

PRO TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT

2/2021



Ročník 25 ● březen – duben
vychází elektronicky zdarma

Biosušenky kupujte online

RETRO kuchyně

Bezpečnost potravin

Proč je MŠ zdravá

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



Biomacešky na Biofachu 2018, užívané pro ozdobu jídel.

FOTO – Pavla Momčilová

Obsah Bio 2/2021

ZPRAVODAJSTVÍ

Česko o víkendu prokouklo . . .	2
Jak pomoci sazeničkám	2
Úspěch petice za klima	2
Návrh poslance Kotta ohrožuje chráněné druhy	2
Česko vysychá a otepluje se	2

BIOPOTRAVINY

Epidemie a ekopekárna	3
Na sezónu pesticidů doplácet včely i lidé	4
Akce Permakutury	4
Zákaz dvojí kvality potravin a kvóty na prodej českých potravin	5
Párky a Coca-cola už nepotřebuje .	6

BIOSPOTŘEBITEL

Retro kuchyně našich babiček	7–9
--	-----

EKOZAHRADA

Drobné rady do jarní ekozahrady .	10
-----------------------------------	----

K EKOLOGII

Úmluva o mokřadech slaví 50 let	11
---	----

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Zemědělská půda získala digitální podobu	12
Strategie bezpečnosti potravin do roku 2030	12
SZIF začíná vyplácet dotace na dobré životní podmínky zvířat .	13
Zpravodaj Zemědělci přírodě z roku 2011	14

ZPRAVODAJ biodiverzity a uchovatelů starých odrůd, č. 2/2021

Sil jsem proso na souvratí	1
Rozsévá z Roudnice	2–5
Hledáme dobrovolníky...	5
Jak jsem ke křibici – „křičky“ – přišla	6–7
Sborník Zpravodajů starých odrůd za rok 2020 vyšel tiskem	7
Pozdní výsadba česneku	8
Domácí zkouška klíčivosti	9–12
Odrůdové přírůstky do rodiny gengelských plodin	13–14
Divizna v historii a kultuře	15–17

www.bio-mesicnik.cz

Česko o víkendu znatelně prokouklo

[Econnect / Uklidme Česko, z. s.] – O víkendu 27.–28. března úspěšně proběhl hlavní termín jarní akce Uklidme Česko. Podle prvních odhadů se jej zúčastnilo na zhruba tisícovce míst 40–50 tisíc dobrovolníků včetně známých osobností. Kromě klasických druhů letos bohužel přibýly mezi sesbíranými odpadky použité roušky a jednorázové rukavice, k těm nejčastěji nacházeným patří plastové sáčky, nejrůznější obaly od svačin a nápojů, na řadě míst i pneumatiky. Dobrovolníci v Lednici našli dokonce část z bagru, varnou konvici nebo třeba



koberec. Účastníci uklidů, kteří našli neobvyklé, či dokonce kuriozní odpadky, se mohou svými nálezy pochlubit a zúčastnit se tradiční fotosoutěže. Informace o ní naleznete na www.uklidmecesko.cz/fotosoutez/

Příští velký úklid plánují organizátoři ze spolku Uklidme Česko na **třetí zářijový víkend**, v rámci již 4. ročníku Celosvětového úklidového dne. Letos poprvé také vyzývají aktivní organizátory úklidových akcí k zapojení do sázení stromů pod heslem „**Na jaře uklidíme, na podzim vysadíme**“. Zájemci mohou do konce července zažádat o grant na výsadbu stromů až do výše 60 000 korun díky Nadaci Partnerství a její iniciativě **Sázíme budoucnost**. Podrobnější informace k výsadbám najdete na www.sazimebudoucno.cz

(<http://ecn.cz/?x=2688684>)

Jak pomoci lesním sazeničkám a chudých a degradovaných půdách?

Strnady [Výzkumný ústav lesního hospodářství a myslivosti. v. v. i.] – Současný stav lesních půd v řadě oblastí nemůže garantovat dlouhodobou udržitelnost lesního hospodaření. V lesích Česka převažují silně a středně kyselé půdy, ve kterých jsou nízké až velmi nízké koncentrace hlavních živin (vápník, hořčík, draslík, fosfor) především ve svrchní minerální půdě, a to až do hloubky 40 cm. Proto je nutno počítat ve větší míře, než dosud bylo běžné, s chemickou meliorací (hnojením) a citlivou volbou dřevinné skladby.

(<http://ecn.cz/?x=2678262>)

Jízda po moravských a slezských dopravních stavbách

[Děti Země] – Článek předsedy Děti Země Miroslava Patrika o rizicích schválené výstavby oderské větve kanálu Dunaj-Odra-Labe a plánu dovážet kontejnery z Asie na Hodonínsko

k Holíči a o porušování zákonů při přípravě dálnice D52 u Mikulova a D1 u Přerova, který vyšel ne serveru Sedmagenerace.cz (22.02.2021).

(<http://ecn.cz/?x=2677885>)

Úspěch petice za klima

PRAHA [Česko za klima] – Zástupci spolku Česko za klima předali v prosinci vládě a poslancům podpisové archy petice požadující, aby vrchní státní představitelé začali aktivně jednat v ochraně klimatu. Výbor pro životní prostředí poslanecké sněmovny nyní na základě petice zaúkoloval MŽP a Ministerstvo průmyslu a obchodu, aby přepracovaly české klimatické plány a zahrnuly v nich cíl klimatické neutrality do roku 2050. (<http://ecn.cz/?x=2677765>)

Ústavní soud potvrdil nezájem většiny o vliv staveb na krajinu

[Děti Země] – Článek předsedy Děti Země Miroslava Patrika k nálezů Ústavního soudu o tom, že zákonodárci nemají zájem, aby spolky připomínkovaly stavby se středně velkým vlivem na krajinu, který vyšel na serveru Deník-referendum.cz (19.02.2021). Děti Země se sice těmito stavbami příliš nezabývají, ale považují to za znak arogance moci.

(<http://ecn.cz/?x=2676942>)

Návrh poslance Kotta ohrožuje chráněné druhy rostlin a živočichů

PRAHA [Hnutí DUHA, ČSOP a Česká společnost ornitologická] – Tiskový komentář Hnutí DUHA, Českého svazu ochránců přírody a České společnosti ornitologické k dnešnímu schválení bezprecedentního ohrožení chráněných živočichů a rostlin v Zemědělském výboru Poslanecké sněmovny při projednávání tzv. invazní novely zákona o ochraně přírody a krajiny.

(<http://ecn.cz/?x=2675886>)



Česko vysychá a otepluje se

[Klimatická koalice a Zelený kruh] – V roce 2019 byla průměrná teplota v ČR již o 1,6 stupně vyšší, než byl průměr v letech 1981–2010 a dlouhodobé sucho pokračuje – tak popisuje tuzemské dopady změny klimatu Zpráva o životním prostředí v ČR 2019, kterou projednala vláda. Zpráva dále uvádí, že posledních pět let neklesají tuzemské emise skleníkových plynů, vlivem odumírání a kácení lesů dokonce mírně vzrostly. Hnutí DUHA dříve upozornilo, že to může být velmi drahé. V ČR máme 11 tun CO₂ na hlavu a rok, přitom průměr v EU je jen necelých 7 tun, Čína má 7,5 tun, Německo 9 tun a Francie 5 tun.

(<http://ecn.cz/?x=2675889>)

EPIDEMIE A EKOPEKÁRNA

Dle údajů Ministerstva životního prostředí stoupá v Česku dlouhodobě podíl ekologické zemědělské výroby. V tuzemsku se ale stejně od roku 2001 zdesetinásobilo množství výrobců potravin, které pocházejí z primárních produktů ekologického zemědělství.

Jednou z takových firem je i Biopekárna Zemanka, která od roku 2006 vyrábí sladké sušenky i slané krekry v biokvalitě a své recepty v posledních letech inovuje také o zbytkové suroviny z výroby společností, jakými jsou například Plzeňský Prazdroj. Dle údajů společnosti zájem Čechů o biopotraviny dlouhodobě stoupá a během pandemie se jejich zákazníci začali více zajímat také o bezobalové výrobky.

Pandemie Covidu-19 se zatím zásadním způsobem neprojevila na produkci ani prodeji biopotravin. „Je pravda, že několik menších prodejen biopotravin ukončilo svoji činnost. Mnohé z nich se ale rychle přizpůsobily situaci a prošly do online prodeje přes e-shop. U některých partnerských prodejen se zaměřením na bio a farmářské potraviny – například skrze platformu Scuk, se nám dokonce kolem Vánoc zvýšily odběry o 42 %. U Čechů tedy i nadále stoupá zájem o kvalitní potraviny,” komentuje prodej biosušenek během loňského roku **Jan Zeman**, výkonný ředitel a majitel společnosti Biopekárna Zemanka.

Stoupá také zájem koncových zákazníků objednávat si přímo od výrobce. „Češi se obecně v roce 2020 naučili ještě ve větší míře kupovat zboží online a byl jsem překvapen, že tento trend jsme pozorovali i v našem odvětví. Výrazně se nám zvýšily prodeje skrze náš vlastní e-shop. Lidé nakupovali sušenky zejména přes léto a před Vánoci – v druhém pololetí stouply tržby dokonce o 32 procent oproti prvnímu pololetí roku 2020. U koncových zákazníků vidíme velký zájem o naše bezobalové produkty, je pravděpodobné, že v karanténě lidé přemýšlí také o vlastní ekologické stopě,” doplňuje Jan Zeman.



Právě z důvodu, že u Čechů i v pandemii stoupá zájem o ekologické produkty a bezobalové nakupování, plánuje i Biopekárna Zemanka rozšířit svoji nabídku v tomto segmentu. „Za rok 2020 jsme i pandemii navzdory zaznamenali růst v bezobalovém segmentu v partnerských prodejnách. Zde máme v plánu spolupráci se společností MIWA, která vyrábí bezobalové automaty. Kvůli pandemii jsme naše plány museli odložit, ale věřím tomu, že letos projekt s MIWA úspěšně spustíme. Bezobalový prodej považuji za trend, který bude i nadále růst a v nejbližších letech očekávám i zájem o bezobaly ze strany velkých řetězců. V Zemance na to proto chceme být připraveni,” říká Jan Zeman.

Pozitivní zprávou pro koncové zákazníky, kteří upřednostňují biopotraviny, je také to, že pandemie se zatím výrazně neprojevila v ceně výrobků. „S našimi dodavateli uzavíráme roční kontrakty na ceny, které jsou ve velké míře stabilní.



Jan Zeman v roce 2008.

Každoročně se objeví někteří dodavatelé, kteří z různých důvodů mírně upravují ceny. Letos to jsou třeba výrobky z jablek, na konečnou cenu našich sušenek by to ale zatím nemělo mít zásadní dopad,” komentuje situaci v dodavatelském řetězci Biopekárny Zemanka Jan Zeman.

„V Zemance pro nás bude vždy prvořadě zabezpečit kvalitní suroviny z ekologického zemědělství pro naše produkty. Někdy se stane, že náš stabilní dodavatel nemá dostatečné množství dané suroviny, v tom případě hledáme náhradní dodavatele. Pandemie koronaviru ale na tuto situaci neměla vliv, je to poměrně běžný jev,” uzavírá situaci ohledně dodavatelů biosurovin Jan Zeman.

Tisková zpráva:
komunikace@ciraa.eu
FOTO – redakce Bio, rok 2008
z reportáže v ekopekárně



Biosušenky museli Zemanovi propagovat nejprve na různých výstavních akcích a trzích.



NA SEZÓNU PESTICIDŮ DOPLÁCEJÍ VČELY I LIDÉ

Začíná jaro i sezóna pesticidů. Doplácejí na to včely a další hmyz, lidé proto šíří výzvu na jejich záchranu.

V EU sílí občanská iniciativa za záchranu včel a farmářů a omezení používání pesticidů, které představují problém pro zdraví krajiny i lidí. Hrozbou jsou například jejich vzájemné kombinace, které zatím unikají zdravotnímu dohledu. Ve Francii proto 100 zákonodárců požaduje změnu evropských pravidel pro ověřování bezpečnosti pesticidů. Riziko představují tyto „koktejly“ i v Česku, kde se podle studií nacházejí ve více než polovině vzorků půdy. [1] Hnutí DUHA se proto připojuje k celoevropské akci „**Pesticide action week**“ (**Týden proti pesticidům**) a vyzývá veřejnost ke sdílení podpory udržitelného hospodaření a na záchranu hmyzu na sociálních sítích.

Již více než půl milionu podpisů nasbírala celoevropská výzva „**Save bees and farmers**“ [2] („**Ochraň včely a zemědělce**“), která usiluje o snížení užívání syntetických pesticidů. Ty totiž i přes mnohaleté úsilí ekologických a zdravotních organizací zůstávají pro člověka i životní prostředí problémem, o jehož celkových důsledcích toho stále mnoho nevíme. V české krajině se jejich rezidua a mobility nacházejí v 90 % povrchových vod a ve 40 % podzemních vod dokonce v nadlimitním množství. [3]

Pesticidy se ve vodě, ale i v potravinách často nacházejí v „koktejlech“, kdy jednotlivé látky mohou být v zákonné normě, avšak společný vliv více pesticidů na lidské zdraví či životní prostředí většinou není znám. [4] **Rezidua pesticidů byla v roce 2019 objevena v 71 % potravin a ve 2 % v nadlimitním množství.** [5] Kromě hojně nacházených již zakázaných pesticidů jsou ve vodách problémem hlavně pesticidy spojené s pěstováním řepky (metazachlor) a kukuřice (metolachlor). [6]

Studie francouzských vědců z minulého roku [7] ukázala na nedostatky ověřovacího procesu bezpečnosti pesticidů. Evropská agentura EFSA (European Food Safety Agency – Evropský úřad pro bezpečnost potravin) zkoumá jen tzv. aktivní látky, které označí sám výrobce; nezkoumá však už doprovodné látky v prostředku na ochranu rostlin a zejména kumulativní a dlouhodobý efekt těchto látek. Studie objevila ve zkoumaných prostředcích jako doprovodné látky některé těžké kovy překračující až několikasetnásobně povolené normy a karcinogeny jako benzo(A)-pyren až tisícinásobně.

Na tuto skutečnost reagovalo mj. sto francouzských zákonodárců, kteří upozornili, že EFSA tím porušuje rozhodnutí Evropského soudního dvora, který v rozhodnutí z roku 2019 potvrdil, že při

povolování prostředků na ochranu rostlin musí být zkoumány i potenciální účinky kombinace prvků, které prostředek tvoří. [8] Evropský účetní dvůr zase minulý rok kritizoval, že při povolování pesticidů není zkoumán vliv na divoké opylovače či kumulativní vliv na včely, ačkoli hmyzu v zemědělské krajině dlouhodobě ubývá. [9]

V Česku na tyto hrozby dlouhodobě upozorňuje Hnutí DUHA, které sbírá podpisy pod českou verzi výzvy na záchranu opylovačů a podporu šetrného zemědělství. [2] Nyní se připojuje i k celoevropské akci Pesticide Action Week [10], jejímž cílem je upozornit veřejnost na rizika plynoucí z plošného užívání pesticidů. Symbolicky v první jarní den, sobotu 20. 3. 2021, vyzvala na sociálních sítích k zapojení do výzvy „*A jaké je vaše protože?*“, tj. ke sdílení důvodu, proč se lidé za záchranu hmyzu a zdravé krajiny podepisují. Svoji účast ve výzvě připojují i známé osobnosti, například herci Robert Mikluš nebo Simona Babčáková.

Martin Rexa, koordinátor kampaně Zasadíme se z Hnutí DUHA, řekl: „*Statistiky podpisy pod výzvou Save bees and farmers ukazují, že evropští občané chtějí podpořit zemědělce v přechodu k udržitelnější zemědělské praxi a přejít si snižovat používání pesticidů. To je vzhledem k mnoha neznámým, které okolo dopadů pesticidů panují, a ke kritickému stavu hmyzu a opylovačů, zcela legitimní požadavek.*“

Aleš Miklík

POZNÁMKY:

- [1] <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28917175/>
- [2] Českou část petice lze podepsat na <https://zasadimese.hnutiduha.cz/vcely>.
- [3] <https://archiv.ihned.cz/c1-66770850-pesticid-nepriatel-vody>
- [4] https://www.idnes.cz/ekonomika/test-a-spotrebitel/pesticidy-potraviny-chemie-test.A190715_193128_test_rts
- [5] <https://www.szpi.gov.cz/clanek/zprava-o-vysledcich-planovane-kontroly-cizorodnych-latek-v-potravinach-v-roce-2019.aspx>
- [6] <http://eagri.cz/public/web/mze/dotace/szp-pro-období-2021-2027/zakladni-informace/navrh-strategickeho-planu-szp-2021-2027-1.html> Viz Návrh Strategického plánu - str. 63.
- [7] <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33027613/>
- [8] <https://www.euractiv.com/section/agriculture-food/news/french-lawmakers-denounce-efsa-toxic-pesticides-assessments/>
- [9] <https://hnutiduha.cz/aktualne/kazdy-desaty-druh-vcel-motyly-je-kvuli-pesticidum-ci-ubytku-prirozenych-stanovist-v-evrope>
- [10] <https://www.pesticideactionweek.org/>
- [11] www.facebook.com/events/537239447260590

**BIOPOTRAVINY JE
NEOBSAHUJÍ!**



Včela samotáčka na květu divizny na fotografii Petra Dostálka. O diviznách si přečetete v druhém čísle Zpravodaje biodiverzity a uchování starých odrůd.

PERMAKULTURA.CZ ON-LINE AKCE

Svobodný domek pořádá online kurzy

Inspirace pro lidi, kteří chtějí levně, ekologicky, přírodně a svobodně bydlet. Na stránce <http://svobodnydomek.cz> najdete pozvánku na kurzy „Mapa na cestu z města“ a „Cesta k přírodnímu bydlení“.

Cesta k diplomu DAPD

Jde o Diplom aplikovaného permakulturního designu a studenti na této několikaleté cestě vzájemně sdílejí své nápady, práci, tipy, například design pro vědomý optimismus v současné těžké době. V angličtině. Kontakt je na webu Permakultura.cz

KURZY AKADEMIE PERMAKULTURY

Prosíme, abyste si vzhledem k situaci s pandemií u každého plánovaného kurzu ověřili, zda se opravdu koná.

16. – 18. 4. Úvod do permakultury + Jarní jedlý plevel + zakládání zahrady
Drozdv u Zábřeha, okres Šumperk, lektorka Katka Horáčková, podrobnosti a přihlášky: <https://www.akademiepermakultury.cz/course/uvod-do-permakultury-jarni-jedly-plevel-zakladani-zahrady-2021-04-16>

17. – 18. 4. Rekonstrukce staré zahrady v permakulturním duchu s úvodem do permakultury

Jizbice u Nymburka, lektorka Denisa Tomášková, podrobnosti a přihlášky: <https://www.akademiepermakultury.cz/course/rekonstrukce-stare-zahrady-v-permakulturnim-duchu-zahrady-s-uvodem-do-permakultury-2020-10-10>

POZVÁNKY ZE SLOVENSKA

Webináře Školy permakultúry
Pravidelné webináře najdete zde: <http://skola.permakultura.sk/udalosti/>
Konají se vždy ve středu od 17 do 19 hodin.

Zákaz dvojí kvality potravin a kvóty na prodej českých potravin

Poslanecká sněmovna schválila zákaz prodeje potravin dvojí kvality. Původní návrh ale zmírnila na potraviny s podstatně odlišným složením. Od roku 2022 má být také v prodejnách nad 400 metrů čtverečních 55 procent vybraných potravin z české produkce.

Za prodej potravin dvojí kvality bude hrozit pokuta až 50 milionů korun. Schválená novela sice umožňuje výjimky, ty však budou muset být odůvodněny a spotřebitel o nich bude muset být informován. Předlohu nyní dostane k podpisu Senát, poté ji musí podepsat prezident Miloš Zeman.

Novela proti dvojí kvalitě potravin přináší i kvóty na vybrané základní potraviny, které se produkují v Česku. Týkat by se tak měly zhruba 100 z více než 15 tisíc typů prodáváných potravin, například hlavních druhů masa nebo zeleniny. Kvóty se ale nebudou týkat prodejen menších než 400 metrů čtverečních a specializovaných obchodů.

Podle novely by mělo být od roku 2022 ve větších prodejnách 55 procent vybraných potravin z české produkce, následně by poměr rostl o tři procentní body ročně. V roce 2028 by tak činil minimálně 73 procent.

Výhrady unijních zemí

Před zavedením povinných kvót pro podíl českých potravin Česko už dřív varovala Evropská komise, která konstatovala, že jde o protiprávní plán. Výhrady prostřednictvím dopisu předsedovi sněmovního zemědělského výboru Jaroslavu Faltýnkovi (ANO) vyjádřilo i osm zemí Evropské unie – Belgie, Francie, Itálie,

Německo, Nizozemsko, Polsko, Rakousko a Španělsko. Státy v dopise varovaly Česko, že zavedení kvót „by vytvořilo pro místní výrobky zvýhodňující obchodní podmínky a diskriminovalo podobné produkty z dovozu“. V této souvislosti by potraviny i velmi pravděpodobně zdražily, domnívají se diplomaté podepsaných zemí. (r)



Biopotraviny skýtají bezpečné značení, originalitu a stoprocentně domácí původ.

Pohled na dvojí kvalitu potravin

Po několikaletých diskusích EU začlenila dvojí kvalitu potravin mezi praktiky, které lze označit jako klamání spotřebitele, avšak ve velmi obecné rovině. Jak v praxi spotřebitele před klamáním ochránit a jak potraviny dvojí kvality rozlišovat? To již ovšem EU nechala na jednotlivých členských zemích. A právě to je i součástí novely zákona o potravinách.

Dvojí kvalita potravin spočívá v podstatné odlišnosti/rozdílnosti ve složení nebo vlastnostech porovnávaných produktů totožného či zdánlivě totožného vzhledu.

Nespočívá v rozlišování produktů na více či méně kvalitní potraviny.

Zdroj: Základní principy kontroly dvojí kvality potravin, pracovní materiál SZPI

Základním parametrem pro klamání spotřebitele prostřednictvím dvojí kvality potravin je přitom pro EU, a nyní i pro posuzování v ČR, „podstatné“ odlišné složení potravin.

Stejně tak nehodlá SZPI postihovat dvojí kvalitu (odlišné složení potravin ve stejných obalech) v případě, že odlišné složení výrobků bude způsobeno požadavky národní legislativy. Například v podobě zákazů přidávání nějakých komponentů do určitých kategorií potravin. Metodika SZPI také umožňuje výrobcům i prodejcům potravin dvojí kvality informovat spotřebitele o tom, že jde o výrobek odlišného složení ve stejném obalu, a to prostřednictvím letáků nebo internetu. Pokud bude mít spotřebitel takovou informaci veřejně k dispozici, hodlá k tomu inspekce přihlížet. To znamená, že výrobu ani prodej takových potravin „za předpokladu, že spotřebitel je dostatečně informován o rozdílech z důvodu oprávněných a objektivních faktorů,“ za dvojí kvalitu SZPI považovat nebude.

Rozhodovací proces při kontrole dvojí kvality potravin

Krok 1: Jde o potravinu stejné obchodní značky i názvu a totožného či zdánlivě totožného vzhledu?

Krok 2: Jsou ve složení či vlastnostech podstatné rozdíly?

Krok 3: Lze u zjištěných rozdílů zohlednit jejich zdůvodnění objektivními faktory?

Krok 4: Je spotřebitel o těchto rozdílech dostatečně informován?

SPZI nebude v žádném z případů akceptovat jako argument odlišného složení výrobku skutečnost, že výrobce přizpůsobil složení produktu v návaznosti na poptávku spotřebitelů po nižší ceně v daném členském státě.

○○○

Státní zemědělský intervenční fond je akreditovaná platební agenturou, zajišťuje opatření Společné zemědělské politiky financovaná z Evropského zemědělského záručního fondu, Evropského zemědělského fondu pro rozvoj venkova a Evropského námořního a rybářského fondu. Je zprostředkovatelem finanční podpory z Evropské unie a národních zdrojů. V současné době SZIF administruje režimy podpor 1. a 2. pilíře Společné zemědělské politiky. Konkrétně se jedná o přímé platby, tržní opatření a Program rozvoje venkova. SZIF rovněž administruje národní značky kvalitních potravin KLASA a Regionální potravina.

Požadavek vnitrostátního právního předpisu jiného ČS (2)

Požadavek národní legislativy: **konkrétní minimální procentuální zastoupení určité složky.**

Nebude zohledněno ✗

Fisherman Rybí prsty
10 pieces = 300 g

Fisherman Fischstäbchen
10 pieces = 300 g

Výrobek A (ČR): obsah masa ve výrobku ve výrobku 68% hmot.
Výrobek B (DE): obsah masa ve výrobku 65% hmot. (minimální limit 65% stanoven národní legislativou)

Nebude zohledněno - Požadavek národní legislativy v tomto případě nelze považovat za objektivní faktor, protože žádná legislativa nebrání tomu, aby procentuální zastoupení této složky bylo shodné ve všech výrobcích v každém ČS, do kterého je výrobek dodáván.

file:///C:/Users/mmmmm/Downloads/Pracovni_material_SZPI_dvoj%C3%AD_kvalita_verze_2%20(1).pdf

Dostupnost/sezónnost surovin (1)

Bude zohledněno ✓

Potraviny stejné značky se příležitostně mohou lišit v chuti na základě určitých podmínek na místních trzích v rámci EU. Odlišné parametry ve výživových hodnotách či menší sensorické odlišnosti lze akceptovat, pokud výrobce doloží, že se skutečně jedná o suroviny místního dodavatele.

Příklad: bílý jogurt (procentuální zastoupení hlavních složek je v obou výrobcích stejné).

White yogurt
Výrobek B (Irsko) obsahuje mléko místního farmáře z Irska s vyšším obsahem tuku.

Bílý jogurt
Výrobek A (ČR) obsahuje standardizované mléko z jiného ČS.

Příklady informování spotřebitele:
„Výrobek se v členských státech EU liší sensorickými vlastnostmi v důsledku odlišnosti použitých lokálních surovin.“

Párky a Coca-colu už nepotřebuje

Právě dotazy rodičů „...co můžeme udělat pro to, aby i ta naše škola byla skutečně zdravá?“ přivedly MŠ ke zdravějšímu stravování.

Pojďte s námi sdílet příběhy škol a školek, které si cestu vyšlapaly. Každá jinou, tu svoji.

Příběh první – MŠ Řestoky

Jestli očekáváte návod v krocích od jedničky do desítky, musím Vás zklamat, pronesla ředitelka **Dáša Krčilová**. Takový návod opravdu nemám a ani jsem jej nikdy neměla.

Naše cesta začala v roce 2011, kdy jsme využili nabídku vzdělávání pro pedagogy a kuchařky MŠ, které organizovalo Ekocentrum Paleta Pardubice, kde jsme načerpali postupně všichni zaměstnanci mateřské školy základní teoretické i praktické dovednosti s pro nás doposud novými potravinami a jejich kombinacemi v nových recepturách. S tehdejší paní kuchařkou, zvyklou vařit poctivé smetanové omáčky zahušťované moukou a polévky dochucované Vegetou, která čas od času využívala i mražené polotovary, bylo zavedení každé novinky obrovský úspěch. Nejlépe fungovalo, když byla vyslaná na workshop, kde mohla nahlédnout pod pokličku jiné školní kuchyně, vidět postup, ochutnat a účastnit se výroby pokrmů.



V té době do mateřské školy docházely děti ze dvou rodin, kde maminky alternativně vařily – používaly ve své kuchyni suroviny pro přípravu pokrmů, které my zrovna do stravování zaváděli. A tak jsme si začali měnit recepty, ochutnávali jsme a dávaly současně ochutnávat i rodičům dětí.

A kuchyně se mi měnila i doma. Můj syn se rozhodl jíst vegetariánskou stravu – kombinace například čočky, cukety s Garam Masala kořením a kokosovým mlékem a také další luštěninové recepty, které vařil, jsem nosila ochutnávat naší paní kuchařce, která uznala, že se to dá jíst a překvapivě po vyzkoušení ve více kombinacích chutnají i dětem.

Příkladem toho, že je třeba vytrvat a hledat vhodné kombinace potravin, je chlapec, který k nám nastoupil v pěti letech

z rodiny, nechtěl téměř nic jíst, na otázku, co má rád a co jí doma, odpověděl: „Párky a Coca-colu“. Dnes si s chutí přidával čočkovou sekanou a paní kuchařce vysekl do výdejního okénka poklonu: „Bylo to moc dobrý, paní kuchařko.“

Zeleninu u nás děti začaly více jíst až v momentě, kdy paní kuchařka nakrájela více druhů zeleniny na talíř a děti si mohly samy vybrat a vzít si tolik, kolik chtěly. Pitný režim byl také zaveden samoobslužně.

Současně jsme měnili i naši školní zahradu a výpěstky z ní používali k ozdobení pokrmů – většinou svačinek. Protože zahrada potřebuje údržbu, přizvali jsme rodiče, prarodiče, kteří nám náš plán přebudovat zahradu jako velkou interaktivní učebnu, pomohli splnit.

V té době k nám dával děti jeden tatínek, který se nadchl vizemi naší školky a komunitní myšlenkou a stal se spolu s ostatními rodiči realizátorem téměř všech našich velkých plánů a nápadů.

Každá společná akce končila posezením, povídáním, rodiče se na ní vzájemně seznámili a navázala se mnohá nová přátelství, také se na takových akcích řešily recepty a maminky, babičky napekly nebo poslaly domácí koláče, či perník, bábovku.

A protože plůtek u venkovní kuchyňky z větví za čas zchází, záhon vyplněný z vrbového proutí se rozpadá, kompost je třeba přeházet a balíky ze slámy na slámové bludiště vyměnit za nové – je spousta příležitostí se

znovu sejit a pobýt spolu.

Od roku 2014 pracujeme v naší mateřské škole podle principů vzdělávacího programu Začít spolu a dáváme tak dosavadnímu způsobu práce rámec, který zajišťuje společnost Step by Step, postavená na principech, o které se můžeme opřít a která dává naší cestě pevný program a zastřešení. Školní zahrada,

komunitně tvořená dostává certifikát **Ukázková přírodní zahrada** a my získáváme další propojení s mateřskými školami, které využívají svoji zahradu jako venkovní učebnu, kam přenášíme mnohé vzdělávací aktivity, potkáváme se zde při práci či slavnostech s rodiči dětí, odborníky při přednáškách, bývalými žáky a místní komunitou.

Často se k nám přijdou po letech podívat bývalí žáci s rodiči, aby se podívali, jak třeba roste jablono, kterou zde před lety při projektu Jedlá zahrada vysadili, či keřík a jak vypadá záhon, který pomáhali vyrobiť.

Program Skutečně zdravé školy, se kterým souzníme a ve kterém jsme zapojeni od roku 2016 je pojištěm všech našich dosavadních aktivit – zdravého stravování, participace dětí, rodičů, prarodičů při cestě potravin na náš stůl, přírodně založené zahrady, ve které probíhá společné vzdělávání napříč všemi směry a generacemi. Poznáváme regionální potraviny a jejich producenty v blízkém okolí školky, zařazujeme je do jídelníčku, navštěvujeme s dětmi farmy. Širší veřejnost seznamujeme prostřednictvím ochutnávek a prezentací jejich výrobců na našich slavnostech.

Tak asi takhle se to dělá u nás. Mateřská škola v malé obci není jen vzdělávací instituce. Jsme komunita, společenství lidí, které spojuje týmový duch a dobré vztahy. V takovém prostředí se hezky tvoří a pracuje.

Bc. Dagmar Krčilová,
ředitelka Mateřské školy Řestoky,
držitelka Stříbrného certifikátu
Skutečně zdravá škola
www.msrestoky.cz



Zdravá ekologicky a ekonomicky udržitelná RETRO KUCHYNĚ NAŠICH BABIČEK I.

Pavla Momčilová

Kuchyně 19. a poloviny 20. století

Naše babičky, pra- a prapra... babičky vařily zdravě. Důkazem toho je i naše existence i skutečnost, že za života našich předků nebyly příliš pozitivní podmínky pro život a my... stále žijeme, tvoříme a co více – snažíme se být i lepšími. Inspiraci pro lepší postoje k životu, k přírodě, k bližnímu a také k sobě samému hledáme často u našich předků.

Moderní doba přinesla nové kuchyňské a skladovací postupy, řadu nových, hlavně exotických potravin, mnoho hotových výrobků... A tak by se zdálo, že dnes má hospodyňka vše vyřešeno a zbývá jí mnoho času na rodinu, záliby a odpočinek. Každá z nás ale ví, že opak je pravdou a že se často s nostalgií tážeme, zda to ty naše babičky přece jen neměly jednodušší? Jednodušší to každopádně neměly, dovedly si však, na rozdíl od většiny z nás, poradit v každé, dokonce i úplně mizerné a nuzné situaci. Vedla je přirozená snaha postarat se o rodinu, i když často nebyl dostatek ani základních potravin, což si dnes již ani nedovedeme představit.

Doba covidová

My žijeme od konce roku 2019 ve zvláštní době, době covidové pandemie a máme někdy pocit, že hůře už nemůže být. Z vládních i jiných informačních „kanálů“ se na nás stále valí většinou nesplněné sliby a předpoklady, že... „ANO, bude líp“. Ale tady pozor! Lépe jednou určitě bude,

ale nás by mělo hlavně zajímat, kdy bude o trochu líp, že? Každému rozumnému člověku je jasné, že „zítra“ to určitě nebude! Pandemie je zatím stále v rozvoji, vakcinace jde zvolna a není jasné, jak dlouho po vakcinaci budeme imunní (pokud se na všechny dostane) atd.

Znáмым dějinným odkazem je, že: „KDO JE PŘIPRAVEN, NENÍ PŘEKVAPENÍ“ Zkusme se tedy alespoň občas zamyslet nad tím, že nemusíme mít každý den avokádo, papáju, mango či jiné exotické plody, také kokosový tuk nebo třtinový cukr, batáty nebo ústřice či krevety a podobně, a podobně! To vše nám i dnes stále mazaně podstrkuje trh a mnohé blogerky a autoři laciných kuchařských pořadů, média tomu ochotně přizvukují a tvrdí nám, že jediné tak jste IN!

Není tomu tak, je to krátkozraké a ekologicky i ekonomicky neudržitelné! Myslete si o tom každý své..., ale podle mého názoru taková tvrzení příliš prozřetelná nejsou!

Naše babičky vařily jednoduše, z domácích surovin, jednoduché recepty, bez zbytečných kombinací a vymyšlení, protože, jak se říká, hlad je nejlepší kuchař. Často se vařilo doslova z mouky a vody. A přesto byla strava chutná a výživově hodnotná. Jsem si jista, že mnohem hodnotnější, než některá současná překombinovaná, z dovozních a přepracovaných surovin vychvalovaná jídla. Využívala se česká zelenina, brambory, koření i bylinky, mouky, vločky, kroupy, krupky z nepřepracovaného obilí, vejce z domácího chovu, mléko a mléčné výrobky většinou bez chemie a rovněž tak maso.

Zkusme se tedy k těmto tradicím pomalu vracet. Prospějeme svému zdraví, přispějeme k ekologickému přístupu k přírodě (odpadne mj. přeprava potravin ze vzdálených konců světa). V neposlední řadě pomůžeme i rodinnému rozpočtu. Kdo ví, jak to s tou postcovidovou ekonomikou vůbec dopadne!

V mé **RETRO kuchařce** (domácí recepty z 19. a 20. století) vám nabízím nepřeborné množství úžasných výživově hodnotných, levných a každému dostupných receptů.

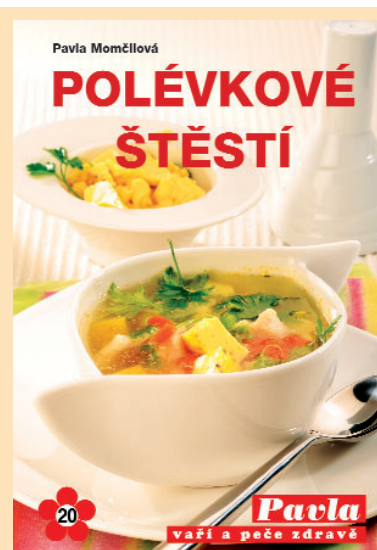
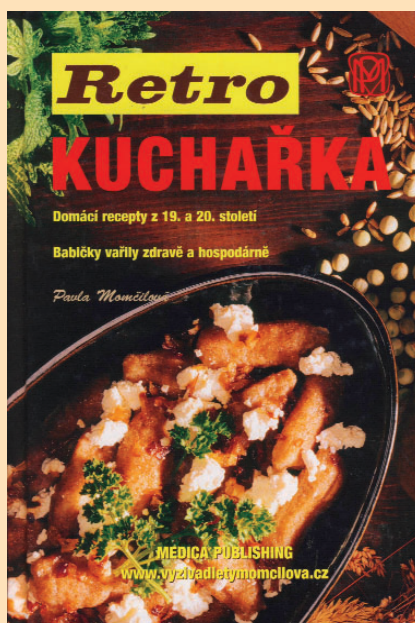
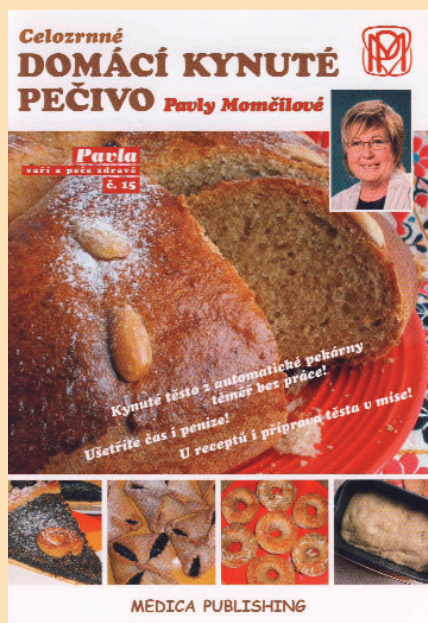
Přeji Vám stále zdraví a dobrou chuť!
Vaše Pavla

Kdo je Pavla Momčilová?

Je jednou z prvních propagátorek praktického využití zdravé a plnohodnotné výživy v ČSSR i ČR. Již za minulého režimu pracovala spolu s MUDr. Lídou Bendovou-Růžkovou a dalšími v zájmové skupině Přátelé přírodní výživy (tehdy jedna ze sekcí Svazu zahrádkářů), po převratu stála u zrodu Česko-slovenské sinobiologické společnosti. Z aktivní práce v uvedených organizacích vyplynulo i napsání a vydání prvních českých knih o zdravé výživě v roce 1990 (Stručná celozrná kuchařka a další) a založení vlastního nakladatelství Medica Publishing. Zde vydala více než 40 vlastních knižních titulů a na dvacet titulů dalších autorů, a to v oborech zdravé výživy pro děti i dospělé, lékařské dietoterapie a zdravého životního stylu.

Více na www.medicapublishing.cz

KUCHYŇSKÁ INSPIRACE OD PAVLY



Nakladatelství Medica Publishing
tel.: +420 602 271 393,
momcilova@volny.cz
www.medicapublishing.cz

RECEPTY

Z OBILOVIN A BRAMBOR

POLÉVKY

Alá slepičí nebo rybí polévka z mrkve

● 200 g mrkve ● 50 g řepkového oleje ● 50 g pšeničné nebo špaldové mouky hladké ● 2 lžíce sekané petrželové a celerové natě ● 50 g tenkých nudlí (ala slepičí) nebo hrubé krupice (ala rybí) ● sůl ● voda

Očištěnou mrkev jemně nastrouháme. Olej rozpálíme v hrnci s prostornějším dnem. Vložíme nastrouhanou mrkev a za stálého obracení ji osmahneme hodně do sucha, lehce zkaramelizujeme. Přidáme lžíci sekaných natí a mouku a také osmahneme. Pak zalijeme 1,5 l studené vody, přivedeme k varu, osolíme a vaříme 10 minut. Zavaříme nudle nebo hrubou krupici, krátce provaříme, dochutíme solí a zbytkem sekaných natí a necháme chvíli na vypnuté plotýnce dojít. Polévka je velmi chutná a slepičí nebo rybí opravdu připomíná.

„Dršťková“ z hub

● 100 g kořenové zeleniny ● 150 g čerstvých nebo přiměřené množství sušených hub ● 50 g ovesných vloček ● 50 g pšeničné mouky polohrubé ● 3 stroužky česneku ● 1 lžička majoránky ● 3 lžičky sladké mleté papriky (nemusí být) ● 50 g sádla nebo řepkového oleje ● sůl ● sekaná petrželová nať ● voda

Zeleninu očištíme a nastrouháme na hrubém struhadle. Čerstvé houby nakrájíme na plátky, sušené předem namočíme na dvě hodiny do studené vody. Na tuku osmahneme zeleninu, přidáme vločky, mouku a papriku, vše zasmahneme a zalijeme 1,5 l

vody. Přivedeme k varu, přidáme houby, koření a prolisovaný česnek a vaříme 20 minut. Dochutíme solí a sekanou petrželovou natí a před podáváním necháme několik minut zaležet. Vylepšit můžeme na nudličky nakrájeným přírodním TOFU.

Hrstková polévka

● 1 hrst čočky ● 1 hrst loupavého hrachu ● 1 hrst ovesných vloček ● 1 hrst ječných kruppek (lámanka) ● 2 stroužky česneku ● 1 lžice oleje nebo sádla ● majoránka ● sůl ● sekaná petrželová nať ● voda

Čočku a loupavý hrach namočíme společně přes noc do studené vody. Vodu slijeme, luštěniny propláchneme, dáme do 2 l vody a vaříme do měkka. Pak přidáme krupky a vločky, které jsme předtím krátce namočili do studené vody, prolisovaný česnek, majoránku a vaříme do měkka. Nakonec zjemníme olejem nebo sádlem a dochutíme solí a sekanou petrželovou natí. Polévka je výživná a plná bílkovin.

Šupitalka – polévka ze suchého chleba

● 200 g suchého tmavého chleba ● 200 g kořenové zeleniny ● 2 stroužky česneku ● kmín ● sůl ● 1 vejce ● 1 lžice sekané petrželové natě nebo pažitky, voda

Chléb rozdrobíme do 1 l pitné vody a necháme chvíli bobtnat. Pak přivedeme k varu a vaříme, až se chléb rozvaří. Očištěnou zeleninu nastrouháme na jemném struhadle, také česnek jemně nastrouháme. Rozvařený chléb rozšleháme metlou nebo rozmixujeme, přidáme ještě asi 1/2 l vody, přivedeme k varu a zavaříme nastrouhanou zeleninu, kmín a špetku soli. Povaříme na mírném ohni 8 minut. Vejce rozšleháme ve 100 ml vody a zavaříme do polévky spolu se sekanou petrželovou natí. Ve výživné polévce recyklujeme zbytky chleba.

HLAVNÍ JÍDLA

z brambor

Patenty – bramborové placky

● 1 kg horkých oloupaných vařených brambor ● asi 200 g pšeničné mouky polohrubé ● lžička soli ● sádlo na potření ● povidla na potření

Horké uvařené a oloupané brambory protlačíme sítem nebo rozdrťme válečkem, přidáme mouku, osolíme a vypracujeme vláčné těsto. Mouky nesmí být mnoho, aby nebyly placky tvrdé. Z těsta utvoříme váleček, krájíme na kousky a ty tenké vyválíme na placky. Dříve se placky pekly na plotně. Nyní je pečeme na plotýnce elektrického sporáku nebo na těžší pánvi. Placky přitlačujeme k plotýnce nebo dnu pánve rukavicí. Hotové placky potřeme rozpuštěným sádlem a skládáme na sebe. Před podáváním je potřeme povidly a zavineme do ruličky.

Dnes již skoro zapomenutý, ale velmi chutný pokrm našich prababiček.

Bramborové škrubáčky – kucmoch

● 1,5 kg syrových brambor na pyré ● 250 g pšeničné nebo špaldové mouky hladké ● sůl ● slunečnicový olej nebo sádlo na polití nebo opečení

Brambory oloupeme, omyjeme a vaříme v mírně osolené vodě. Když jsou zpola uvařené, polovinu vody slijeme (dáme stranou) a do brambor v hrnci uděláme obrácenou vařečkou několik děr až ke dnu. Zasype-me moukou, zalijeme částí slité vody a na velmi mírném ohni necháme vše ještě 20 minut propařit. Pak vezmeme metlu nebo ruční elektrický šlehač a hmotu v hrnci dobře propracujeme, aby neobsahovala žmolky mouky nebo kousky brambor. Lžíci namáčíme do horkého omastku a tvoříme škrubáčky, ty klademe na mísu.

Škrubáčky podáváme na sladko (sypané mákem nebo tvarohem), naslano (se škvarky, opečenou slaninou apod.) nebo je opečeme na pánvi do zlatova.

Žížkovská lepenice

● 1 kg syrových brambor ● 1/2 kg kysaného zelí ● 30 g sádla nebo řepkového oleje ● 1 cibule ● kmín ● sůl

Brambory oloupeme, omyjeme a uvaříme se špetkou soli a kmínem hodně do měkka. Na pánvi na tuku osmažíme nakrájenou cibulku, přidáme 2/3 překrájeného kysaného zelí a vše dušíme do měkka. Nakonec smícháme scezené brambory, dušené zelí i zbylou 1/3 syrového zelí, dochutíme solí a necháme pět minut zaležet. Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako přílohu, např. k zabijačce.



Falešná dršťková polévka

Bramborový guláš s fazolemi

● 200 g brambor ● 150 g bílých velkých fazolí
● 40 g sádla nebo řepkového oleje ● 50 g sel-
ské slaniny ● 1 velká cibule ● 1 lžice mleté
sladké papriky ● 3 stroužky česneku ● sůl ●
kmín ● majoránka ● mletý pepř ● 50 g
pšeničné mouky polohrubé na zahuštění ●
sekaná čerstvá majoránka ● jarní cibulka
nebo pažitka

Předem namočené fazole uvaříme do
měkka a scedíme. Na velké pánvi zpě-
níme na tuku na kostičky nakrájenou slani-
nu, přidáme drobně nakrájenou cibuli a os-
mahneme. Pak přidáme oloupané a na-
krájené brambory, orestujeme je, přidáme
sůl a koření, utřený česnek, podlijeme tro-
chou vody a dusíme do měkka. Když jsou
brambory měkké, přidáme uvařené fazole,
prohřejeme a pokrm zahustíme moukou
rozkvědlanou v trošce vody. Povaříme 10
minut, dochutíme solí a podáváme sypa-
ně sekanými natěmi.

Houbovec se zemčaty

● 1 kg ve slupce vařených brambor ● 250 g
čerstvých hub ● 2 lžice sekané petrželové
natě ● 2 vejce ● 1 sklenka mléka ● 50 g
másla ● sůl ● pepř

Houby očistíme, nakrájíme na plátky a spo-
lu se sekanou petrželkou osmahneme na
části másla. Podlijeme trochou vody a du-
síme do měkka. Ve slupce vařené bramb-
ory oloupeme a nakrájíme je na plátky.
Pekáček vytřeme omáčkou, na dno dá-
me vrstvu brambor, pak vrstvu dušených
hub, shora dáme opět vrstvu brambor.
Nakonec vše zalijeme v osoleném mléce
rozšlehanými vejci, poklademe zbylým
máskem a v troubě upečeme do zlatova.

HLAVNÍ JÍDLA z mouky a obilí

Klasy – žitné šišky

● 250 g žitné mouky celozrnné ● 100 g hrubé
pšeničné krupice ● 1 žloutek ● asi 300 ml
mléka ● sůl ● olej na omáštění

V míse smícháme mouku a krupici, při-
dáme žloutek, mléko a 2 špetky soli. Vše
promícháme, ale nepropracováváme, aby
těsto nebylo tuhé. Rychle tvoříme mokrou
rukou válečky – klasy, které hned vha-
zujeme do vroucí osolené vody. Když klasy
vyplavou, povaříme je ještě 8 minut a pak
je vybereme odpeňovačkou na sísu.

Klasy podáváme na slano nebo na slad-
ko, sypané tvarohem, mákem, nebo jako
přílohu k masu a dušenému zelí. Klasy
můžeme opéci na pánvi nebo na plechu
v troubě.

Krupicové noky mojí babičky Kristy

● Asi 80 g pšeničné krupice hrubé ● 1 vejce
● špetka soli ● sůl do vody na vaření noků

Vejce rozšleháme v hrnečku a přidá-
váme pramínkem krupici. Hmotu mícháme
a jakmile dosáhneme hustoty těsta jako na
knedlíčky, krupici již dále nepřidáváme.
Množství krupice záleží na velikosti vejce.
Hmotu na noky necháme chvíli ustát. Pak
vykrajujeme čajovou lžičkou noky, které
vpouštíme do vroucí osolené vody. Jakmile
vyplavou, vaříme je ještě 8 minut. Tyto
noky vařením hodně nabydou. Podáváme
polité máslem samostatně se
zeleninovými saláty nebo jako přílohu
k masu a dušené zelenině.

Houbovec – jahelník s houbami

● 150 g jáhel ● 150 g čerstvých hub ● 200 ml
zeleninového vývaru ● 1 cibule ● 40 g oleje
nebo sádla ● sůl

Jáhly spaříme, abychom odstranili pří-
padnou hořkost. Pak zalijeme 1 a 1/2 ná-
sobným objemem vody a vaříme 8 minut,
sbíráme pěnu z povrchu. Hrncem i s poklicí
zabalíme do izolačního materiálu a ne-
cháme 15 minut dojít. Zatím si připravíme
houby. Na části oleje osmažíme nakráje-
nou cibulku, přidáme očištěné a nakrájené
houby, osolíme, podlijeme částí vývaru
a dusíme do měkka. Pekáček vymažeme,
na dno rozložíme vrstvu jáhel, nato dáme
vrstvu dušených hub, shora opět jáhly.
Zalijeme zbylým vývarem a v troubě
zapečeme do růžova.



Houbovec

Jáhlové škusbány

● 120 g syrových jáhel ● 50 g pšeničné
mouky hladké ● sůl ● máslo nebo sádlo

Jáhly spaříme kvůli možné hořkosti a na-
močíme na dvě hodiny do studené vody.
Vodu slijeme, jáhly propláchneme, dáme
1,5 násobný objem vody, špetku soli
a vaříme do měkka. Sbíráme pěnu z po-
vrchu. Do horkých uvařených jáhel udě-
láme koncem vařečky důlky a zasypane
moukou. Přikryjeme poklicí a necháme na
vypnuté plotýnce 10 minut propařit. Pak za
horka vše rozšleháme metlou a vařečkou

vypracujeme škusbánkové těsto. Lžící na-
močenou v rozpuštěném tuku tvoříme
škusbány, které použijeme podobně jako
škusbány bramborové. Chutnají výborně
a jsou příjemnou změnou zvláště pro děti.



Pohankový vegetariánský prejt

Pohankový prejt

● 300 g pohanky ● 1 velká cibule ● 4 stroužky
česneku ● 5 lžic slunečnicového oleje nebo
sádla ● 1 lžička majoránky ● špetka bazalky
● 1/2 lžičky drčeného nového koření
a mletého koriandru ● 1–2 vejce, sůl

Pohanku opražíme na pánvi nasucho, zalí-
jeme asi dvojnásobným množstvím vody a va-
říme na mírném ohni pod poklicí 10 minut.
Na části tuku osmažíme jemně nakrájenou
cibulku, přidáme prolisovaný česnek
a vejce, krátce osmažíme, aby vejce zůsta-
la tekutá. Vejce a všechno koření přidáme
k uvařené pohance, osolíme a dáme do
vymazaného pekáčku ve vrstvě asi na dva
prsty a upečeme v troubě dozlatova.
Chutná skoro jako zabijačkový prejt.

Šarišské vařené pirohy (taštičky)

● 500 g pšeničné mouky hrubé ● 2 vejce ●
400 g měkkého tvarohu ● 1 žloutek ● 80 g
moučkového cukru ● 80 g másla ● skořice ●
sůl

Z mouky, 1 vejce, trochy studené vody
a špetky soli vypracujeme pružné těsto,
které na pomoučeném válu tence vy-
válíme. Tvaroh rozmícháme s druhým
vejcem, žloutkem a 50 g cukru. Hrnkem
vykrajujeme z těsta kolečka, na která kla-
deme hromádky tvarohu. Kolečka přeh-
neme, stlačíme okraje a vha-
zujeme do hrnce s vroucí osolenou vodou. Když pirohy
vyplavou, necháme je ještě chvíli ve vodě
a pak vyjmeme do mísy. Sypeme cukrem
se skořicí a polijeme zbylým máslem.

FOTO a foodstyling
– Pavla Momčilová

*V příštím Bio se těšte na pokračování
RETRO vaření s recepty z luštění,
zeleniny a masa.*



Drobné rady do JARNÍ EKOZAŘADY

Jsem trochu takový lidový výzkumník, vášnivý zahrádkář. Měl jsem také nějaké zkušenosti z pomocné práce ve Výzkumném a šlechtitelském ovocnářském ústavu v Holovousích a z té doby si vzpomínám na humornou příhodu. S příštím ce-
loživotním kamarádem Zdeňkem jsme do-
stali za úkol přeroubovat asi 25 let starou
jabloň roubovací metodou „na nožku“. Já
jsem si vzpomněl na přibíjení centimetrový-
mi hřebíčky, kterými jsem opravoval
tatínkovi mezníky u rámečků do úlů. Tak
jsem Zdeňkovi navrhnul, že ty rouby přibi-
jeme těmi hřebíčky. Dnes můžu konstat-
vat, že se rouby zážrakem ujal a milou
jabloň nechaly žít...

Zkušenosti s rychlením zeleniny

- **Sadbové brambory** dávám do nastavo-
vaných truhlíků zasypané půdou, ale i be-
dýnky (přepravky) na zeleninu jsou vhodné.
Takto připravené brambory v bedýnkách vy-
nesu na půdu, aby v půdě vlhčené teplou vo-
dou začaly klíčit. V březnu dám desetilitrové
kbelíky s hlínou, které jsem si připravil na
podzim, na půdu trochu „ohřát“. V dubnu vy-
sázím brambory do kbelíků a z půdy přenesu
k jižní straně domku (iz foto). Ze starých oken
udělám nad kbelíky jednostranný skleník.

- **Netkaná textilie** umožňuje ochránit
brambory před plísní bramborovou. Napade-
né listy hned odlamuji, místo nějaké chemic-
ké ochrany, stejně tak u okurek a rajčat.

- **Pro sadbu zeleniny**, vhodné např. pro
kedlubny, vyrobíme mikrofoliáček z PET
láhve. Tím se běžně o 14 dní výsadba urych-

lí. Sazenice můžeme pěstovat i ve třílitrových
sklenicích s vyraženým dnem. Proti sli-
mákům na sklenici nasazují seříznutou PET
láhev a zavičkovávám na noc.

- **Využití sluneční energie** – PET láhev
naplněnou vodou položíme např. k rajčeti na
zem, případně z nich uděláme řadu, tím se
půda izoluje v září proti šedivínám, když raj-
čata dozrávají při teplotních výkyvech mezi
dnem a nocí. Můžeme je narovnat ke stěně
pařeniště. Jarní slunce pak pomůže vše
rychleji prohřát.

- **Vodojem** – u 2 l PET lahve provrtáme
víčko, za píchne hrdlem do země, upevní-
me čtyřmi proutky proti větru. Výhodou je ta-
kové zalévání pro odjezdu na dovolenou
– i v truhlících na balkonech.

- Truhlíky na květiny je vhodné využít pro
předpěstování sadby zeleniny, jako čeka-
telky, až se na stabilním stanovišti uvolní
místo, docílují tím běžné dvě sklízň ze sta-
noviště, u skleníku tří.

- Osvědčilo se mi pěstovat **okurky naklá-
dačky u zdi domku** a jednotlivé rostlinky vy-
věsit jako víno na zeď, okurky jsou čisté
a sladké.

- Napadlo mne **využít ve skleníku uhlí** na
vytápění. Ale pozor, ne v kamnech. Uhlí jsem
dal do dřevěných nevratných bedýnek
a uskladnil jsem je do štosu ve skleníku.
Uhlí „dýchá“, a tím vytváří teplo – a zatopí mi
tak dvakrát.

Stanislav Tolar,
Cerekvice n. Bystřicí
FOTO – autor, Bio 3/2011



JARNÍ KÚRA s březovým listem

**Březové listy a pupeny jsou velmi
dobrým pomocníkem k čištění krve.**

Protože je list močopudný, vyplavuje
nepotřebné látky z výměny látkové – jako
např. kyselinu močovou. Tím se zlepší
stav nemocných s dnou a reumatizmem.
Protože však šálek čaje obsahuje i 50 mg
vitaminu C, pokryje tak denní spotřebu
těla. Při pití čaje k proplachování se lze
zbavit bakteriálních zánětlivých onemoc-
nění cest močových i ledvinového písku.

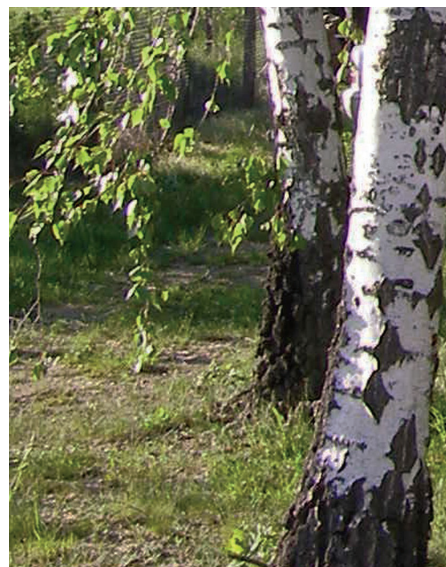
Čaj k tomuto účelu se připravuje takto:

1–2 polévkové lžíce březových lístků
(tj. 5–20 g) se zalijí šálkem vřelé vody
(tj. 150 ml) a nechají se vyluhovat 15
minut, pak scedit.

Takto připravený čaj se pije 3x denně.
Mezi denními jídly, ale vždy čerstvě
uvařený!

Kdo by tuto kúru dělat neměl: při
otocích na podkladě omezení činnosti
srdce a ledvin.

wg
Bio 3/2011



Domácí kosmetika

Zábaly na vlasy

Cibule a koňak – proti vypadávání
vlasů

Ušlehaný bílek a citronová šťáva
– zlepší mastné vlasy

Žoutek a olivový olej – zlepší suché
vlasy

Čaj z kopřiv nebo chmele – zlepší růst

Lektvar na věštecké sny

Potřeby: 2 díly růžových okvětních
plátků, 1 díl pelyňku černobýlu, 1 díl
máty peprné, 1 díl jasmínových květů,
1/2 dílu skořice

Smíchejte, dejte lžičku směsi do hrnků,
zalijte vroucí vodou a nechte pár minutek
vyluhovat. Vypijte před ulehnutím
k spánku pro vyvolání věšteckých snů.

Úmluva o mokřadech slaví 50. výročí

Dne 2. února si na celém světě připomněli Světový den mokřadů. Ten označuje datum podepsání Úmluvy o mokřadech, majících mezinárodní význam především jako biotopy vodního ptactva, nazývané také Ramsarská úmluva. Jméno je podle iránského města Ramsar na břehu Kaspického moře, kde byla 2. února v roce 1971 podepsána. Ramsarská úmluva tak letos slaví své 50. výročí a po celém světě bylo naplánováno mnoho akcí.

Ramsarská úmluva

„Ramsarská úmluva má širší význam a významné postavení v rámci celého environmentálního hnutí. Byla připravená na jeho úplném počátku, v 60. letech 20. století a byli to právě ornitologové, kteří iniciovali její vznik na základě pozorovaného úbytku vodních a mokřadních ptáků, který dali do souvislosti s ubýváním jejich stanovišť – mokřadů. Bez mezinárodní spolupráce by nebylo možné ochránit například jednotlivé mokřady důležité při migraci. Nejdříve byla úmluva zaměřená na ochranu ptáků a až později se její záběr rozšířil na komplexní ochranu a udržitelné využívání všech typů mokřadů jako jednoho z nejvýznamnějších ekosystémů na Zemi,“ říká **Katarína Slabeyová** z České společnosti ornitologické.

Letošní motto Světového dne mokřadů „Mokřady a voda“ upozorňuje na mokřady jako zdroj sladké vody a podporuje akce k jejich obnovení a zastavení jejich úbytku. V současnosti čelíme stále narůstající sladkovodní krizi, která ohrožuje lidi i naši planetu. Používáme více sladké vody, než dokáže příroda doplnit, a ničíme prostředí, na kterém voda a veškerý život závisí nejvíce – mokřady. Kampaň roku 2021 zdůrazňuje příspěvek mokřadů k množství a kvalitě sladké vody na naší planetě. Voda a mokřady jsou spojeny v neoddelitelném soužití, které je životně důležité pro život a zdraví lidí a celé naší planety.

Mokřady jsou vůbec nejohroženějším prostředím na planetě. Odhaduje se, že od roku 1900 celosvětově zmizelo 64 % mokřadů, v České republice se hovoří až

o 80 %, přičemž vnitrozemské mokřady mizí rychleji, než přímořské. Proč se tedy navzdory různým mezinárodním závazkům, snaze vědců i mnohým národním iniciativám nedaří tento trend zvrátit? „Přesto, že existuje tato významná úmluva a je deklarovaná mezinárodní spolupráce, je smutné, že za nedodržování závazků jednotlivým státům v podstatě nehrozí žádná sankce, a tak je naplňování jejích cílů z velké části dobrovolné. Sekretariát úmluvy a mnohé další organizace se dlouhodobě snaží o osvětu a informování a veřejnost se stále dokola dozvídá, že mokřady jsou důležité, ale zdá se, že stále vyhrávají ekonomické důvody. Dokud se nezapojí každý z nás, tak se situace nezmění a plocha mokřadů bude i nadále ubývat a jejich stav se zhoršovat. V tomto

MOKŘADY

* Patří mezi nejproduktivnější ekosystémy na světě, jsou v tom porovnatelné s deštnými pralesy a korálovými útesy. V mokřadech žijí stovky tisíc druhů živočichů, z toho až 20 tisíc obratlovců.

* Tvoří 7 % zemského povrchu, v ČR je to asi 1,5 %.

* Plocha mokřadů v ČR zabírá asi 120 tisíc hektarů, z toho jsou na 52 tisících hektarů rybníky.

* U nás je 14 mokřadů mezinárodního významu, dva mokřady jsou přeshraniční.

případě opravdu platí, že peníze se pít nedají a my už nemáme času nazbyt,“ doplňuje Slabeyová.

Vydejte se do přírody pozorovat zimující ptáky

Při příležitosti Světového dne mokřadů Česká společnost ornitologická každoročně organizuje vycházky zaměřené na poznávání vodních druhů ptáků a význam našich mokřadů pro jejich zimování a tah. Z důvodu epidemiologických opatření však v letošním roce společné vycházky ke Svě-



Josefovské louky

FOTO – ČSO



Přírodní lokalita Plachta plná mokřadů na okraji Hradce Králové je stále v ohrožení okolní výstavbou a množstvím venčených psů.

tovému dni mokřadů nepořádáme. Vyrážte do přírody k vodě sami nebo s rodinou kterýkoliv den a přidejte se tak k oslavě jubilejního Světového dne mokřadů i vy!

Přesvědčte se, že stojí za to vyrazit do přírody. Vodní ptáci se seskupují na nezamrzlých vodních plochách a můžeme mezi nimi pozorovat i hosty ze severu, jako jsou hoholi severní, morčáci bílí, poláci kahaloky či vzácnější potáplice.

Přejeme krásné zážitky při pozorování zimujících ptáků a přiletu těch odlétajících, těšíme se na vaše pozorování!

Econnect / Česká společnost ornitologická

Tipy, kam na vycházky za vodními ptáky

* Kam na ptáky v celé ČR – <https://www.birdlife.cz/kamnaptaky/>

* Pražské mokřady a vodní plochy – <https://www.birdlife.cz/prazske-mokrady/>

Zemědělská půda v České republice získala digitální podobu

Díky unikátnímu projektu Ministerstva zemědělství (MZe) a Výzkumného ústavu meliorací a ochrany půdy (VÚMOP) byly vlastnosti zemědělské půdy z celé ČR převedeny do digitální podoby. Podrobné údaje ze 4,6 milionů hektarů jsou volně zpřístupněny veřejnosti. Výsledky detailního průzkumu se dají využít například pro další průzkum či při uzavírání pachtovních smluv.

Volně k prohlížení je nyní digitální mapa veškeré zemědělské půdy v ČR na adrese <https://kpp.vumop.cz/>. Mapa obsahuje výsledky detailního průzkumu půdy, vychází z celkem 400 tisíc sond odebraných po celé ČR na rozloze 4,6 milionů hektarů zemědělských pozemků. MZe a VÚMOP tak občanům poskytly snadný způsob, jak zjistit vlastnosti půdy ve své obci nebo na svých pozemcích. To se dá využít například při uzavírání pachtovních smluv. Digitální data poslouží rovněž k dalším výzkumům.

Na digitalizaci pracovalo 150 lidí celkem čtyři roky. Převodli do digitální podoby výsledky historického Komplexního průzkumu půd z 60. let minulého století. Skoro na každém poli v republice bylo vykopáno několik sond. Takto hustě získaná síť umožňuje lépe pochopit českou půdu a efektivně navrhovat opatření na zlepšení jejího stavu. Svým rozsahem a podrobností šlo o výjimečný pedologický průzkum, který v Evropě nemá dodnes obdoby. Tyto cenné informace převedené z papírových map, původních zpráv a zá-

namů do digitální podoby mohou být využity v kombinaci s nejmodernějšími technologiemi, programy, satelitním a leteckým snímkováním či s použitím dronů. Komplexní průzkum umožňuje sledovat vývoj vlastností půdy a také předvídat změny do budoucna. Je tak možné získat přesnější modely, které mohou pomoci v boji s erozí, suchem či úbytkem organické hmoty.



Vojtěch Bílý,
tiskový mluvčí
Ministerstva zemědělství

Kontakt: Ivan Novotný, náměstek pro
půdní službu a informatiku, VÚMOP: 725
775 780

Strategie bezpečnosti potravin do roku 2030: posílení bezpečnosti i kontrolního systému, vzdělávání spotřebitelů a otázky výživy

Strategie bezpečnosti potravin a výživy 2030, kterou vypracovala ministerstva zemědělství a zdravotnictví, obsahuje čtyři hlavní cíle. Patří k nim zamezení rizik, která plynou z konzumace potravin, udržení a posílení kontroly bezpečnosti potravin, další vzdělávání spotřebitelů a otázky výživy. Materiál již schválila vláda.

Strategie bezpečnosti potravin a výživy 2030 jako klíčový materiál stanoví čtyři priority České republiky v oblasti bezpečnosti potravin:

- potraviny na trhu nepředstavují riziko pro zdraví člověka
- systém bezpečnosti potravin je funkční a udržitelný
- vzdělaný spotřebitel má možnost informované volby
- výživa

Základním cílem Strategie je **zajištění benefitů pro spotřebitele**, aby měli na trhu **přístup pouze k bezpečným a kvalitním potravinám**, a to nyní i v budoucnosti, a mohli o nich získat dostatek ověřených informací.

Bezpečnost potravin se zaměří na zatížení potravních řetězců chemickými látkami a jejich snižování, omezování mikrobiálních nebezpečí a zkoumání nově se objevujících nebezpečí, jako je například COVID-19 nebo mikroplasty. Systém bezpečnosti potravin se musí podle dokumentu dále rozvíjet, aby zůstal funkční

a udržitelný. Kvůli tomu je důležité podporovat vědu a stanovovat její úkoly v oblasti zemědělství a potravinářství.

Důležitou roli mají dozorové orgány a zavádění **nových analytických metod pro odhalování falšování a kontrolu bezpečnosti potravin**.

Bezpečnost rovněž posílí předávání informací, výměna zkušeností a spolupráce mezi resorty i s ostatními zeměmi a důležitými institucemi, jako například s Evropským úřadem bezpečnosti potravin.

Pro spotřebitele je **zásadní přístup ke spolehlivým informacím o bezpečnosti potravin**, aby se podle nich mohl sám rozhodovat. Údaje o tom, jak vyrábět, vybírat, používat, připravovat a skladovat potraviny zprostředkovává například **Informační centrum bezpečnosti potravin (ICBP) Ministerstva zemědělství (MZe)** na stránkách www.bezpecnostpotravin.cz.

S dostupnými údaji o **zásadách správné výživy, zdravého stravování, předcházení obezitě a pohybových aktivitách** souvisí další prioritní oblast, která se přímo dotýká všech obyvatel, protože do značné míry ovlivňuje zdravotní stav populace – výživa. Této problematice se také věnují stránky ICBP zaměřené na dospělou populaci www.viscojis.cz a stránky poskytující vzdělávání dětem a materiály pro jejich pedagogy www.viscojis.cz/teens.

Strategie je otevřeným materiálem, její priority a cíle bude možné doplňovat podle aktuální situace. Navazuje na Strategii bezpečnosti potravin a výživy 2014–2020.

Ještě letos MZe připraví spolu s Ministerstvem zdravotnictví a organizacemi, které zajišťují bezpečnost potravin v ČR, akční plán pro realizaci Strategie 2030. Vládě ho ke schválení předloží do konce tohoto roku.

Vojtěch Bílý



SZIF začíná vyplácet dotace na dobré životní podmínky zvířat

Ztátní zemědělský intervenční fond (SZIF) začal vydávat rozhodnutí na Dobré životní podmínky zvířat. Mezi zemědělce se v rámci této dotační podpory rozdělí 755 milionů korun.



O dotaci na Dobré životní podmínky zvířat požádalo za rok 2020 celkem 909 zájemců. Zmíněný dotační titul je součástí neprojektových opatření v rámci Programu rozvoje venkova. Jeho hlavním cílem je zlepšení podmínek hospodářských zvířat a naplnění jejich přirozených potřeb. Podpora směřuje do sektoru dojeného skotu a také do sektoru prasat.

Žadatelé se mohou pro urychlení výplat vzdát práva na odvolání. To je možné provést přes Portál farmáře v části Ostatní podání. Případně lze využít formulář „Prohlášení o vzdání se práva odvolání“, který je na webových stránkách www.szif.cz / JEDNOTNÁ ŽÁDOST,

v sekci „Ke stažení“, ve složce Jednotná žádost.

SZIF zasílá rozhodnutí o poskytnutí dotace primárně do datových schránek, nebo na Portál farmáře. Pouze v případě, že žadatel nemá datovou schránku, ani přístup k účtu na Portálu farmáře, bude mu rozhodnutí doručeno poštou.

Žadatelé, kteří potřebují obnovit přístup do Portálu farmáře SZIF/eAgri, najdou potřebné informace na

<https://www.szif.cz/cs/faq>

Pro případné dotazy je k dispozici infolinie SZIF na telefonním čísle 222 871 871 nebo e-mailem info@szif.cz.

Lenka Rezková



Vlci na Broumovsku napadají stále více domácích zvířat

Útoky vlků na domácí zvířata na Broumovsku stále pokračují a stupňuje se jejich intenzita. Chovatelé a farmáři počítají škody už v řádech stovek tisíc korun. Ze situace jsou zoufalí, nijak výrazně totiž nepomáhá ani pořízení lepších plotů a používání elektrických ohradníků. Na setkání s chovateli i myslivci dorazil europoslanec Tomáš Zdechovský, který vývoj situace v regionu dlouhodobě sleduje.

Lidovecký politik chce najít řešení, které by vyhovovalo všem zúčastněným stranám, tedy jak chovatelům a myslivcům, tak i ochráncům zvířat. „V posledních měsících jsme svědky stupňujících se útoků vlků na domácí zvířata. Musíme na to pružně reagovat. Jasně vidíme, že dosavadní mechanismy na ochranu domácích zvířat před vlkem nefungují,“ komentuje Zdechovský s tím, že je pastevectví v tomto regionu silně ohroženo.

Napětí se mezi chovateli, myslivci a ochránci zvířat stupňuje. Obrousit hrany mezi nimi by měla nově zřízená komise, kterou zřídil Královéhradecký kraj. V jejím čele zasedne poslanec KDU-ČSL a druhý náměstek hejtmana Královéhradeckého kraje Pavel Bělobrádek. Cílem komise je vést konstruktivní debatu nad dalším postupem a zabránit škodám v souladu s právní ochranou, kterou vlci v České republice mají.

„Situace není jednoduchá. Věřím ale, že pokud budou všechny zúčastněné strany konstruktivní, tak se komplexní řešení podaří najít,“ uvádí po jednání Zdechovský, který situaci řeší i s ministerstvem životního prostředí, akademiky a v rámci specializované skupiny europarlamentu pro lov a biodiverzitu.

V minulém roce po útocích vlků zahynulo 183 kusů hospodářských zvířat, z nichž bylo 148 kusů ovcí. Kraj vyplatil poškozeným za škody způsobené vlky kolem 1,6 milionu korun. Reálné škody jsou však nevyčíslitelné, protože se často jednalo o chovné kusy zvířat či domácí mazlíčky, což chovatelům způsobilo i psychickou újmu.

Adam Baštinec

Problematika Jednotné žádosti

Lektor: Ing. Jitka Tvrzníková

14.4.2021 | od 10:00

K webináři stačí počítač, internetové připojení a reproduktory (u notebooku je to vše již zabudované, u stolního PC je třeba mít reproduktory + ideálně i mikrofon – dotazy lze případně vyřešit také psaním v chatu), bude využito online prostředí **zoom** (velmi jednoduchý nástroj, stačí několik „kliknutí“ pro vstup na webinář).

Všichni účastníci po registraci na e-mailu pro-biokrkonose@volny.cz obdrží e-mail s adresou pro přihlášení na webinář. Pokud by někdo měl technický problém a nefungovalo mu přihlášení, budeme to řešit individuálně po telefonu. Kapacita je omezena na 30 účastníků.

Program:

Zahájení

Podmínky poskytování plateb a podání Jednotné žádosti

- pro oblasti s přírodními omezeními (ANC) – NV 43/2018 Sb.
- pro přechodné podporované oblasti (PPO) – NV 44/2018 Sb.
- pro oblasti Natura 2000 na zemědělské půdě – NV73/2015 Sb.
- pro agroenvironmentálně-klimatické opatření – NV75/2015 Sb. a navazující opatření – NV330/2019 Sb.
- pro opatření ekologické zemědělství – NV76/2015 Sb. a navazující opatření – NV331/2019 Sb.

Přímé platby a Cross Compliance (CC)

Změny v požadavcích na hospodaření, vyplnění jednotné žádosti a související témata



Akci finančně podporuje Ministerstvo zemědělství

Kontakt:

Ing. Hana Řehořková
PRO-BIO RC Krkonoše a Podkrkonoší
pro-biokrkonose@volny.cz
tel: 487 989 076



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



Ekozemědělci přírodě v Olomouckém, Moravskoslezském a Zlínském kraji

Bioinstitut pokračuje v realizaci budování sítě ekozemědělských podniků přátelských k přírodě nazvané Ekozemědělci přírodě v Olomouckém, Moravskoslezském a Zlínském kraji a nabízí zemědělcům v těchto regionech bezplatné poradenství, které je podpořeno z Programu švýcarsko-české spolupráce.



Informační tabule: Stojany tabulí z masivního dřeva doplněné o barevný plastový poster jsou umísťovány na turisticky frekventovaná místa (turistické stezky či příjezdy k ekofarmám apod.)

Od roku 2007 spolupracuje Bioinstitut s ekostatky v síti Ekozemědělci přírodě, pomáhá jim s praktickou realizací ochrany přírody i s komunikací s úřady na místní úrovni, pořádá vzdělávací semináře, při nichž mají ekozemědělci možnost diskuze s odborníky na ochranu půdy, biodiverzity či klimatu. V neposlední řadě se Bioinstitut snaží o zastupování zájmů ekozemědělců a prosazování systémových změn ve vyjednávání s ministerstvy zemědělství a životního prostředí zejména v oblasti budoucí koncepce agro-environmentálních

programů a metodách péče o přírodu a krajinu na úrovni zemědělského podniku pomocí farmyplánů.

Pro vybrané ekofarmy zapojené do projektu zhotovujeme informační tabule, které seznamují veřejnost s hospodařením a přírodovědnými zajímavostmi dané farmy. Každá tabule je originální svým obsahem, seznamuje s historií daného místa, produkčním zaměřením ekohospodářství, vysvětluje, čím ekologické zemědělství prospívá krajině, přírodě i zvířatům. Cílem je seznámit návštěvníky ekostatků, ale i místní veřejnost, s charakterem ekologického hospodaření šetrného k přírodě a krajině.

Zájemci z řad ekologických zemědělců, kteří by měli potřebu nechat si poradit v oblasti péče o půdu, přírodu a krajinu, se mohou obracet na

Ing. Alenu Malíkovou, tel.: 604 905 611;
e-mail: alena.malikova@bioinstitut.cz ■

Zpravodaj v Bio 8-9/2011

Nová publikace Bioinstitutu

ZEMĚDĚLSTVÍ S NÍZKÝMI EMISEMI SKLENÍKOVÝCH PLYNŮ

Mitigační a adaptační potenciál trvale udržitelných zemědělských systémů

Může zemědělství s nízkými emisemi skleníkových plynů vůbec fungovat? A je vlastně žádoucí? Hledání odpovědí na tyto dvě základní, avšak nesmírně relevantní otázky, nabízí tato nově vydaná publikace, která se zabývá změnami potřebnými k tomu, aby se zemědělské systémy s nízkými emisemi skleníkových plynů staly realitou. Systémově orientovaný a participativní koncept ekologického zemědělství, kombinovaný s novými udržitelnými technologiemi (jako např. s metodami bezorebného zpracování půdy), nabízí tolik potřebná řešení otázek změny klimatu.

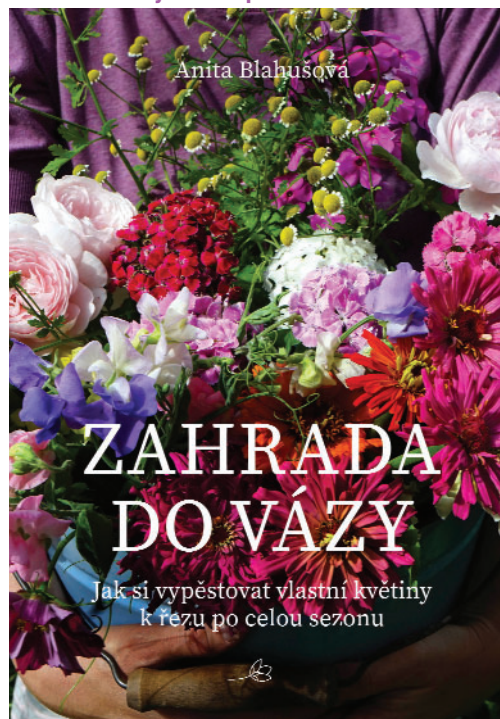
České vydání publikace Organizace spojených národů pro výživu a zemědělství připravil Bioinstitut, o. p. s., ve spolupráci s Českou technologickou platformou pro ekologické zemědělství a je možné ji zdarma objednat na e-mailu: info@bioinstitut.cz nebo je ke stažení v elektronické verzi na

www.bioinstitut.cz/publikace



Anita Blahušová

ZAHRADA DO VÁZY – Jak si vypěstovat vlastní květiny k řezu po celou sezónu



Že kytici domácích květin můžeme mít jenom v létě? V nové knize od Anity Blahušové se dozvíte, jak si přírodních krás ve váze užít kdykoli během roku: ekologicky, s trochou péče a spoustou radosti. A že zdrojem pestrých a voňavých květin pro vlastní potřebu i pro obdarování rodiny a přátel může být i vlastní, třeba i nevelký záhonek. Navíc tu nechybí ani tipy na květiny, kterým se bude dobře dařit také v nádobách na terase či balkonu. Kniha obsahuje spoustu krásných fotografií, vzorové plánky záhonu, praktické přehledy i rejstřík rostlin.

www.smartpress.cz

<https://www.smartpress.cz/zahrada-do-vazy>

knihovnička

Výsevní dny podle Marie Thunové^(R) 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



BIOINSTITUT OLOMOUC

Ochrana révy vinné v ekologickém vinohradnictví

Biobrambory. Jak ekologicky vypěstovat kvalitní brambory
Faremní zpracování mléka v EZ
Porážka a zpracování masa v EZ
Pěstování léčivých a kořeninových rostlin v EZ
E-mail: [info\(et\)bioinstitut.cz](mailto:info(et)bioinstitut.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



Objednejte v redakci



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

Cena 250 Kč

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

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



Audiokniha:

Revoluce jednoho stébla slámy

Knihu od slavného japonského farmáře a filozofa MASANOBU FUKUOKY si nyní můžete i poslechnout. Při její tvorbě se sešly dvě zajímavé osobnosti - knížku namluvil Jan Slovák (herec divadla Sklep) a zvukový design vytvořil hudební skladatel Jan Burian mladší.

Zvukovou ukázkou najdete na Audiolibrix.cz ZDE: <https://bit.ly/3iJZ9By>



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



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
9. dubna 2021, ročník 25, č. 2
ISSN 2533-6673

Tištěné BIO vycházelo 1997–2016
Od r. 2017 vychází elektronicky
jako dvouměsíčník. Podporujeme
**Zpravodaj biodiverzity a uchování
starých odrůd.**

Rozšiřováno prostřednictvím předplatného, zasíláno elektronicky.

Redakční rada

Ing. Jiří Urban, Ing. Petr Dostál,
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 inzertce od 20 Kč za cm²,
podle rozsahu a počtu opakování.

www.bio-mesicnik.cz

PROTEINOVÁ TYČINKA ŠVESTKOVÁ

Vhodná na výlet

Do proteinové tyčinky jsme Vám dali rýžový protein, který je vyhledávaný vegany a vegetariány, pro jeho vysoký obsah bílkovin. Při vysoké fyzické námaze potřebuje organismus zvýšit přísun bílkovin ze stravy, tímto přísunem bílkovin můžete pomoci regeneraci svalové hmoty a jejímu nárůstu po cvičení nebo zvýšenému výkonu.

Rozhodli jsme se také do tyčinky přidat prášek Mesquite z rozemletých lusků včetně semen ze stromu naditec, s vysokým podílem vlákniny a bílkovin, semena jsou bohatá na lysin, vápník, hořčík, draslík, železo a zinek.

Zdravé tuky



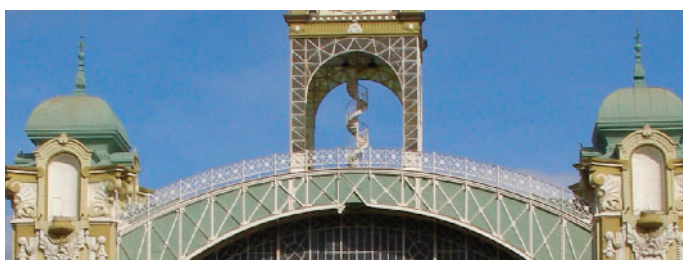
Tělový a masážní BIO Levandulový olej

Je oblíbený po svoje široké použití a hojivé účinky. Sáhnete po něm, pokud jste to přehnali se sluníčkem nebo utrpěli popáleniny obecně. Pokožku krásně zklidní a napomůže jejímu rychlejšímu zhojení. Levandule je známá svými relaxačními účinky – dokáže zklidnit nervy, uvolňuje a zmírňuje napětí. Ocení ho i nespavci. Zkuste si dát lehkou masáž před ulehnutím – budete snadněji usínat a vyspíte se „dorůžova“.

Mandlový rostlinný olej

k pěstění kůže používali už staří Římané. Je ceněný především pro schopnost výživy a zklidnění. V péči o suchou pokožku, kterou krásně promastí a zvláční, je prakticky nezastupitelný. Jde o velmi šetrný olej s jedinečným složením, proto ho výborně snášejí i citlivá pokožka miminek. Mandlový rostlinný olej lisovaný za studena je bohatý na vitamíny A, E, F a minerály, pro kůži nepostradatelné. Na trhu se často vyskytuje jako rafinovaný, proto je obzvláště důležité věnovat pozornost jeho formě a vždy volit olej lisovaný za studena.

TZ



TRADIČNÍ FESTIVAL EVOLUTION SE BUDE KONAT 9. A 10. DUBNA 2021

Tentokrát naplní své heslo #prostejinak důsledně – uskuteční se totiž online.

● Začínáme v pátek v 9:00 hodin zde >>

https://festivalevolution.online/?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=FE2021_navs_online_news3&utm_content=FE2021_navs_online_news3

Díky platformě Happenee nepřijedete o nákupy u stánků svých oblíbených firem ani o oblíbený festivalový program. Vše bude k dispozici online, takže můžete chatovat, vybírat, nakupovat, ptát se, navštívit poradny, soutěžit nebo si zajít na přednášky.

Stejně jako na „živém“ festivalu tu najdete vše, co souvisí se zdravým životním stylem, ekologií i osobním rozvojem. Těšit se můžete na expozice s nabídkou kvalitních potravin, BIO produktů, zdravé výživy, ale také ekologické drogerie, přírodní kosmetiky nebo Dětský koutek Rossmánek.

● Sekce s výstavními stánky je přístupná zdarma, stačí se zaregistrovat tady >>

https://reg.festivalevolution.online/events/1720_festivalevolution?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=FE2021_navs_online_news3&utm_content=FE2021_navs_online_news3

Jestli zamíříte na přednášky, na 4 programových podiích vám odborníci poradí, jak vypadá opravdu zdravá strava, můžete porovnat přístupy klasické i alternativní medicíny, naučíte se pracovat se svým potenciálem, dozvíte se, co dělat, když vás trápí problémy ve vztazích, nebo proč i malé krůčky v oblasti ekologie znamenají velký přínos pro naši planetu.

● Festivalový program je zpoplatněn, vstupenky můžete zakoupit zde >>

https://reg.festivalevolution.online/events/1717_festival-evolution?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=FE2021_navs_online_news3&utm_content=FE2021_navs_online_news3

Máme pro vás i malé překvapení – jeden sál jsme věnovali vybraným zahraničním hostům, kteří v rámci festivalu nebo našich jiných akcí vystoupili v minulosti. Záznamy jejich vystoupení nejsou běžně dostupná a myslíme si, že by vám neměly uniknout.

Máte možnost se podívat na vystoupení Deepaka Chopry, Andrewa Barnese, Jima Cusumana, Vincenta Bridgea, Octavia Rettiga, Freda Allana Wolfa, Raymonda Moodyho nebo Tima Mitchella.

A to je jen jeden sál, celý festivalový program najdete zde >>

https://program.festivalevolution.cz/?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=FE2021_navs_online_news3&utm_content=FE2021_navs_online_news3

Program poběží v reálném čase, který je uveden na programovém webu. Po skončení jednotlivých programů se můžete s lektory spojit na chatu a zeptat se na podrobnosti nebo si domluvit konzultaci.

● V pauzách také můžete navštívit stánky vystavovatelů, jejichž seznam najdete zde >>

https://www.festivalevolution.cz/cz/pro-navstevniky/katalog-vystavovatelu/?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=FE2021_navs_online_news3&utm_content=FE2021_navs_online_news3

Těšíme se na vás 9. – 10. 4. 2021. Všechny srdečně zveme a věříme, že se vám bude festival líbit.

Tým Festivalu Evolution

Tisková zpráva Festivalevolution.cz