

PRO TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT

3/2021



Ročník 25 ● květen – červen
vychází elektronicky zdarma

***Bartákův hrnec
a Nejlepší ekozemědělec roku
pro biošvestky
Tři rozhovory s úspěšnými
ekozemědělci***

Pro porotce soutěže Česká biopotravina připravoval vloni kuchař Michal Hromas biojehněčí specialitu „jehněčí hřebínek“ (kotleta s očištěnými žebry).

FOTO – PRO-BIO Svaz EZ

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



Zahrádkáři na Zemi žitelce 2014.

FOTO – Jan Papáček

Obsah Bio 3/2021

ZPRAVODAJSTVÍ

Země žitelka letos bude	2
Úspěšná Hodina Země	2
Jídlo pro všechny	2
Klimaporadna	2
Poslanci a stromořadí	2
Mokřad v Českém ráji	2

BIOPOTRAVINY

Bartákův hrnec a Nejlepší ekosedlák	3
Karel Kalný z Mitrova	4–5
Jan Žák z Rudimova	6–7

BIOSPOTŘEBITEL

Královská bylina kontryhel	8
Křupavé salátování	9

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Jaroslav Lenhart z Českých Kopist	10–11
Soutěž Česká biopotravina 2021	12
Do roku 2027 čtvrtina půdy v „ekologii“	13
Národní plán obnovy	14
Symposium živé zemědělství	14
Nová Valeriána	14
Nový genotyp třešně	20

ZPRAVODAJ biodiverzity a uchovatelů starých odrůd, č. 3/2021

Čerešničky, čerešničky, čerešně	1
Jak omezovat nemoci rybízů	2–4
O kokuolu jako kulturní rostlině	5–7
Není role bez kůkole	8–9
Byl rozsévatelem i praotec Čech?	10
Letní práce v osivaření doma na zahradě	11–13
Babka kořenářka	14

www.bio-mesicnik.cz

Země žitelka letos bude

Od 26. do 31. srpna se po loňské odmlce na Výstavišti České Budějovice letos opět uskuteční agrosalon Země žitelka, a to 47. ročník.

Bude se konat za zvýšených hygienických podmínek. Od všerejška má Výstaviště nového předsedu představenstva, kterým se stal **Martin Karban**. „Jsem rád, že se letošní ročník Země žitelky uskuteční a věřím, že epidemiologická situace zůstane dobrá. Samozřejmě je pro nás velmi důležitá ochrana zdraví návštěvníků. V areálu proto bude rozmístěn dostatek dezinfekcí a v případě potřeby zde budeme regulovat množství návštěvníků. Uplynulý rok jsme využili k velkým investicím na výstavišti. Věřím, že pro návštěvníky bude letošní Země žitelka zase o něco komfortnější. Současně vnímám rozhodnutí o pořádání agrosalonu jako důležitý signál pro celý obor veletrhů a výstavnictví,“ řekl ministr zemědělství **Miroslav Toman**.

Země žitelka patří k největším výstavám svého druhu se zaměřením na zemědělský sektor. Její dlouholetou tradici přerušila v minulém roce pandemie koronaviru. S ročním odkladem se proto 47. ročník uskuteční letos na konci srpna. ve zvýšené míře využívány především venkovní prostory, tomu také bude přizpůsoben tematický program agrosalonu.



Úspěšná Hodina Země měla rekordní počet účastníků

Do skončené Hodiny Země 2021 se zapojilo 145 obcí, 108 organizací a tisíce jednotlivců. Ze zapojených obcí bylo rekordních 17 statutárních měst. V menších obcích, na vesnicích zhasínala veřejné osvětlení v celé obci. Velká města se zapojila zhasínáním svých památek a dalších dominant. V Praze potměnlo celkem 50 významných staveb, v Brně zhasl Špilberk či Nové radnice, v Ostravě radniční věž. V Plzni nejvyšší kostelní věž v České republice. Některé obce si stanovily hodnotné klimatické závazky.

Rozvěrky

Jídlo pro všechny. Méně masa a více ořechů je klíčem k udržitelnému stravování.

Zajištění potravin bude hlavní globální výzvou pro 21. století. Potravinová produkce stojí za 30 % emisí skleníkových plynů. A zemědělství je na klimatu bezprostředně závislé. Z pohledu emisí oxidu uhličitého je zásadní spotřeba živočišných výrobků (maso, mléko, vejce a výrobky z nich).

V průměru (globálně) je nutné snížit spotřebu červeného masa (vepřové, hovězí) a cukru o polovinu a zvýšit o 100 % spotřebu luštěnin, ořechů, ovoce a zeleniny. To je minimum, které zajistí zdravou stravu všem. Můžeme ovšem jít dál, pro snižování nebo úplné vyloučení živočišných složek ze stravy je mnoho dobrých

Rozvěrky

KLIMAPORADNA: Jak snížím svoji uhlíkovou stopu, když nakupuji v second handech?

Textilní výroba je jedním z nejvíce znečišťujících průmyslových odvětví a produkuje 1,2 miliardy tun emisí CO₂ ekv. ročně, což je více emisí než mezinárodní letecká doprava a námořní doprava dohromady. Více než 60 % textilií se používá v oděvním průmyslu. Asi 5 až 10 % celkových globálních emisí pochází z módního průmyslu, průměrná Evropanka a průměrný Evropan ročně nakoupí 26 kg textilu. Pokud nakupuji textil 1 za měsíc a pokud místo zcela nových věcí nakoupím polovinu ošacení z druhé ruky, tak můžu počítat s úsporou necelých 200 kg CO₂ ekv. za rok. Pokud nakupuji textil několikrát měsíčně a budu nově nakupovat také polovinu z druhé ruky, bude roční úspora asi 400 kg.

Poslanci se postavili na stranu uličních stromořadí

Praha [Zelený kruh] – Poslanci odmítli návrh poslance Kotta (ANO), který měl umožnit kácení dřevin rostoucích v ochranném pásmu vodovodů a kanalizací bez povolení úřadu. Koalice neziskových organizací oceňuje toto rozhodnutí, současně upozorňuje, že pravidla pro umístění stromů a inženýrských sítí je potřeba upravit tak, aby stromy nebyly ve stálém ohrožení.

(Plné znění této zprávy naleznete na adrese <http://ecn.cz/?x=2704203>)

Mokřad v Českém ráji je plný života

Mladá Boleslav [ČSOP Klenice] – Již dva a půl roku funguje v Českém ráji vzorový mokřad, který s pomocí ČSOP Klenice vytvořil hydrobiolog Radomír Studený. Mokřad je plný života a zlepšuje tamní prostředí i biodiverzitu. Netradiční pohled na soustavu tůní nabízí videozáznam pořízený z dronu.

ecn.cz/?x=2704002



Lovíme Bio: „Suchý humor ano, suchá krajina ne“, nebo „konec depky z řepky“.

BARTÁKŮV HRNEC a Nejlepší ekosedlák roku =

O cenění pro nejlepší statek hospodařící v režimu ekologického zemědělství letos poputuje do Zlínského kraje. Nejlepší ekofarmou se stal rodinný podnik „Eko sady Komňa“, který se zaměřuje na pěstování a zpracování švestek a dalšího ovoce. Titul bude slavnostně předán za účasti široké veřejnosti dne 12. června a při akci „Den otevřených sadů“. Ocenění „Nejlepší ekofarma roku“ uděluje PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců a Nadační fond Richarda Bartáka předá rodině Davida Ryšavého putovní Bartákův hrnec (29. ročník).



Ocenění Nejlepší ekofarma roku je udělováno nejlepšímu statku hospodařícímu v ekologickém režimu Svazem PRO-BIO a Nadačním fondem Richarda Bartáka od roku 2019. Nejlepší ekozemědělec byl vyhlášován od roku 1993, letos je to 29. ročník. Ocenění vzniklo spojením akce Bartákův hrnec a Nejlepší sedlák roku. V předchozích letech titul Nejlepší ekofarma roku obdržel ekostatek Bezděkovský mlýn z Vysočiny a Biofarma pod Hájkem z Horní Branné.

Ekologické sady v Komni leží v krajinné chráněné oblasti Bílé Karpaty. Majitel **David Ryšavý** je se svou rodinou založil v roce 2005. První sad o 300 stromech postupně doplnil o 3 000 slivoní a v současnosti se jeho sady rozkládají na ploše téměř 9 ha. Od začátku přitom funguje v režimu ekologického zemědělství.

Hlavním produktem oceněného hospodářství jsou švestky. Loni jich tu sklídili přes 40 tun a více než 10 tun zpracovali – usušili nebo uvařili na povidla. Vyrábí se zde ale i další bioprodukty, jako jablечný mošt, hrušková klevela, sušené hrušky a další výrobky. Do práce kolem hospodářství je zapojena celá rodina – rodiče, manželka, sestra i synové. (Reportáž z ekosadů v Komni viz Bio 4/2016 – pozn. red. Bio.)

Lidé míří do Eko sadů Komňa nejenom za skvělými biopotravinami – ale i na komentované prohlídky, přednášky, dny otevřených dveří. Přijíždějí sem jak jednotlivci, tak i organizované skupiny, od mateřských škol až po vysokoškoly.

e-bio ○ 3/2021

Nejlepší ekofarma Eko sady Komňa

sadů“ přímo v Eko sadech Komňa. Akce se uskuteční 12. června a pořadatelé na ni zvou širokou veřejnost. Program začne v 10 hodin ráno a návštěvníci se mohou těšit na ochutnávku a prodej místních, ale i dalších regionálních bioproduktů, komentovanou prohlídku sadů, ukázky včelaření i bohatý program pro děti (viz str. 12).

Ocenění budou předávat zástupci Svazu PRO-BIO a Nadačního fondu Richarda Bartáka, který předá putovní Bartákův hrnec.

Spotřeba biopotravin v Česku stabilně stoupá. Pro čím dál více Čechů je rozhodující vedle chuti i kvalita, původ kupovaných potravin a jejich dopad na životní prostředí. S poptávkou po biopotravinách tak roste i počet ekologických zemědělců u nás. Těch je k dnešnímu dni 4 792. Ve Zlínském kraji je to 381 ekologických zemědělců (z toho 121 subjektů má ve Zlínském kraji ekologické sady).

Andrea Saláková,
tisk. mluvčí Svazu

„Letos je to přes patnáct let od vysazení prvního stromu. Za tu dobu jsme toho krom výsadby zvládli docela hodně vybudovat. Ať už prvky k vytvoření přirozeného prostředí pro životy organismů, jako jsou budky a nocoviště pro ptáky, hmyzí domky, hadovníky a ještěrkovníky, tak i naučnou stezku pro návštěvníky a hlavně – provoznu na zpracování ovoce. Byl to velký kus práce, která ani teď nekončí, ale přináší plody,“ shrnuje dosavadní práci na svém hospodářství David Ryšavý.

Za co dostanou ocenění

„Ekosady Komňa si ocenění zaslouží jednak díky svojí excelentní produkci, ale také, a to zejména, kvůli způsobu hospodaření v krajině. Je to opět ukázkový ekologický podnik, který v praxi jasně dokazuje, že ekologický způsob hospodaření má smysl. Osobně miluji jejich povídky, na pečeni jsou prostě nejlepší. Je úžasné, když si uvědomíte, kolikrát každá švestka projde panu Ryšavému, nebo někomu z jeho rodiny, rukama, než se z ní stane finální produkt, na kterém je všechna ta láska a péče samozřejmě znát,“ shrnuje úspěch sadů **Kateřina Urbánková**, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

Cena pro Nejlepší ekofarmu roku bude oficiálně předána v rámci akce „Dne otevřených



Ekosady se slivoněmi.



„Nesnažíme se přírodu ovládnout, ale napodobovat ji,“ říká Karel Kalný z Mitrovského dvora

Sušené maso z Mitrovského dvora se stalo absolutním vítězem v soutěži Česká biopotravina roku 2020. Přinášíme vám rozhovor s Karlem Kalným ze Statku Mitrov, kterého bychom mohli směle titulovat jako vizionáře BIO, který se neváhá inspirovat v zahraničí a pandemii vnímá jako výzvu...



Robert Zelený s oceněním pro Českou biopotravinu roku 2020.

FOTO – PRO-BIO Svaz EZ

Statek Mitrov a Mitrovský dvůr se rozkládají v krásném prostředí Vysočiny v okrese Žďár nad Sázavou. Na co se soustředíte na statku a co všechno spadá do dvora?

Statek Mitrov je rodinná farma, která vznikla před 15 lety, kdy se z koníčku stalo skutečné podnikání v ekologickém zemědělství. Mitrovský dvůr je sesterská firma, která provozuje bouránu s prodejnou a restaurací, tedy zpracovává zvířata odchovaná na farmě do kvalitních biopotravin bez chemie.

Jaké masné produkty zpracováváte?

Zpracováváme především vlastní hovězí, ale k tomu, abychom veškeré partie efektivně upotřebili, potřebujeme také vepřové, samozřejmě výhradně z domácích zdrojů z okolí Mitrova. Výrobky lze rozdělit na čtyři základní skupiny. Steaky, v těch jsme dosáhli skutečně vysoké úrovně a uznání řady špičkových kuchařů, dále maso a suroviny na další kuchyňské zpracování, uzenářské výrobky a zavařené výrobky, kam patří také paštiky a hotovky ve skle.

Jaká je vaše roční produkce masa?

V roce 2019 opustilo Mitrov asi 60 tun výrobků, v roce loňském došlo pochopitelně k poklesu vinou omezení podnikání v souvislosti s koronakrizí. V letošním roce se tak objem naší produkce odvíjí od plánu porazit asi 140 kusů hovězího, což je asi polovina našeho objemu před dvěma lety. Výhodou našeho konceptu je, že umíme objem rychle upravit poptávce.

Zvířata zůstanou dle potřeby na pastvě déle, v případě, že pokles trvá dlouho, dokážeme prodat zvířata i živá. Naším hlavním cílem je hospodařit udržitelným způsobem, nesnažíme se přírodu ovládnout, ale napodobovat ji. Dodávat kvalitní potraviny takovým způsobem je povinností každého farmáře.

Sušené hovězí maso z Mitrovského dvora se stalo vítězem soutěže Česká biopotravina 2020 v kategorii biopotraviny živočišného původu i celkovým vítězem soutěže. V čem je podle vás vyjimečné?

Naše sušené maso je skutečná superpotravina. Obsah živin se vymyká standardním hodnotám. Například Omega3 mastné kyseliny jsou obsaženy v množství, které byste čekali u ryb slovených v severních mořích. To není jen zásluha samotného zpracování, které probíhá od porážky téměř dva měsíce bez jakékoliv potravinářské chemie. Vše začíná dávno



Současné stádo tvoří kolem 400 zvířat plemene angus.

FOTO – Mitrovský dvůr



Vítězné sušené hovězí maso ze Statku Mitrov zvítězilo nejenom ve své kategorii, ale stalo se i celkovým vítězem soutěže Česká biopotravina 2020.

FOTO – PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců



Mitrovský dvůr je sesterská firma, která provozuje mimo jiné bouránu s prodejnou.

FOTO – Mitrovský dvůr

před narozením telete na pastvinách, při přípravě krmiv na zimu a pečlivou snahou udržet naše stáda vitální správnou volbou chovných kusů.

Kam vaše masné výrobky dodáváte? Kde si je můžou spotřebitelé koupit nebo kde je mohou ochutnat?

Náš koncept je od počátku postaven na bezpodmínečném dodržování přírodních zákonů. Intenzivní celoroční spásání a zpracování bez chemie je hlavním parametrem. To samo o sobě nebylo lehké prosadit, najít například zkušeného řezníka, který se obejde bez rychlosoli nebylo vůbec snadné. Jak se firma rozvíjela, snažili jsme se o různé způsoby prodeje, které by umožnily růst. Vše se ale vrací zpět ke kořenům.

Eshop a prodej v obchodních centrech do naší koncepce nezapadá. K čemu je ekologický přístup, když k vašemu výrobku připočtete hektolitry nafty nutné k distribuci a obaly z polystyrenu. Proto se nyní opět soustředíme na koncové zákazníky z okolí Mitrova. Kdo k nám není ochoten pro zdravé potraviny dojet, stejně není schopen porozumět našemu konceptu a přístupu. Výjimkou je několik malých prodejen v okruhu 100 km, ale vždy taková spolupráce stojí na nadšení toho kterého podnikatele. Mezi naše vážené zákazníky patří také Roman Paulus. Jeho špičkové kuchařské dovednosti a postřehy nás dovedli dál zejména v oblasti stažení steaků. Věříme, že brzy budeme nejen s ním, ale i s dalšími českými kuchařskými esy pokračovat jako dříve.

Součástí hodnocení soutěže Biopotravina roku je i příběh značky a marketing. Jaké marketingové nástroje používáte? Na co se v propagaci nejvíce zaměřujete?



Na 400 ha Mitrovského statku žije 400 zvířat plemene angus.

FOTO – Mitrovský dvůr

Naším nejdůležitějším marketingovým nástrojem je spokojený zákazník, který se podělí se svými známými. Vyzkoušeli jsme leccos, ale s naprostou jistotou víme, že osobní zkušenost u nás nelze nahradit ničím. Publikujeme na webu (spíše blogu), dále máme stránky na FB, Instagramu, udržujeme naše info v mapových navigacích. Sociální sítě se snažíme využít především ke vzdělávání našich zákazníků, vysvětlujeme, proč věci děláme tak, jak je děláme a opakujeme důvody, proč naše produkty prospívají zdraví.

🌱 Jak velké máte v současnosti stádo? A jak velké pastviny využívá?

Paseme stádo kolem 400 angusů na 400 ha pastvin.

🌱 Kolik lidí se podílí na fungování Statku Mitrov a Mitrovského dvora?

Statek Mitrov má tři zaměstnance, Mitrovský dvůr pak dalších sedm, v sezóně se k nám přidává dalších pět brigádníků a členů rodiny.

🌱 Proč by podle vás lidé měli dávat přednost biomasu a biopotravinám obecně?

Potraviny označené značkou BIO nemusí vznikat jen správným udržitelným způsobem. Jako ve všech lidských činnostech i v ekozemědělství a potravinářství převažuje přístup průmyslový. Ale je to zároveň jediná funkční metodika, která dává spotřebitelům záruku, že farmář a zpracovatel dodržuje alespoň základní pravidla vztahu k přírodě. Jako příklad lze uvést pěstování obilí. Monokulturní porosty devastují vždy a za jakýchkoliv okolností rovnováhu půdního života. Koncentrace monokultur nikdy nevede k ničemu dobrému. Ekozemědělec obilí alespoň pěstuje bez chemie, a to ho nutí monokulturu neopakovat na stejném poli každý rok a dá půdě odpočinout několik sezón jinými mezplodinami a nebo ideálně polykulturním porostem louky nebo pastviny. Tedy BIO stojí za to podporovat.

🌱 Jak se vás dotkla pandemie koronaviru?

Každá epidemie přináší negativa, ale ve výsledku se musíme dívat pozitivně do budoucna. Kůrovec nám žere monokultury porosty smrků a díky tomu bude za

nějakých 20 let porost v naší zemi daleko pestřejší a kvalitnější a bude schopen absorbovat násobně větší množství CO₂ než dnes. Stejně tak pandemie přinese krátkodobě škodu. Lidé jedí více průmyslových potravin, stoupá spotřeba trvanlivých a moučných produktů, klesá spotřeba farmářských produktů. Roste význam e-shopů, novodobých supermarketů, mizí vztah mezi spotřebitelem a výrobcem potravin. Ale roste pomalu skupina zákazníků, kteří si to uvědomují a po uvolnění vládních opatření tak očekáváme nárůst zájmu, který nastal i minulého léta po uvolnění opatření po první vlně pandemie.

🌱 Mitrovský dvůr pořádá i workshopy pro veřejnost. Jaké workshopy jste pořádali a plánujete v nich i v budoucnu pokračovat?

Kurz přípravy steaků je naším nejoblíbenějším. Nejde jen o to ukázat zákazníkům, že z kvalitní suroviny udělá špičkový steak i laik, u našich setkání probíráme politiku, potravinářství, přírodní zákony.

🌱 A ještě k těm aktivitám, vím, že jste vydali knihu BOŽÍ KRÁVY A PRASATA V ŽITĚ... Můžete nám o tom něco více prozradit?

Joel Salatin, autor publikace Holy Cows and Hog Heaven, patří mezi farmáře, kteří současně přispívají dočasopisu Grass Farmer, který odebíráme. Učíme se od něj již několik let. Kniha, kterou jsem přeložil, patří k těm, které hovoří k zákazníkům farem, ale současně v nich najde farmář řadu podnětů k přemýšlení o své práci. Získali jsme rovněž povolení citovat a překládat články ze samotného časopisu Stockman Grass Farmer a připravujeme překlad i dalších knih nejen Joela, ale

i dalších autorů. Farmáři v USA čelí podobným výzvám jako my v ČR, mají více zkušeností s volným trhem, ale stejně tak proti nim stojí silnější globální hráči a stejně zpackaná zemědělská politika jako u nás v Evropě. Virginie je navíc svým počasím a krajinou podobná Vysočině, takže se nám dobře rozumí tomu, co Joel píše. Joel je zkušený farmář a neobyčejně vtipný a trefný komentátor přírody a lidské činnosti v ní.

🌱 Máte nějaké další zajímavé plány do budoucna?

Do budoucna máme zejména plán naše pasení zdokonalit o další kus. V USA se tomu, co chystáme na letošní rok, říká MIG – Management Intensive Grazing neboli intenzivní spásání porostů. Napodobujeme tím přírodu, stáda se spojí do větších celků (z dnešních 25 kusů na stádo chceme jít až na stohlavá stáda) a spásání se zintenzivní, tedy jako v přírodě, akorát místo predátorů posunuje stádo krajinou člověk s využitím elektrického ohradníku. Znamená to v praxi, že stádo se stěhuje každý den. Každé ráno dostane 100 hlav stádo další hektar čerstvého salátového baru (jak pastvinu nazývá Joel Salatin). Není to dobré jen pro dobytek, ale prospívá to i polykulturnímu porostu pastviny. Stádo každým místem našeho areálu projde za rok asi šestkrát. Máme již první výsledky z minulých let, kdy se potvrdilo, že výnosy porostů jdou nahoru až na dvojnásobek. Kvalita masa



Mezi vážené zákazníky Mitrovského dvora patří také Roman Paulus.

FOTO – Mitrovský dvůr

zvířat se rovněž zvýší, prodlouží se tak i sezóna a dokonce v zimě lze při správné organizaci pást. To je náš nejbližší plán, učinit další krok blíž k napodobení geniality přírody.

🌱 Proč by se ekologičtí zemědělci měli přihlásit do soutěže Česká biopotravina?

Tato soutěž pomůže produktu, ale podstatnější je setkávání lidí stejného smýšlení, a to jak mezi farmáři, tak mezi jejich zákazníky. Je řada pompéznějších soutěží a programů, které se týkají potravin, ale tato u nás vyhrává svojí stabilitou a jednoznačným přístupem.

Andrea Salavcová

„Zvířata žijící volně na pastvinách mají zdravý a šťastný život,“ říká Jan Žák z Farmy Rudimov

Proč se rozhodl pro chov ovcí? Jak jeho hospodaření ovlivňuje současná pandemie a co ho vedlo k otevření vlastní boudy pro maso?

ROZHOVOR



Farma Rudimov se nachází v podhůří Bílých Karpat, kde ovce patřily neodmyslitelně k životu. FOTO – archiv Jan Žáka

Jan Žák je majitelem Farmy Rudimov z podhůří Bílých Karpat, která zvítězila v soutěži Česká biopotravina roku 2020 v kategorii Steaková masa.

Majitel ekostáda ovcí a pozemků Jan Žák pochází ze zemědělské rodiny. Se zvířaty tedy pracuje a měl k nim blízko od mala. Nápad založit farmu v Rudimově přišel po jedné veselé festivalové noci, kdy se po kocovině vzbudil na zdejší louce a říkal si „proč se tady nic nepase?“

Zemědělství není práce od pondělí do pátku od 8 do 16, je to životní styl. Ve svém volném čase tedy často přemýšlí a vymýšlí, jak co udělat lépe. Hlavu si ale nejradši čistí cestováním (hlavně na východ), nebo se jezdí inspirovat, jak to dělají ve světě. V neposlední řadě tráví čas s rodinou.

Honzo, představte nám prosím v krátkosti Farmu Rudimov.

Ekohospodářství vzniklo v roce 2004, nachází se v podhůří Bílých Karpat v malé vesnici Rudimov. Zabýváme se pastevním chovem čistokrevných ovcí plemene Romney Marsh a chovem skotu plemene Aberdeen Angus. Hlavním záměrem chovu není produkce zvířat na maso, ale prodej plemenných kusů. Činnost farmy se postupně rozšiřovala podle techniky a činností, které jsme k práci sami potřebovali. V současnosti obhospodařujeme kolem 300 ha, máme vlastní zpracovnu masa, jatky, zajišťujeme zemědělské služby (sklizeň píce) a přepravy zvířat. Nedávno jsme pořídili také velkoplošnou tiskárnu.

Jak velká máte v současnosti stáda a jak o ně pečujete?

Máme asi 600 ovcí a stovku skotu. Zvířata se celoročně pasou na loukách, jsou tedy krmena pouze trávou (tzv. Grass Fed) a jsou chována v souladu s jejich přirozenými potřebami (tzv. welfare).

S Farmou Rudimov je úzce spjatá značka Masozluky.cz, která vznikla v roce 2014 a jde o certifikovanou boudu a zpracovnu masa. Proč jste se rozhodli pro vlastní boudu?

Vlastní boudu masa jsme se rozhodli otevřít proto, že jsme nechtěli, aby se náš

kvalitní dobytek prodával do zahraničí, ale abychom zúročili veškerou práci, kterou jsme do něj vložili doma. Zároveň jsme měli několik negativních zkušeností u nás i v zahraničí, jak byla zvířata ohodnocena a jakým způsobem s nimi bylo zacházeno (nakládka, převoz atd.). Stalo se nám nejdříve, že jsme se tři čtvrtě roku starali o zvířata a zůstal nám jen pocit marnosti. Také se snažíme hospodařit co nejvíce v souladu s přírodou, nejen z ní brát, ale také jí vracet a pečovat o ni. Pokračujeme v myšlence kompletního zpracování zvířat, abychom zužitkovali všechny dary přírody. S nenásilnou údržbou krajiny nám vlastně pomáhají právě zvířata. Maso z chovaných zvířat ručně boudíme a dále zpracováváme. Vybrané kusy zvířat po šetrné porážce zrají metodou Dry Aging (stažení masa metodou suchého zrání). Tím získávají křehkost a opravdu plnou chuť.

Chov ovcí je náročnější než chov krav, proč jste se rozhodli právě pro něj?

Hospodaříme na rozhraní Valašska a Slovácka a jsme součástí Bílých Karpat, kde ovce vždy neodmyslitelně patřily k součásti života. Zároveň se krávy a ovce dobře doplňují ve spásání luk. V podstatě to, co nespase kráva kvůli svému stylu (trhá trávu jazykem), to doslova vykouše ovce. Jsou tedy dobrými partnery v údržbě krajiny. Navíc jsme konzervativnější a nenecháme se ovlivnit krátkodobými trendy, kde chov ovcí je – právě kvůli zmiňované náročnosti – na ústupu.

Váš jehněčí hřbet – hřebínek se stal vítězem soutěže Česká biopotravina



Hospodářství poskytuje služby pro zemědělce, prodej přepravníků a další.

FOTO – archiv Jana Žáka

e-bio 3/2021

roku 2020 v kategorii Steaková masa. Prozradte nám něco o vašem vítězném produktu.

Jedná se o kotletu vcelku se začištěnými žebry. Je známá pod názvem „jehněčí hřebínek“, anglicky „lamb rack“ či „french rack“. Je to jedna ze steakových, a tedy v současnosti oblíbených partií jehněčího masa na celém světě. Tukové krytí udržuje maso šťavnaté, samotné maso je pak velmi jemné.

Jaké další produkty najdeme ve vaší nabídce a jakou metodou je zpracováváte?

V základní kuchyňské úpravě zpracováváme jehněčí a hovězí maso, vše v biokvalitě. Všechno maso u nás zraje metodou Suchého zrání. Také vyrábíme jehněčí a hovězí klobásky starou technologií, kde používáme pouze jednodruhová koření, bez použití dusitanové soli a éček, a udíme tradičně na bukovém dřevě.

Jaká je vaše roční produkce masa?

Ročně zpracujeme asi dva tisíce jehňat a 150 kusů skotu.

Kolik má Farma Rudimov zaměstnanců?

Našími hlavními odběrateli byly primárně luxusní restaurace a obchody se zdravou výživou. V současné situaci se více zaměřujeme na obchody a rozvážíme i koncovým zákazníkům. Plánujeme také rozšíření rozvozu do více lokalit.

Jak se podle vás změnil v posledních letech vztah Čechů k masu?

Vztah lidí k masu je každým rokem lepší. Lidé si začínají uvědomovat důležitost původu masa a zaměřují se tedy více na výběr masa s prokazatelným původem a jeho biokvalitu.

Na webu masozluky.cz mě zaujaly nejružnější „fíčury“. Třeba, že si můžu maso filtrovat podle úpravy, takže když zakliknu třeba položku „silný vývar“, vyjedou mi hned tři výsledky, co si můžu na uvaření dobrého vývaru u vás koupit. Přijde mi to jako skvělý nápad.

Naším cílem při vytváření tohoto typu filtrování, které je vlastně nápovědou pro zákazníka, bylo vzdělávat širokou veřejnost v kulinářském umění. Stálo nás to hodně času, úsilí a peněz, které raději ani nepočítáme...

také s našimi spokojenými zákazníky, restauracemi a doporučujeme tyto kvalitní podniky, kde naše maso mohou lidé ochutnat. Podporujeme všechny naše partnery na sociálních sítích i v místě prodeje.

I marketing jste teď v době pandemie asi museli přizpůsobit i nové cílové skupině...

V posledním roce, kdy se situace velmi změnila, si uvědomujeme, že potřebujeme více komunikovat přímo s koncovým zákazníkem. Snažíme se zákazníkům vyhovět rozšířením našich možností rozvozu a toto k nim komunikovat. Zároveň plánujeme použít další kanály, abychom se dostali ke koncovým zákazníkům.

Máte nějaké zásady při chovu zvířat? Co je pro vás důležité?

Při chovu zvířat máme zásadu co největší jednoduchosti, přirozenosti a individuálního přístupu k jednotlivým situacím na farmě, kde je veškerá činnost ovlivněna nejen počasím a s ním spojenými proměnlivými potřebami zvířat.

Proč by podle vás lidé měli dávat přednost biomasu?

Důvodů, proč by lidé měli jíst biomasu je samozřejmě celá řada. Jedná se o maso se zaručeným původem, bez přidávání zbytečných hormonů a antibiotik. Zvířata žijí volně na pastvinách, mají zdravý a šťastný život. Jak všichni již určitě ví, to se promítá na kvalitě masa. Koupí biomasu od malé farmy lidé podporují lokální farmáře a ne velké společnosti. Zároveň tento styl pomáhá dlouhodobě udržovat naši krajinu.

V čem vidíte hlavní benefit jehněčího masa?

U nás sice jehněčí nemá velkou tradici, ale stačí jít k sousedům na Slovensko a potom dále na východ, kde tvoří jehněčí velký podíl tamější, velmi oblíbené stravy. Jehněčí maso je totiž jemné a lehce stravitelné. Můžete ho upravovat různými způsoby – grilovat, péci, dusit, také z něj můžete připravit řízky. Přitom obsahuje velké množství vitamínů a prospěšných látek, jako vitamín B, zinek, vápník, měď, železo, hořčík nebo selen. Navíc je téměř bez tuku, proto vám přijde vhod při nejruznějších dietách.

Máte nějaké zajímavé plány do budoucna?

Být přístupnější koncovým zákazníkům a ukázat blíže společnosti, co konkrétně stojí za vyprodukováním biomasa, tedy běžný život biofarmáře. :)

Co pro vás znamená vítězství v soutěži Česká biopotravina 2020?

Vítězství pro nás znamená určitou prestiž, společenské ocenění našeho přístupu k produktu a k jeho zpracování. Je to pro nás v podstatě potvrzení, že svou práci děláme dobře. Zároveň nám vítězství přineslo také vyšší poptávku po produktu.

**Připravila
Andrea Saláková**



Vítězná biopotravina v kategorii steaková masa – rudimovský jehněčí hřebítek – hřebínek (French Rack) BIO. FOTO – PRO-BIO Svaz EZ

Pro masozluky.cz (Farmu Rudimov) pracuje 11 zaměstnanců a společně s farmou a jatkami je to celkem 17 osob.

Na webu Masozluky.cz máte seznam restaurací, kam vaše maso putuje, a je mezi nimi spousta velice známých podniků ze Zlínského kraje, ale třeba i z Prahy. Jak se změnil odbyt těchto restaurací v době pandemie? A jak celkově vás pandemie ovlivnila?

Náš byznys se změnil o 80 procent a ze dne na den jsme přišli o 90 procent zákazníků. To nás přimělo se více zaměřit na prodej farmářským obchodům a koncovým zákazníkům.

Takže vás pandemie donutila přeorientovat se na jiný trh?

Součástí hodnocení soutěže Česká biopotravina je i příběh značky a marketing. Na co se v propagaci nejvíce zaměřujete a jaké marketingové nástroje využíváte?

Zakládáme si na naší filozofii práce a přístupu k ní. To je hlavní myšlenka a zároveň důvod pro zákazníky, proč by měli kupovat naše maso. Tuto myšlenku se snažíme komunikovat k zákazníkům všemi kanály, které používáme. Za standardní situace se snažíme dostat co nejbližší k našim zákazníkům. Účastníme se gastrofestivalů, různých zajímavých gastroakcí a máme např. stánek na veletrhu Animal Tech, aby zákazníci mohli přímo ochutnat naše produkty. Spolupracujeme

**Červen vrcholí slunovratem a letos dokonce úplňkem.
Největším zázrakem přírody je v tomto období luční rosa**

Královská bylina

KONTRYHEL

Položili jste si někdy otázku, **co je to rosa?** Z fyzikálního hlediska je to vodní pára kondenzovaná díky poklesu teploty okolního vzduchu. Tyto kapky jsou z chemického pohledu roztokem. Rozpouštějí se v nich látky obsažené na povrchu listů, ale přijímají i tekutiny, které rostliny v noci vylučují. Je jasné, že tato kapalina bude mít **zcela výjimečné vlastnosti**.

Rosa se sráží na celých rostlinách, ale obvykle se koncentruje v úžlabí listů. Tam si ji rostliny schraňují jako zásoby na nadcházející horký den. Zůstává k dispozici jako občerstvení i pro další živočichy.

Luční rose byla v minulosti věnována obzvláštní pozornost v „**lidové kosmetice**“. Zejména mladá děvčata používala rosu k omývání obličeje. Jak takové omý-

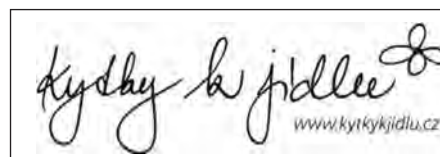
Mnohým lučním bylinám byly připisovány i různé magické vlastnosti, které mají své reálné ukotvení v jejich farmakologii.

Královskou bylinou je z tohoto pohledu **kontryhel pastviný (Alchemilla monticola)**.

Kontryhel pastviný (Alchemilla monticola)

Z pohledu pověr a mýtů

List kontryhele, vypadá jako papírová skládanka nebo plisovaná sukénka. V některých zemích se mu také říká plášť Panny Marie. „Plisování“ listu tvoří žlábký, jimiž stéká do středu listu rosa. Kuličky vody fascinovaly středověké



- **Osláblé, ochablé a svislé prsy sůžuje a upevňuje odvar v obyčejné vodě, když se na prsy přikládají šátky namočené v tomto odvaru.**

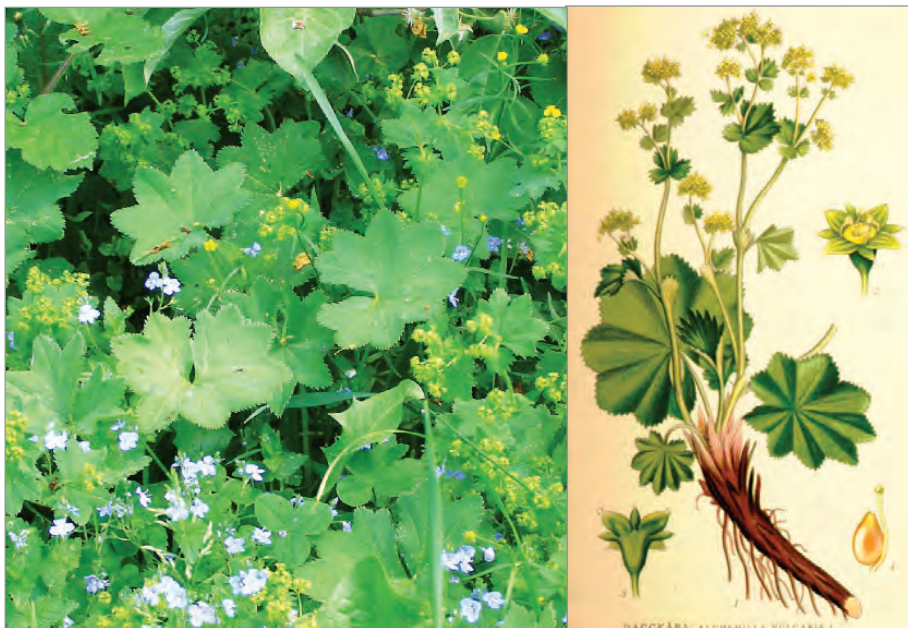
Z pohledu botanika

Kontryhel je vytrvalá trsnatá bylina, jejíž lodyhy a řapíky jsou chlupaté. Přízemní listy jsou okrouhle ledvinité s trojúhelníkovitými laloky, které mají na každé straně 6 až 9 stejnotvarých zubů. Květenství je metlovité a květy jsou nahloučené do drobných vijanů. Koruna květu chybí, květy jsou zelené. Bylina si vybírá vlhké louky a pastviny, okraje lesů. Intenzivní hospodaření na lukách v nížinách jej vytlačuje k horským polohám. Kvete od května.

Z pohledu květinové gurmánky

Květy i listy kontryhele, jsou poměrně tuhé, a chuťově nejsou nijak oslňující. Sbíráme malá květenství a nejmladší lístečky, na nichž je ještě patrné něžné plisování. Na druhou stranu je tato bylina nesmírně trvanlivá. Při bližším pohledu, na talíři, také vynikne zajímavý květ, jehož si obvykle z výšky, při procházkách na loukách nevšimneme. Hodí se tudíž i na dekorace teplých pokrmů těsně před podáváním. Mladé lístečky se mohou použít nasekané do různých zeleninových salátů nebo tvarohových pomazánek.

Jana Vlková



Kvetoucí kontryhel se světle zelenými kvítky, modře kvete rozrazil.

vání rosou vypadalo, vysvětluje **Jana Vlková**, autorka kuchařek a propagátorka jedlých rostlin: „*Dívky dříve tahaly orosenou loukou nějakou textilií – šátek, zástěru – aby se rosou hezky nasákla. Vlhkou látkou si pak otíraly obličej.*“ a dodává „*V rose se **blahodárné látky rozpouštějí snadněji než třeba ve vodě studniční, která má vyšší obsah minerálů. U některých rostlin také dochází k procesu, jemuž se říká gutace. V prostředí, které je přesyceno vodními parami, jejich buňky vylučují kapky tělesných šťáv.***“

Z minulosti jsou známy i obklady na něž se používala rosa z konkrétních rostlin – například zábaly z kopřiv posilovaly vlasy.

alchymisty. Nazývali je vodou mudrců a věřili, že může extrahovat fluidum z kamene mudrců. Tak dostal později kontryhel latinské jméno *Alchemilla*. Alchymisté jej ve své době nazývali bylinou Božská růže.

V lidovém léčitelství byly listy i kořeny kontryhele používány na nejrůznější ženské obtíže. Ve starých knihách se můžeme dočíst že:

- **Po dvacet dní podávaná lžička prášku pomáhá sterilním ženám, kterým kvůli nestálosti nálad nezůstane semeno v děloze.**
- **Nerozvážným dívkám, které se nechaly strhnout vášní, navrátí panenství.**



Křupavé salátování

Zdravé recepty ze Starého Města pod Sněžníkem

K neomyslitelným pokrmům přicházejícího teplého období patří s jistotou čerstvé saláty. Základ tvoří sezónní zelenina, k níž lze přidat luštěniny, obiloviny, různé druhy koření, olejnatých semen a bylin či sýrů...

Jak získat ze salátů to nej a potěšit oči i chuťové pohárky?

Volte co nejkvalitnější sezónní suroviny. Teď na jaře jsou první zeleninou ředkvičky, kedlubny, polníček, rukola, saláty, mladý špenát, jarní cibulka či první rajčátka z vytápěných skleníků....

Dopřejte svému tělu kvalitu bez chemie, vyberte suroviny s certifikací „bio“. Pocházejí z plodin z čisté zdravé přírody. Jsou odolné, vitální a v podobě jídla umí tyto vlastnosti předat.

obsah bílkovin v luštěninách pozvedne nutriční hodnotu salátu a získáte plnohodnotný pokrm.

Ořechy a semena jsou to nejvýznamnější z celé rostliny. Obsahují cenné kyseliny, minerální látky jako zinek či vápník a další živiny. Opražte si na sucho semena slunečnice, dýně, lnu či seamu a doplňte lískovými, vlašskými či kešu ořechy.

Sýry či vejce – nejen že v salátu skvěle vypadají a chutnají, ale doplní i důležitou



Nezapomeňte na divoké byliny, které jsou teď na jaře nejvíce výživné – lístky divokého medvědího česneku, pampelišky, kopřivy, jitrocel, kontryhel, řebříček či sedmikráska – silné, zdravé a plné života. Takové multivitaminové superfood....

Skvělým doplňkem jsou uvařené obiloviny. Dodají delší pocit nasycení, energie z nich se uvolňuje postupně a pomalu. Zkuste původní obiloviny – jednozrnka, dvouzrnka, červená pšenice, špalda či bezlepkový čirok. Ty od nás z ekomlýna nebyly nikdy přešlechtěny, jsou ryzího původu, se svými jedinečnými vlastnostmi. Výborné stravitelné, obohatí o vitamíny a vlákninu. Po uvaření příjemně křupou a v salátu krásně vypadají.

Luštěniny v salátu jsou chuťově vynikající kombinace. Využijte čočku, cizrnu, mungo, adzuki a nebo fazole. Vysoký

e-bio 3/2021

bílkovinnou složku. Sýr můžete předem ogrilovat, k salátu se dobře hodí vyzrálější sýry výraznější chuti – kozí sýr, sýr typu camamber či balkánského typu. Vejce použijte od spokojených slepic z bio chovu nebo od volně žijících vesnických slepiček.

Zabalte si salát s sebou do krabičky, naplňte si jím třeba tortillu upečenou z bio mouky nebo pohankovou palačinku (zkuste pohankové, ty ze směsi PRO-BIO). Užijte si piknik se zdravým salátem na sluníčku, doplňte si tak do těla i tolik důležitý vitamín D.

Krásné jaro a léto plné křupavých salátů!

Barbora Hernychová

Inspiraci najdete na našem webu v sekci recepty, na našem FB i Instagramu: www.facebook.com/probio.eu com/probio.cz

SBĚR, SUŠENÍ BYLIN A SKLADOVÁNÍ

Sběr

Sběr je prvním krokem k získání léčivé drogy a je při něm nutno dodržovat určité zásady. Především je nutné sbíranou rostlinu bezpečně znát. Sbírají se pouze zdravé, chorobami a hmyzem nenapadené rostliny. Je nutné dbát na to, aby se nesmíchalo více druhů dohromady. Nasbírané rostliny se ukládají volně, nemačkají se a suší co nejdříve po sběru. Je nutné si počínat ohleduplně, aby rostlina na místě sběru nebyla vyhubena. Proto se sbírá pouze tam, kde je hojná a část rostlin se vždy nechává nedotčena.

Obsah účinných látek není konstantní, obecně platí, že u nadzemních částí rostlin je maximální v období od počátku kvetení do tvorby plodů. Podzemní části rostliny mají naopak největší obsah účinných látek v době vegetačního klidu.

Sušení

Sušení se musí věnovat velká pozornost, neboť právě při této fázi zpracování léčivých rostlin se rozhoduje o tom, zda získaná droga bude kvalitní či nikoliv.

Optimální teplota se pohybuje od 30 °C do 45 °C, sušení je nutné provádět ve stínu v tenké vrstvě. Jestliže při sušení droga zhnědne či zčerná, jde o hrubé znehodnocení a musí se vyřadit.

Skladování bylinek sušených

Rostlinné drogy se skladují v suchu, tmě a chladu v hermeticky uzavřených skleněných nádobách či plechových krabicích. Skladování v plátěných pytlících není příliš vhodné, protože droga není chráněna před vzdušnou vlhkostí a ztrátě aromatických látek.

Účinnost dobře uskladněných drog je v průměru dva roky, přičemž platí, že „tvrdé“ drogy, jako jsou dřeva, kůry či kořeny, mají delší životnost než drogy „měkké“, což jsou zejména drogy květové, které vydrží sotva do příští sklizně.

Silice

Silice jsou vonné olejovité látky nerozpustné ve vodě. Siličné drogy mohou být použity jako léčiva:

- * **Na podporu trávení** – (fenykl, anýz, kmín, hřebíček).
- * **Močopudné** – (jalovec, celer, petržel).
- * **Uklidňující** – (meduňka, kozlík, dobromysl).
- * **Desinfekční** – (mateřídouška, šalvěj, heřmánek, myrta).
- * **Proti parazitům** – (česnek, pelyněk, řimbaba)

Mnohé siličné rostliny se uplatňují také jako **koření** (badyán, skořice, pepř, zázvor, aj.).

http://cs.wikipedia.org/wiki/L%C3%A9k%C4%8Div%C3%A1_rostlina

BIO JE NEJDŮVĚRYHODNĚJŠÍ ZNAČKA V ČESKÉM PROSTŘEDÍ

O značení BIO je nejdůvěryhodnější značka v českém prostředí, za kterou je možné se postavit,” říká Jaroslav Lenhart ze Svobodného statku na soutoku.



Jaroslav Lenhart, ředitel společnosti, hlavní zahradník.

Jaroslav Lenhart je hlavním zahradníkem a statutár společnosti Svobodný statek na soutoku, který (jak se píše na webu), s neúnavným idealismem pracuje pro statek i na statku... V čem tkví jedinečnost lahůdkové chilli pasty, se kterou statek zvítězil v soutěži Česká biopotravina roku 2020 v kategorii Biopotraviny rostlinného původu? Proč je statek takovou Českou Itálií a proč méně znamená více se dozvíte v rozhovoru.

Jaroslav, představte nám prosím v krátkosti Svobodný statek na soutok, jak dlouho jej provozujete?

Svobodný statek na soutoku je obecně prospěšná společnost, která hospodaří na soutoku Starého Ohře s Labem v Českých Kopistech. Je to společnost založená za účelem obnovy kulturní krajiny a postavení zemědělce ve společnosti komunity, která se zároveň věnuje biodynamickému a ekologickému zemědělství.

Kolem roku 2013 jsme převzali tehdejší zemědělskou činnost provozovanou pod záštitou Camphillu České Kopisty, z kterého jsme vzešli a rozjeli jsme obchod.

Nabízíme zeleninu v biokvalitě a další výrobky, které vznikají převážně ruční prací přímo na statku.

Co to vlastně je camphillské společenství? Na jakém principu staví?

Koncept fungování je odvozen od camphillské ideje, jejímž poselstvím je spojit s lidmi se speciálními potřebami. Na jednom místě tak spolu žijí a pracují lidé s a bez mentálního handicapu, kteří se navzájem podporují. Camphillské komunity často bývají na ekologickém statku, v areálu bývá několik řemeslných dílen, společně se slaví slavnosti v koloběhu roku.

Hospodaří v camphillském společenství v Česku více farem?

V Čechách jsme jediní s touto nálepkou. Jsou tady instituce, které se nějakým způsobem blíží tomuto směru, ať už jde o některé komunitní zahrady nebo Chráněná bydlení. Ale ten camphillský přesah společenství do sociálního farmářství, tam si myslím, že tímto směrem nikdo jiný zatím nejde.

Kolik pěstujete plodin?

Pěstujeme kolem 40 druhů zeleniny a ovoce, celkově kolem nějakých 150 odrůd.

To je poměrně úctyhodné množství...

Jednou z našich idejí je pěstovat širokou diverzitu plodin. Aby se odběratelé seznámili i s jinými odrůdami a druhy než najdou v supermarketu. Pomáhá nám v tom umís-

tění – Svobodný statek na soutoku leží 140 metrů nad mořem, u řeky. Jsme taková Česká Itálie. Máme zde hodně slunečných dnů, hodně teplo a velmi úrodné podloží, takže si můžeme dovolit pěstovat venku velkou část roku, a to i teplomilné plodiny

Na jak velké ploše hospodaříte? Máte nějaké zásady při pěstování?

Máme asi 11 ha, z čehož obhospodaříme čím dál menší výměru, abychom nechali jednotlivé části víc odpočívat, odplevelovali je a abychom stíhali, protože pěstujeme velmi náročné plodiny, jako jsou košťaloviny, papriky, dýně... Takže potřebujeme mít prostor, aby se plodiny střídaly. Jinak dodržujeme všechna pravidla (zásady) ekologického zemědělství a snažíme se o co největší míru ruční práce, kterou zvládneme. Aktuálně se snažíme nejenom vypěstovat a prodat, ale



vypěstovat, zpracovat a prodat. Tedy, že tam máme nějakou přidanou hodnotu.

Nabídka produktů na vašem webu je opravdu široká. Sami pěstujete desítky plodin a řadu produktů vyrábíte...

My se snažíme udržet celoročně nabídku zeleniny, což si myslím, že jako farmáři jsme jedni z mála, kteří udržují ten prodej celoročně. S tím, že část (cca osminu odbytu) překoupíme od našich kolegů. Většinou jde o zeleninu pro uskladnění, které nevypěstujeme tolik a ani nechceme, jelikož nemáme dostatečné skladovací prostory.

V kolika zaměstnancích takový nápor práce zvládáte?

Máme okolo deseti lidí, kteří se kolem statku celoročně točí, máme nějaké tři sezónní brigádníky. A pak máme dobrovolníky jak individuální, tak i třeba různé školní skupiny. Snažíme se nějakou živou





Sklizeň dýní.

formou zapojit i veřejnost, jak širokou, tak i takovou, která má k zemědělství blízko.

Vaše lahůdková chilli pasta se stala vítězem v kategorii Biopotraviny rostlinného původu. Řekněte nám o tomto výrobku více.

Protože máme rádi pálivé, vymysleli jsme chilli pastu. Papričky jsou pěstované u nás venku. Na téhle pastě (loňské vítězné pozn. redakce) je zajímavé, že k její výrobě jsme ze začátku používali meruňková povidla – též naší výroby. Loni se neurodily meruňky, takže jsme museli vymyslet alternativu a vyzkoušeli jsme přidat umeboshi, která vyrábíme počesku z myrobalánů.

Kdy byla vaše lahůdková chilli pasta uvedena poprvé na český trh? A do čeho byste pastu doporučili?

V roce 2016. Je lahodná jak do jídla, tak ve slabé vrstvě na chleba.

Součástí hodnocení soutěže Biopotravina roku je i příběh značky a marketing. Jaké marketingové nástroje využíváte? Na co se v propagaci nejvíce zaměřujete?

Všechny naše PR aktivity směrem ke koncovým odběratelům jsou směřovány do úzké komunity, která nás obklopuje KPZ – komunitou podporované zeměděl-

ství. U nich se snažíme vzbuzovat povědomí o veškeré naší činnosti a způsobu hospodaření, aby věděli, co nákupem nebo spoluprací podporují. V této úzké skupině je kolem 500 odběratelů. Také máme týdenní newsletter, kde máme kolem 3000 odběratelů, který je napojený na statkový e-shop. Do širšího okruhu pak komunikujeme přes Facebook, a zaměřujeme se i na propagaci naší neziskové činnosti. Mimoto se snažíme produkty propagovat přes naše prostředníky – překupníky, velkoobchody, maloobchody. Snažíme se s nimi budovat osobní vztahy, abychom komunikaci neměli závislou jen na sociálních sítích.

V čem vidíte smysl biopotravin a proč by měli lidé dávat přednost bioproduktům?

Já vždycky říkám, že je to nějaká alternativa, která se vymezila vůči konvenčnímu pěstování a dokázala to dotáhnout až do právní podoby. A dokud nemáme lepší prostředky, tak je to velmi dobrý nástroj. Dle mého je

označení „bio“ nejdůvěryhodnější značka v českém prostředí, za kterou je možné se postavit, má nástroje jako certifikace a kontroly takového charakteru, že to nejde lehce obejít. Značka by kromě jiného měla zaručovat, že při pěstování nedochází ke zneužívání životního prostředí, ba naopak, mělo by docházet k jeho zlepšování.

Poslední měsíce tady bojujeme s pandemií koronaviru. Dotkla se vás nějak?

Myslím, že nedotkla. Nezaznamenali jsme žádný úbytek v prodejkách, ani se nás nedotkla z distribučního hlediska. Mohli jsme vyvážet i nakupovat v Německu, kde spolupracujeme s několika farmami a nakupujeme biosazenice. Též personální oblast zůstala nedotčená, jelikož nejsme závislí na levné pracovní síle z východu jako běžné konvenční farmy, ale spolupracujeme s lidmi z okolních vesnic, případně z Prahy. Překvapilo mě i kolik jsme loni zvládli akcí. Z našeho plánu se uskutečnilo 70 procent akcí pro veřejnost. Podařilo se nám trefit do termínů, kdy to bylo možné.

Čeká vás teď něco nového? Plánujete do budoucna nějaké další zajímavé produkty?

Díky projektu z Evropské unie – Operační projekt zaměstnanost – podpora sociálního podnikání – jsme založili nový e-shop, prostřednictvím kterého můžeme zasílat naše zboží po celé ČR – tak to je taková změna pro nás. V rámci tohoto projektu vzniká celý nový prostor Zpra-



Vypěstované chilli papričky skončily v pastě jako vítězná biopotravina – pochutiny.

covny, který budeme zajíždět a hledat nové odbytové kanály. Začínáme vyrábět první české biokimči. Budeme mít dvě řady – méně a více pálivé. A také chceme letos začít dělat čerstvá sezónní pesta.

Proč by se ekologičtí zemědělci měli přihlásit do soutěže Česká biopotravina? Co vám vítězství přineslo?

To gró, co nám to přineslo, bylo ocenění naší práce pro lidi ze zpracovny, a to nejen vývojového týmu, ale i pro zaměstnané lidi se speciálními potřebami, které se na výrobě podílí, aby viděli, že jejich práci oceňujeme nejen my, ale může chutnat širší veřejnosti.

**Připravila Andrea Saláková
FOTO – archiv statku**

ZAPOJTE SE DO SOUTĚŽE

soutěž Česká biopotravina je kláním s dlouholetou tradicí. O prestižní titul se každoročně uchází desítky výrobků – potravin vyrobených tuzemským ekologickým zemědělstvím. Účast v soutěži nabízí výrobcům biopotravin jedinečnou příležitost pro zviditelnění svých výrobků jak mezi obchodníky samotnými, tak pro zpřístupnění mezi širokou veřejností. Soutěž je každoročně pořádána pod záštitou ministra zemědělství a ústředního ředitele Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

Vítěz soutěže má právo užívat pro vítězný výrobek označení Česká biopotravina, doplněný příslušným letopočtem. Vítěz každé z kategorií má právo užívat pro vítězný výrobek označení Vítěz kategorie Česká biopotravina, opět doplněný označením roku, za který byl titul udělen.

Účast v soutěži je neocenitelnou marketingovou příležitostí. Nominované biopotraviny budou představeny v médiích.

KATEGORIE

BIOVÍNO

BIOPOTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU

BIOPOTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU

BIOVÝROBKY PRO GASTRONOMII, POCHUTINY A OSTATNÍ POTRAVINÁŘSKÉ VÝROBKY

STEAKOVÁ BIOMASA

**ČESKÁ
BIOPOTRAVINA®
2021**

srpna 2021. Bližší informace zveřejníme v průběhu následujících dnů.



<https://pro-bio.cz/projekty/ceska-biopotravina-roku/>

Česká biopotravina roku 2021

Přihlašování do letošního ročníku soutěže bude spuštěno v druhé polovině měsíce června a potrvá až do půlky



Vítězné biopotraviny roku 2020

DEN OTEVŘENÝCH SADŮ na NEJLEPŠÍ EKOFARMĚ ROKU 2021

soutěž vyhlášená Nadačním fondem Bartákův hrnec a
PRO-BIO Svazem ekologických zemědělců

Ekosady Komňa, Komňa 199, Bojkovice

od 10 do 16 hodin

**12.6.
2021**

PROGRAM

- 10:00 představení Ekosadů a informace o ekologickém zemědělství
- 11:00 komentovaná prohlídka sadů
- 12:00 předání ocenění Nejlepší ekofarma roku
- 13:30 komentovaná prohlídka sadů

TĚŠIT SE MŮŽETE NA

- ukázky včelařství
- farmářský trh na dvorku
- ekoprogram pro děti
- projíždky na koních
- kapelu MAMAMU

OBČERSTVENÍ a OCHUTNÁVKY

Ochutnávka místní produkce - švestková povidla a sušené ovoce a maso vše v biokvalitě, hovězí maso v biokvalitě a lahodné pokrmy z něj připravené, prezentace a ochutnávka výrobků oceněných v soutěži Česká biopotravina roku, biopivo, regionální potraviny, káva.



Akci finančně podporuje Ministerstvo zemědělství



Zveme Vás na seminář

Aktuální informace

k zemědělské dotační politice

23.6.2021 | od 9:00

Lebedov 108, 768 02

Program semináře:

- 9:00 - 9:15 příjezd a představení účastníků
- 9:15 - 10:30 Katerina Urbánková, Ing. Petr David – aktuální informace k zemědělské dotační politice
- 12:00 - 12:30 oběd
- 12:30 - 14:00 prohlídka ekofarmy BIO GALATĚK, diskuze

Svoji účast z důvodu zajištění obědů potvrďte na tel: 774 710 391 (Ing. Petr David) nebo na mail: ingpetr.david@centrum.cz do 16.6.2021.



Akci finančně podporuje Ministerstvo zemědělství

Kontakt:

Ing. Petr David
774 710 391
ingpetr.david@centrum.cz



Do roku 2027 bude čtvrtina půdy v „ekologii“

Téměř čtvrtina zemědělské půdy ČR bude do sedmi let v režimu ekologického zemědělství. Vyplyvá to z plánu Ministerstva zemědělství na roky 2021–2027.

Ministerstvo zemědělství (MZe) chce zvýšit plochy zemědělské půdy obhospodařované ekologicky na 22 % z dosavadních přibližně 15 %. Vznést by měla i výměra orné půdy v ekologickém zemědělství a spotřeba biopotravin. Tyto cíle stanovil Akční plán ČR pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2021–2027, který dnes schválila vláda.

Do roku 2027 by měli zemědělci v České republice hospodařit ekologicky na 22 % zemědělské půdy. V současnosti je to 15 %. Biopotraviny se mají podílet na celkové spotřebě potravin a nápojů 4 %, zatímco podle údajů z roku 2019 to bylo 1,52 %. Takové jsou cíle Akčního plánu ČR pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2021–2027.

„Ekologické zemědělství a výroba biopotravin mají dlouhodobě vzrůstající trend. Například trh s biopotravinami v roce 2019 vzrostl o 19 procent. Lidé se také víc zajímají o to, v jaké krajině žijí a jaké jídlo jedí. Chceme proto ekologické zemědělství co nejvíce podpořit. V Akčním plánu počítáme i se zajištěním financování výzkumu a poradenství, aby měli zemědělci přístup k nejnovějším poznatkům z ekologického zemědělství,“ řekl ministr **Miroslav Toman**.

MZe bude nadále podporovat ekologické podniky i výrobu biopotravin, sdružování zemědělců, výrobců a obchodníků a usnadňovat farmám přístup na trh. Mezi úkoly **Akčního plánu patří navrhnutí značení biopotravin domácího původu** včetně jejich propagace, rozšířit výuku o ekologickém zemědělství v rámci odborného vzdělá-



Dosáhnout čtvrtiny půdy v ekologii nebude možná tak obtížné, když denně mizí půda v rozsahu dvou fotbalových hřišť.

vání nebo zvýšit podíl biopotravin ve veřejném stravování.

Zásadní pro další rozvoj ekologického zemědělství v ČR je zaměřit se zejména na produkci mléka, produkci na orné půdě, pěstování ovoce, zeleniny a révy vinné. Jednotlivá klíčová opatření Akčního plánu rozpracuje MZe v samostatných dokumentech, které budou obsahovat i jejich ekonomický dopad.

Akční plán navazuje na nový Evropský akční plán pro ekologickou produkci. Je v souladu s cíli Společné zemědělské politiky EU a strategiemi Evropské komise „od zemědělce ke spotřebiteli“ (Farm to Fork) a pro oblast biologické rozmanitosti podle Zelené dohody pro Evropu.

V ČR funguje více než 4 600 ekofarek hospodařících na 541 tisících hektarech. Ekologičtí zemědělci se starají o 15 % zemědělské půdy, což ČR řadí mezi patnáct zemí světa s nejvyšším podílem ekologicky ošetřovaných ploch v porovnání s celkovou výměrou zemědělské půdy. V EU je ČR na šestém místě. Produkce ekofarek v roce 2019 byla odhadnuta na

7,2 miliardy korun, což představuje 5,1 % podíl na zemědělské produkci ČR.

Vojtěch Bílý,
tiskový mluvčí Ministerstva zemědělství

Podrobnosti o trhu s biopotravinami v ČR:
<http://eagri.cz/public/web/mze/tiskovy-servis/aktuality/trh-s-biopotravinami-v-roce-2019-vzrostl.html>

VOLEBNÍ VALNÁ HROMADA PRO-BIO Svazu EZ

v pátek 18. června od 13.30

Vinné sklepy Kutná hora, Klášter Svaté Voršily, Jiřího z Poděbrad 288, Kutná Hora
Program

- " zahájení VH, volba komisí a ověřovatelů zápisu
- " hodnocení činnosti Svazu v roce 2020
- " zpráva kontrolní komise
- " schválení účetní závěrky a výroční zprávy za rok 2020
- " plán práce a rozpočet na rok 2021
- " představení kandidátů a volba členů do Rady Svazu a Kontrolní komise na funkční období 2021–2023
- " vyloučení dlužníků za nezaplacené členské příspěvky za rok 2020
- " změna Stanov
- " výsledky voleb, informace k nové SZP od 2023, diskuze a informace z RC a centrály Svazu PRO-BIO

Změna programu vyhrazena!

Pro potvrzení účasti zašlou členové Svazu e-mail na andrea.vizinova@pro-bio.cz do 11. 6. 2021. Účastníci mají respektovat hygienická nařízení pro větší akce. Podrobněji na webu Svazu.

VÝVOJ TRHU BIOPOTRAVIN V ČR, 2010–2019

Ukazatel	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Celkový obrát s biopotravinami včetně vývozu (mld. Kč)	2,10	2,24	2,40	2,72	3,1	3,73	4,19	5,70	7,02	8,26
Vývoz (mld. Kč)	0,51	0,57	0,62	0,77	1,17	1,48	1,64	2,37	2,59	3,00
Spotřeba biopotravin v ČR (mld. Kč)	1,60	1,67	1,78	1,95	2,02	2,25	2,55	3,33	4,43	5,26
Meziroční změna obrátu biopotravin v ČR (%)	-1	4,6	6,7	9,5	3,9	11,4	13,5	30,5	33,0	18,7
Podíl na celkové spotřebě potravin a nápojů (%) ¹⁾	0,63	0,65	0,66	0,71	0,72	0,81	0,90	1,05	1,31	1,52
Spotřeba na obyvatele a rok (Kč)	151	158	169	185	191	213	241	314	416	492
Podíl dovozu na obrátu biopotravin (%)	46	46/60*	46/60*	46/57*	43/49*	39/62*	46/60*	46/57*	47/60*	48/57*
Podíl řetězců na obrátu biopotravin (%)	67	64	64	64	57	61	62	58	51	50

¹⁾ Na základě zveřejněných dat ČSÚ o ročních výdajích za potraviny, byl pro rok 2017 a 2018 údaj o podílu biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů zpětně dopočítán. * Podíl dovozu distributorů / Podíl dovozu distributorů a „mix“ subjektů. Zdroj: Šetření ÚZEI

NÁRODNÍ PLÁN OBNOVY V RESORTU ZEMĚDĚLSTVÍ

Podpoříme výsadbu pestrých lesů o velikosti KNP

Dvanáct tisíc hektarů smíšených, klimatické změně odolných lesů ročně. Za tři roky celkem 36 tisíc hektarů nově obnovených lesů, což je zhruba rozloha Krkonošského národního parku. Kromě výsadby lesů obsahuje část Národního plánu obnovy (NPO), za kterou zodpovídá Ministerstvo zemědělství (MZe), i opatření na malých vodních nádržích nebo pozemkové úpravy. Nutný podíl klimaticky příznivých opatření, který EU stanovila na 37 procent, plní MZe více než dvojnásobně. Z přidělených 15 miliard korun, o kterých bude rozhodovat MZe, půjde na klimaticky příznivá opatření nejméně 84 procent. Záměry MZe podpořily i odborné instituce.



„Mezi našimi opatřeními jsou kromě obnovy lesů také pozemkové úpravy, jejichž součástí jsou travnaté pásy, příkopy, meze a jiné krajinné prvky, které rozčleňují krajinu a poskytují úkryt ptákům, hmyzu a dalším drobným živočichům. Plánujeme také podpořit zadržování vody v lese, aby voda ze strmých stran příliš rychle neodtekla a les ji mohl lépe využít pro svůj vývoj. Podpoříme úpravy na drobných vodních tocích a stavby malých vodních nádrží, tedy rybníků. Ty zase pomůžou zlepšit místní mikroklima,“ řekl ministr zemědělství **Miroslav Toman**.

Klimatická změna se v posledních letech projevuje rekordně teplými a na srážky chudými roky, ale i krátkými silnými srážkami. Proto je nutné chránit krajinu před suchem, ale i přívalem deště. Musíme také podpořit šetrná a efektivní zemědělské hospodaření v suchých oblastech. Do NPO proto MZe vybralo opatření, která kombinují adaptaci na klimatickou změnu a zároveň přinášejí benefity pro životní prostředí.

Návrh MZe v plánu obnovy se skládá z šesti částí. Nejvíce peněz, zhruba 8,5 miliardy korun, půjde na budování lesů odolných klimatické změně. Cílem je vysázet lesy s pestrým zastoupením různých druhů dřevin, které nahradí prázdná místa po kůrovcové kalamitě. Nově vysazené stromy budou obrovským úložištěm oxidu uhličitého a zároveň příznivým prostředím pro mnoho živočišných druhů. Lesů se týká také zadržování vody v lesích, na které chceme v NPO využít 300 milionů korun.

Tři oblasti se týkají vodního hospodářství. Až 1,85 miliardy korun půjde na opatření

podporující malé vodní nádrže. V rámci těchto investic podpoříme rekonstrukce rybníků a na vhodných místech vybudování malých vodních nádrží z přírodních materiálů, které zachytí vláhu v době jejího nadbytku, zadrží vodu v krajině a celkově zlepší vodní režim v okolí. Kromě toho poskytnou útočiště velkému množství vodních živočichů a obojživelníků, z nichž mnoho patří mezi chráněné druhy.

Součástí NPO jsou i protipovodňová opatření (2,5 miliardy korun), protože nemůžeme zapomínat na ochranu životů našich obyvatel a jejich majetku. Z velké části jde o opatření blízka přírodě, například řízené rozlivy v krajině. Součástí NPO není žádná stavba přehrady, jak chybně v předchozích dnech zaznívalo v médiích.

Zhruba 780 milionů korun půjde také na budování závlah. Až 1 miliardu investujeme do pozemkových úprav, jejichž součástí jsou travnaté pásy, stromořadí, meze, mokřady a jiné krajinné prvky, které rozčleňují krajinu a poskytují úkryt ptákům, hmyzu a dalším drobným živočichům.

Navržená opatření se vzájemně vhodně doplňují a odpovídají doporučením Evropské komise podpořit investice na zvyšování odolnosti evropských lesů, infrastruktury a odolnosti půdy vůči změně klimatu.

MZe navrhuje k realizaci reforem prostřednictvím NPO investice, které naplňují jak cíle v oblasti klimatu ze 100 % (vodní a lesní hospodářství), tak investice naplňující cíle ze 40 % (pozemkové úpravy). Celkový klimatický rozměr komponenty MZe je na úrovni 84 %.

Vojtěch Bílý,
tiskový mluvčí MZe



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

SYMPOSIUM živé zemědělství

Chceme hledat společné cesty jak uzdravit naše zemědělství, ať už jsme spotřebitelé, zemědělci, učitelé, akademici, aktivisté či cítíme, že jsme k zemědělství povoláni, ale ještě jsme se neodvážili. Záměrem je podívat se na možnosti, jak se můžeme společně učit nově, agroekologicky přistupovat k zemědělství jako k organismu bytostně propojenému s přírodou, který tvoří naše krajiny vnější i vnitřní.

Vzhledem k nestálosti situace se nám vše proměnilo, takže aktuálně bude akce uspořádaná ve dnech **24. 6. – kdy proběhne večerní úvodní seznámení** (místo bude upřesněno) a **25. 6.**, na kdy je připraven celodenní přednáškově-workshopový den v prostorách Art and Food Zoony (nedaleko pražské Zoo), pozor čtvrtě program se bude konat jinde, místo zveřejníme brzy!

Pořádá AMPI, Lovime.bio, Nadace Pro půdu, Demeter CS a Netzwerk Biodynamische Bildung

Program

https://www.asociaceampi.cz/wp-content/uploads/2021/05/Symposium_24.-25.6.Program_final-mensi.pdf

<https://www.facebook.com/events/478049926758358>

Nová Valeriána – magazín ekologického a biodynamického zemědělství

Zbrusu Nová Valeriána, magazín ekologického a biodynamického zemědělství,



vám přináší ty nejdůležitější a nejnovější poznatky ze světa ekologie a biodynamiky. Tématem prvního čísla je BIODIVERZITA a její vliv na kvalitu úrody, a tím i na naše zdraví. Speciální rubrika

je věnována vinařství a vinohradnictví, vezmeme vás na květnaté louky Planta Naturalis i mezi grafy aktuálních výzkumů švýcarského FiBLu – vědeckého ústavu pro ekologické zemědělství. Nechte se inspirovat ke zdravé a smysluplné práci se zemí!

První vydání

Formát A4, vazba V1, barevná, 64 stran

Cena: 145 Kč

Členové Svazu PRO-BIO 130 Kč

www.pro-bio.cz

e-bio 0 3/2021

Boží krávy a prasata v žitě

Průvodce zákazníka při nákupu opravdového jídla z farmy

Pro své zákazníky i širokou veřejnost společnost Mitrovsky vydala překlad knihy Joela Salatina, autora řady publikací propagujících udržitelné zemědělství a výrobu lokálních potravin. Kniha s původním názvem Holy Cows and Hog Heaven shrnuje stav současného průmyslového zpracování potravin a intenzivního zemědělství a porovnává ho s opravdovým farmářem, udržitelným přístupem k půdě i k okolní přírodě. Hlavním posláním knihy je připomenout vám, zákazníkům, jak velkou moc má vaše každodenní nákupní rozhodování. Volbou potravin, které kupujete, ovlivníte budoucnost víc než jakoukoli jinou činností.



Stran 126.
Cena: 149 Kč

SVOBODNÁ HRA – Jak nechat vyrůst radostné, odolné a samostatné děti.

Pobyt venku a prostor pro svobodnou hru v přírodě napomáhají tomu, aby z vašich dětí vyrostli radostní, odolní a samostatní lidé. Na takovou „obyčejnou“ dětskou hru venku se teoreticky i v konkrétních návodech soustředili manželé Danišovi ve své knize Svobodná hra. A kromě toho, že vám vysvětlí, jaký má nespoutaná hra venku na rozvoj dětí blahodárny vliv, ukáží vám, jaká lákadla venku děti na děti čekají: kaluže, určené jen k tomu, aby do nich děti skočily, vítr jako skvělý spoluhráč, a kameň nebo listy, se kterými se dá dělat tolik věcí! Ke hře stačí jen využít písek, bláto, vodu, vítr... a vlastní fantazii!

Kniha obsahuje 850 fotek a 500 tipů na hry

Více o knize a tématu najdete pod tímto odkazem: <https://svobodnahra.cz/kniha/>



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



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



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



Pokud chcete přispět k odvrácení hrozící ekologické krize, seznamte se s návody a tipy na jednoduchý a udržitelný způsob života, které najdete v knihách z edice SMARTICULAR:

Konec plýtvání jídlem * Zkuste to doma sami – Kuchyně * Pět domácích prostředků nahradí celou drogerii * Zkuste to doma sami – Zahrada a balkon * Lepší život bez plastů * Jedlá soda * Ocet * Zkuste to doma sami – Péče o tělo a vlasy * Jedlé město – Vyjděte do ulic!

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)

Podpořte tak vycházení ZPRAVODAJE i záslužnou činnost k uchování odrůd.

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

– způsob zaslání a platba dohodou. Noví zájemci o 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
7. června 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 Dostálek,
Pavla Momčilová

Jazyková úprava: redakce

Sazba a DTP

vh press Hradec Králové
Neoznačené snímky jsou majetkem redakce.

INZERCE

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

www.bio-mesicnik.cz

Nový genotyp třešní zvýší jejich produkci a ušetří náklady

Česká republika má dlouholetou tradici v pěstování třešní. Některé odrůdy jsou známé po celém světě. Zdejší vědci nyní našli univerzální opylovač, který má výrazné pomoci pěstitelům třešní – ušetří jejich čas, peníze a zvýší produkci. Na unikátním projektu pracovali specialisté z Výzkumného a šlechtitelského ústavu ovocnářského v Holovousích v rámci Biotechnologického centra pro genotypování rostlin. Jdou tím zároveň naproti aktuálnímu požadavku snižování chemických vstupů do zemědělství, který prosazuje Evropská unie. Projekt financně podpořila Technologická agentura České republiky (TA ČR) v Programu Národní centra kompetence.

„V souladu s Akčním plánem Zelené dohody vydala Evropská komise strategii biodiverzity, která má zvýšit dlouhodobou udržitelnost zemědělské produkce. Jejím základním cílem je radikální snížení chemických vstupů do zemědělství do roku 2030. To bude znamenat zásadní posun v zemědělské a potravinářské produkci Evropské unie, což se neobejde bez vý-

razných inovací a využívání dostupných biologických metod,“ vysvětlil **Petr Konvalinka**, předseda Technologické agentury České republiky (TA ČR). Jedná se o dílčí výsledek projektu Biotechnologického centra pro genotypování rostlin.

Cílem vědců bylo nabídnout pěstitelům takový genotyp, který může sloužit jako univerzální opylovač v třešňových výsadbách. To se také podařilo a byl schválen jako funkční vzorek. „Identifikovaný genotyp má vysokou hodnotu pro pěstitelé třešní z důvodu možnosti univerzálního použití a tím i úspory nákladů na opylování u všech pěstovaných odrůd,“ uvedl **Lubor Zelený**, vedoucí Oddělení genetiky a šlechtění Výzkumného a šlechtitelského ústavu ovocnářského v Holovousích.

Dalším z výsledků projektu je vytvoření možnosti komerční analýzy samosprašnosti a cizosprašnosti nově vyšlechtěných genotypů v jediné reakci u šlechtitelů a pěstitelů třešní, což dosud v České republice nikdo nenabízí.

Vědci také zpracovali analýzu nově vytvořených hybridů třešní a genotypů plánovaných pro možnou budoucí registraci. To je důležité pro zjištění jejich opylovacího po-

tenciálu ať již pro další křížení, nebo pro komerční využití v sadech. Dále experti ověřili kompatibilitu různých odrůd křížením a provedením testů samosprašnosti.

Využívání biologických metod je v Evropské unii i v České republice značně legislativně omezené. Jde například o zákaz geneticky modifikovaných organismů (GMO) nebo přepisování genů v DNA (CRISPR). „To značně zužuje možnosti, které mají zemědělci a šlechtitelé k dispozici. Proto je důležité, že Biotechnologické centrum pro genotypování rostlin rozvíjí povolené metody celogenomového genotypování,“ zdůraznil **Petr Konvalinka**.

Mezi odrůdami třešní z Výzkumného a šlechtitelského ústavu ovocnářského Holovousy se proslavily především „Kordia“ a „Tamara“. „Kordia“ se od své registrace v ČSSR v roce 1981 stala světově uznávanou standardní odrůdou pěstovanou v mnohamilionových partiích stromků a setkala se s velkou oblibou u konzumentů. Odrůda „Tamara“ registrovaná v ČR v roce 2015 začíná získávat významnou pozornost pěstitelů třešní ve světě, byla jí udělena právní ochrana v EU, Švýcarsku, USA, Austrálii a čeká na právní ochranu v Chile a Číně. Její množení je v současnosti v desítkách tisíc stromků ročně s exponenciálním růstem produkce stromků i ovoce.

„Komerencializace nových odrůd ovocných druhů je zdoluhavá záležitost, ale díky předchozím úspěšným odrůdám má šlechtitelský program v Holovousích dobrou pozici v České republice i ve světě,“ řekl **Lubor Zelený**. „V rámci strategických partnerství v EU, USA a Austrálii zahájíme jednání s partnery o možnostech komercializace a souběžně zahájíme i testování genotypu v rozdílných klimatických podmínkách,“ dodal.

Mgr. Veronika Dostálová,
tisková mluvčí TA ČR

Více k organizacím:
www.tacr.cz, www.bionck.eu



LÍNÁ ZAHRADA

Kyselovi ze Starého Hrozenkova připravili s manželi Suchánkovými z Valašska nový on-line video kurz LÍNÁ ZAHRADA (zahradničení, permakultura atd.).

Pokud vás téma zajímá, informace o tomto kurzu i případné další kurzy najdete na jejich stránkách. Pořádají také kurzy makrobiotického vaření, kvašené zeleniny a další. Obsah kurzu: 240 min videolekcí, 58 stran studijních materiálů. Kompletní absolvování kurzu včetně praktické části vám zabere 2–5 týdnů – www.kyselove.cz

Kurzem vás provedou přehledné studijní materiály. Obsah a malá ukázka zde ke stažení. Doporučuje Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s.

PŘÍRODNÍ TERAPIE CBD

Bioaktivní sérum zmírňuje zánětlivé projevy, otoky, svědění nebo zarudnutí. Pleť hloubkově vyživuje, napomáhá hojení a celkové regeneraci. Reguluje kožní maz, redukuje nečistoty a chrání pleť před nepříznivými vnějšími vlivy.

Ať už je vaše pleť citlivá, šupinatá nebo silně dehydratovaná, CBD novinka jí dopřeje šetrnou regenerační péči pro atraktivní zdravý vzhled. Dokonale pečuje také o pleť bezproblémovou, kdy aktivně zpomaluje její stárnutí.

Inovativní receptura se skrývá ve velmi lehké, sametové struktuře bez parfemace, díky které se snadno a rychle vstřebává. Je nejen všestranným SOS pomocníkem, ale i nenahraditelným kosmetickým společníkem pro denní a noční péči. TZ

