a Novém Zélandu. Zkrátka, v těchto zemích dobře vědí, že koncentrace výroby zajišťuje tamním farmářům úspěch!

Vraťme se do Evropy. Evropská unie hlásá, že má Společnou zemědělskou politiku a jednotný trh. Jak to tedy je?

Na základě našich zkušeností mohu s plným svědomím říci, že ani jedno neexistuje. Uvedu několik konkrétních příkladů. Například podpory na plochu, tedy na hektar zemědělské půdy, jsou u starých zemí EU 14 v průměru až 1,7krát vyšší, a někdy i čtyřikrát. Například v Lotyšsku je to 94 eur na hektar, zatímco v Belgii 400 eur na hektar zemědělské půdy. *Český zemědělec nedosahuje ani průměrné sazby platby na hektar v EU.* Kofinancování programu rozvoje venkova, což jsou finance z národních rozpočtů, je v průměru dvakrát vyšší u starých zemí než u nově přistoupivších zemí, někdy i více. Například Slovensko má povoleno kofinancovat své zemědělství ve výši 25 % z národních prostředků, u České republiky je to 35 %, ale Rakousko platí až 100 % prostředků z národního rozpočtu. Tyto údaje jen potvrzují, že dotace jsou nevyrovnané. A ty národní jsou cca až čtyřikrát vyšší u starých zemí EU oproti novým.

Takže jsme se dostali do situace, že i když umíme hospodařit, i když máme sebelepší výsledky – a ty máme, neboť Česká republika se u základních komodit řadí mezi ty nejlepší – není nám umožněno prodat vlastní produkci doma. Pokud jde o produkci mléka, tak jsme na čtvrtém místě v Evropě a na pátém na světě. O kvalitě u nás vyráběného mléka ani nemluvíme. Kontrola kvality je u nás totiž vynikající, lepší, než je v jiných státech. Stejná situace se vyskytuje u vepřového masa, u drůbeže a také u vajec.

Říkám si, že pokud se nezmění základní politika EU, *nastane v České republice značný problém, protože přestože máme vynikající podmínky pro zemědělskou výrobu, budeme muset nakonec živočišnou výrobu u nás postupně ukončit.* ➡



Káně na stromě.

FOTO – archiv Bio

tu zemědělské výroby respektují hlavně státy mimo EU. To je například USA, Izrael, Brazílie, Argentina, Austrálie, Nový Zéland a další země. Kdežto v EU, pod rouškou ochrany životního prostředí, je uplatňována politika, jak zajistit západoevropským zemím možnost expandovat do střední a východní Evropy, to je do zemí, které přistoupily do EU v roce 2004 a později. To znamená, že nadprodukcí potravin uplatňují staré země, dnes už jenom EU 14, které ji prodávají v nových členských zemích EU. Díky vysokým dotacím, které jsou, díky jejich vládám, několikanásobně vyšší, než je tomu v nových zemích EU, tak tuto svoji nadprodukcí prodávají za velmi nízké ceny. Díky těmto

Obdobně jsou na tom i další nově přistupivší země, jako je například Slovensko, Maďarsko, Rumunsko a Bulharsko. Přičemž všechny tyto státy mají velmi dobré přírodní podmínky k produkci základních potravin, ale z důvodů *likvidačních podmínek v rámci tzv. Společné zemědělské politiky EU a tzv. jednotného trhu poklesla jejich zemědělská produkce na polovinu*, ale v některých komoditách i více.

Můžete své tvrzení něčím doložit?

Opět uvedu několik příkladů. Vždyť například Slovensko produkuje vlastními zemědělskými podniky jenom 15 % vepřového masa, další produkci zabezpečují zahraniční podniky na území Slovenska, a přesto se více než 64 % spotřeby vepřového masa musí dovážet ze zahraničí. To je téměř katastrofální stav! Vezměte si také Bulhary nebo Rumuny. Ti dovážejí více než 50 % ovoce, které jejich občané spotřebují. Výsledkem současné situace je skutečnost, že stovky tisíc lidí ze zemědělství v nových zemích EU se přesunuly do montoven či na pole nebo do stájí ve starých zemích EU, a to jako levná námezdní síla, zejména při sklizni ovoce a zeleniny. Mimochodem, letos to bylo vidět i z hlediska pandemie koronaviru, která vytvořila situaci, kdy kvůli uzavření hranic nemohli nastoupit pracovníci z Bulharska, Rumunska a jiných zemí mimo EU. Zkrátka, místo, aby tito lidé pracovali doma na úrodných půdách, je zde vytvořen takový systém, že jsou tito lidé využíváni jako velmi levná síla.

Musím zdůraznit, že takto jsem si nikdy nepředstavoval silnou EU, která může konkurovat světovým velmocem, jako je Čína, USA a další země v potravinářském průmyslu. Pokud to půjde dál, a současné tendence v EU tomu nadále nasvědčují, spláchnou naši, ale nakonec i ostatní evropské zemědělci nad výdělkem. Toto lidové rčení naprosto přesně vystihuje současnost, a především budoucnost evropského zemědělství, kdy díky naprosto neuváženému prosazování různých ekologických tendencí, a to bez jejich odborné analýzy, evropské zemědělství postupně

ztratí konkurenceschopnost vůči takovým potravinářským gigantům, jako jsou Spojené státy, Izrael, Brazílie, Argentina, Austrálie a Nový Zéland. Za pár let se tomu budou všichni v EU divit, jenže už bude pozdě na nějakou nápravu situace.

Mluvíme zde za české zemědělce. Jde nám o to, že v EU se nyní velmi razantně hovoří o uhlíkové stopě, *přičemž nikomu ve vrcholných orgánech EU nevadí, že miliony kamionů ročně přepravují základní potraviny z jednoho místa Evropy na jiné místo*, a klidně až na úplně jiném konci evropského kontinentu. Přitom je to často do míst, kde si zdejší zemědělci dokážou tuto dováženou produkci ovoce a zeleniny či produktů živočišné výroby vyprodukovat sami, tedy bez dopravy i za levnější peníze. Zajímavé je, že na tuto skutečnost ochránci životního prostředí v Bruselu i jinde vůbec nepoukazují.

Mohl byste našim čtenářům vysvětlit, co si mají představit pod pojmem Zelený úděl?

Evropská unie v loňském roce přijala tzv. Zelenou dohodu pro Evropu neboli European Green Deal, v němž vytyčila strategii dalšího směřování EU z hlediska ochrany životního prostředí, to je dosáhnout uhlíkové neutrality do roku 2050. Problém spočívá ovšem v tom, že se požadují věci, které nemají nic společného s životní realitou. Například je stanoveno *snížit užívání průmyslových hnojiv o 30 %, přičemž Česká republika používá 124 kg čistých živin na hektar, zatímco v Belgii je to téměř 300 kg živin na hektar, a přitom v Irsku dokonce více než 500 kg*. To je mnohem víc, než u nás.

Když si vezmete snížení o 30 %, tak u západoevropských zemí tamním farmářům zbude ještě hodně, ale u českých zemědělců by to ohrozilo základní hospodaření na půdě a v konečném důsledku by to vedlo ke ztrátě humusu, půda nebude schopna zadržovat vodu, vzduch, ztratí organickou hmotu a to už je jen krůček k její totální degradaci. Pak můžeme zapomenout na biodiverzitu. To by se samozřejmě odrazilo i v samotné produkci rostlinných

a živočišných komodit a potravin. Obdobných »opatření« obsahuje strategie Green Deal nemálo. Přitom všude má Česká republika několikanásobně nižší spotřebu, než je tomu v původních, západoevropských zemích.

Jak jsem již zmínil, tato politika nepoměru je například i u dotací. Pár příkladů jsem již uvedl. Dá se ovšem říci, že pokud jde o zemědělství, kdyby nebyly dotace, máme výsledky práce na minimálně stejné úrovni, jako například Francouzi či Dánové nebo Nizozemci, a přitom v řadě případů dosahujeme i přes nerovné podmínky ještě lepších výsledků. Navíc oproti nim máme levnější pracovní sílu, takže by naši zemědělci byli více konkurenceschopní. Této skutečnosti jsou si v Bruselu naprosto dobře vědomi. Proto také nikdo v EU politiku dotací asi nezruší.

Jenom dodám, že těch příkladů, co všechno Zelená dohoda pro Evropu hodlá omezit, je povícer. Podstatné pro nás, pro zemědělce, je to, že se její hlavní zásady mají rovněž promítnout do připravované nové Společné zemědělské politiky EU na léta 2021–2027, což je v podstatě určitá forma nařízení pro naše zemědělce, aby uplatňovali všechny tyto aspekty »zelené politiky« EU, byť k ní mají řadu vážných výhrad, a to z odborného hlediska. Nejhorší na tom je, že současná hospodářská politika EU přivádí naše zemědělství k obrovské extenzitě, a to jsme již zase u toho, že v USA a dalších vyspělých zemích se naopak podporuje velmi intenzivní zemědělská výroba.

Dá se říci, že se v tomto případě opět ukazuje, že zemědělskou politiku EU připravují lidé, kteří nemají základní znalosti nejen o zemědělské výrobě, ale ani o zákonitostech ekonomiky. Tuto jejich politiku extenzity je nutno odmítnout. Na tuto neblahou situaci možné ztráty konkurenceschopnosti evropských farmářů, je potřebné neustále upozorňovat, a to především zdola, od samotných zemědělců.

Miroslav SVOBODA
Haló noviny 2. 2. 2021
FOTO – Sylva Horáková



KNIHY O TAJÍCH PŘÍRODY

Peter Wohlleben: Slyšíš, jak mluví stromy? Co všechno můžeš objevit v lese

Mají stromy svůj vlastní jazyk? Musí děti stromů chodit do školy? Proč se lesní zvířata bojí lidí? Peter Wohlleben odpovídá na otázky, které jsou neobvyklé, originální a často velmi zábavné.

Madlen Ziegeová: Les nemluví

Podtitul: Jak spolu houby, rostliny a zvířata komunikují

Peter Wohlleben: Les – návod k použití

Lesy jsou jeho prací, práce se stromy zase jeho životem. Když Peter Wohlleben píše o lese, píše hlavou i srdcem, proto jsou i jeho knihy „Tajný život stromů“ a „Citový život zvířat“ bestsellery. V jádru ale zůstává stále lesníkem, odborníkem, s cílem předávat a sdílet co nejvíce informací o lese a přírodě obecně, aby je lidé mohli více milovat i chránit.

Ulrica Nordström: Mech

Podtitul: Z lesa do zahrady: průvodce skrytým světem mechu

Mech je všude kolem nás. Nejčastěji ho vidíme na vlhkých a stinných místech, můžeme ho najít ale i na těch nejnečekanějších a nejdolejších místech od pouští až po Antarktidu. Tato kniha je oslavou jeho tiché, neokázalé krásy.

Peter Wohlleben: Přírodě na stopě

Podtitul: Jak pozorovat, chápat a využívat přírodní jevy nejen na zahradě

Jak pozorovat, chápat a využívat přírodní jevy nejen na zahradě. Příroda je zdroj energie.

Merlin Sheldrake: Propletený život

Jak houby utvářejí svět, mění naši mysl a ovlivňují budoucnost

Proč mají lanýž tak pronikavou vůni? Jak na nás působí psilocybin? Kolik je na světě druhů hub? Proč jsou lišejníky tak odolné? A jak nám mohou houby pomoci s hromadami odpadů? To je jen několik otázek, na něž odpovídá knižní prvotina britského vědce a vášnivého mykologa, který ukazuje, že význam hub pro pozemský život je mnohem větší, než by se na první pohled mohlo zdát.

Peter Wohlleben: Můj první les.

Trvale udržitelné a přirozené lesní hospodářství

Peter Wohlleben, lesník a oblíbený autor bestsellerů o lese, hospodáří ve svém revíru již léta dle ekologických zásad. V této knize vysvětluje svůj systém šetrného lesního hospodářství a napomáhá tomu, abyste svému vlastnímu lesu hlouběji porozuměli.

www.knihy kazda.cz

Výsevní dny podle Marie Thunové[®] 2021

Objednávejte prostřednictvím objednávkového formuláře webu pro-bio.cz, kde je nabídka dalších zajímavých titulů – <https://pro-bio.cz/publikace/>

Množstevní slevy

1–4 ks	68,-
5–9 ks	66,-
10–29 ks	64,-
30–99 ks	60,-
od 100 ks	58,-



Můžete také objednat zde: andrea.vizinova@pro-bio.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



Objednejte v redakci



Bio – archiv čísel v pdf dle ročníků 2004–2020 na DVD, nebo zašleme pdf

Cena 250 Kč

Petr Dostálek a kol.:
PĚSTUJEME VLASTNÍ SEMÍNKA
Uchování bohatství a rozmanitosti

užitkových rostlin,
ekologické pěstování.
Brožovaná, stran 132,
barevné snímky.
Cena 145 Kč



Smarticular: Konec plýtvání

Plýtvání se týká nás všech – a my všichni s tím můžeme něco dělat! Než se potraviny dostanou na náš stůl, zmizí v odpadcích průměrně jedna třetina z nich, z toho přibližně polovinu vyhodíme doma. Prostřednictvím této knihy vám chceme ukázat, jak každý z nás může plýtvání omezit, tím chránit životní prostředí a také ušetřit.

Dave Goulson: Divočina v zahradě

Podtitul: Inspirace pro přírodní zahradničení

Divokou přírodu máme přímo pod nosem - v zahradách a parcích, v mezerách v chodníku a v zemi pod svými nohama. Dave Goulson nahlíží do kompostu, vrtá se v hlíně a noří se do zahradního jezírka.

PŘEDPLATNÉ 2021 za 200 Kč

pro ZPRAVODAJ biodiverzity a uchování starých odrůd v pdf (4. ročník) a Bio (25. ročník) k tomu zdarma

Zaplatit můžete na účet: 2319256023 / 0800 (fakturu vystavíme na požádání)

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. Noví zájemci o předplatné kontaktujte redakci Bio.

REDAKCE BIO

PhDr. Miroslava Vohralíková,
šéfredaktorka a vydavatelka
Jungmannova 1403
500 02 Hradec Králové 2
IČ 63235099, neplátce DPH
tel.: 608 476 828,
vhpress1@seznam.cz
bio.noviny@tiscali.cz

Toto dvojčíslo vyšlo elektronicky
10. února 2021, ročník 25, č. 1
ISSN 2533-6673

Tištěné BIO vycházelo 1997–2016

Od r. 2018 vychází elektronicky jako dvouměsíčník. Podporujeme Zpravodaj biodiverzity a uchování starých odrůd.

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
Neoznačené snímky jsou majetkem redakce.

INZERCE

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

www.bio-mesicnik.cz



Hýl obecný

FOTO – Simona Vodrážková



Plastová krmítka

Brhlík lesní

FOTO – Josef Čmel



Krmítko z půlky pomeranče

FOTO – Dita Hořáková



Mlynařík dlouhoocasý

FOTO – Pavel Trávníček



Vrabec polní

FOTO – Pavel Trávníček



Strakapoud velký

FOTO – Zuzana Pernicová