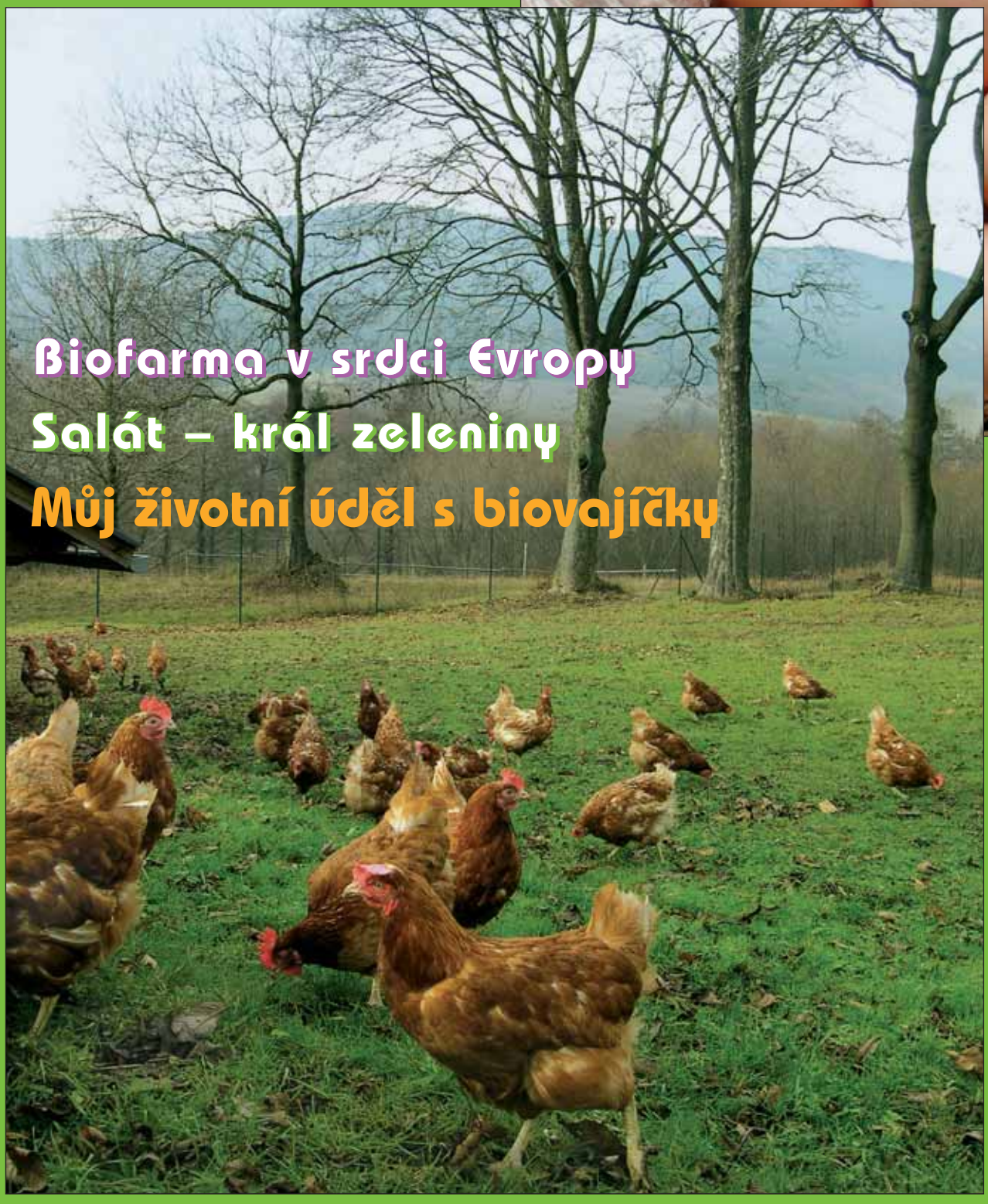
bio
• biopotraviny • ekozemědělství
• biodiverzita • ekologie
5/2008
měsíčník pro trvale udržitelný život
vydává vh press Hradec Králové • ročník 12 • cena 17 Kč



Biofarma v srdci Evropy

Salát – král zeleniny

Můj životní úděl s biovajíčky

FOTO: PRO-BIO LIGA

OBSAH květen

ZPRAVODAJSTVÍ

Bio bude i whisky a gin 2
Ekologické zemědělství ve světě opět roste 2
Ročenka: Český trh s biopotravinami 2

BIOPOTRAVINY

Maloobchodní síť Brněnka nabízí biopotraviny 3
Vaření z biopotravin podruhé v Luhačovicích 3
První mezinárodní soutěž o nejlepší bioprodukt 3
Obliba ekologických tašek stoupá .3
Prvá bioreštaurácia na Slovensku . .3
Biobedničky se chystají na česká města 4
První výstava zemědělské a potravinářské literatury 4

NAŠE TÉMA: EKOLOGIE/TUŽ

Výsledky průzkumu nabídky neklecových vajec obchodními řetězci v České republice 5-7
Slepicím chybějí stromy 7
Ekonomika 7
Zajímavá výstava zelené energie ve Walsu 7
Můj životní úděl s biovajíčky 8-9
Permakultura a voda 9

ZDRAVÍ – RECEPTÁŘ

Poradna Waltraud Gregorové – bertrám 10
Vaječné recepty 10
Křížovka 11
Počet ekozemědělců a výrobců biopotravin je největší v historii 11

BIODIVERZITA

Staré olejářství ještě jednou 12
Semínka starých odrůd putovala do celé republiky 13

BIOZAHRADA

Biozahrada v květnu 14-15
Salát – král zeleniny 14-15

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Zprávy svazu 16
Ukončení projektu „Síť“ 16
Biofarma v srdci Evropy 17

ZPRAVODAJ – ZEMĚDĚLCI PŘÍRODĚ

Nová kniha 18
Pět otázek pro prof. B. Šarapatku 18-19

MAPA BIOPRODEJEN, SERVIS, KNIHOVNIČKA, INZERCE ..22–24

BIO zprávy

„BIO" BUDE I WHISKY A GIN

Opíjejte se zdravě – tímto heslem lze označit trend, který se z Velké Británie šíří do Česka. Jde o „organic" čili „bio" destiláty. Jako první je nyní na českém trhu začala nabízet firma Organic Spirits Company, působící ve Velké Británii již osmým rokem.

„Nikoho nenabádáme k opíjení. Naopak. Destiláty v přiměřeném množství člověku prospívají, zlepšují jeho náladu. A bio destiláty jsou pro tento účel ještě vhodnější, protože jednak se při jejich výrobě neničí životní prostředí a jednak mají výrazně jemnější chuť," řekla **Martina Tomanová** z firmy Biosféra, která bio destiláty z Británie do Česka dováží.

Šéf společnosti Organic Spirits Company Chris Parker netvrdí, že pití bio destilátů je zdravější, je však podle něj příjemnější. *„Obsah alkoholu je stejný, ale po lahvi s etiketou ‚organic' se vám bude druhý den ráno vstávat příjemněji. Při pěstování ječmene, výrobě sladu ani při destilaci se nepoužívají žádné chemické přípravky, whisky se proto nemusí filtrovat přes dřevěné uhlí, a proto nedostane hořkou a štiplavou příchuť, v krku nepálí,"* uvedl Parker. Šéf společnosti Organic Spirits Company **Chris Parker** však přiznává, že chuť bio whisky nemusí znalce tohoto nápoje uspokojit. *„Highland Harvest je směsí tří druhů sladových whisky, které zrají čtyři roky. Ten, kdo je zvyklý na pětadvacetiletou whisky, rozdíl pozná,"* uvedl Parker.

Bio destiláty firmy Organic Spirits Company, což jsou whisky Highland Harvest, vodka Utkins U.K.5, gin Juniper Green a z Paraguaye dovážené Papagayo rumy, bílý a kořeněný, chce v Česku Biosféra nabízet hlavně v barech a restauracích. Zároveň ale i ve svém internetovém obchodě, kde již jsou na výběr desítky druhů bio vín. Ceny, které se ve Velké Británii v přepočtu pohybují kolem 600 korun za 700 ml lahev destilátu, mají být v Česku kvůli distribuci o sto až dvě stě korun vyšší.

hn.ihned.cz

Biovína z Pavlova jsou natrhu již přes desítku let

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ VE SVĚTĚ opět rostlo

Podle Helgy Willer, autorky právě vydané ročenky The World of Organic Agriculture – Statistics and Emerging Trends 2008, bylo ke konci roku 2006 ve světě celkem ekologicky obhospodařováno **30,4 milionů hektarů** půdy více než **700 000 biofarmáři**. Tato rozloha představuje 0,65 % z celkové rozlohy zemědělské půdy v zemích, z nichž se podařilo získat data. Rozloha tak meziročně vzrostla o 1,8 milionů ha, nejvíce v **Oceánii** o 0,6 mil ha, v **Evropě** o 0,5 mil ha a v **Asii** o 0,4 mil ha. Největší podíl na ekologické půdě má Oceánie (42 %), následuje Evropa (24 %) a **Jižní Amerika** (16 %). Státy s největší rozlohou ekologické půdy jsou **Austrálie** (12,3 mil ha), **Čína** (2,3 mil ha), **Argentina** (2,2 mil ha) a **USA** (1,6 mil ha).

Světová poptávka po bioproduktech zůstává velmi vysoká, mezi rokem 2005 a 2006 vzrostly celkové prodeje ve světě o 5 miliard amerických dolarů. Amarjit Sahota z Organic Monitor odhaduje celkový **světový obrat v roce 2006 na 38,6 miliardy dolarů,** což je dvojnásobek obratu roku 2000. Spotřebitelská poptávka po biopotravinách se koncentruje do Severní Ameriky a Evropy; tyto dva regiony mají 97% podíl na světovém obratu. Asie, Latinská Amerika a Austrálie jsou významnými exportéry bioproduktů. Od roku 2005 se světové trhy s biopotravinami potýkají se značným nedostatkem surovin, zejména ovoce, zeleniny, nápojů, obilnin, semen, bylin a koření.

Světová poptávka po bioproduktech zůstává velmi vysoká, mezi rokem 2005 a 2006 vzrostly celkové **prodeje ve světě o 5 miliard amerických dolarů**. Amarjit Sahota z Organic Monitor odhaduje celkový světový obrat v roce 2006 na 38,6 miliardy dolarů, což je dvojnásobek obratu roku 2000. Spotřebitelská poptávka po biopotravinách se koncentruje do Severní Ameriky a Evropy; tyto dva regiony mají 97% podíl na světovém obratu. Asie, Latinská Amerika a Austrálie jsou významnými exportéry bioproduktů. Od roku 2005 se světové trhy s biopotravinami potýkají se značným nedostatkem surovin, zejména ovoce, zeleniny, nápojů, obilnin, semen, bylin a koření. **BioObchod 4/08**

Ročenka: Český trh s biopotravinami 2008

Green marketing ve spolupráci s Českým a slovenským odborným nakladatelstvím připravují další aktualizované vydání ročenky Český trh s biopotravinami 2008. Spojením mediální síly největšího odborného vydavatelství v oblasti obchodu potravin a jedinečného know how marketingové agentury specializované na trh s biopotravinami vzniká materiál, který vám pomůže růst stejně strmě, jako roste český trh s biopotravinami. Ročenka nabídne detailní analýzu českého bio trhu. **BioObchod 4/08**

Maloobchodní síť BRNĚNKA nabízí biopotraviny

Maloobchodní síť BRNĚNKA, provozující na Jižní Moravě 227 prodejen potravin, rozšiřuje svoji nabídku biopotravin. Biopotraviny nyní nabízí nejen ve svých vlastních sedmi brněnských prodejnách, ale také v některých prodejnách svých frančízantů. BRNĚNKA si zaregistrovala logo „MOJE BIO“, se kterým se chce prezentovat a časem zavádět i svoje vlastní biopotraviny.

„BIO sortiment podporujeme také na nákupních dnech VELETRH NA VELETRHU, kde se dodavatelé BIO sortimentu mají možnost prezentovat všem členům sítě. Dále BIO podporujeme i zařazením jednotlivých položek do Letákových akcí. Uvažujeme i o speciálním promo letáku jen na BIO,“ říká **Marek Burian**, vedoucí největší prodejny sítě na ulici Purkyňova v Brně. *„Na prodejnách se snažíme biopotraviny maximálně zviditelnit – označením nad regálem, na podlaze, jednotlivé lišty, upoutávky přímo u zboží. V těchto regálech jsou vždy zakomponovány prvky dřeva, aby bylo hned na první pohled vidět, že jde o BIO,“* dodává Burian. Nedávno rekonstruovaná prodejna Pramen na Purkyňové ulici nabízí zákazníkům přibližně 450 bio položek. *„Snažíme se o pestrou škálu nabídky čerstvého bio zboží, od mléčných výrobků, přes každodenně čerstvé biopečivo, ovoce-zelenina, bio hovězí maso, bio vejce, ovocné šťávy a další. V sortimentu máme i produkty FAIR TRADE, který má vždy samostatný regál a je označen vodorovným i svislým značením,“* zdůrazňuje Marek Burian. **(tv)**

Vaření z biopotravin podruhé v Luhačovicích

V Luhačovicích se uskutečnil již druhý praktický seminář pro kuchaře zaměřený na úpravu biopotravin v kuchyni. Akci uspořádalo Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s. ve spolupráci se SOŠ Luhačovice v rámci projektu „Síť agro-envi“, který byl podpořen ESF a státním rozpočtem ČR. Seminář byl určen zejména kuchařům, kteří se seznámili nejen s principy a základy ekologického zemědělství, ale dostali také konkrétní praktické návody a recepty, jak mohou biopotraviny ve své praxi využít. **Vlastimil Kelbl**, šéfkuchař jídelny zdravé výživy REBIO z Brna vybral pro letošní seminář jedenáct vegetariánských jídel z biopotravin, která pak spolu s ostatními kuchaři přímo na místě připravoval. Pro seminář sám zajistil a přivezl většinu surovin, a jak sám poznamenal, ty se mu podařilo asi z 90% zajistit v kvalitě bio. Do přípravy pokrmů se pod jeho vedením zapojili téměř všichni účastníci.

Renata Vaculíková

První mezinárodní soutěž o nejlepší bioprodukt

Best of Organic – na Organic Marketing Foru 26. a 27. května ve Varšavě bude vyhlášen nejlepší bioprodukt roku!

Během **Organic Marketing Fora 2008**, které se koná v květnu ve Varšavě, bude poprvé pořádána soutěž **Best of Organic**, v níž bude udělena cena nejlepšímu bioproduktu roku. Porotou bude odborné publikum Organic Marketing Fora. Soutěží chce pořadatel mezinárodního oborového setkání, EkoConnect, prezentovat veřejnosti pestrost evropských biopotravin, a tím zvýšit poptávku spotřebitelů. Kromě toho chce také motivovat další výrobní a zpracovatelské podniky, aby se zabývaly ekologickým zemědělstvím a produkcí ekologických potravin. Všichni vystavovatelé fóra mají možnost své produkty přihlásit. Z velkého počtu žádostí budou vybrány tři nejlepší produkty roku 2008.

www.organic-marketing-forum.org

Obliba ekotašek stoupá

Stále více Čechů si odnáší domů nákupy v ekologických taškách, které jsou určeny pro vícenásobné použití a při jejichž výrobě jsou používány materiály nezatěžující životní prostředí. V některých obchodních řetězcích již prodej nových recyklovatelných tašek předčil spotřebu klasických igelitek. Například hypermarkety Interspar Ioni v září zahájily prodej tašek vyrobených z bramborového škrobu a do poloviny letošního ledna jich lidé koupili několik set tisíc. Zájem o tyto ekologické tašky byl podle generálního ředitele společnosti SPAR Česká obchodní společnost Martina Hrušky téměř dvakrát vyšší než o klasické igelitové tašky. Prodej jutových a recyklovatelných igelitových tašek si pochvaluje také společnost Tesco Stores ČR. *„Jutovou tašku, jejíž prodejní cena činí 40 korun a lze ji používat opakovaně, jsme našim zákazníkům představili v srpnu loňského roku. Od té doby se jich prodalo více než 105 tisíc kusů,“* uvedla mluvčí Tesco Stores ČR **Jana Matoušková**. ***Moderní obchod 3/08***

Prvá BIO reštaurácia na Slovensku

Prvú BIO reštauráciu **BIO Restaurant WEST** otvorili na Slovensku v Bratislave na kolibe v hoteli West. Priaznivci biostravy majú možnosť sa kvalitne najesť v reštaurácii, ktorá spĺňa nároky aj toho najnáročnejšieho biospotrebiteľa. Všetky produkty pochádzajú z prevažne slovenských, ale aj českých a rakúskych biofariem. V exkluzívnych priestoroch reštaurácie môžete ochutnať rôzne predjedlá, hlavné jedlá aj dezerty, ktoré si vás svojou prirodzene čistou chuťou okamžite získajú!

EKOLOGIE A BIO?

Vážení čtenáři Bio,

i když můžeme kvitovat s povděkem, že se téma biopotravin a ekologie objevuje v médiích trochu více než dříve, má to svá ALE.

Při okrajích komunikací můžeme vidět také první bilboardy s tématem BIO. Jsou součástí bohaté (28 mil. na tři roky) podpory státu a EU určené pro propagaci biopotravin. Jako vše, má i tato záležitost trochu odvrácenou tvář. Propagaci má svěřenu velká a zkušená společnost, která zajišťuje propagační kampaň jedním dechem pro auta Alfa Romeo i rychlé občerstvení KFC, nebo bankovní sektor nebo také značku KLASA. Prosím, profesionálové musí zvládnout vše. Zatím se učí za pochodu pohybovat se ve světě BIO, jak se svěřili někteří ekozemědělci, kteří se ocitli na těchto bilboardových plochách.

Zdá se, že se stále častěji budeme potýkat s dobrými záměry i jejich problematickým provedením a ještě s bohatějšími názory na tyto záměry – přehnaně záporné i bagatelizující. Například: názory na klimatické poruchy vedou jedny k velkým obavám a chtějí přibrzdit nezdravý ekonomický růst, jiní tvrdí, že: „Žádné ničení planety nevidím, nikdy v životě jsem neviděl a nemyslím, že nějaký vážný a rozumný člověk by to mohl říci.“ (Domnívá se Václav Klaus.)

Nebo taková skvělá myšlenka: ať si ty škody, že se něco nestaví, zaplatí ekologové! Zdržují věčnými stížnostmi a rozporováním akce. Vždyť přece nemůžeme bránit každou žábu nebo rostlinku – víte přece, co už jich stejně vyhynulo!

Jedněm nakonec nevadí problematická trasa dálnice Českým středohořím, statisíce nosnic v klecích, nebo že budou statisíce selátek dopravovány 800 kilometrů, a tam dokrmeny, a pak zase odvezeny dál – je to přece ekonomické pro levnější pracovní síly, krmivo z polí atd. Musíme se přece dopravit rychleji a najíst. Ať tedy vískа vydrží dopravou neúnosně zatíženou komunikaci i ten velkochov (třeba Solany velkoprasečák), vždyť ani odborníci proti tomu nic nemají. Druhým to vadí a brání se, vysvětlují, informují okolí, stěžují si. Stavíš se za ekologii a únosnou míru produkce – tedy proti maximálnímu zisku? Zaplať to! Možná ne financemi, ale třeba vlastními nervy a strpením pomluv.

Nejhorší na tom všem je právě etická stránka věci. Mohu tak jednoduše dobře propagovat produkt, o němž se dozvídám informace jaksi zprostředkovaně a nejsem s tím srostlý? Mohu jako odborník podpořit konvenční velkochov, byť se pohybuji v oboru bio? Možná mohu, protože jsem výborný ve svém oboru a odvedu práci profesionálně. Ale, jaksi to srdce a etiku v tom postrádat budeme, že?

Redakce Bio

Biobedničky se chystají na česká města

BRNO (Hnutí Duha/Econnect) – Místní a čerstvé biopotraviny přímo ze statku si mohou pořídit rodiny, které se ve svém městě přidají k takzvaným bioklubům. Na praktickém semináři radilo Hnutí DUHA, jak podobná neformální sdružení založit. Ekologická organizace zde také poprvé představila sadu nových publikací, které slouží jako praktický návod pro zájemce o vytvoření bioklubu. Každý si je může stáhnout zdarma na webové stránce www.ceskebiopotraviny.cz.

„Biokluby jsou elegantní způsob, jak nakoupit biopotraviny, které jsou zaručeně čerstvé a od místního zemědělce. Navíc máte jistotu, že peníze opravdu dostane statkář a většinu útraty neschlamstne supermarket. Osobně poznáte svého zemědělce, takže víte nejen co, ale také od koho jíte. Na semináři či v publikacích se lidé dozví, jak mohou s přáteli založit bioklub i ve svém městě," řekla **Kateřina Kotásková** z Hnutí DUHA.

Biokluby úspěšně fungují v řadě evropských měst. Sdružují se v nich rodiny či lidé, kteří chtějí odebírat biopotraviny přímo od nedalekých ekologických zemědělců. Vědí tak, čí zboží kupují, mohou svého statkáře osobně poznat a hlavně mají zaručený místní původ potravin. Zákazníci rovněž takto obejdou supermarkety, jež svoji nabídku často dovážejí z velké vzdálenosti a velkou většinu vydělaných peněz si ponechávají. V bioklubu veškerou útratu dostane přímo zemědělec. Rodiny v bioklubech si pravidelně – obvykle jednou týdně – objednávají potraviny podle své potřeby. V určený den pak dostanou domů nebo na domluvené místo bedničku se zbožím přímo od zemědělce.

Ekologická organizace zároveň vede kampaň **HLEDÁ SE ČESKÁ BUCHTA**, která chce hlavní výrobce – velké pekárny, mlékárny, výrobce uzenin či zpracovatele ovoce a zeleniny – přimět, aby do obchodů dodávali více domácích, českých biopotravin. Z biopotravin prodaných loni v českých **obchodech pocházelo z dovozu 62 procent**. **(red)**

(více na www.ceskebiopotraviny.cz)

První výstava zemědělské a potravinářské literatury

Na první výstavě AgroPublikace 2008 se představila zemědělská a potravinářská literatura

Ve dnech 18. až 20. března proběhla ve Velkém sále Domu zemědělské osvěty výstava knih „AgroPublikace". Výstavu se rozhodla uspořádat Zemědělská a potravinářská knihovna, aby připomněla 80. výročí otevření Ústřední slovanské zemědělské knihovny pro nejširší veřejnost. 18. březen 1928 se tak stal jedním z další dat s osmičkou, jež jsou letos pro Českou republiku tak významná.

Slavnostní zahájení výstavy proběhlo za účasti rektora České zemědělské univerzity prof. **Jana Hrona**, který spolu s předsedou Sdružení knihoven ČR **doc. Jaromírem Kubíčkem** a ředitelem ÚZPI **Ing. Josefem Vozkou** přestřihl pásku otevírající výstavu. Výstavy, která se konala pod záštitou ministra zemědělství a byla součástí 11. ročníku celostátního projektu Březen – měsíc internetu, se rovněž zúčastnil místopředseda Zemědělského výboru PSP ČR **Ing. Ladislav Skopal**.

Po tři dny byla výstava zdarma přístupná široké veřejnosti. Publikace z různých oborů zemědělství a potravinářství, např. z oblasti pedologie a ochrany půd, lesnictví, myslivosti, živočišné výroby, zemědělské techniky, zemědělské ekonomiky, ekologického zemědělství, ochrany rostlin, pivovarství a sladařství, výživy člověka či bezpečnosti potravin, na výstavě představilo celkem 14 vydavatelství.

Pět vystavovatelů představovaly veřejné výzkumné instituce a dalších pět organizace zřízené ministerstvem zemědělství, jeden vystavovatel byl soukromý výzkumný ústav. Představily se dvě významné zemědělské univerzity a jedno profesionální vydavatelství Profi Press, jež bylo zároveň mediálním partnerem výstavy.

K vidění byl rovněž staré tisky ze 16. a 17. století a raritní staré zemědělské a hospodářské učebnice z poloviny 19. století a začátku 20. století, které má Zemědělská a potravinářská knihovna ve svých fondech. Návštěvníci tak mohli obdivovat Mattioliho Herbář z roku 1562, Kreuter Buch od Hieronyma Bocka z roku 1556 a nádherné obrazové publikace květin a zvířat.

Slavnostního zahájení výstavy se zúčastnili zemědělští odborníci a ředitelé knihoven

Publikace z oblasti potravinářství představily kromě Zemědělské a potravinářské knihovny Výzkumný ústav potravinářský Praha a Výzkumný ústav pivovarský a sladařský. Ze svých fondů představila Zemědělská a potravinářská knihovna pouze omezený výběr publikací k oblasti potravinářství, výživy člověka a bezpečnosti potravin. Vždyť oblastí, v nichž představovala publikace, bylo celkem dvacet. Návštěvníci se zároveň

Ve velkém sále Domu zemědělské osvěty představilo své knihy 14 organizací

Na výstavě představila ZPK knihy z různých oborů zemědělství a potravinářství, jež uchovává ve svých fondech

mohli seznámit i s moderním provozem a službami Zemědělské a potravinářské knihovny, která má ve svém fondu i časopis BIO – měsíčník pro trvale udržitelný život, z jehož článků již bylo vytvořeno téměř 200 bibliografických záznamů do databáze České zemědělské a potravinářské bibliografie. Pro uživatele knihovny jsou bibliografické záznamy důležitým informačním zdrojem. Více informací o knihovně najdete na www.knihovna.uzpi.cz.

TEXT a FOTO: Martin Kvítek

Dotazy spotřebitelů biopotravin

Vy se ptáte:

Zajímalo by mě, jak se označují selata ušními známkami v biochovech, když jsou ve velkých výbězích s prasnicemi a kancem. Musí přece při tom kvíkat a prasnice může napadnout chovatele, a to nemluvím o stresu. Můžete to prosím zjistit?

Děkuji **Zdeněk P.**

My odpovídáme:

Selata se ve všech chovech označují pouze tetováním do ucha pětimístným kódem chovatele. Pokud se jedná o chovná zvířata, doznačují se při zařazení do chovu, např. ušní známkou, nebo čipem. Selata se tetují před odstavem, zejména v individuálních porodních boxech, kde má chovatel dostatek prostoru na bezpečný ústup.

Ve spolupráci s poradcem v EZ Ing. Vladimírem Lačňákem zpracoval ***Jan Valeška,*** *PRO-BIO LIGA*

Výsledky průzkumu NABÍDKY NEKLECOVÝCH VAJEC

obchodními řetězci v České republice

Většina slepic v zemědělském výrobním sektoru je chována v ČR i v EU v klecích. V nich jsou slepice zavřené neustále, 24 hodin, každý den po celé období své snůšky (12–14 měsíců). Být v kleci je pro slepice, tak jako pro každého živého tvora, utrpením.

Směrnice EU zakazuje chov slepic v těch nejmenších – tzv. nezdokonalených klecích od roku 2012, některé země EU se však snaží o jeho odložení – pod vlivem tlaku vaječného průmyslu. V některých zemích EU ale tento zákaz platí již nyní nebo bude platit před rokem 2012.

Pro udržení zákazu je mimo jiné také třeba, aby spotřebitelé měli možnost zakoupit jiná vejce, než ta z klecí. Zákazník by měl mít možnost výběru, a tím také možnost ovlivnit způsoby chovu nosnic. Zejména obchodní řetězce a aliance mají tak velkou moc a velký vliv na zemědělský výrobní sektor.

V mnoha západních zemích již velký počet řetězců – a v některých zemích všechny – nabízejí jen vejce z neklecových chovů. Jaká je situace v České republice? Jak může nakupující poznat z jakého systému chovu vejce pochází? To zjišťovala Společnost pro zvířata v druhé polovině roku 2007.

Situace se v České republice mírně zlepšuje: nejsme sice tak daleko, jako třeba v jiných EU zemích, kde mnoho obchodních řetězců žádná klecová vejce nenabízí, ale před třemi lety bychom marně v supermarketech hledali jiná vejce než ta klecová. Přitom v některých z nich tvoří nyní vejce z jiných než klecových chovů i 10 % nabídky vajec, a to je určitě povzbudivá zpráva. Zejména proto, že 97 % slepic v komerčním zemědělském sektoru ČR je stále uvězněno v klecích.

Způsoby chovu slepic

Slepice, které zemědělský průmysl nazývá nosnicemi, mohou být producenty vajec chovány několika způsoby. Převládajícím typem chovu nosnic v České republice i Evropě je chov slepic v klecích. Dalšími typy jsou chovy nosnic v halách na podestýlce, chov volný s venkovním výběhem a chov ekologický.

Existují dva možné způsoby chovu slepic v klecích:

chov v klecích nezdokonalených a obohacených.

Chov v klecích nezdokonalených (neobohacených) poskytuje slepicím životní prostor menší než je velikost listu papíru A4. Slepice jsou namačkány jedna na druhou, umístěny v holé prázdné drátěné kleci, mohou jen vpředu klece z pásových dopravníků přijímat krmivo, v zadní části klece padají na dopravník snesená vejce.

Druhým typem jsou klece obohacené (zdokonalené), jejich zavádění do praxe se teprve rozbíhá. Slepice zde musí mít k dispozici hnízdo, bidýlko, podklad s materiálem na popelení, vybavení na obrušování drápů a životní prostor o něco větší než je zmíněná velikost listu papíru formátu A4.

Chov v halách na podestýlce je chov, kde se mohou slepice v hale volně pohybovat, ven se však také nikdy nedostanou. Podlaha je z jedné třetiny pokryta podestýlkou ze slámy, písku nebo hoblin a pod., slepice snášejí vejce do hnízd. Je zde veliká prašnost, slepice jsou volně v obrovském hejnu. Existují typy chovu s použitím etáží – bidýlka a hnízda jsou umístěna nad sebou.

Chov volný s výběhem znamená volný způsob chovu slepic uvnitř v hale s volným průchodem ven do výběhu nebo voliéry (pokud zrovna není v platnosti zákaz výběhu ven z důvodu ptačí chřipky).

Chov ekologický je podobný jako chov volný s výběhem s tím rozdílem, že chovatel musí z 90 procent

krmit slepice kvalitním ekologickým krmením, nepoužívat doplňující medikamenty, a navíc splňovat všechny podmínky stanovené v zákoně o ekologickém zemědělství. Slepice jsou v menších hejnech, což je přirozenější.

Směrnice EU

Podmínky výše uvedených způsobů chovu upravuje směrnice Rady EU č. 1999/74/ES. Směrnice také stanoví ukončení chovu slepic v nezdokonalených klecích od 1. 1. 2012 v EU. Zmíněné klece obohacené by měly být náhradou za klece nezdokonalené, ale z hlediska zajištění dobrých životních podmínek (welfare) slepic jsou velmi sporné.

Chov slepic v ČR

V České republice je ročně chováno 9–10 miliónů slepic určených ke snášení vajec.

Z tohoto počtu jich je přibližně 50–55 % chováno v zemědělském výrobním sektoru. Slepice jsou zde chovány intenzivním způsobem, přes 97 % z nich v naprosto nevyhovujících podmínkách klecových systémů. Přibližně 2,7 % slepic je chováno na podestýlce v halách (zdroj MZe).

A v ČR po několik let produkují ekologická – biovejce pouze dva chovatelé, další pomalu začínají.

Slepice v kleci trpí

Není třeba příliš zdůrazňovat, že každé zvíře uvězněné v kleci, nebo v jakémkoliv malém prostoru, trpí. Slepice v klecovém systému chovu stráví celý svůj život, dlouhý přibližně 13–14 měsíců, namačkané v kleci, a to nepřetržitě bez možnosti někdy vyjít z klece ven.

Rozměry klece slepici ani neumožní protažení křídel a celého těla (pro protažení jednoho křídla potřebuje nejméně 900 cm^2), drátěná kovová podlaha má na svědomí bolestivé otlaky a přerostlé paráty, klec často neumožňuje zcela vzpřímený postoj. Z nedostatku pohybu trpí ptáci osteoporózou, jejich kosti jsou velmi křehké a často se lámou. Z prašného tmavého prostředí se za celý svůj život nedostanou ven na přirozené světlo. Intenzivní zemědělství degradovalo tyto tvory na stroje, kterým je dovoleno jen přijímat krmivo a snášet vejce – nic víc.

Změna k lepšímu je možná – a v rukou ji má každý jednotlivý zákazník, který nakupuje vejce v obchodě (a nemá to štěstí, že může odebírat vejce přímo od drobnochovatelů či příbuzných na venkově). Tím, jaká vejce zákazník při nákupu zvolí, vytváří poptávku a určuje tak, jaká vejce budou „produkována“ a za jakých podmínek.

Nabídka neklecových vajec v zahraničí V porovnání s některými členskými státy EU je nabídka neklecových vajec v obchodech a uvědomění si zbytečného utrpení nosnic v klecích u nás, bohužel, ale stále mizivá.

❒ Pozitivním příkladem je Rakousko, kde již od roku 2007 nenabízí žádný se supermarketů vejce z klecí a kde byl stanoven zákaz chovu nosnic v obou typech klecí na rok 2009.

❒ Ani v supermarketech v Nizozemí klecová vejce již nenajdete.

Další informace k chovu slepic v klecích a ke směrnici, která stanoví zákaz užití nezdokonalených klecí od roku 2012 jsou na www.spolecnostprozvirata.cz, odkaz Slepice, odkaz Víte, jaká vejce kupujete?

Děkujeme za jakoukoliv finanční pomoc. Číslo účtu: 158182860 / 0300
Společnost pro zvířata – z. o. ČSOP, březen 2008

Výsledky průzkumu NABÍDKY NEKLECOVÝCH VAJEC obchodními řetězci v České republice

❒ Na dobré cestě jsou také ve Velké Británii – pět velkých supermarketů (jako je např. Waitrose a Marks & Spencer) zde přestalo klecová vejce prodávat a některé z nich ani klecová vejce nepoužívají při výrobě svých výrobků (v sušené podobě aj.).

❒ V Belgii se k pěti supermarketům přidal dokonce i řetězec rychlého občerstvení Mc Donald's.2

❒ V Německu platí zákaz chovu v nezdokonalených klecích od roku 2007, s výjimkami do roku 2009.

❒ Ve Švédsku je 50 procent produkce vajec z neklecových systémů, v Dánsku 40 procent.

❒

Povinné označování vajec v EU

Z jakého chovu vejce pocházejí lze zjistit podle slovního označení na krabičce s vejci a prvního čísla kódu přímo na vejci:

Vejce z klecového chovu – kód 3
Vejce z chovu v hale, z podestýlky – kód 2
Vejce z volného výběhu – kód 1
Vejce z ekologického chovu – kód 0

U nás se, bohužel, zákazník setká nejčastěji s vejci z klecového chovu, zřídka a pouze jen v několika větších obchodních řetězcích zakoupí vejce z podestýlky, nebo vajíčka nejkvalitnější – a z hlediska welfare nejšetrnější k přirozeným potřebám slepic – biovejce z ekologického chovu. Vejce z volného výběhu u nás zatím nejsou v obchodech k dostání.

Průměrná roční spotřeba na obyvatele České republiky byla v roce 2007, podle údajů Ministerstva zemědělství, 249 ks vajec na osobu. Cílem průzkumu bylo zjistit, které velké obchodní řetězce v České republice nabízejí ve svém sortimentu neklecová vejce, a z jakého způsobu chovu. Věříme, že obchodníci v ČR (prozatím hlavně velké řetězce) tak reagují na poptávku zákazníků

po vejcích, jejichž levná cena není vykoupena utrpením zvířat.

Z průzkumu veřejného mínění členských států EU Eurobarometru vyplývá, že téměř 50 % dotazovaných zákazníků je ochotno si za vejce v obchodě připlatit a zajistit tak slepicím lepší životní podmínky.1

Průzkum a výsledky

Průzkum byl proveden formou dotazníku, který byl zaslán třinácti velkým obchodním řetězcům (a nákupním alianciím) v České republice, v polovině roku 2007: Kaufland ČR v.o.s.; Lidl v.o.s.; Makro Cash & Carry ČR; s.r.o.; Norma k.s.; Penny Market s.r.o.; Plus – Discount s.r.o.; Tesco stores ČR a.s.; Ahold ČR a.s. – Albert; Ahold ČR a. s. – Hypernova; Billa s.r.o.; COOP Centrum družstvo; Globus ČR k.s.; Interspar Spar ČOS s.r.o.

Ze zmíněného počtu oslovených super/hypermarketů nám vyplněný dotazník zpět zaslalo šest společností. Pět neodpovědělo vůbec i přes opětovné telefonáty, e-maily a dopisy z naší strany. Dva se vyjádřily, že nemají zájem o spolupráci.

Tabulka č. 2

Název obchodního řetězce (aliance)	zahájení/rozšíření prodeje neklecových vajec
Lidl v.o.s.	ANO
Norma k.s.	NE
Albert (Ahold a.s.)	ANO
Hypernova (Ahold a.s.)	ANO
Coop Centrum družstvo	nedisponují informacemi
Interspar Spar COS	NE

Tabulka č. 1

Název obchodního řetězce (aliance)	klecová vejce	vejce z podestýlky	biovejce
Lidl v.o.s.	ANO	NE	NE
Norma k.s.	ANO	NE	NE
Albert (Ahold a.s.)	ANO	ANO	ANO
Hypernova (Ahold a.s.)	ANO	ANO	ANO
Coop Centrum družstvo	nedisponují informacemi	nedisponují informacemi	nedisponují informacemi
Interspar Spar ČOS s.r.o.	ANO	ANO	NE

Z tabulky č. 1 je zřejmé, že nabídka vajec z podestýlky nebo biovajec, u společností, jejichž zástupci spolupracovali na projektu, je velmi nízká.

- Společnost Ahold a. s. nabízí v sortimentu neklecových vajec největší výběr. Biovejce tvoří 1 % v celkovém prodeji vajec v hypermarketech Hypernova (nabízí je 51 Hypernov) a 0,2 % v supermarketech Albert (46 Albertů). Vejce z podestýlky tvoří v celkovém prodeji vajec 7 % v hypermarketech Hypernova (v 53 Hypernovách) a 10 % v supermarketech Albert (243 Albertů).
- Společnost Interspar Spar COS s. r. o. nabízí zákazníkům jen vejce z podestýlky, dle zástupců společnosti se jedná o 10 % sortimentu vajec, vejce jsou českého původu.
- Společnost Coop Centrum družstvo o sortimentu vajec svých prodejen nemá informace.
- Diskontní společnosti Lidl v.o.s. a Norma k.s. nabízejí prozatím jen vejce z klecových systémů.

U společností, které na projektu nespolupracovaly a nemáme tedy k dispozici vyjádření jejich zástupců, jsme navštívili namátkově několik prodejen z každého řetězce. Nejedná se tedy o údaje, které by nám poskytli zástupci dané společnosti. Podestýlková vejce byla v nabídce v řetězcích: Tesco, Stores ČR, Globus ČR k. s. a v Billa s. r. o. Vejce v biokvalitě bylo možné zakoupit v některých prodejnách Billa s. r. o. a v prodejnách Plus – Discount s. r. o. (dovoz z Německa).

Tabulka 2: Plány na rozšíření nabídky neklecových vajec ve svých prodejnách, případně na zahájení prodeje, pokud neklecová vejce daná společnost nenabízí. Tabulka 3: Nejčastější překážky, které brání rozšíření sortimentu o větší množství neklecových vajec nebo brání zahájení jejich prodeje.

Řada zástupců dotazovaných obchodních řetězců uvedla jako důvod nedostatečnou poptávku ze strany zákazníků po tomto artiklu kvůli vysoké ceně. Z výzkumu veřejného mínění nicméně vyplývá, že řada zákazníků by si ráda za vejce, které pocházejí od slepic chovaných v humánnějších podmínkách, připlatila (v některých řetězcích, které neklecová vejce nabízejí, jsme se setkali s vyprodanými regály biovajec).

Ekologičtí zemědělci chovající nosnice nám naopak uvedli, že je velký zájem ze strany řetězců o jejich vejce, ale bohužel, tak velké množství biovajec nejsou schopni prozatím nabídnout. Stejně tak zástupci společnosti Ahold Czech republic a.s. uvedli, že neklecových vajec od českých producentů je nedostatečné množství. Je proto třeba ze strany veřejnosti projevit otevřený zájem o vejce získaná od slepic chovaných v šetrnějších podmínkách. Motivovat tak české chovatele k přechodu z konvenčního chovu nosnic na chov ekologický nebo chov s volným výběhem. Dále také žádat účinnou podporu státu pro chovy berouci ohled na dobré životní podmínky (welfare) slepic.

Obchodní řetězce a aliance v České republice nabízejí svým zákazníkům, v porovnání s řadou států Evropské unie, stále velmi nedostatečné množství vajec, která pocházejí z chovů respektujících přirozené potřeby nosnic (původ vajec obsažených ve výrobcích není na obalu značen, protože se nejedná o povinný údaj).

Nicméně kroky k lepšímu mohou – a podle Společnosti pro zvířata by měly – podniknout jak obchodní řetězce, tak i sami zákazníci. Svou činností by měl ke zlepšení situace přispět i stát. Obchodní řetězce, které stále nabízejí jen vejce od nosnic z klecových chovů, by měly rozšířit svůj sortiment i o vejce

Tabulka č. 3

Název obchodního řetězce (aliance)	zahájení/rozšíření prodeje neklecových vajec
Lidl v.o.s.	vysoká cena, malá poptávka
Norma k.s.	vysoká cena
Albert (Ahold a.s.)	nedostatečná nabídka neklecových vajec od českých producentů
Hypernova (Ahold a.s.)	nedostatečná nabídka neklecových vajec od českých producentů
Coop Centrum družstvo	nedisponují informacemi
Interspar Spar COS s.r.o.	vyšší cena vajec pro zákazníky

Výsledky průzkumu...

neklecová. Zákazníci by měli více otevřeně projevit svůj zájem o tento sortiment – a to dotazy přímo v obchodech a písemně zástupcům společností a ministerstvu zemědělství.

Člověk, který nesouhlasí s utrpením živých tvorů a s jejich „chovem" v tak otřesných podmínkách, které mají slepice v kleci, by měl přestat tato vejce konzumovat a podporovat svým nákupem chov slepic ve vhodných chovech. Tím prospěje svému zdraví

a životnímu prostředí, uleví svému svědomí a zároveň podpoří producenta, který tyto slepice chová.

Stát by měl účinně podporovat producenty neklecových vajec a pracovat na vyšší informovanosti občanů ohledně pozitivních vlivů volných chovů s výběhem na chovaná zvířata a ekologického zemědělství na zvířata, lidské zdraví a naše životní prostředí. Stát by měl také důsledně kontrolovat značení krabiček vajec – původ vajec je označen velmi malým, často nečitelným písmem. Krabička s vejci z klecového chovu často nese zavádějící a lživé obrázky slepic ve volném výběhu na rozkvetlé louce. Přitom tyto slepice za celý svůj život louku neuvidí, maximálně z přepravní bedny při transportu na jatka.

Při evropském průzkumu (Eurobarometer) v roce 2006 bylo zjištěno, že většina občanů EU je ochotná zaplatit více za vyšší welfare slepic. Již nyní v několika EU zemích pochází asi 50 % vajec prodávaných v obchodech z neklecových systémů. Zákaz chovu slepic v klecích odráží silný veřejný nesouhlas s tímto systémem. 58 % respondentů v průzkumu označovalo welfare slepic/nosnic jako velmi špatný. A 78 % respondentů uvedlo, že stav welfare slepic je nedostatečný až velmi špatný.

Dita Michaličková

bio park s.r.o.

Vykupujeme býky a jalovice v jateční váze z ekologických chovů

- **k cenám dle SEUROP příplatek za biokvalitu**
- **celoroční spolupráce**

Tel: +420 603 546 369

SLEPICÍM PRÝ CHYBĚJÍ STROMY

Drůbež v tzv. free-range velkochovech pohrdá nabízenou svobodou výběhů a celé dny „dřepí" v drůbežárnách. Britští vědci zjistili, že za to mohou stromy.

Evropská unie garantuje domácím zvířatům „lidské" životní podmínky. Tamější spotřebitelé si rádi připlatí nějaký ten eurocent, pokud se jim dostane ujištění, že si kupují potraviny ze zvířat, která strávila svůj život v relativní pohodě. Příkladem je tzv. free-range chov drůbeže, který má být lidštější alternativou „koncentrákovému" chovu v klasických drůbežárnách. Značku **„free.range"** a patřičnou cenu si zaslouží jen maso a vejce z drůbeže, která má denně osm hodin přístup k výběhu pod otevřenou oblohou.

Zatímco nakupující hospodyňka sahá hlouběji do peněženky, aby zaplatila drůbeži lepší životní podmínky, drůbež sama se chová, jako kdyby toužila potvrdit nevalnou pověst „slepičích mozků". Slepice se do výběhu dvakrát nehrnou. **Marian Dawkinsová** a její tým z věhlasné University of Oxford podnikl v hrabství Lincolnshire rozsáhlý výzkum, aby záhadu zápecnických slepic rozlouskl. Nejprve vědci potvrdili, že plných 85% slepic výběh skutečně nijak zvlášť nevábí. Slepice prakticky nevystrčí zobák z drůbežárny. Jediné, co je přeci jen dokáže vylákat ven, jsou stromy. Farmy, které byly obklopeny vysokým stromovím se pyšnily podstatně vyšším podílem slepic „na vycházce".

FOTO: PRO-BIO Svaz

Dawkinsová je přesvědčena, že za to může atavistický pud, který přežívá v domácích kurech jako dědictví po divokých předcích obývajících bambusové pralesy jihovýchodní Asie. Navíc skýtá stromoví drůbeži chládek, závětří a úkryt před útoky dravců.

Dawkinsová se ostře brání tomu, aby výsledky jejího výzkumu byly interpretovány jako rehabilitace uzavřeného chovu. *„Je to naše chyba, že neuvažujeme o věcech z drůbežího hlediska,"* prohlásila bioložka.

A tak se nabízíme free-range chovům zcela nezištně nápad na jedno maličké vylepšeníčko. Co takhle vysázet ve výběhu pro slepice takový malý bambusový háječek?

Jaroslav Petr

http://www.osel.cz/index.php?clanek=546

EKONOMIKA (podle údajů CIWF)

Zákaz chovu slepic v klecích zvýší cenu vajec jen nepatrně, pouze o několik euro centů. Náklady pro změnu systému na více humánní jsou často nadhodnocené. Sociálně ekonomická zpráva, připravená pro evropskou komisi, ukazuje, že produkce vejce z volných chovů stojí pouze o 2,6 euro centů více než produkce vejce z klece a produkce vejce z chovu v halách stojí více o 1,3 euro centů. Tyto náklady navíc nesmí být nechány na úhradu jen farmářům. Měly by je hradit zákazníci. Pro každého to bude znamenat navíc pouze několik euro centů týdně. Průměrná roční spotřeba v EU je 220 vajec za rok na člověka (včetně vajec ve výrobcích). To znamená, že zákazníci by mohli vyměnit vejce klecová za vejce z hal za příplatek pouze 5,5 euro centů za týden a za vejce z volných chovů za příplatek 11 euro centů týdně.

Importy

Průmysl se obává, že zákaz chovu nosnic v klecích způsobí zvýšený import, ne vajec ve skořápkách, ale vaječných produktů, které se používají do zpracovávaných potravin. Ale sociálně ekonomická studie připravená pro komisi odhaduje, že importy se zvýší pouze o 3–4 %. To je velmi malý nárůst, protože i současný import je velmi nízký.

Zdroj: http://lidskebestie.blog.cz/0612/slepice-2

Zajímavý veletrh zelené energie ve Walsu

Dosud největší evropský veletrh zelené energie a efektivního využívání přírodních zdrojů proběhl začátkem března v rakouském Walsu nedaleko Lince. Stručně: vše o bydlení a domech se zaměřením na šetrnost k přírodě i úsporu financí. Poradenské středisko Energy Centre České Budějovice v rámci partnerství Jihočeského kraje se sousední spolkovou zemí Horní Rakousy již tradičně vypravuje na tyto výstavy autobusové zájezdy a zajišťuje společné prohlídky veletrhu v českém jazyce. Čeština zní i mezi vystavovateli, například firma BIOMAC inženýra Zdeňka Černého z Brníčka u Uničova zde vystavovala široký sortiment dřevěných briket a pelet. Asi 800 vystavovatelů vytváří dobré konkurenční prostředí pro vývoj a využívání alternativních, šetrných energií a obrovský zájem návštěvníků to podporuje. Příští ročník bude již 25. Na začátek března 2009 si lze tedy naplánovat zajímavý poznávací výlet a obhlédnout nové ekologické trendy v bydlení. **(jap)**

Romantika i starosti v Mlýnickém Dvoře u Štítů

Můj životní úděl s BIOVAJÍČKY

MLÝNICKÝ DVŮR – Opuštěného teletníku se „ujal“ Pavel Kýr v roce 2006 a přeměnil jej v ekologický chov nosnic a začal na trh dodávat zatím chybějící produkt – biovejce – ve větším množství. Rok 2006 byl pro něho s odbytem velmi těžký a nebýt v odbytu ve velkoobchodním řetězci, pravděpodobně by s jejich produkcí musel skončit.

Pavel Kýr začal hospodařit na 13 ha vrácených pozemků již v roce 1992, ale ještě přitom učil v zemědělském učilišti v Lipce. V roce 2004 definitivně odešel ze školství a založil Bioranch, s. r. o. Začátky byly přes romantické zážitky, které při hospodaření můžete zažít velmi těžké. Platby na hektar jsou dobré, ale je se vším spojeno příliš mnoho administrativy a hlavně jsou kon-

Anna Bartošková při lepení štítků na přenosky

venční hospodářství podporována více. Nebyla ani stejná startovní čára při privatizaci. Tak hodnotí Pavel Kýr situaci na začátku ekologického zemědělství. Dnes má 90 hektarů a kromě ekologického chovu slepic také chová dobytek na trvalých travních porostech.

Jaké mají slepice podmínky v chovu

Ekologický chov drůbeže a tedy také nosnic je charakterizován tím, že jsou chovány na podestýlce, s dostatkem místa pro pohyb a možností výběhu – v chráněném přístřešku, kde se mohou popelit a potom i na trávníku. Je povoleno chovat šest slepic na metru čtverečním a pro svůj výběh mají mít prostor 4 m^2. V době naší návštěvy byly slepice především v hale, jen pár jich využilo možnost popelení na čerstvém vzduchu. Byl chladný den, a tak se držely spíše v teple haly.

V hale má hospodář kolem 1300 kusů slepic. Nakoupil jich ale 1500 – bohužel dochází někdy k velkému úhynu, než si nosnice zvyknou, mohou se samy od sebe nakupit na jedno místo a ty spodní se tak udusí. Ke ztrátám dochází i při výběhu venku – podhrabou se a nedohledají se, nebo může přijít nějaká škodná.

Počáteční investice jen do hejna slepic je nemalá, protože se nosnice kupují v Rakousku (platí se předem – kolem 200 Kč za nosnici) a musí se nakoupit celé hejno. Dvě hejna slepic různého stáří se spolu nesnesou. Potom přijde na řadu drahé krmení – krmná směs se kupuje také v Rakousku. Je předem připravená, certifikovaná v bio kvalitě a splňuje požadavky pro dobrou výživu nosnice. K této základní směsi (550 eur za tunu) se dodávají jen občas odpadní zlomky a otruby (bio) ze mlýna v PRO-BIO Staré Město pod Sněžníkem. Složitou situaci s nákupem nosnic i krmením v zahraničí pomohla Pavlu Kýrovi překonat Ing. Jiřina Pavelková jako poradkyně Svazu PRO-BIO, a také dobrou znalostí němčiny.

Aby slepice dobře nesly i v zimě, musí se jim přitápět. Také je třeba uvažovat, že vajíčko se prodraží i tím, že slepice spotřebuje vyšší dávku krmení protože má volnost a má větší pohyb. Volnost pohybu znamená ale větší prašnost v hale na podestýlce, která není ze slámy (ta v sobě skrývá nebezpečí vyššího přenosu bakterií do vajíček), ale skládá se z písku a pilin. Musí se pravidelně měnit. Pavlu Kýrovi se dobře osvědčila také jedna dobrá rada ze Slovenska, svítit slepicím červeným světlem: Slepice se totiž tolik vzájemně neozobávají. *"Vejce slepice snášejí do hnízd v boudě umístěné v hale. Ne všechny to ale ´dodržují'. Takže musíme vajíčka sbírat také po hale a nebo po venku. Každá slípka ale potom nese stále na stejné místo,“* říká Pavel Kýr. *„Náklady, které jsou s ekologickým chovem spojeny, by v konvenčním klecovém odchovu stačily na vajíčka tři!“*

„Dokud nejsem po krk ve hnoju, tak mne to nebaví!“ říká Pavel Kýr

Biovejce na cestách

Ekologická produkce vajec sice není jen o byznysu, ale na ekonomičnost se musí hospodář také dostat. Proto se musí chovat alespoň 1000 kusů slepic. Takovéto velko-eko-chovy jsou zatím v republice dva. Zatímco těch menších je více a nejvíc zřejmě klasických slepic na dvorku, najdete je asi u každého ekosedláka.

Vajíčka se po sebrání, hlavně ta nesnesená do hnízd, musí očisti, a to tak šetrně, aby se ze skořápky neodstranila přirozená ochranná vrstva. Možná se brzy, podle slov Pavla Kýra, *„objeví staronová metoda čištění vajec pomocí roztoku vodního skla.“* Potom se třídí a ukládají do krabiček po šesti a na farmě opět ručně olepují etiketou.

Donedávna vozil týdenní snůšku vajec do třídírny v Hradci Králové. Právě v dubnu přichystal k certifikaci vlastní třídírnu vajíček v přistavěných stavebních buňkách. Nároky na menšího zpracovatele jsou ale stejné jako u toho největšího. V třídírně musí být šatna pro pracovníky, umývárna, čistá šatna a pak teprve provozní prostor třídírny a chlazený sklad. Nyní trochu více jedná s veterináři a hygieniky než s certifikačními inspektory kontrolní organizace, aby splnil předpisy.

Při tak velké produkci vajec – až 1000 kusů denně – se nelze spoléhat na prodej vajec ze dvora, proto vajíčka putují chladícím autem k obchodníkům a dalším spotřebitelům. Velká část zejména k potravinářskému řetězci a další část do Prahy, kde je největší odbytové místo. Po celou dobu se sleduje teplota při uskladnění.

Na otázku, jak je spokojený s odbytem říká: *„Jsem spokojený, třeba také s chováním řetězce Billa, platí včas*

➪

PERMAkultura ...a VODA

Voda je základním předmětem permakulturních dizajnů. Většina aktivit v permakulturním systému se váže k jejímu zadržení, vícenásobnému a víceúčelovému využití. V zemích třetího světa jsou permakulturní systémy postaveny převážně na zadržení, případně vyčištění a znovuvyužití vody. Mnohé postupy byly používány v Indii ještě před příchodem Angličanů (čištění vody biologicky ve vhodných ekosystémech vytvořených podle přirozených vzorů, znovuvyužití vody např. na zálivku apod.). Jiné prvky byly vymyšleny a vyrobeny v permakultuře (zařízení na zadržení vody v pouštích a podpoření tak následného přirozeného ozelenění těchto oblastí.) V zemích s dlouhým obdobím sucha slouží k prodloužení doby, kdy je voda v půdě, hliněné nádoby, do nichž je voda sváděna. Ta pak postupně prosakuje do okolní půdy.

A ačkoli v naší republice jsou prameniště mnoha evropských řek a spousta mokřadů, jsou i zde místa s nedostatkem vody a jejich počet stoupá. Proč? To, že odlesňováním mizí voda z krajiny rychleji, protože lesy jsou hlavním činitelem zadržujícím vodu, se dočteme na mnoha místech. Ale málo se hovoří a snad ani nepíše o zastavovaných plochách. Jejich počet neustále vzrůstá. A je jedno, jestli jsou to nové či rozšířené silnice nebo orná půda přeměněna v průmyslovou zónu. Voda se tak v krajině při přívalových a vytrvalých srážkách rychle nashromáždí, ale nezasákne (povodně) a rychle odteče (následná sucha).

A právě permakultura staví na zvýšení zasákavosti vody na pozemku a v celé krajině. Jak? Jsou to např. úpravy terénu, uvedené v minulém čísle, jako terasování svahů a svejly a samozřejmě podle přírodního vzoru několikapatrová („stohovaná“) výsadba (půdopokryvné byliny, byliny, nízké keře, vysoké keře, stromy).

Na rovině vyhledáváme podmáčená místa k vytvoření **tůní**, případně i umělých **jezírek**. Těch zvláště pro vodu dešťovou, zachycenou ze střech. Zavlažila-li nám dešťovka zelenou střechu, může být při vhodném substrátu i pročištěná a znovu využitelná na praní, umývání, případně splachování. U nás již existují firmy, které vám zbudují systém využití dešťové vody v domě. Jak jezírka, tak i zelené střechy zvlhčují klima, zmírňují tím teplotní rozdíly během roku a v místě se tak vytváří příjemné mikroklima.

Permakulturní jezírko Znamínkových z Poděbrad

V permakulturních systémech se snažíme využít i vodu odpadní. Používáme-li kompostovací záchody, je systém jednodušší. Stačí kořenová čistička (4x4m/os) s přepadem do jezírka, které, osázené okrasnými vodními a vlhkomilnými rostlinami (ty mají také čistící efekt), může dotvářet klidovou a meditativní zónu u domu. Při běžném, splachovacím záchodě je třeba ještě tříkomorový septik. Čistící efekt lze zvýšit vytvořením dvou jezírek s přepadem z jednoho do druhého po kamenité či štěrkové kaskádě, či přes flowformy (kaskádovitě uspořádané mísy, nutící svým tvarem vodu probíhat ve smyčkách skrz ně).

Také využíváme zahradníkům známý **systém kapkové závlahy**. Např. voda svedená ze střechy je vedena děrovanou trubicí pod povrchem záhonu okurek ve skleníku. (Na jejich listech se pak nedrží voda jako při svrchní závlaze a nedochází k množení houbových chorob.) Naše kamarádka k tomu účelu spojila a proděrovala pet lahve. Zásobník na vodu je možno využít k vytápění. Např. sud natřený na černo brzy z jara a pozdě na podzim prodlouží sezónu jinak nevytápěného skleníku. (Tmavá barva pohlcuje sluneční záření, voda akumuluje teplo.) Přes léto sud buď vyndáme, nebo obalíme hliníkovou folií, nebo skleník zastiňujeme popínavými rostlinami.

Na stejném principu lze využít v domě skleněnou nádobu tvořící část stěny, do níž se, byť jen třeba část dne, opírá slunce.

KD 3/2004

Můj životní...

a nepokutují mne, když plním smluvní dodávku třeba jen z 60 %. Slibuji, že brzy se dodávky vajíček zvýší, stavím totiž další halu a budu zase schopen dodávat biovajíčka opět také do menších prodejen. Obnovím dodávku do pražských bioobchodů, také do hotelu Intercontinetal...“ Vajíčka musí rozvážet jeho firma sama. Zatím chybí nějaké odbytové družstvo. Ale aby nebylo vše tak ideální, najdou se mezi odběrateli také neplatiči – možná právě oni se „postarali“ o to, že dal ekofarmář přednost odbytu v obchodním řetězci. Tady nelze spoléhat na prodej vajec ze dvora, i když se zde zapisují zájemci o křapky do pořadníku, aby se na ně dostalo.

Právě s tím odbytem, jak tvrdil, se koupal předloni v tom pomyslném hnoji až po krk. Ale, s úsměvem říká, že to zdrcení potížemi jej vlastně nutí vymyslet cestu, jak z toho ven. A to jej pohání dopředu.

Biovajíčko má jinou chuť

Složení výživných látek biovajíčka nebude asi výrazně jiné než u konvenčního. Ale chuť jiná je. Když pomineme chuť nafty či benzinu, která putuje s dovezenými biovajíčky ze zahraničí – ani po republice se neumějí přemísťovat pomocí časoprostoru - je biovajíčko podle slov Pavla Kýra opravdu chutnější, má více sušiny a je hutnější. Sám je nadšeným konzumentem vajec. Nevadí mu v jakémkoli množství. A pověsti o výši cholesterolu v nich jsou již překonané.

Biovejce si pochvalují také například v biopekárně Zemanka. Proto má Pavel Kýr představu i o budoucím rozvoji ve firmě. Chce dotáhnout nejen odbyt do prodejen, ale také začít zpracovávat v dalším malém provozu právě ta trochu poškozená vajíčka. Ta by se ihned využila např. v pekařské produkci a s vajíčky by mohly začít putovat další hotové vaječné bioprodukty do prodejen.

Biovejce má chuť nejen volného pohybu slepice, zelené trávy, možná i čerstvě poražených starých stromů na pozemku, které brzy nahradí ovocný sad pro výběh slepic. Tam se k chuti přidá i vůně jablíček a dalšího ovoce. Biovejce má ale nezanedbatelnou „chuť“ pro samu obec – a to zkultivované části Mlýnického Dvora a dalších pracovních míst, které se na ekochov mohou nabalit.

Miroslava Vohralíková

Nová umývárna pro personál

VAJEČNÉ recepty

Vajíčkové kedlubny

6–8 kedluben, 3 lžíce oleje, 1 cibule, kmín, 4 vajíčka, 1 lžíce hladké mouky, petrželka.

Cibuli nadrobno nakrájíme a osmahneme na oleji. Přidáme oloupané, na nudličky nakrájené nebo nastrouhané kedlubny, ochutíme je mletým kmínem, podlijeme vodou, osolíme a dusíme, až šťáva téměř vysmahne. Pak směs lehce zprášíme moukou a osmahneme. Nakonec vmícháme rozšlehaná vejce a při míchání necháme ztuhnout. Na talíři sypeme jemně nakrájenou zelenou petrželkou. Podáváme s chlebem.

Kapusta s vejci

60 dg kapusty, 3 lžíce oleje, 1 cibule, 3 vajíčka, sůl.

Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme omytou a nadrobno rozkrájenou kapustu a dusíme ji doměkka. Pak do ní přidáme vajíčka, osolíme a za občasného míchání dusíme do té doby až vejce ztuhnou. Podáváme s vařenými bramborami nebo chlebem.

Hlávkový salát s vejci a smetanou

2 hlávkové saláty, kelímek krémové smetany, 4 natvrdo vařená vejce, sůl, 2 lžíce citronové šťávy, popř. pepř.

Salát opereme a necháme okapat na děrované míse. Větší listy natrháme. Rozdělíme do misek podle počtu jedlíků. Smetanu trošku osolíme a smícháme s citronovou šťávou, můžeme trošku opepřit. Do každé misky dáme na salát část vajec nakrájených na drobné kostečky a zalijeme připravenou zálivkou.

Eva Mikysková

Panagjurská vejce s kopřivou

200 g spařené přecezené rozmixované kopřivy, 1 velký bílý jogurt (500 ml), 4 vejce, 3 lžíce oleje, 4 stroužky česneku, mletá paprika, sůl, ocet

Česnek prolisujeme se solí, zamícháme spolu s kopřivou do jogurtu a směs rozdělíme na dva talíře. V kastrolku dáme vařit vodu s trochou soli a octa (1–2 lžíce). Do vařící vody rozklepneme vejce a vařečkou trošku pomůžeme bílku obalit žloutek (známá ztracená vejce). Vejce položíme na jourtové směsi a zalejeme horkým olejem smíchaným se sladkou paprikou (tu dáme do oleje až pánev sundáme z plotny, aby nezhořkla). Pro zajímavost: Panagjurište je mesto v Bulharsku.

http://zeth4beatz.blog.cz

Jak poznáme čerstvé vejce?

Vajíčko dáme do vody, když rychle se potopí ke dnu. Pokud je vajíčko poněkud starší, pak se začne trochu vztyčovat, zvedá se a hodně staré vejce začne plavat na hladině. Vajíčka rozklepáváme raději nad malou nádobkou, než je dále použijeme.

Jak skladujeme vejce?

Používat vejce starší než tři týdny bychom již neměli; je to maximum. Ale přesto se taková vajíčka dají použít do těstíčka na obalování nebo do omáčky, také do koláčů nebo sušenek. K jídlu bychom měli podávat vejce co nejčerstvější. Při koupi tedy kontrolujeme datum balení. Pokud vajíčka uchováváme v chladnějším a suchém prostředí (v chladničce až v nejteplejším místě, dole) – a jsou koupená či uskladněná ihned po snesení, špičkou dolů, vydrží až dva měsíce.

Jak vaříme vajíčko

Vejce naměkko vaříme 3 minuty, na hniličko 3,5–4 minuty a na tvrdo pak minut pět. Nedáme se nachytak otázkou, jak dlouho se vaří vajíček šest.

PORADNA W. Gregorové

BERTRÁM (*Anacyclus pyrethrum*) – cenný lék!

Při borelióze a jejích následcích

1/4 litru červeného vína, pokud možno BIO po 1 čajové lžičce bertrám a galgant v prášku, 1/2 šálku studené vody

Víno s práškem asi tři minuty vařit, „hasit“ vodou, tj. jí přilít do vařícího vína a odvar hned teplý vypít. Kdo by měl potíže s pitím svařeného vína, ať po jeho vypití ještě dodá fenyklový čaj nebo jablečnou šťávu. Kúra se provádí denně po 4 týdny a je určena pochopitelně jen pro dospělé.

Bertrám a petržel k posílení organismu

Používá se v rekonvalescenci, celkové slabosti, pro zlepšení chuti k jídlu, při onemocněních krevního oběhu, k prokrvení svalů a k posílení mozku.

1 litr červeného biovína, 8 listů petržele, 3 polévkové lžíce prášku z bertrámu, 2 polévkové lžíce vinného octa, 150 g medu

Víno, petržel, bertrám a vinný ocet vařit spolu 3–5 minut, přidat med a ještě 3–5 minut vařit. Sejmout pěnu a scedit do lahve. Toto víno pak denně pít – 3x likérovou sklenku po jídle.

Nápoj s bertrámem při léčbě plicních a průduškových chorob, astmatu

10 g jalovčinek, 20 g květů divizny, 40 g práškového bertrámu, 20 g kořene omanu,

1 litr červeného vína – typ Frankovka

Ve víně nechat povařit jalovčinky, květy a bertrámový prášek, pak scedit řezaný kořen omanu, pak do tohoto odvaru na 24 hodin naložit k vyluhování. Výluh scedit do láhve a uložit. Užívat 3–4 týdny denně 3x jednu likérovou sklenku po jídle, než dojde k úlevě.

Bertrám při potížích prokrvování

Pomůže při prokrvování dolních končetin, při křečových žilách a při oběhové slabosti.

30 g práškového bertrámu, 10 g práškového zázvoru, 5 g práškového bílého pepře

Vše spolu dobře promíchat, a pak užívat 3x denně na špičku nože prášku a zapít likérovou sklenkou červeného vína před jídlem. Tato kúra pomáhá i při reumatizmu a dně.

O bertrámu též viz Bio 2/2006

SOUKROMÁ INZERCE

Dovolená na biofarmě u Zlína, týdenní pobyty pro osoby – na samotě, krytý bazén, 310 Kč/os. vč. snídaně. Info: 603 521 738.

Biofarma Epona ve Verušicích pořádá letní pobyty pro všechny zájemce bez rozdílu věku. Možno spojit s výcvikem jízdy na koni. Bioprodukty v místě. Kontakt: www.biofarmaepona.wz.cz nebo tel: 607 952 125.

Hledám roční ozdravný pobyt, žena VŠ/36 a dvě děti (12 a 6), pomohu s prací, dostupnost školy, nejlépe Semilsko (není podm.). Tel.: 775 210 725.

Přijmu pracovníka k chovu ovcí, skotu a zpracování ovoce na biofarmu u Zlína. Info: 605 289 205.

Prodám pozemek 1600 m² (m²/200 Kč), Prácheň u Kamenického Šenova, v blízkosti skály. El. přípojka, studna, možnost připojení na plyn. Tel.: 487 767 568, nejlépe po 18. h.

39letý, tolerantní svobodný vegan, Jihočech žijící v dřevěnici u Hukvald, hledá „Anastasii“ i obyčejnou ženu. Cítím s Gayou, přírodou, krajinou, uznávám hlubinnou ekologii i obyčejný život, sním o rodové osadě i o chalupě pro rodinu na krásném místě. Nezklamu. Tel.: 721 167 667..

Vegetarián 35/182/80 žijící v domku se zahradou na vesnici 35 km JZ od Prahy hledá ženu se smyslem pro nekonzumní život za účelem založení rodiny. Tel.: 728 558 758.

Malá **biodynamická farma ve středním Norsku** hledá praktikanty/pomocníky: práce s kravami, na zahradě, v domácnosti, v lese, na stavbě. Kontakt: timm@flink.no

					vyrobená ze zušlechtěného železa	dědina	jméno fenky		mariánský obraz	slovenský jak	SPZ Pelhřimova	avivážní přípravek		Evropan	rýnský člun	směnečný dlužník	cestovati letadlem
				SPZ Ostravy				součást atlasu / maďarské město					semitské božstvo / tento den				
				první díl tajenky													
				španělsky stav / úslužnost							mizet / cirkusový šašek						
	odměna za zprostředkování	tahat z osudí	inic. režis. Lipského			a sice / ruský souhlas				krtek (nář.) / předložka					popěvek / zdravení při odchodu		
MPZ Polska			Psohlavec / slovenské město				ještěr / hmotnost obalu							láteřit / první žák ve třídě			
stáčet								islám. rod. tradice / lokátor					brazilská řeka / SPZ Komárna				
hustě pokrytá						slovensky ar / záměr			chem. zn. europia / biograf			liberijský kmen / český hokejista				slovensky jiná	starší mužské jméno
rus. dom. mužské jméno					husitská zbraň / souhlas					nelikvidovat / výčnělek							
Jahelkovo jméno				pohádková postava / slovensky jil							části končetin / chem. zn. niklu						
druhý díl tajenky							tropické ovoce						**třetí díl tajenky**				
vzorek měřidla							zvlhčovat						španělský souhlas			aak, adat, estado, Kru, Poti	

Vyluštění křížovky z minulého čísla Bio: KDYŽ SE JARO PROBUDÍ, ŽIJU BIO, TO SE VÍ!
Tuto křížovku podpořil Natural Jihlava: telefon: 567 313 011, fax: +420 567 313 010, e-mail: info@naturaljihlava.cz, http://www.naturaljihlava.cz

Počet ekologických zemědělců a výrobců biopotravin je nejvyšší v historii

Systematická podpora ekologického zemědělství a produkce biopotravin ze strany ministerstva zemědělství se projevuje stabilním nárůstem počtu ekologicky hospodařících farmářů a výrobců biopotravin. Ke konci loňského roku hospodařilo podle zásad ekologického zemědělství 1318 zemědělců a 253 subjektů vyrábějících biopotraviny pro konečného spotřebitele.

Počet ekologicky hospodařících zemědělců se tak během roku 2007 zvýšil téměř o 400 farem, počet výrobců biopotravin o 100 podniků. Výměra zemědělské půdy dosáhla více než 310 000 ha, což představuje 7,35% z celkové výměry zemědělské půdy. V průběhu roku 2007 se zvýšil také počet ekologických sadařů a vinařů, výměra ekologických sadů je v současné době 1625 ha, výměra vinic 245 ha. Je registrováno také 6 ekologických chovatelů včel.

„V posledním období jsme se zaměřili především na propagaci výhod ekologického zemědělství mezi spotřebiteli. Jejich zvýšená poptávka po biopotravinách přesvědčila zemědělce i zpracovatele, že produkce biopotravin je dobrá podnikatelská příležitost. A to nás největší propagační akce teprve čeká, v nejbližší době se rozběhne tříletá státní kampaň na zvýšení informovanosti široké veřejnosti o biopotravinách, kterou bude z 50% spolufinancovat Evropská komise,“ vysvětlil důvody nárůstu ministr zemědělství **Petr Gandalovič.**

Jednou z důležitých výhod biopotravin pro spotřebitele je jejich kvalita. Z výsledků čtyřletého výzkumu financovaného Evropskou unií vyplývá, že **biopotraviny obsahují vyšší obsah antioxidantů a dalších pro zdraví důležitých látek než klasické potraviny.** Studie prokázala, že např. **biomléko obsahuje o 50–80% více nutričních látek a má vyšší obsah vitamínu E. Bioovoce a biozelenina obsahuje až o 40% více antioxidantů, které snižují riziko např. srdečních onemocnění. Biošpenát a zelí obsahují více minerálů, včetně železa, mědi a zinku.**

Pravidla ekologického zemědělství a výroby biopotravin jsou jasně upravená naší i evropskou legislativou (zákon č. 242/2000 Sb., nařízení Rady (EHS) 2092/91), jejich dodržování je tak garantováno státem. Ministerstvo zemědělství pověřuje k činnosti kontrolní organizace, které přímo na ekologických farmách a ve výrobnách biopotravin dodržování pravidel kontrolují.

Certifikovanou biopotravinu pozná spotřebitel podle národního loga **"BIO"** a kódu příslušné kontrolní organizace, kterými jsou KEZ o.p.s., ABCERT GmbH a BIO-KONT CZ, s r.o. Biopotraviny mohou být označeny také logem EU, jehož použití na obale biopotravin bude od roku 2009 povinné pro všechny členské státy EU. Podrobné statistické údaje ukazuje následující tabulka.

MZe Petr Vorlíček

EKOZEMĚDĚLSTVÍ V ČR, údaje k 31. 12.	2006	2007
Počet ekofarem	963	1318
Výměra zemědělské půdy v ekologickém zemědělství (ha)	281 535	312 890
Podíl ekologického zemědělství na celkové výměře zemědělské půdy (%)	6,61	7,35
Výměra orné půdy (ha)	23 478,57	29 505
Výměra trvalých travních porostů (ha)	232 189,53	257 899
Výměra trvalých kultur (sady) (ha)	1 195,61 (sady + vinice)	1625
Výměra trvalých kultur (vinice) (ha)		245
Ostatní plochy (ha)	24 670,97	23 616
Počet výrobců biopotravin	152	253

Staré olejářství ještě jednou,
tentokrát (zejména) z pohledu jazykového

Článek „Jak táhli olej“ v minulém čísle měsíčníku Bio přiblížil nejen jakým způsobem lidé dříve rostlinné oleje lisovali, ale i druhové bohatství místních zdrojů olejnatých semen od lnu, konopí a slunečnice až po olej z trnkových kostek, bukvic nebo máku.

Co byla stupa?

Pozorný čtenář si ale mohl doplnit nejen rodinu našich domácích olejných plodin. Už samotný název příspěvku „Jak táhli olej“ je nezvyklý a neznamená, jak by se nezasvěcený mohl domnívat, třeba tažení plastikové láhve s olejem na provázku, ale vlastní lisování oleje neboli jeho tlačení. Popis tlačení oleje osvětlil i některé méně známé pojmy, které používáme v jazyce, aniž bychom již vždy znali jejich význam. Je to např. slovo ***stupa*** či stoupa. Známé je ve rčení, že něco „přišlo do stoupy,“ což znamená, že to bylo zničeno, rozdrceno do beztvaré hmoty. Do stoupy přišlo například mnoho knih zakázaných spisovatelů.

Původní stoupa či stupa, jak o ní čteme v olejářské kapitole Niederleho Moravského Slovenska (v dnešní terminologii, tedy Moravského Slovácka) byl silný vyhloubený dřevěný špalek, do něhož dopadal pich – menší dřevěný špalek, který byl připevněn na šlapadle – páce. Stoupa tedy sloužila k drcení semen obsahujících olej, aby z nich posléze mohl být tento snadněji získán lisováním. Ve stupách však také byly opracovávány – loupány nebo omílány – např. různé druhy obilí, aby byly zbaveny slupky. Za pomoci dřevěných stup byly třeba v Pošumaví připravovány ječné kroupy. V tomto případě šlo o stupy vyrobené buď z pařezů nebo nejtvrdších spodků kmene, sepnuté železnými obručemi. Kroupy se v domácnosti připravovaly tak, že se ječmen opařil horkou vodou, až jeho slupka změkla. Voda se nechala okapat a obilky se ve stupkách třely tloukem, až se zbavily slupky.

Ve slově stupa slyšíme stejný základ jako ve slově stupátko, stoupačka, nástupiště, nástup, výstup a mnoha dalších – je to od slova stoupat – na bidlo se stoupalo, a tím byl jeho konec zvedán, aby následně dopadl na dno vydlabaného špalku a rozdrtil semena.

Dalším méně známým pojmem z výroby oleje je ***záboj*** – to je zbytek po lisování oleje, dnešním pojmenováním pokrutina. Toto slovo potkáváme například v příjmení Zábojník, což asi není nějaký zkomolený zbojník nebo zbabělec skrývající se v bitvě někde za-bojem, ale člověk, který má co do činění s oním zábojem, zbytkem po lisování oleje.

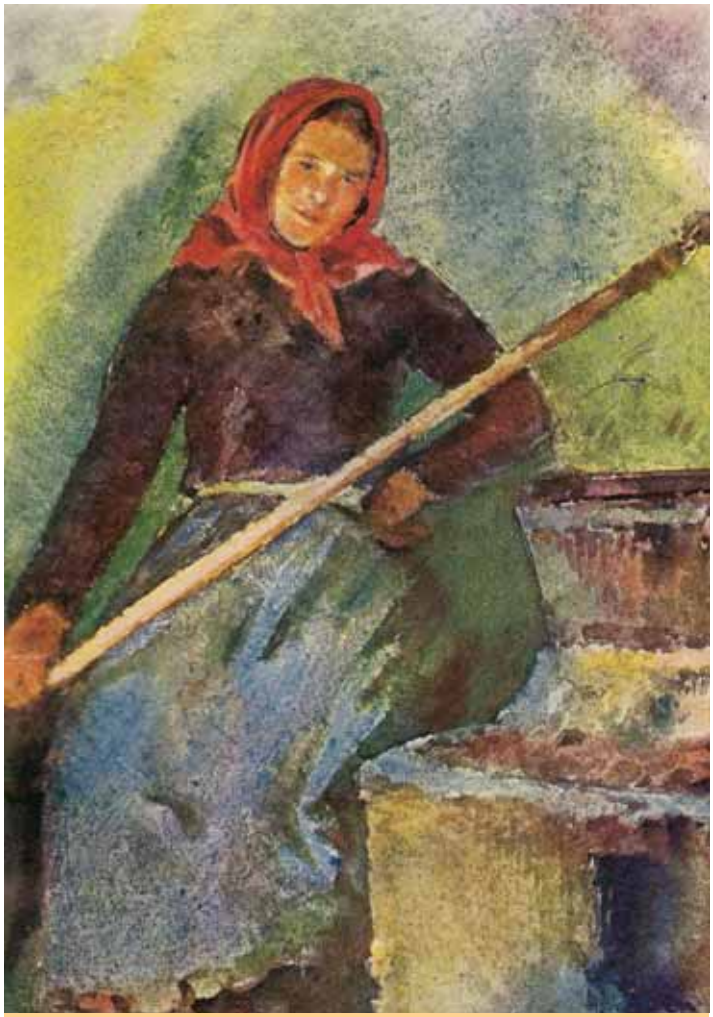
Stručně zmiňme ještě některé další pojmy – ***koukolová řičice*** je síto, zde speciálně na koukol. Síto je ovšem vždy třeba použít na to k čemu je a ne k jinému účelu – viz třeba v lidové písni slova *„nevěř holka chlapci nevěř, na řičici vodu neměř, voda ti vyteče, chlapec ti uteče“.*

Sémě či símě je semeno, semenec zde je semenem konopným, šlahař asi také šlahal, šlehal, tedy míchal símě a nás napadne, např. srovnání se šlahačkou, tedy moravským označením pro českou pomlázku či šlehačkou – ušlehaným sladkým tukem sebraným z mléka.

Pohlavky tu byly shrnuté zbytky semene z mírky – aby se tato zarovnala a byla skutečnou mírkou, tedy, tím co měří – odměřuje, zde mírou dutou, tak jako dříve, např. loket byl mírou délky. Důležité bylo „měřit každému stejným metrem“, stejnou mírkou. ***Mít stavené v sobě*** znamenalo mít zácpu, tedy zastavené, stojící vyprazdňování...

Trnka nebo švestka?

Rozdílnosti mezi slovní zásobou v Čechách a na Moravě dobře ukazují ***trnkové kostky***, sloužící kdysi na Slovácku jako surovina na výrobu oleje. Tato „alternativní olejnina“ není ničím jiným než švestkovými peckami. Moravská trnka je totiž spisovně česky švestka a ony kostky jsou peckami. Nedorozumění, ke kterému může dojít, když Moravák mluví s Čechem o trnkách vyplývá z toho, že pro Čecha je trnka trnkou obecnou, (botanicky *Prunus spinosa*) – tedy oním planým keřem s malými trpkými kuličkami, zatímco pro Moravana kulturním stromem



Vaření švestkových povidel (zde „kotlovic“ – asi od slova kotel, v němž se vařila) na historickém vyobrazení z Václavíkovy knihy Luhačovské Zálesí z roku 1930.

nesoucím velké sladké plody nebo přímo těmito sladkými plody. Označení trnky však na Moravě znamená zároveň také vařené sladké plody trnek, tedy to, čemu je ve spisovné češtině přiřazeno slovo povidla.

Vařit trnky tedy je totéž, co vařit povidla, zatímco ***pálení trnek*** nebo jen pálení není nějaké jejich spalování ohněm, ale destilování kvasu z nich vzniklého. Výsledkem je potom slivovice neboli ***trnkové kapky***. Od základu trnka jsou odvozena například slova ***trnčák*** – vdolek potřený trnkami, tedy povidly nebo ***trnečnica*** – povidla rozmíchaná s vodou.

Lisování za studena?

Odhlédneme-li nakonec od jazykových úvah zpátky k potravinářskému důvodu získávání oleje (nehledě k jeho využití pro mazání kolovratů i bot, léčení chorých dobytčat i lidí nebo jako náplně do osvětlovadel), možná nás z dnešního pohledu překvapí, že ačkoliv postup získání oleje u starých olejářů na Slovácku byl „přírodní“ a jen s využitím lidské síly (bez dnešního všudypřítomného použití motorů), nejednalo se v moderní terminologii asi o oleje lisované za studena. V olejářském postupu čteme, že rozdrcené semeno bylo před lisováním praženo na roštu, pod kterým hořelo a až uroštované semeno bylo neseno k lisování.

Při koupi olejů dnes dbají hospodyňky na to, aby se jednalo o oleje lisované za studena, tedy aby v nich bylo zachováno co nejvíce nutričně cenných látek. Snaha o maximální výtěžek oleje z pracně vypěstovaných nebo nasbíraných semen byla asi důvodem, proč byla surovina dříve předem pražena.

Přes tento „nedostatek“ můžeme před starými olejáři jistě jen smeknout. Poznání jejich postupů získávání oleje je cenným příspěvkem k pochopení způsobů využívání rostlin člověkem i celkového významu, který v životě lidí kulturní rostliny v historii hrály. Navíc v dobovém textu připomene i (po)zapomenutá slova jazyka.

Petr Dostálek

SEMÍNKA STARÝCH ODRŮD *putovala k pěstitelům do celé republiky*

V průběhu měsíce března jsme z Gengelu rozeslali zájemcům semínka starých, krajových a dalších plodin, která si u nás objednali ze Seznamu starých, krajových, netradičních plodin...

K balení semen jsme použili jednak vrácená osiva od pěstitelů z loňského roku, kteří je přemnožili a vrátili (systém funguje na základě svépomoci – děkujeme všem, kteří zaslali na podzim 2007 své výpěstky), jednak osiva vypěstovaná přímo v Gengelu. Jak je uvedeno v Seznamu plodin, osiva je základní (menší) množství, které si dále zájemce může namnožit pro své potřeby.

O co byl největší zájem?

Při balení jsme se maximálně snažili vyhovět přáním pěstitelů a posílat objednané sorty. Kde to výjimečně nebylo možné, nahrazovali jsme je co nejpodobnější odrůdou (např. lebeda zelená x lebeda červená). Největší zájem byl o staré plodiny: o krkonošský tuřín-dumlík, odrůdu salátu Plzeňský kamenáč, lebedu zahradní červenou i zelenou, merlík všedobr, keříčkové Vojákové fazole, tyčkové fazole z Vranova, papriku Severku, rajče Hanácké nejranější, bělosemenné i modrosemenné máky, pohanku tatarku, svatojánské žito neboli křibici, cukrový hrách Hejzlarová i dřeňové hrášky, dýně pečárku a panskou. U méně známých druhů pak o rajče divoké červené i žluté, nenáročnou serinu, popínavou ačokču nebo ředkev krysí. Z vegetativních plodin o bílé a fialové topinambury, z brambor pak o odrůdy Kardinál, Bamberské rohlíčky a Pink fir Apple.

Listy merlíku všedobru poslouží na špenát, na obrázku si je vybraly jako místo k odpočinku kněžice

Pozornost si zaslouží i méně poptávané odrůdy

Řada z nich patřila k nejpoptávanějším i v minulých letech, jsou to mnohdy ty odrůdy, které mají v Seznam delší a kladný popis, příp. pěkný obrázek na internetových stránkách. Pozornost si však zaslouží i další odrůdy, o nichž je v Seznamu jen kusý popis (např. některé fazole). Pokud je budete pěstovat, zkuste je bedlivě pozorovat a zachytit třeba některou jejich kladnou vlastnost, ať již z pohledu pěstitelského či kuchyňského, aby i ony "vystoupily ze stínu" a staly se žádanými.

Základní informace k těmto odrůdám a druhům jsou na Internetových stránkách Gengelu (www.gengel.webzdarma.cz). Zvláště začátečníkům doporučujeme tyto informace si doplnit.

Cílem je vypěstování semen, jde tedy o semenaření. Stručné informace k semenaření jsou v Seznamu, je dobré zohlednit vaše místní podmínky a zkušenosti a doplnit si další údaje z literatury apod. Dvouleté druhy (např. mrkev, kozí brada, zelí ap.) doporučujeme vysévat pro přezimování na semeno později než pro konzum (aby nepřerostly, semenice se pak obtížně uchovají přes zimu). U cizosprašných druhů (např. dýně, fazol šarlatový, žito aj.) je nutno dbát, aby nedošlo k jejich zkřížení s jinými odrůdami téhož druhu pěstovanými v okolí.

Nezapomeňte na podzimní vrácení semen zpět do koloběhu

Po skončení sezóny prosíme pěstitele **o vrácení namnožených osiv + zaslání stručné zprávy o pěstování, jak je uvedeno v Seznamu plodin, a to do 21. října 2008**. Semena prosím zasílejte vyčištěná a vysušená (umělé sušení asi od 30 do 35 °C). K balení použijte průhledné sáčky (byť dostáváte většinou papírové), např. z celofánu, plastiku apod., které umožňují rychlé přehlédnutí množství a kvality semen.

Mezi nejoblíbenější odrůdy rajčat patří dlouhodobě Hanácké nejranější – lahodná salátová odrůda

Orientační množství vrácených semen, pokud se vám podaří rostliny vypěstovat, je zhruba tolik, kolik jste dostali. Na sáček vždy uveďte druh, odrůdu a rok sklizně, můžete doplnit své jméno (např. ředkvička Bílá kulatá 2008, J. Novák). Pokud se vám podařilo namnožit větší množství osiva, můžete takto poslat 1–2 malé balení a zbytek ponechat hromadně ve větším sáčku. Při zaslání zpět prosím uvádějte vždy svou celou adresu a kontakt, stejně jako jste napsali ve své jarní objednávce. Pokud náhodou zasáhne vyšší moc (krupobití, invaze slimáků apod.), či jste přecenili své schopnosti a rostliny nebudete moci nasemenařit, jistě vám nikdo hlavu neutrhne, prosím ale zašlete i negativní zprávu o pěstování.

Další možností je, rozmnožená semena si ponechat a nabídnout je příští rok přímo v Seznamu pro zájemce z řad veřejnosti. V tom případě prosíme ve stejném termínu taktéž o zprávu, že přihlašujete „svou odrůdu“ do Seznamu + svoji adresu (semena již nezasílejte).

Přejeme vám všem pěstitelské úspěchy se zaslanými odrůdami a nejen s nimi. Děkujeme předem za semínka, pěstitelské zprávy i podněty, které nám na podzim zašlete.

GENGEL o.p.s.

Krkonošský tuřín – dumlík

BIOZAHRADA v květnu

Milí zahradníci a zahradnice, počasí v březnu a v dubnu bylo trochu chladnější, než jsme byli za poslední roky zvyklí a také možná více pršelo. Ale i tak věřím, že jste vše stačili vysít a vysázet, jak jste chtěli.

Květen se svým počasím koresponduje s lidskými vlastnostmi. Teplé, slunné počasí s vysušujícími větry se střídá s chladným a deštivým a do toho nám v půli měsíce uhodí ledoví muži snažící se zhatit naše úsilí. Proto v tomto měsíci musíme využít náš cit a předvídavost, aby nás nic nezaskočilo. Pracovitost a um nám umožní, abychom vše stihli a správně vykonali. Láska pak, aby se nám vše ujalo a zdravě rostlo.

ZELENINA

Díky chladnějšímu jaru můžeme ještě dokončovat sklizeň přezimovaných zelenin, zejména kapusty kadeřavé (kadeřávek), póru, salátu špenátu, mangoldu nebo cibule. Přezimovanou cibuli sklízíme na zeleno (s natí) nebo později jako suchou, kterou ale nemůžeme dlouho skladovat. V krátkém období začnou tyto zeleniny vybíhat do květu a pro upotřebení v domácnosti by se jejich kvalita zhoršovala. Také jinak dobře přezimující kadeřavá petržel bude mít sklon k vybíhání do květu. Ovšem pro příští sklizňovou sezónu, od letošního léta do jara příštího roku si nyní můžeme vysít novou. Také sklízíme pažitku a pazochy chřestu. V klimaticky příznivých podmínkách sklízíme reveň (rebarboru).

Venkovní stanoviště

Pokračujeme s postupnými výsevy ředkviček, ředkve (japonské typy), tuřínu, vodnici a špenátu do volné půdy. Můžeme ještě vysévat mrkev, řepu salátovou, hrachu, mangold, tuřín, vodnici, zimní pórek, pozdní košťáloviny (květák, zelí, kapustu hlávkovou, růžičkovou a kadeřavou) a špenát do volné půdy. Také vyséváme čekanku salátovou – pukovou, kterou pak v zimě rychlíme na puky, případně hlávkovou. Musíme dávat pozor, abychom použili vhodných odrůd pro toto období. To platí i pro ostatní zeleninu. Můžeme vysazovat kedlubny, salát, štěrbák (endivie), pór, brokolici, kapustu (hlávkovou, růžičkovou, kadeřávek), zelí, pekingské a čínské zelí a květák.

Do poloviny května vyséváme čekanku salátovou pro zimní rychlení vybělených puků.

Přímým výsevem ve vhodném období (kolem 10. 5.), aby nám mladé rostlinky nezničili ledoví muži, vyséváme na záhony fazole, kukuřici, kopr, okurky (nakládačky, salátovky) a ostatní tykvovité rostliny. Po odeznění ledových mužů vysazujeme na záhony rajčata, papriky, všechny tykvovité rostliny (okurky, dýně, cukety, patisony, melouny) a celer. Samozřejmě, že vysázenou a případně vzešlou zeleninu plečkujeme, okopáváme, plejeme a zaléváme...

Skleník, fóliovník, pařeniště

V pařeništích, fóliovnících a ve sklenících dokončujeme sklizeň rané zeleniny (ředkvičky, salát, kedlubny). Na uvolněné místo vysazujeme papriky, rajčata, okurky, případně ostatní tykvovité rostliny a lilek. V pařeništích můžeme ještě předpěstovat sazenice salátu, kedluben a košťálovin, pokud je nesejeme přímo na stanoviště do volné půdy.

Ochrana rostlin

Proti dřepčíkům škodícím na ředkvičkách, ředkvích a ostatní brukvovité zelenině můžeme použít netkanou textilii. Tuto textilii můžeme také použít proti housenkám běláska a můr škodících na brukvovité zelenině, okurkách (květilka všežravá), cibuli (květilka cibulová), póru (vrtalka pórová, která má první nálet ke konci dubna a začátek května) a česneku (houbomilka česneková), mrkve (pochmurnatka mrkvová), případně u brambor (mandelinka bramborová) a jahodníku (květopas jahodníkový). Při použití netkané textilie musí mít rostliny dostatek prostoru pro růst. Dávat pozor, aby se nám pod ní nerozšiřovaly houbové choroby a plísně, musíme tedy větrat. U rostlin potřebující opylení květů (jahody, okurky) musíme odkrytím zajistit přístup včel. Délka zakrytí rostlin se různí dle doby a délky náletů jednotlivých škůdců, což je

SALÁT – KRÁL ZELENINY

Salát *(Lactuca sativa, Asteraceae)* patří mezi jeden z nejstarších a nejpěstovanějších druhů zeleniny. Pochází jako mnoho jiných zelenin ze Středomoří. Pěstovali jej egypťané, řekové, římané a jiné národy. Je to jednoletá rostlina s více či méně uzavřenou hlávkou, která se stala typickou evropskou domácí zeleninou. Je nejrozšířenější a nejvýznamnější listovou zeleninou. Pěstuje se na celém světě. Zásluhu na tom má jeho chladuvzdornost, která umožňuje pěstování v širokém areálu celého mírného pásma, nízký vzrůst vhodný pro kultivaci v různých chráněných prostředích, která umožňují prakticky celoroční pěstování a v neposlední řadě obrovská přirozená genetická variabilita, jež dala vznik nespočetným odrůdám přizpůsobeným různým prostředím. Hlávkovému salátu patří jeden světový historický primát: byl první zeleninou rychlenou pod sklem. Tuto slavnou prioritu získal ve Francii za vlády Ludvíka XIV.

V současné době můžeme rozdělit salát na různé skupiny:

1. Podle prostředí pěstování saláty:

- polní (venkovní)
- skleníkové (odrůdy vhodné pro vytápěné, nevytápěné skleníky, fóliovníky, pařeniště)

2. Podle doby pěstování:

jarní, letní podzimní, celoroční a ozimý (u nás přezimovat jako přísadu v pařeništi)

3. Podle tvaru:

hlávkový a listový (dubáček, lollo)

4. Podle barvy:

zelený a červený (může být více hořký než zelený)

5. Podle tvaru listu:

dubáček, kadeřavé (zkadeřený list) nebo normální tvar listu

6. Další dělení podle velikosti hlávky a výšky, babyleaf (řez listů) a jiné odlišnosti

V současnosti se salát pěstuje v těchto hlavních typech: hlávkový, ledový, listový, římský, batavia, chřestový

Saláty hlávkové

Nejčastěji pěstovaný typ salátu je klasický **salát hlávkový** *(varieta capitata)*. Podle použitých odrůd jej lze pěstovat jako raný, letní a podzimní, případně jako ozimý (který přezimuje a na jaře vytváří hlávku). Také jsou vyšlechtěny odrůdy pro celoroční pěstování od jara do podzimu a odrůdy pro zimní pěstování ve vytápěném skleníku. Odrůdy zelené (světlejší a tmavší zelená) a červené barvy (od jasnější po tmavší až hnědou barvu).

Mezi hlávkové saláty patří **salát ledový** *(varieta capitata)*. Patří mezi mladší novinky. Byl vyšlechtěn v Americe koncem 19. století. Svůj název ledový získal podle skelně lesklého povrchu listů, který je jako by byly tyto listy zkřehlé mrazem. Ledový salát je typicky letním salátem, který dobře snáší horko a je vysoce odolný k letnímu vybíhání. Novější odrůdy ale rozšířily dobu pěstování, a tak se ledový salát dá pěstovat od jara do podzimu. Hlávka tohoto salátu je velká, mimořádně uzavřená a těžká. Připomíná trochu zelí. Barva je opět zelená až po načervenalou. Má jemnou chuť, nevadne a je mimořádně trvanlivá. Tento salát lze i dobře transportovat. Pro tyto své mimořádné kvality se obliba ledového salátu rozšiřuje jak u pěstitelů, tak a hlavně u konzumentů.

SALÁT – KRÁL ZELENINY

Dalším hlávkovým salátem je **salát římský** *(varieta longifolia).* Tento typ salátu patří asi mezi nejstarší pěstovaný typ salátu. Pěstuje se hlavně v letním období. U nás není zatím moc rozšířen pro možná trochu horší kvalitu listů (tužší a více hořké než jiné druhy salátu). Vytváří vyšší elipsovité hlávky až 3 kg těžké. V současnosti jsou odrůdy i nižší a také zelené a červené barvy. Rozšiřujícím se typem hlávkového salátu je salát **batavia** *(varieta capitata).* Tento typ salátu je opět zelený nebo červený, více nebo méně hlávkový a list hladký až po zkadeřený. Odrůdy opět i pro celou vegetační sezónu.

Salát listový **Lollo** *(varieta secalina)* patří mezi dobře známé druhy salátu. Známe je jako **Lollo Bionda** (zelený) a **Lollo Rossa** (červený). Pro kadeřavost listů se používají jako ozdoba jídel, ale i jako součást zeleninových salátů. Odrůdy vhodné pro pěstování venku i v krytech, listy více či méně zkadeřené, zelené a červené.

Dubáček *(varieta crispa),* patří u nás k oblíbenému typu salátu. Jeho list je podobný dubovému listu. Mnozí si ho oblíbili pro možnost trhání čerstvých listů (od toho dostal název – česáček, trháček) a dorůstání nových listů. Svým vzhledem patří mezi nejkrásnější saláty. Opět jsou odrůdy pro celoroční pěstování červené a zelené barvy.

Salanova

– typ salátu salanova patří mezi absolutní novinky. Tento typ salátu je podobný typu Lollo lišícím se tím, že jednotlivé listy jsou hluboce rozeklané a celý list je tak složen z množství menších listů. Tuto novou skupinu odrůd salátu *(Coral Lettuce),* které svými listy připomínají mořské korály vyšlechtila firma Rijk Zwaan. Tento typ salátu není ničím zvláštním oproti jiným salátům. Liší se jen svou reklamou, která vám nabízí, že jedním rozříznutím se vám salát rozdělí na plno menších listových částí a tento salát nemusíte proto pracně řezat na menší části. A také má mít výraznou chuť oproti salátům Lollo. Opět jsou odrůdy pro celoroční pěstování a barvy zelené a červené.

Salát chřestový *(varieta augustana)*

– tento typ salátu je u nás téměř neznámý. Od ostatních salátů se liší tím, že jeho užitkovou částí nejsou ani hlávky, ani jednotlivé listy, nýbrž silně ztlustlé vysoké košťály s listy. Používají se košťály zvlášť (jako celer) a listy zvlášť (jako salát).

Pěstování salátu

Pěstování salátu je u nás dostatečně známo. Důležité je si uvědomit, kdy chceme salát sklízet a zda jej budeme pěstovat na poli či ve skleníku (pařeništi, fóliovníku). K tomu si zakoupíme vhodnou odrůdu. Salát vyžaduje dobrou, dostatečně vzdušnou půdu v II. trati (není podmínkou). Je náročný na zásobení živinami v okamžité přijatelné formě. Vhodnější jsou osluněné polohy. Při výsevu přímo na záhon vyséváme semena mělce do řádků ve sponu 25 x 25 cm a nebo raději 30 x 30 cm (dle velikosti hlávky) a rostliny po vzejití vyjednotíme.

Osivo salátu se dodává i obalované pro snazší a přesné výsevy. Pro předpěstování sadby vyséváme semena mělce do truhlíků nebo přímo do sadbovačů. Pokud vyséváme do truhlíků, tak salát ve stadiu tvorby pravých listů pikýrujeme do sponu 4 x 4 cm a nebo do sadbovačů. Teploty ve dne udržujeme v rozmezí 16–20 (22) stupňů a v noci nižší do 10 stupňů. Předpěstování přísady podle podmínek trvá 4–5 týdnů. Vysazujeme při 4–6 pravých listech mělce na záhon, abychom nezahrnuli srdéčko rostliny. Doba od vysazení do sklizně je v průměru tři měsíce (opět podle podmínek a doby pěstování).

Vysazovat můžeme do volné půdy nebo s použitím černé mulčovací fólie k urychlení sklizně a samozřejmě proti chladu můžeme použít bílou netkanou textílii, která také uspíší sklizeň. Tuto textilii je potřeba včas odstranit, aby nám nepoškodila hlávky.

Salát zavlažujeme pravidelně menšími dávkami vody. Hlavně při pěstování v parném létě, kdy nedostatkem vody se stává vápník pro salát nedostupný a salát tak trpí a dochází, a to zejména u ledového salátu, k zahnívání hlávek uvnitř a nebo se tvoří okrajové nekrózy listů. Samozřejmě během vegetace plečkujeme, okopáváme a odplevelujeme.

Pozor dáváme, aby se hlína nedostala do středu hlávek. Sklízíme probírkou jen hlávky dostatečně velké a pevné, nejlépe ráno. Po uříznutí a odstranění spodních listů (poškozených, špinavých) hlávky uložíme do beden a ihned chráníme před sluncem a větrem a můžeme použít k uložení chladící techniky.

Ochrana rostlin

Chorobami a škůdci nějak významně netrpí, pokud se dodržují správné pěstitelské zásady. Také nové odrůdy jsou neustále šlechtěny na odolnost proti virózám a plísním (zde jsem trochu skeptický). Vlhko a nevětrané porosty způsobí napadení salátu plísněmi a chorobami podehnívání salátu. Ochranou je zde pěstování odolnějších odrůd, dostatečné světelné teplotní a tepelné podmínky.

Opatrná zálivka a nepřehnojování dusíkem (což v EZ není tak aktuální). Odstranění napadených rostlin. Výjimečně mohou být porosty napadeny mšicemi. Při napadení mšicemi je ochrana problematická, protože mšice zůstávají na listech nebo pod listy v hlávce. Ve sklenících je možno použít komerčně produkované antagonisty mšic. Na poli pak chránit netkanou textilií.

Účinné látky

Velká obliba salátu pramení nejen z jeho osvěžující chuti, ale i pro jeho blahodárné působení na naše zdraví. Salát je nutričně hodnotná zelenina. Obsahuje vitamín C, provitamin A (červené saláty více), kyselinu listovou a další vitamíny B1, B2, B6, E, PP. Z minerálních látek má nejvíce draslíku a fosforu, dále železa a vápníku. Poskytuje velké množství vlákniny, která podněcuje rychlý pohyb střev a odstraňuje tak jejich ochablost nebo zácpu, váže jedovaté a tukové látky a pomáhá při hubnutí. Salát obsahuje látky s protikřečovým účinkem a tišící bolesti (hyoscyamin), dále asparagin, hořčinu lactucin, enzymy a další zdraví prospěšné látky. Chuť salátu dotváří organické kyseliny a jejich soli – např. kyselina citronová. Hlávkový salát patří k favoritům syrové stravy a k nejcennější jarní zelenině. Myslím si, že jej po právu můžeme nazvat králem zeleniny.

TEXT a FOTO: Jiří Pospíšilík

Salát Lollo Bionda, za ním římský červený, Lollo Bionda, dubáček červený, salát ledový

Zprava: salát endívie, Lollo, ledový salát

BIOZAHRADA v květnu

odvislé i od průběhu počasí.

Proti mšicím a sviluškám můžeme použít Biool. Proti housenkám Biobit. Střídání zeleniny a vyšší biodiverzita také snižuje napadení chorobami a škůdci.

OVOCNÁ ZAHRADA

První polovina května je vhodná pro přeroubování starších stromů jabloní nebo hrušní. Ve fenofázi kvetení nebo po odkvětu je vhodná doba k řezu broskvoní, případně i jiných peckovin. Půdu okolo stromků nebo v pásech řady plečkujeme, okopáváme a zbavujeme plevelů, případně pokrýváme mulčem (drcená kůra nebo tráva...) pokud plochu okolo stromků nemáme zatravněnu. V případě potřeby vysazujeme sazenice jahod.

OKRASNÁ ZAHRADA

V okrasné zahradě vysazujeme převážně po odeznění ledových mužů letničky. Osázené truhlíky a mísy dáváme na své místo. K tomu jen pár rad pro nejpoužívanější truhlíkové okrasné rostliny. Muškáty snášejí plné slunce a jsou geneticky zvyklé na přísušek, proto méně vody je pro ně lepší jak přemokření a odvděčí se vám bohatějším kvetením. Surfinie a petúnie potřebují dostatek závlahy a přísušek se jim nelíbí, ale ani přemokření, při kterém rostliny začnou žloutnout.

Jiří Pospíšilík

Případné dotazy zasílejte na: jiri.pospisilik@seznam.cz a nebo na ekofarma@countrylife.cz. Zajímavé dotazy s opovědí otiskneme v dalším čísle Bioměsíčníku.

BIOFARMA v srdci Evropy

Biofarma Holičky – Majdalena, Věra a Andrej Helfertovi

Rodinná farma Helfertových na samotě Holičky u Majdaleny se nachází na pravém břehu Lužnice nedaleko Národní přírodní rezervace Stará řeka, která je označována jako "Srdce Třeboňska". Samotné Třeboňsko je Biosférickou rezervací UNESCO a chráněnou krajinnou oblastí, je to i ptačí oblast začleněná do soustavy celoevropsky významných území Natura 2000. Třeboňsko je chráněno jako krajina, kde naši předkové z původních mokřin a močálů vytvořili unikátní vodohospodářský a kulturně krajinářský systém ve stylu trvalé udržitelnosti.

Život v srdci Evropy, uprostřed přírody a daleko od civilizace je pochopitelně trochu jiný než ve městě. Několik otázek jsme Helfertovým položili, abyste si našli cestu do prostředí krásného Srdce Třeboňska:

● Jak se žije v Biosférické rezervaci?

Jsme tu šťastni. Žijeme v těsném souladu s přírodou, která nás obklopuje, a jejími vlivy. Je nádherné vnímat střídání ročních dob, barev a zvuků, pozorovat východ a západ slunce, nebo si povšimnout, že přibylo bílých volavek a divokých hus. Náš dům stojí v blízkosti meandrů řeky Lužnice, rybníků a mokřad. Tak máme úžasnou možnost pozorovat vodní ptactvo a všechny ostatní živočichy včetně vyder, kormoránů, bílých i šedých volavek v jejich přirozeném prostředí. Při procházkách po hrázích rybníků vídáme lovit mořské orly.

● Nenarušily povodně v roce 2002 a následné vichřice chod farmy?

S následky povodní a vichřic se tu musí počítat. Naše příjezdové komunikace jsou vlastně hráze rybníků a po každém prudším větru jsou přes ně popadané stromy. Proto s sebou vždy vozíme motorovou pilu, abychom si mohli cestu prořezat. Jarní a podzimní povodně jsou zde pravidelným jevem. Rozvodněná Lužnice pokaždé zaplaví zhruba polovinu našich pastvin. Povodeň v roce 2002 se ovšem především díky selhání lidského faktoru zcela vymkla z normy. Kromě obytné budovy zaplavila voda všechny pastviny a my jsme museli postupně hnát dobytek hluboko do lesa a tam jej v nouzově zřízených ohradách udržet skoro týden. Přišli jsme o tři krávy, které si ve stresu zlomily nohy a musely být utraceny. Voda znehodnotila i celoroční produkci sena, což nám způsobilo veliké starosti a finanční ztráty.

● Jaké byly začátky farmy a jaká je dnes její ekonomika?

Vzhledem k tomu, že jsme nebyli restituenti, museli jsme si vše pořídit za vlastní peníze. Padly na to veškeré rodinné úspory a vzali jsme si i několik úvěrů, abychom si pořídili veškerou potřebnou techniku a hlavně kmenové stádo. Dnes naše ekofarma hospodaří na cca 70 ha travních porostů. Chováme 40 kusů masného skotu plemene Aberdeen Angus, koně k rekreačnímu ježdění a máme chovnou stanici psů. Odchováváme ročně přibližně 35-40 kusů zástavového skotu s certifikátem Bio.

● Chováte tedy koně, skot a psy. Neuvažujete o hipoterapii či kanisterapii?

Při nalezení vhodných spolupracovníků bychom o tomto tématu mohli uvažovat. Naše přírodně žijící zvířata i překrásná okolní krajina by jistě mohly v tomto směru udělat mnoho dobrého.

● Patří chov skotu a koní do jádrové oblasti CHKO Třeboňsko?

Zcela jistě. Svědčí o tom i všem známá píseň „Okolo Třeboně“. Vždyť pomocí tažné síly koní a skotu byla tato krajina kdysi zkulturněna, byly vysušeny močály, vybudovány rybníky.

● Vaše pracovní nasazení je 24 hodin denně a sedm dní v týdnu. Dalo by se to vyměnit za práci ve fabrice?

I když pocházíme z Prahy a naše profese byly jiné, před dvaceti lety jsme učinili rozhodnutí a od té doby jsme tady. Ale každý má jiné priority. Pro nás je zemědělství určitý životní postoj a styl, který bychom už nikdy neměnili.

● Co lze vzkázat čtenářům BIO-měsíčníku?

Především zdravíme všechny spřízněné a stejně smýšlející lidi. A těm, kteří o takovém kroku přemýšlejí vzkazujeme – je li to jen trochu možné, zvolte tuto variantu života.

Ing. Jan Papáček

FOTO: Archiv rodiny Helfertovy

Zpravodaj

EKOZEMĚDĚLCI PŘÍRODĚ
s bio kvete rozmanitost

ZEMĚDĚLSTVÍ A KRAJINA
Cesty k vzájemnému souladu

Kniha pro všechny, kdo chtějí vědět víc o složité problematice vztahů mezi zemědělstvím a krajinou.

Autorský kolektiv pod vedením **Bořivoje Šarapatky** (Univerzita Palackého v Olomouci) a **Urse Niggliho** (FiBL, Švýcarsko) mapuje problematiku zemědělsky intenzivně využívané krajiny a nabízí široký přehled aktuálních nástrojů a opatření, které napomáhají k její přeměně na krajinu ekologicky vyváženou, s bohatou přírodní rozmanitostí. Kniha popisuje problematiku současné zemědělsky intenzivně využívané krajiny a její vliv na okolní nezemědělské ekosystémy. Naleznete zde množství konkrétních postupů, jak omezovat a předcházet negativním dopadům zemědělských činností na krajinu. Na řadě konkrétních příkladů autoři představují praktické zkušenosti a řešení nejen ze zahraničí, ale i množství pozitivních výsledků z České republiky. V samostatné kapitole je detailně zpracováno téma ekologického zemědělství, které může být praktickým řešením udržitelnosti v zemědělské praxi. Kniha je určena odborným zemědělským poradcům, učitelům a studentům.

B. Šarapatka, U. Niggli a kol.: Zemědělství a krajina: cesty k vzájemnému souladu - vydala Univerzita Palackého v Olomouci, 2008. Publikaci možno objednat v Bioinstitutu, tel: 585 631 182, info@bioinstitut.cz (distribuční poplatek 100 Kč + poštovné). Více informací na www.bioinstitut.cz.

PĚT OTÁZEK PRO
prof. Bořivoje Šarapatku

1. Vaše nová publikace pojednává o složitých vztazích mezi zemědělskými systémy a jejich okolím. Které problémy se ve vztahu zemědělství a krajiny nejčastěji řeší?

Současná intenzivně zemědělsky využívaná krajina je značně odpřírodněná. Zejména v poválečném období se při kolektivizaci podstatně zvětšily obdělávané bloky zemědělské půdy se ztrátou krajinné zeleně, zvýšením eroze, ovlivněním jednotlivých složek životního prostředí a v neposlední řadě se tyto změny odrazily i na krajinném rázu. Negativní vlivy poznamenaly nejen životní prostředí, ale ztrátou řady samoregulačních mechanismů je ovlivňován i vlastní agroekosystém.

2. Na množství praktických příkladů prezentujete nástroje a postupy, které přeměňují zemědělsky intenzivně využívanou krajinu ve vyváženější prostředí s vyšší přírodní rozmanitostí. Jaké nástroje osobně považujte za nejúčinnější?

Kromě osobního přesvědčení zemědělců jsou pro realizaci opatření v krajině velmi důležité finance. V současné době mají zemědělci k dispozici řadu dotačních titulů, a to ať z evropských nebo z národních zdrojů. Ty jsou řízeny a administrovány rezorty zemědělství, životního prostředí, ale i ministerstvem pro místní rozvoj. Těmto titulům věnujeme v knize jednu celou kapitolu. Na řadě míst v publikaci ale upozorňujeme na velmi složité vztahy v krajinných ekosystémech, pro něž současný trend „uklizené“ krajiny není optimální. Proto je důležité vztahy a funkce systému na základě příkladů pochopit a podle toho z pohledu rezortů optimalizovat jednotlivé dotační tituly. Ze strany zemědělců pak šetrně zasahovat do vlastních agroekosystémů.

3. Jako vědec se pohybujete na akademické půdě. Jaký je postoj odborné veřejnosti k ekologickému zemědělství? Cítíte v době boomu zájmu o biopotraviny nějaké změny / posun ve vnímání významu ekologického zemědělství?

Domnívám se, že řada proběhlých akcí (např. v rámci informačních center, konference), napomohla ve zviditelnění ekologického zemědělství a biopotravin. Zájem registruji zejména u studentů. Přednášky na téma ekologického zemědělství se těší velké návštěvnosti, stoupá i počet studentů v oborech zaměřených na agroekologii a péči o krajinu. Pokud zůstanu pouze v podmínkách naší univerzity a jejího nejbližšího okolí, pak o zájmu svědčí i množství rozdaných propagačních letáků v Bioinstitutu, který sídlí přímo na půdě Univerzity Palackého.

4. Urs Niggli, spoluautor publikace, je ředitelem švýcarského výzkumného ústavu FiBL. Jaká byla spolupráce s představitelem země se zcela jinou historickou zkušeností přístupu zemědělců ke krajině?

V autorském kolektivu byli vedle Dr. Niggliho i další kolegové ze Švýcarska, Rakouska, Německa a Velké Británie. V těchto zemích neproběhly sice tak dramatické změny v organizaci půdního fondu jako u nás, problémy s intenzifikací hospodaření, vlivy na biotu v krajině, životní prostředí atd. jsou ale obdobné. Opatření, která např. švýcarští kolegové navrhují v sadech, jsou plně uplatnitelná i u nás. Takových příkladů je řada, a to nejen v navrhování jednotlivých krajinných prvků, ale i v přístupech k plánování zemědělské produkce v krajinném prostředí pomocí tzv. plánů faremního managementu (farm management plans). O tom, že se v jednotlivých zemích jedná o obdobné problémy, jsme se přesvědčili i při řešení zahraničního projektu Ekozemědělci přírodě, který za ČR koordinuje Bioinstitut a spolupracuje s řadou zemědělských podniků.

5. Odborných publikací o ekologickém zemědělství není mnoho. Čemu by měla v budoucnu být věnována pozornost?

Kniha, o které se v tomto rozhovoru bavíme, není jen o ekologickém zemědělství. Z tohoto produkčního systému je v ní uvedena řada příkladů. Je ale pojata šířeji a za autorský kolektiv věřím, že osloví i řadu konvenčních zemědělců a napomůže tak k posílení stability v krajině, zvýšení estetické stránky, která je v krajinném

Podpořeno grantem z Islandu, Lichtenštejnska a Norska v rámci Finančního mechanismu EHP a Norského finančního mechanismu prostřednictvím Nadace rozvoje občanské společnosti.

PĚT OTÁZEK PRO
prof. Bořivoje Šarapatku

prostoru velmi důležitá. Na tom by se měli podílet nejen zemědělci, ale všichni, kteří do venkovské krajiny zasahují. Vždyť pohled na krajinu v okolí rozšiřujících se měst, mnohdy však i v přírodně cenných lokalitách, ve kterých se rozšiřuje výstavba do prostředí necitlivě usazených satelitů, je žalostný. K vlastní otázce ohledně publikací. Základní knihy o ekologickém zemědělství nyní máme. Teď je důležité dostat je do podvědomí široké odborné veřejnosti. V navazujících publikacích bychom rádi, pokud budeme mít tu možnost a energii, posilovali se spolupracovníky systémový přístup v řešení konkrétních otázek. Vždyť již začátkem 90. let, kdy jsme se začali ekologickým zemědělstvím zabývat, jsme od zahraničních kolegů slyšeli řadu přednášek mj. i o tom, že ekologický zemědělec nepracuje pouze s jasnými návody, ale musí chápat fungování a změny systému v holistickém pojetí. Těmto otázkám bychom se rádi věnovali i nadále. O

AKTUÁLNĚ

ZMĚNY V AEO – Na základě požadavků z praxe a změn ve znění nitrátové směrnice se upravují některé podmínky v agro-envi opatřeních.

O V titulu Biopásy se snižuje vstupní výměra z pěti hektarů na dva hektary.

O V titulu Ekologického zemědělství dochází k diferenciaci plateb pro TTP. Vyšší sazba – 89 EUR/ha bude poskytována ekologickým zemědělcům hospodařícím bez souběhu s konvenčním hospodařením.

O V titulu Ptačí lokality se povoluje pastva hospodářských zvířat po provedení první seče na půdních blocích s hnízdištěm chřástala polního.

O Upravují se podmínky při rozorání travního porostu za účelem zúrodnění (tzv. obnova), které je jednou za pět let povoleno ze zákona o zemědělství.

O Upravují se minimální požadavky na použití hnojiv.

Detailnější informace naleznete ve Sbírce zákonů – Nařízení vlády 99/2008, 108/2008 a 115/2008 (www.mze.cz).

BARTÁKŮV HRNEC
...PRO FARMU HUCUL

Bartákův hrnec získala Farma Hucul rodiny Karbusických. Šestnácté udílení cen nejlepšímu ekologickému zemědělci proběhne **v sobotu 31. května 2008 na Janově hoře ve Vítkovicích v Krkonoších**. Farma, která je členem Svazu PRO-BIO od roku 1998, obhospodařuje 320 ha pastvin přímo v Krkonošském národním parku nebo v jeho těsné blízkosti (viz reportáž Bio 11/2007). Jedná se o uzavřené ekologické hospodářství s chovy huculských koní, skotského náhorního skotu s masnou produkcí a koz. Telata jsou porážena na blízkých jatkách v Roprechticích u Vysokého nad Jizerou v časově oddělené porážce, zatím bez bio certifikace provozu, maso je kompletně zpracováváno na farmě (penzion, restaurace). Součástí ekofarmy je kompostárna s kompostem ze surovin ekologického zemědělství. Farma je jednou z modelových farem projektu „Ekozemědělci přírodě“.

Stránku připravila Kateřina Čapounová
BIOINSTITUT

Havět na farmě Mertlíkových v Chrastavě při společné svačince FOTO: Mertlíkovi

BIO bude mít vlastní pořad

BVV BRNO – Česká televize uvede nový pořad s pracovním názvem BIO-NEBIO, zaměřený na podporu biopotravin, o jejichž výhodách se budou snažit diváky přesvědčit herci a moderátoři Tomáš Krejčíř a Petra Kruntorádová. Na tiskové konferenci pořádané v rámci Dne biopotravin na veletrhu SALIMA představili jeho koncept.

V současnosti je připraveno několik desítek přibližně dvacetiminutových dílů, které bude ČT vysílat každý týden. *„Bude to probíhat tak, že si oba dáme nějaký oběd, Petra si dá BIO a já ten obyčejný, NE–BIO a pak budeme stylem detektivního pátrání zjišťovat, jak tento oběd vznikl,“* popsal scénář pořadu Krejčíř. *„Nechceme to pojmout jako násilné promo, ale spíš způsobem konfrontace.“*

Pořad je součástí projektu zahrnutém agentury Ogilvy Public Relations, který by měl dále zahrnovat i rozhlasový pořad, knihu a další tiskové materiály. *„Jednáme s Českým rozhlasem a uvažujeme i o speciálním pořadu pro děti,“* doplnila Kruntorádová. *„Oba, já i Petra, jsme biotici, zajímáme se o biopotraviny již dlouho. Nápad natočit tento pořad přišel, když jsme se seznámili s Josefem Dlouhým, který nějakou dobu učil na univerzitě ve švédské Uppsale. Společně s ním jsme vymysleli koncept,“* dodává Krejčíř.

TZ

POZVÁNKY

Pozvánka na anthroposofické pracovní setkání **8.–11. 5.** v Praze **Jedinec a společenství**. Více na adrese: http://www.akademietabor.cz

6.–8. 6. Zahrada pro radost – víkendový kurz zaměřený na přírodní a permakulturní zahrady. Principy navrhování zahrad, výběr vhodných rostlin, jedlé trávníky, jezírka (www.zahradaproradost.cz).

Na farmě Hucul – FOTO: Blanka Škantová

BARTÁKŮV HRNEC LETOS FARMĚ HUCUL MANŽELŮ KARBUSICKÝCH

Srdečně vás zveme na 16. udílení **ceny Bartákův hrnec** nejlepšímu ekologickému zemědělci za loňský rok, který v sobotu 31. května 2008 převezmou manželé **Karbusičtí** z **Janovy Hory v Krkonoších**. Akce je otevřena veřejnosti. Horská Farma Hucul se nachází v úbočí svahu Janovy hory, v obci Vítkovice v západní části Krkonoš. Na 300 hektarech pastvin, jež sahají až do nadmořské výšky 1100 metrů, se pase stádo huculských koní, které se počtem i kvalitou chovných klisen a hřebců řadí mezi nejlepší chovy huculských koní v České republice. Mezi služby, které Farma Hucul svým návštěvníkům nabízí, patří výuka jízdy na koni, vyjížďky do terénu, dětské tábory, ubytování a posezení v roubené hospůdce. Farma, obklopená stády pasoucích se koní, s podmanivým výhledem na horské hřebeny Krkonoš a údolí řeky Jizerky, láká svou drsnou krásou a působivou atmosférou k návštěvě nejen milovníky jezdeckého umění.

BIOAKADEMIE 2008 – V NOVÉM TERMÍNU

Letošní Evropská letní akademie ekologického zemědělství se uskuteční ve dnech **3.–5. září v Lednici na Moravě** na téma: **„Nové poznatky vědy a výzkumu v ekologickém zemědělství“**. Budou probíhat souběžně dvě konference – vědecká konference a konference pro praxi. Záštitu nad Bioakademií 2008 převzala mezinárodní asociace ekologického zemědělství – IFOAM EU. Více informací na www.pro-bio.cz

INFORMACE O NOVÉ ODBYTOVÉ ORGANIZACI

Nová firma s pracovním názvem **PROBIO-LAND s.r.o.** bude klást důraz na kvalitu a jistotu, chce nakupovat přímo u producentů-ekozemědělců, nechce nakupovat anonymní biosuroviny. Právě v době, kdy je poptávka po bioproduktech enormí a neustále narůstá, kdy dochází na trhu k velkým cenovým výkyvům, kdy roste nejistota zpracovatelů při zajištění surovin, je nutné vytvořit pevné obchodní struktury. Dodavatelé budou členové svazu PRO-BIO, měli by produkovat nadstandardní zboží podle svazové směrnice PRO-BIO. Současně vzniká možnost dodávat na český trh z Německa bioprodukty (soja, biochmel, bioosiva atd.), které zde zatím chybí.

Přednosti nové firmy pro dodavatele (zemědělce): jednotný organizovaný výkup, dlouhodobé odbytové možnosti, stabilní a vysoké výkupní ceny, organizace skladování obilí po žních, výhody plynoucí z tichého společnictví v odbytové organizaci

Výhody a přednosti pro smluvní odběratele (zpracovatele): zajištění pravidelných dodávek biosurovin ve vysoké kvalitě s jistotou původu, zajištění stabilních cen surovin možnost obchodně využít známku svazu PRO-BIO s perspektivou využití známky Bioland.

Státní podpora ekologického zemědělství se dostává do další fáze

V březnu odstartovala dosud největší státní kampaň na propagaci biopotravin. V následujících třech letech bude do propagace biopotravin a zvýšení informovanosti spotřebitelů o ekologickém zemědělství investováno celkem 28 mil. Kč. Hlavními komunikačními nástroji budou billboardy, inzerce v tisku, ochutnávky biopotravin nebo webové stránky www.ziju-bio.cz. *„Trh s biopotravinami má v ČR velký potenciál. V současné době asi jen 5% spotřebitelů kupuje biopotraviny pravidelně, dalších 25% občas. Spotřeba biopotravin na jednoho obyvatele byla v loňském roce asi 126 Kč. Odhadujeme, že po skončení kampaně se tato čísla znásobí, již v současné době je podnikání v oblasti biopotravin Začíná největší domácí kampaň na propagaci biopotravin jednou z nejperspektivnějších podnikatelských příležitostí,“* uvedl na dnešní tiskové konferenci ministr **Petr Gandalovič.**

Kampaň je financována Státním zemědělským intervenčním fondem (SZIF) a Evropskou unií. *„Celkově plyne z fondů Evropské unie 430 000 eur, stejnou částkou přispívá SZIF. Kampaň bude realizovat agentura Ogilvy&Mather,“* dodal ředitel SZIF **Tomáš Révész.**

UKONČENÍ PROJEKTU

Ke dni 29. 2. 2008 byl ukončen dvouletý projekt „Agroenvironmentální informační a poradenská centra v ČR; vytvoření sítě v Pardubickém, Olomouckém, Moravskoslezském a Zlínském kraji“, který se podařilo svazu PRO-BIO získat prostřednictvím MŽP v rámci Operačního programu rozvoj lidských zdrojů. Celková výše finanční podpory 12 741 450 Kč byla ze 75 % financována z prostředků Evropského sociálního fondu a z 25 % ze státního rozpočtu (MŽP).

Bylo vytvořeno **36 informačních center** (typu IC a IM), která úzce spolupracovala na území čtyř krajů v pěti skupinách podle oblastí – **Šumperk** (správce Ing. Vladimír Lačňák), **Nový Jičín** (správce Ing. Alena Malíková), **Olomouc** (správce Mgr. Pavlína Samsonová), **Starý Hrozenkov** (správce Mgr. Renata Vaculíková) a **Litomyšl** (správce Ing. František Chlad). Díky projektu bylo možné vytvořit nové pracovní místo poradce v centru svazu v Šumperku (Ing. Vladimír Lačňák) a byla polovičním úvazkem podpořena pracovní místa správců regionálních center a také dalších zaměstnanců svazu a partnerů projektu. Bylo významně podpořeno poradenství v rámci RC svazu pro zemědělské podniky. Byl vytvořen a zaveden **počítačový program GC EKOLOG** pro povinné evidence v EZ. Došlo k podpoření **Bioinstitutu**, o.p.s. odborného výzkumného a vzdělávacího centra pro ekologické zemědělství a udržitelný rozvoj krajiny. Nově navázaná spolupráce s 20 partnery (mezi nimi ZA MZe ČR, Agentura ochrany přírody a krajiny a Správy chráněných krajinných oblastí, obce, školy a několik neziskových organizací) a 36 informačními místy byla rovněž přínosem pro svaz a jeho členy.

Podpora nákupu nového technického vybavení, zkvalitnění stávajících a tvorba nových databází, vytvoření internetového portálu ekologického zemědělství, podpora propagačních a vzdělávacích akcí svazu, RC a partnerů (bioslavnosti, biodožínky, ochutnávky biopotravin, semináře, odborné kurzy, přednášky, exkurze...), bylo vydáno množství nově vytvořených odborných i propagačních materiálů – např. vydání dvou celobarevných knih **Ekologické zemědělství v praxi** (536 stran) a **Zemědělství a krajina** (271 stran), čtyř odborných příruček **Přípravky na ochranu rostlin registrované v ČR**, které je možné použít v EZ, **Zpracování bioproduktů v podmínkách prvovýrobce**, **90 argumentů pro ekologické zemědělství** a **Biobrambory**, dvou brožur **Nebojte se vařit bio** - bio receptář a **Najděte si české bio** – katalog ekofarem, zpracovatelů a prodejců biopotravin. Dále byla vydána poradenská složka **Staň se ekologickým zemědělcem**, deset druhů letáků **Ochutnejte biopotraviny**, **Ekologické zemědělství, příroda a krajina, Jak se stát ekozemědělcem?**, **PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců** – jsme tu pro ekozemědělce, zpracovatele a další příznivce ekologického zemědělství, **Ekologické zemědělství a louky, Ekologické zemědělství a ochrana obojživelníků, Biopotraviny pro malé i velké** atd.

Díky projektu Agroenvironmentální informační a poradenská centra v ČR; vytvoření sítě v Pardubickém, Olomouckém, Moravskoslezském a Zlínském kraji byl nastartován např. projekt Bioinstitutu Ekozemědělci přírodě, který know-how z tohoto projektu bude dále využívat. Stejně tak dojde podle individuálních možností jednotlivých IC, partnerů k udržení informační a poradenské sítě a k udržení partnerství se zemědělskými agenturami MZeČR a Agenturou ochrany přírody a krajiny. Významně to bude přispívat i nadále k propagaci biopotravin a ekologického zemědělství – posílí se ekologického zemědělství a členové svazu. Pokud budete mít zájem, můžete si objednat odborné a propagační materiály vzniklé v rámci projektu v sekretariátu svazu – pro členy svazu jsou stanoveny slevy a letáky pošleme při menších objednávkách pro členy zdarma.

Jiřina Pavelková

Rostlinné nápoje ISOLA Bio – *už jste je vyzkoušeli?*

Možná už to víte a možná ještě ne, ale nápoje z rýže, pšenice špaldy, ovsa, sóji či jáhel nejsou určeny pouze pro zvláštní dietu nebo vyhraněnou skupinu spotřebitelů. Tyto chutné, zdravé a lehké nápoje se postupně stávají oblíbenou alternativou kravského mléka, které je mnohem těžší (tedy tučnější a hůře stravitelné).

NOVINKA NA TRHU
Jahelný nápoj ISOLA Bio

Minulý měsíc se poprvé na českém trhu objevil jahelný nápoj ISOLA Bio. Návštěvníci pražského veletrhu Biostyl jej mohli ochutnat „z první ruky" na stánku obchodní společnosti PRO-BIO, kde probíhala jeho permanentní ochutnávka.

Z čeho se jahelný nápoj vyrábí? Jáhly jsou obilky prosa, které patří mezi nejstarší obilniny známé lidstvu. Jsou lehce stravitelné, přirozeně bezlepkové, s pozitivním vlivem na nervový systém. Jáhly jsou velmi bohaté na bílkoviny, vitamíny a minerální látky – zejména železo, hořčík, fosfor, křemík. Obsahují lecitin, který je nezbytný pro správnou propustnost buněčných stěn a kyselinu salicylovou, která příznivě působí na vlasy a nehty. Jahelný nápoj můžete využít jako náhradu mléka v jakémkoliv receptu. Je vhodný na přípravu kaší, míchaných nápojů, moučníků, polévek apod.

Pro inspiraci přikládáme recept:

Energy shake

Ingredience pro přípravu 4 nápojů:

2 sklenice jahelného nápoje
1 lžíce citrónové šťávy
2 jablka
1 hruška
1 banán
1 pomeranč
agávový nebo javorový sirup
několik mandlí

Do mixéru vložte oloupané mandle, kousky pomeranče, banánu, nakrájenou hrušku a jablka, přidejte jahelný nápoj, citrónovou šťávu a sirup podle chuti. Mixujte asi 2 minuty, dokud nezískáte hustý krém. Hotový nápoj ve sklenici ozdobte sušenkou.

Nová řada nápojů PREMIUM ISOLA Bio

- **Broskvový nektar s agávovým sirupem**
- **Hruškový nektar s agávovým sirupem**
- **Meruňkový nektar s agávovým sirupem**
- **Borůvkový nápoj s agávovým sirupem**

Premium je nová řada nápojů ISOLA Bio obsahující jak ovocnou šťávu, tak i dužinu, což těmto nápojům dodává příjemnou plnost. Nápoje Premium jsou jemně přislazené agávovým sirupem, který vyzdvihuje přirozenou chuť ovoce a maximálně umocňuje celkový požitek.

Možná už jste si těchto nápojů všimli – jsou k dostání ve specializovaných prodejnách zdravé výživy či biopotravin, případně v některých maloobchodních řetězcích v sekci biopotravin. Na trhu je několik značek, ISOLA Bio oproti ostatním vyniká vysokou kvalitou, skvělou chutí a širokým sortimentem.

Unikátními vlastnostmi rostlinných nápojů je, že:

- **Neobsahují laktózu**
- **Neobsahují cukr ani umělá sladidla**
- **Obsahují pouze nízký podíl tuku**

RÝŽOVÝ KRÉM *na vaření a pečení*

je výbornou rostlinnou alternativou ke klasické smetaně. Umožňuje vařit kreativně, s fantazií, a s méně kaloriemi (rýžový krém obsahuje poloviční množství tuku než smetana). Vaší kuchyni dodá lehkost, ať už ho použijete na těstoviny, dresinky nebo do omáček.

TĚSTOVINY *s rýžovým krémem a rozmarýnem*

Suroviny pro 4 osoby:

400 g špaldových celozrnných širokých nudlí BIOHARMONIE, 6 polévkových lžic olivového oleje BIOLINIE, 1 hrst najemno nasekaného rozmarýnu, nastrouhaný tvrdý sýr, 4 polévkové rýžového krému ISOLA Bio, mořská sůl Biosal

Uvařte těstoviny dle návodu. Na pánvi rozpalte olej a přidejte rozmarýn (nemáte-li čerstvý, doporučujeme sušený od Sluneční brány). Nechte 10 sekund opražit, poté sejměte z plotny, přidejte rýžový krém, osolte a zamíchejte. Okapané těstoviny vložte do pánve dokud jsou ještě vlhké, zamíchejte, prohřejte a hotovou směs posypte sýrem.

Ať už dáte přednost nápojům obilným či ovocným, ve značce ISOLA Bio volíte tu nejvyšší kvalitu plodin pocházejících z ekologického zemědělství slunné Itálie. A slunné přejeme i Vám vaše dny právě probíhajícího jara.

Za PRO-BIO, obchodní společnost s r.o.
Ing. Lenka Pomikálková

NATUR COMPAGNIE

Rychle a zdravě?

Bio těstoviny od Natur Compagnie drží krok s vaším životním stylem

Stačí vysypat obsah sáčku do půl litru vroucí vody a 7 minut povařit.

Těstoviny s bylinkovou omáčkou

Pasta al Pesto bio

Těstoviny v lahodné omáčce z bylinek, sýru a olivového oleje s trochou česneku.

Jednoduše, chutnají dobře • Neobsahují zvýrazňovače chuti • Bio

Těstoviny s ostrou rajskou omáčkou

Pasta all Arrabbiata bio

Těstoviny s ostrou šťavnatou rajskou omáčkou, paprikou a trochou česneku, jemně okořeněné oreganem. Neobsahuje laktózu, droždí a cholesterol.

Těstoviny s houbovou omáčkou

Pasta ai Funghi bio

Těstoviny s lahodnou chutí omáčky z hříbků a žampionů s trochou česneku, jemně okořeněné petrželí. Neobsahuje cholesterol.

Výrobce: Natur Compagnie GmbH, www.natur-compagnie.de
Výhradní dovozce a distributor: Country Life, s. r. o., www.countrylife.cz

CL © 04/2008

PRO-BIO Svaz ekozemědělců a PRO-BIO Liga spotřebitelů odvádějí na výstavách dobrý kus práce v propagaci biopotravin FOTO: vha

Jihomoravský kraj

۞ U RUBÍNU
Biopotraviny, bezlepkové, dia, aroma terapie, přír. kosmetika, chlazené potraviny, balené pečivo, dětská a kojenecká výživa, tel.: 549 250 217
Makovského nám. 2, BRNO 16

۞ Biopotraviny – Biobistro
Naše nabídka: 3000 produktů – 97% bio, luštěniny, obiloviny, zelenina, ovoce, maso, mléko, vejce, speciality a delikatesy z celého světa, fair trade produkty. Tel./fax: 543 256 075, 724 214 428.
Ve Vaňkovce 1, BRNO 2

ZDRAVÁ LINIE
Sojové potraviny, dia, bezlepka, vláknové speciality, ajurvéda, diety a poradenství – www.zdravalinie.cz
Bednářova 1, Horní Heršpice, BRNO

✲ ۞ LEONA ROBOTI
Výroba levandulovo-pohankových polštářků a prostírání. Originální ruční tisk, 100% len, bavlna, hedvábí. Prodej biopotravin, produktů Fair Trade, kontrolované kosmetiky, ekologické drogerie a obrazů s tématem bylin. Tel.: 606 189 701. Otevřeno: Út až Pá 9-12, 13-17, So 9-12 h.
Pod Rybníčkem 913, VALTICE

Moravskoslezský kraj

EKOFARMA BAUCIS
Biozelenina, zasílání vlakem, ubytování na farmě za práci, možno po celý rok. Tel.: 566 560 087, 775 045 957
LESOŇOVICE 31, Bystřice n. P.

۞ Zdravá výživa
Biopotraviny, byliny, čaje, bezlepková dieta, racionální výživa, pí–produkty, knihy a přírodní kosmetika, tel.: 602 759 838
Žižkovo nám. 2, BRUNTÁL

۞ ROBI – zdravá výživa
Biopotraviny, byliny, čaje, bezlepková dieta, racionální výživa, pí–produkty, tel.: 737 241 444
Opavská 32/1, KRNOV

ČAJE, KÁVA A PLODY
Produkty v košer kvalitě, biopotraviny, pí-voda, přírodní kosmetika Lavera, čaje, dia a bezlepková dieta, sušené plody, ovoce i koření. Větší objednávku zboží dovezeme. Tel.: 777 613 249.
Vítkovická 8, MORAVSKÁ OSTRAVA
Biofit, Hlavní tř. 9, ČESKÝ TĚŠÍN
Slezská 96, ORLOVÁ-PORUBA
Masarykovo n. 29, KARVINÁ
Terra Vitae, 604 218 132, **BYSTŘICE U TŘINCE**

✲ Zdravý styl
Vlastní biozelenina, vlastní bezlepkové pečivo, biopotraviny, biokuřata, biovejce, kozí výrobky, tel.: 596 117 844
Nádražní 36, 702 00 Moravská Ostrava

Olomoucký kraj

۞ PEKAŘSTVÍ LEŠTINA
Chléb a pečivo v kvalitě bio
7. května, LEŠTINA u Zábřehu

PÍ–CENTRUM Olomouc
Pí voda, biopotraviny, přírodní kosmetika, zdravá výživa, tel.: 585 234 657.
Pavelčákova 21, OLOMOUC

۞ MANDRAGORA
Biopotraviny i biozelenina a bezlepkové potraviny, léčivé byliny, racionální výživa, čaje, sušené ovoce a vitaminy, tel.: 571 625 283
Nádražní 22, ROŽNOV P. R.

۞ PRO-BIO vzorková prodejna
Obilné výrobky, čaje, koření, sušené ovoce, aromaterapie a přírodní kosmetika, luštěniny, semena, ***www.probio.cz, tel.: 583 239 549***
Lipová 40, STARÉ MĚSTO p. Sněžníkem

Zlínský kraj

ZELENÁ LÉKÁRNA
Biopotraviny, celozrnné pečivo, racionální výživa, vitamíny, byliny, čaje, aromaterapie.
nám. TGM 6, ZLÍN

Jihočeský kraj

✲ ZDRAVÁ VÝŽIVA DOBROMYSL
biopotraviny, zdravá výživa, přírodní kosmetika, tel.: 608 804 678
Čechova 468, LIŠOV

۞ PÍ–CENTRUM
Pí voda, biopotraviny, přírodní kosmetika, zdravá výživa, tel.: 604 522 789
Panská 1, ČESKÉ BUDĚJOVICE

۞ BELLIS
Bioprodukty, zdravá výživa, vitaminy, dětská výživa, tel.: 384 420 022
Palackého n. 59/I, DAČICE

Kraj Vysočina

۞ NATURAL CENTRUM
Prodejna: biopotraviny, zdravá výživa, vlastní pekárna celozrnného pečiva, čaje, byliny, bezlepková a dia dieta, koření, kozí produkty, přírodní kosmetika, ekol. čisticí prostředky, literatura. ***Restaurace*** *zdravého životního stylu. Tel. :567 300 245, natural.centrum@volny.cz*
nám. Svobody 11, JIHLAVA

Královéhradecký kraj

SALVIA
Zdravá výživa, čaje, byliny, biopotraviny, aromaterapie, přípravky pro sportovce, vitaminové, minerální přípravky, včelí produkty, tel.: 465 535 108, www.salvia-zdravavyziva.cz
Moravská 475, ČESKÁ TŘEBOVÁ

۞ BIOOBCHOD.CZ
Přírodní produkty, biopotraviny, zdravá výživa, řecké speciality, přírodní kosmetika, ekodrogerie, čaje z celého světa, knihy, ekovýrobky, fair trade, www.bioobchod.cz, www.ecover.cz.
Švehlova 48, 499 320 182, **DVŮR KRÁLOVÉ**
Chelčického 280, 775 726 826, **H. KRÁLOVÉ**
nám. ČSA 38, 602 140 101, **JAROMĚŘ**
Jihoslovanská 29, 774 725 825, **TRUTNOV**

۞ BAZALKA
Prodejna biopotravin, *zdravé výživy, bezlepkové diety, výrobků bez cukru, bylinky, čaje, přír. certif. kosmetika, literatura, tel.: 495 512 296,*
Tomkova 144
Bazalka biosamoobsluha – *bohatá nabídka bioproduktů, čerstvá zelenina. T.: 495 580 249,* **Gočárova 516**
Bazalka ve dvorku – alternativní jídelna, tel.: 495 512 887, K. H. Máchy 747, HRADEC KRÁLOVÉ

Liberecký kraj

ÁNANDA veget. restaurace
Jídelna nabízí snídaně, obědy, večeře – pestrý výběr. Prodej zdravé výživy, biopotravin, čajů, českého i orientálního koření, www.anandaline.cz, tel.: 485 103 741
Frýdlantská 210/12, LIBEREC

Pardubický kraj

۞ PRODEJNA ZDRAVÍ
Biopotraviny, čaje, koncentráty, vitaminy, přírodní produkty, sportovní výživa, dia bezlepkové zboží, včelí produkty, tel.: 465 471 739
Husova 86, CHOCEŇ

۞ ZDRAVÁ VÝŽIVA
Biopotraviny, byliny, čaje, dia, bezlepková dieta, chlazené potraviny, přírodní kosmetika, literatura bio, tel.: 461 615 293
Smetanovo nám. 87, LITOMYŠL

۞ ŠPALDA, restaurace a prodejna
Snídaně, obědy, večeře, svačiny, celozrnné pečivo, zákusky a dezerty bez cukru, biopotraviny, tel.: 466 655 444, www spalda.cz
třída Míru 64, 530 02 PARDUBICE

BIO–FARM
Prodejna zdravé výživy, ovoce, zeleniny – bio, tel.: 466 657 518
Jindřišská 1748, PARDUBICE

۞ ZDRAVÁ VÝŽIVA
Biopotraviny, bezlepková dieta, dia výrobky, vitaminy, čaje, tel.: 465 524 642.
Barcalova 143, ÚSTÍ N. O.

Plzeňský kraj

✲ BIO STEZKA
Nejširší nabídka biokosmetiky v Plzni. Kompletní sortiment mnoha značek, včetně čistících přípravků, ekoplenek, hyg. potřeb. Zaměřeno i na těhotné, děti, alergiky. Kosmetické studio Dr.Hauschka. www.biostezka.cz, 377 222 635, 723 233 978
Kardinála Berana 24, PLZEŇ

Středočeský kraj a Praha

۞ SLUNEČNICE
Zdravá výživa, biopotraviny, bezlepkové potraviny, biokosmetika, zdravotní obuv, ekolog. prací a čisticí prostředky, šátky na nošení dětí Vatanai, pohankové polštáře, byliny, čaje, koření, literatura. Tel.: 321 714 650
Legerova 148, KOLÍN

۞ ROSA
Biopotraviny, zdravá výživa, bezlepková dieta, čaje, byliny, přírodní kosmetika, tel.: 325 612 367
nám. Jiřího 38, PODĚBRADY

✲ GREENWAVE
Prodej kosmetiky Dr.Hauschka, Primavera, Weleda, Logona, Florame, Lavera, Fair-Trade produktů, ekodrogerie Ecover a Natracare, bio oblečení z přírodní vlny a bavlny. Tel: 222514741, www.greenwave.cz
Purkyňova 2, Praha 1 – přímo u stanice metra Národní třída

۞ BIOTOP
Biopotraviny, přírodní kosmetika, ekologické čisticí prostředky, produkty z biobavlny a fair trade produkce, čerstvá zelenina, maso ovocné šťávy a saláty, pečivo, sýry, káva, víno ad. Tel.: 222 230 136, Po-Pá: 8.30-19.30, So: 10-14.
Školská 34, PRAHA 1

۞ COUNTRY LIFE
Největší výběr biopotravin v ČR, bioovoce a zelenina, racionální výživa, čerstvé pečivo, bezlepkové zboží, čaje, balené i nebalené sušené bioovoce, luštěniny, semena a ořechy.
Melantrichova 15 a Jungmannova 1, PRAHA 1, Bělohorská a Dejvická, PRAHA 6

۞ LOGONA – biokosmetika
Vzorková prodejna biokosmetiky – péče o pleť, tělo, rostlinné barvy na vlasy, produkty z himálájské soli. Tel. 222 522 726, 775 280 362, www.biobeauty.cz, Po 10–18,
Chodská 10, PRAHA 2

۞ WELEDA
Vzorková prodejna bylinné biokosmetiky Weleda, tel.: 257 315 888
Lidická 28, PRAHA 5

۞ BEZLEPKA
Bezlepková dieta, biopotraviny, racionální výživa, e-shop, poradna: www.bezlepka.cz Po-pá 8.30-17, st 8.30-18, tel. 241 047 113
Soukalova, Polikl. Modřany, PRAHA 4

۞ Kosmetika Dr.Hauschka
Výhradní zastoupení kosmetiky Dr.Hauschka a Savon du Midi pro ČR a SR, Smetana s.r.o., tel: 233 320 249, info @drhauschka.cz, www.drhauschka.cz, e-shop www.yinyang.cz
V Sadech 4, PRAHA 6

Ústecký kraj

HERBA
Bylinné směsi dle receptu, zásilková služba, biopotraviny, bezlepková dieta, bylinná kosmetika, tel.: 728 353 067
České armády 11/2156, LITOMĚŘICE

VITÁLKA – ZNOVU OTEVŘENA!
Biopotraviny, dia a bezlepkové výrobky, chlazený sortiment, příležitostně zelenina. ***Tel.: 605 851 288***
Velká Dominikánská 6, LITOMĚŘICE

„U SLAVÍKA“
Široký sortiment produktů zdravé výživy, chlazené polotovary, sladkosti bez cukru a umělých sladidel, biopotraviny, bezlepková dieta, knihy, přírodní kosmetika, ekol. čisticí prostředky. Tel.: 777 331 708, www.vyzivaslavik.kvalitne.cz
Masarykova 431/46, TEPLICE

BIO by nemělo chybět na pultě vaší prodejny se sortimentem biopotravin – vychovává spotřebitele. Na této stránce se vaše prodejna zveřejní při odběru 20 kusů měsíčně (blíže viz www.vhpress.cz). Prodejny označené ۞ jsou členské prodejny PRO-BIO, ✲ nově zařazené. Prodejny jsou řazeny podle krajů.

Knihy, které vás mohou zajímat. *Pro individuální předplatitele cena nižší!*

Nakladatelství Smart Press

Biokuchařka Hanky Zemanové
Stran 160, vázaná, výpravná
Cena 399/380 Kč *801*

Nakladatelství PAVLA MOMČILOVÁ

Peter Horan: Štíhlá linie – Zdravé srdce
Stran192, brož., cena 219/205 Kč *427*
Peter Horan: Nastávající a kojící maminky si vaří chutně a zdravě
Stran 106, brož., cena 229/215 *426*
Zvěřina a lahodná masa
Brožovaná, cena 189/180 Kč *425*
Automatická domácí pekárna
Stran 120, cena 229/215 Kč *423*
P. Momčilová: Špalda a ječmen
Stran116, brož., cena 149/140 *420*
Luštěniny + hrášek a fazolky
Stran 80, brož., cena 89/85 *421*
O. Dufek: Zeleninové saláty
Stran 88, brož., cena 117/110 *422*
VAŘÍME DĚTEM chutně a zdravě
Stran 328, cena 339/325 Kč *412*
MUDr. J. Hofhanzlová: Polévky a kašičky pro nejmenší, II. vydání
Str. 104, brož., cena 189/175 Kč *413*
AMARANTH
Stran 64, brož., 74/70 Kč *401*
Česká kuchyně pro Váš krevní typ:
skupina 0 za 99/95 Kč *402*
skupina A za 144/135 Kč *403*
skupina B a AB za 144/135 Kč *404*
Zdravá kuchyně našich babiček
Stran 64, brož., cena 79/75 Kč *405*

Vaříme pestře z české zeleniny:
– Zimní a jarní zeleninové menu
Stran 64, cena 46/40Kč *408*
– Letní zeleninové menu
Stran 64, cena 46/40 Kč *409*
Kukuřice – rýže – jáhly – pohanka
Stran 72, cena 79/70 Kč. *411*
TOFU – zdravě bez cholesterolu
Brož., 80 stran, cena 96/90 Kč *415*
Nudle, špagety a spol.
Brož., 96 str., cena 89/80 Kč. *416*
Tvaroh a čerstvé sýry…
Brož., 125 str., cena 129/120 Kč. *417*
Oves a žito
Brož., str.80, cena 84/80 Kč *418*
České ovoce v kuchyni
Brož., str. 64, cena 49/45 Kč *419*
****
Dr. Stanwayová: Léčebná výživa při běžných onemocněních
Brož., cena 149 Kč *601*

Liga ekologických alternativ

OÁZY pro zvídavé
Brož. o ekofarmách, 40 Kč *508*
Mulitm. dvojCD ČESKÝ SVĚT BIO
Cena 350/ nyní 250 Kč *505*
Multimediální CD EKODOMY II
Cena 320/nyní 250 Kč *506*
Tepelná čerpadla – energetický hit doby
Cena 150 Kč *504*

vh press

Bio na CD – ročníky 2006 a 2007
Cena 50 Kč + poštovné (pokud objednáváte jen tntoto CD, je poštovné 14 Kč)

Maria a Mathias Thunovi: Výsevní dny 2008
Praktické rady pro ekozahrádkáře, jak dosáhnout lepší úrody při respektování přírodních cyklů. Brožura, cena 46 Kč *230*

Pokud objednáváte jen Výsevní dny, připočtěte poštovné 15 Kč.

PRO-BIO Svaz e. z.

NAJDĚTE SI ČESKÉ BIO 2007/2008
Katalog ekozemědělců, brož., 20 Kč *227*
Nebojte se vařit bio
Jak zdravě uvařit z biopotravina domácích produktů, stran 40, cena 20 Kč *226*
Šarapatka, Urban a kol.: Ekologické zemědělství v praxi
Inovovaný souhrn Učebnic EZ, pevná vazba, stran 502, cena 415 Kč *225*
A. Michalová: ČESKÁ BIOKUCHAŘKA
II. vydání. Cena 280 Kč *222*
Chov skotu bez tržní produkce mléka
Brož., cena 60 Kč *206*
BULLETINY (cena 20 Kč)
č. 17: Netradiční plodiny *201*
č. 18: Brambory (též bio) *202*
č. 19: Plevele *203*
č. 21: Chov masného skotu, produkce a odbyt biomasa *204*
č. 22: Ekologické pěstování jabloní a tržní produkce biojablek *205*
Biozahrada, brožura A5 *232*

BIOINSTITUT OLOMOUC

Zpracování bioproduktů v podm. prvovýrobce
Bulletin A4, stran 36, cena: 40 Kč *228*
Přípravky na ochranu rostlin (pro EZ)
Bulletin A4, cena 40 Kč *224*
Biobrambory. Jak ekologicky vypěstovat kvalitní brambory
Bulletin A4, cena 45 Kč *231*
Liga ekologických alternativ
OÁZY pro zvídavé
Brož. o ekofarmách, 40 Kč *508*

Jak objednat tituly z BIO-knihovny?

*Knihy nebo CD romy, které jste si z nabídky BIO-knihovny vybrali, napište na žlutou složenku do rubriky Zpráva pro příjemce pomocí uvedených kódů pro jednotlivé knihy (uvedené za cenou). Sečtěte ceny – **pro indivduální předplatitele poskytujeme slevu za lomítkem** – a přičtěte 40 Kč na poštovné za dvě publikace, od tří 50 Kč. Celkovou částku odešlete touto složenkou na adresu: PhDr. M. Vohralíková, vh press, Jungmannova 1403, 500 02 Hradec Králové 2.*

Měsíčník BIO vychází ve spolupráci s:

PRO-BIO, Svaz ekologických zemědělců o. p. s.
Nemocniční 53
787 01 Šumperk
tel. 583 216 609,fax 583 214 586
pro-bio@pro-bio.cz
www.pro-bio.cz

SONNENTOR®
SLUNEČNÍ BRÁNA s.r.o.,
Havlíčkův mlýn 944,
696 15 Čejkovice
Tel.: 518 362 687, fax: 518 362 644
slunecnibrana@slunecnibrana.cz,
www.slunecnibrana.cz

PRO • BIO
obchodní společnost s r.o.
Staré Město pod Sněžníkem
Lipová 40, 788 32 Staré Město pod Sněžníkem
tel. 583 301 951, fax: 583 301 960
www.probio.cz

VYDAVATEL A REDAKCE:
vh press, Jungmannova 1403
500 02 Hradec Králové 2
tel./fax: 495 538 969,
e–mail: bio.noviny@tiscali.cz,
vhpress, www.vhpress.cz
Šéfredaktorka: PhDr. Miroslava Vohralíková

Sazba a DTP: vh press Hradec Králové
Tisk: Vltava–Labe–Press, Hradec Králové

Registrováno: **MK ČR E 11409.** Rozšiřováno prostřednictvím prodejen zdravé výživy a biopotravin a předplatného po celé ČR a SR.

Toto číslo vyšlo v květnu 2008.
DISTRIBUCE NA SLOVENSKU:
Mediaprint–Kapa Pressegrosso, a.s., Vainorská 137, P. O. BOX 183, 830 00 Bratislava, tel. 02/444 588 16, 444 427 73, 444 588 16, fax: 02/444 588 19, e-mail: predplatne@abompkapa.sk, cena 27 SK (vč. pošt.)

Redakční rada: Ing. Jiří Urban, Mgr. Tom Václavík, Ing. Jarmila Chladová, Ing. Josef Škeřík, Ing. R. Hradil
Autorský kolektiv: Ing. Vladimíra Červená, W. Gregorová Ing. P. Dostálek, Ing. J. Papáček a další

Inzerce pro firmy – ceník plošné inzerce dodáme na požádání, základní cena 21 Kč + DPH z cm²
Inzerce soukromá řádková – 100 Kč za 180 úhozů.
Objednávky inzerce a příspěvky pro příští číslo zašlete nejlépe do 15. dne v měsíci na adresu:
PhDr. M. Vohralíková, vh press,
Jungmannova 1403/18, 500 02 Hradec Králové,
tel./fax: 495 538 969, bio.noviny@tiscali.cz
Inzerci, knihy a předplatné si můžete objednat na webových stránkách:
www.vhpress.cz

CENÍK PŘEDPLATNÉHO 2008

výtisků/měs.	*Kč/výt.*	*od 5/2008*
1	po 17,–	= 136 Kč
2–4	po 16 Kč za výt.	
5 (+1 zdarma)	po 13,–	(rok) 780 Kč
7–19	po 11,– (+ DPH)	
20–49	po 10,– a VIZITKA PRODEJNY (+DPH)	

Časopis elektronicky (plnobarevně) – 228 Kč na rok.

OBJEDNÁVKA PŘEDPLATNÉHO BIO 2008

Jméno a příjmení: . . . . . .
Ulice: . . . . . .
PSČ a místo: . . . . . .
Výtisků/měsíčně . . . . . od měsíce. . . . . ❑ Elektronicky v pdf
DIČ* . . . . . IČ*: . . . . . *) jen pro firmy
Žádám o starší čísla (po 8 Kč/výt.) BIO – měsíce/rok :. . . . . .

SPECIALISTA NA MLÉČNÉ BIOPOTRAVINY vyjel do ulic

Tento vůz můžete vidět v ulicích Prahy a jejím okolí od 22. 4. Prodává mléčné bioprodukty, uzeniny, a další dobroty. Nabízí **OCHUTNÁVKY** veškerého mléčného zboží, sestavení kompletního bio nákupu dle přání zákazníka s dodávkou až do domu. A na objednávku přijede i k Vám.

www.biopop.cz
info@biopop.cz

OVOCNÉ A ZELENINOVÉ ŠŤÁVY VE ŠVÝCARSKÉ KVALITĚ BIO

BREUSSOVU ŠŤÁVU
A DALŠÍ ŠŤÁVY BIOTTA
LZE KOUPIT V LÉKÁRNÁCH,
PRODEJNÁCH BIOPOTRAVIN,
PRODEJNÁCH ZDRAVÉ VÝŽIVY
A OBJEDNAT V E-SHOPECH

PRO-X s.r.o.
bioprodukty - racionální výživa

Tel.: 377 456 665
Fax: 377 456 606
e-mail: info@biotta.cz
www.biotta.cz

Zlatá Salima 2008

Biotta®
purely organic.

U příležitosti výročí 650 let
založení města Karlovy Vary
Vás srdečně zveme na

Karlovarské bioslavnosti na Kozodoji

bio produkty a biopotraviny

tradiční, historická a lidová řemesla – ukázka výroby a prodej,
keramika, košíkářství, kovářství, krajka, kolovraty,
pletení vlny, batika a jiné

bohatý a pestrý program

ukázka domácí zabíjačky
pastevečtí psi a kozy, psi a překážky, westernová ukázka
poník co tancuje s dětmi
oslík a lamy, vození dětí na koních, ukázka práce koně v lese
včelaři, sokolníci, rybáři, hasiči ukázka zásahu
záchranářští psi – vyhledání zavaleného člověka
ošetření zraněných – Červený kříž
dovednosti dřevorubců s pilou, šermíři a historické tance,
divadlo pro děti, lesní pedagogika, hry, soutěže
country tance skupiny „Do světa"
bio produkty a biopotraviny

možnost parkování, občerstvení, příjemná muzika

NA EKOFARMĚ KOZODOJ
Rolavská 538, Karlovy Vary-StaráRole

24. 5. 2008 (předposlední květnová sobota)
od 11 do 19 hodin

vstupné jednotlivě 30,- Kč, vstupné rodinné 60,- Kč (2 dospělí, 1–2 děti)
www.kozodoj.cz

jak k nám: Ve Staré Roli od konečné zastávky MHD č.15
2 km Rolavskou ulicí na začátek cyklostezky.

organizátoři:
občanské sdružení Kozodoj
ekologická farma Kozodoj
spolupořadatelé:
STUŽ – Ekocentrum Karlovy Vary
mediální partner:
Český rozhlas Plzeň

sponzoři:
Magistrát města Karlovy Vary
Lázeňské lesy Karlovy Vary, Mattoni
Tiskárna Median Karlovy Vary, GA-studio
PRO-BIO svaz ekologických zemědělců
Karlovarský porcelán, Prima K. Vary s.r.o.

ŠKOLA ŘEMESEL nabídka rekvalifikačního kurzu

Biokuchař 19. 5. – 13. 6. 08

- různé druhy zdravého stravování • diety • vegetariánství • veganství • makrobiotika. Podmínkou pro přijetí účastníka je vyučení v oboru kuchař nebo HŠ.

Kurz je akreditován MŠMT a finančně podpořen EU (evropským sociálním fondem) a státním rozpočtem ČR, proto je pro účastníky ZDARMA! - příspěvek na stravu, dopravu a případně ubytování.

Místo konání:
ZERA – Zemědělská a ekologická regionální agentura, o. s.
V. Nezvala 977, 675 71 Náměšť nad Oslavou

Kontakty:
Ilona Staňková, mob.: 724 540 779, tel.:568 620 070
e-mail: ilona.stankova@zeraagency.eu
Miroslava Dvořáčková, mob.: 725 503 329
e-mail:dvorackova@zeraagency.eu
www.zeraagency.eu