

Sté výročí
Českomoravské
myslivecké
jednoty



36

**Domácí
lékárna
v medu**



40

**Česká
zelenina
dominuje
vysokou
kvalitou**



44

**Největší
vitaminová
pilulka
na světě
je obyčejná
brambora**



47

Aztécká zahrada, výjimečná novinka

Česká technologická firma Future Farming, která se zabývá vývojem pokročilé aquaponie a dalších nových technologií pro moderní zemědělství, letos představila novou technologii nazvanou Aztécká zahrada. Novou technologii firma uvedla na Future World 2023 v Brně společně s hospodářskými výsledky za loňský rok. Obrat firmy, která původně vznikla jako Start Up financovaný investiční skupinou GFF, meziročně vzrostl již na téměř čtvrt miliardy. U těchto aktivit ale jen dál nezůstává a o dalších mezinárodně zajímavých projektech prozradíme v článku víc.

„Aztécká zahrada přináší další pokrok v pěstování zeleniny v kontrolovaném prostředí,“ říká spoluzakladatel Future Farming Michal Fojtík. Nová technologie byla vyvinuta v průběhu 12 měsíců v mezinárodní kooperaci se specialisty z Holandska a v prvním kvartále letošního roku ji Future Farming nainstaloval do druhého bloku své farmy v Brně.

Rychlý a zdravý růst zeleniny a bylinek

Aztécká zahrada využívá pěstební metody Deep Water Culture. „DWC je hydroponická metoda pěstování zeleniny v kultivačním médiu bez půdy. Kořeny rostlin jsou vystaveny kyslíku a živinám rozpustným ve vodě, což umožňuje rychlý a zdravý

růst zeleniny a bylinek,“ vysvětluje Michal Fojtík. Historie DWC sahá do sedmdesátých let minulého století, kdy vědci experimentovali s touto technikou jako prostředkem při studiu fyziologie rostlin.

Při vývoji Aztécké zahrady pracovali vývojáři Future Farming s druhou generací DWC, kdy jsou pěstební vory uspořádány horizontálně a jejich pohyb po vodní hladině je automatizován podle růstové fáze rostlin. Celý systém je speciálně navržen pro pokročilou aquaponii a je největší svého druhu v Evropě. Má větší nádrže, větší hustotu rostlin, vylepšené systémy pro dodávání živin a kyslíku do vody a možnosti monitorování a řízení růstu rostlin pomocí automatizovaných systémů, které Future Farming



Drahé energie se promítají do ceny pečiva.

již dříve vyvinul při vývoji NFT technologií. Vzhledem k využívání dvou ekosystémů je systém DWC II propojen s recirkulačními nádržemi na chov ryb. Tímto dochází k uzavřené smyčce a aquaponické produkci zeleniny a ryb, na kterou se Future Farming od začátku specializuje.

„Aztéckou zahradu jsme nainstalovali v prvním kvartále letošního roku do dru-

hého bloku heršpické farmy v Brně. Svůj název dostal náš nový systém záměrně. Staří Aztékové totiž používali k pěstování zeleniny obdobný systém. Na vorech z rákosí zvaných chinampas pěstovali zeleninu a květiny. Kořeny rostlin prorůstaly dnem vorů do vody a tam získávaly spoustu živin, které do vody přirozeně dodávaly ryby,“ přibližuje Michal Fojtík.

Plovoucí vory a umělý déšť

Aztécká zahrada Future Farming v Brně se rozkládá na ploše 3000 metrů čtverečních. Má celkem 12 velkých záplavových van, každá s 60 až 70 kubíky vody, na jejichž hladině jsou položeny plovoucí vory. Speciální polystyrenové desky se sazenicemi listové zeleniny

a bylinek. Kořeny rostlin jsou trvale ponořeny do živného roztoku. V nízké výšce nad plovoucími vory jsou zavěšeny zavlažovací trysky, ze kterých rostliny zavlažuje umělý déšť. Jeden pěstební vor má kapacitu až 27 pěstebních pozic pro sazenice a celková produkční kapacita Aztécké zahrady činí až 150 tun zeleniny ročně.

pokračování na str. 32

HERBER MLÝN PALJANEC

S moukou to umíme

www.mlynherber.cz

MLÝN HERBER spol. s r.o., Mlýnářská 1/215, 747 73 Opava-Vávrovce, +420/553 780 509, herber@mlynherber.cz



Spotřební daň na tichá vína není zavedena u nadpoloviční většiny zemí EU

K nulové spotřební dani se rozhořela u veřejnosti velká diskuse a zejména pivaři a hostinští se dohadovali nad tím, proč tichá vína se nedaní, zatímco pivo se daní. Nikdo si většinou ale nekládl v tomto případě otázku proč. Vždy je totiž potřeba zvažovat jak pozitivní, tak negativní přínos státní kase. V případě, že je totiž opatření v rozporu s ostatními státy, jde o ztrátu konkurenceschopnosti a taky i nárůst nezaměstnanosti. Podnikatel končí a hlásí se na nějaký čas o státní podporu a tím se víc ze státní kasy vydává, než by byl přínos.

K danění vína jsme požádali o vysvětlení a názor člověka nejvíce povolaného a z oboru. Je jím prezident Svazu vinařů, PhDr. Martin Chlad.

► Jak hodnotíte odpuštění daně z tichých vín?

Nejde o odpuštění daně, ale o společnou evropskou daňovou politiku, která z mnoha racionálních důvodů v jednoduchosti kalkuluje s nulovou spotřební daní u vína ve vinařských zemích, kam bezesporu patříme. To je také důvod, proč nemají spotřební daň na tichá vína zavedenou naše sousední země s výjimkou Polska, které ale vinařskou zemí není. Vinařství je ze všeho nejvíce tradiční země-

dělství s mnoha stovkami především malých výrobců a tisícovkami pěstitelů, které je s celoroční výrobou, narozdíl od ostatních výrobců alkoholu, odkázané na jedno jediné krátké období v roce, do nějž se vše koncentruje, tedy i daňové a administrativní povinnosti, ale také kontroly a další. Můžeme mít různé názory na to, zda je správné vedle všech daňových a administrativních povinností danit v drtivé většině (u nás cca 90 %) malovýrobce, ale o čem nemůže být řeč je to, že lze takové počty výrobců a pěstitelů danit a efektivně kontrolovat pro rozpočet ziskové. Takové propočty a úvahy proběhly na úrovni EU už tisíckrát,

a i proto mají vinařské země EU, ale zdaleka nejen EU, nulovou spotřební daň. Ale jak je u nás dobrým zvykem, vždy se tu najde někdo, kdo bez povědomí o systému jak na národní, tak na evropské úrovni, přinese spásný nápad.

► Kdo v EU zejména z vinařských zemí vína daní a jak?

DPH se platí bez výjimky všude, což je další z mnoha zmatků veřejné debaty posledních týdnů a měsíců. Naši vinaři, stejně jako dovozci, platí 21 % DPH. U spotřební daně na tichá vína platí dělení mezi vinařské a nevinařské země, tedy nejen země produkčně soběstačné, ale i ty, které část spotřeby, i když je jí většina, dovážejí. Mezi



Prezident svazu vinařů ČR Martin Chlad.

takové patříme my, Slovensko, Německo, Slovinsko, mimo EU pak Švýcarsko a další. Země, které neprodukují (malé stovky hektarů se nepočítají), pak tichá vína logicky spotřební daní zatěžují. Je to pro ně nejen rozpočtově výhodné, ale také mnohem jednodušší a levnější, protože daní řádově méně subjektů, které bez větších obtíží zvládnou v rámci dovozní administrativy odbavit i tuto daňovou povinnost. Konkrétně tedy spotřební daň na tichá vína není zavedena v České republice, Německu, Rakousku, Slovensku, Maďarsku, Ru-

munsku, Bulharsku, Řecku, Kypru, Slovinsku, Chorvatsku, Itálii, Lucembursku, Španělsku, Portugalsku. Ve Francii je spotřební daň nenulová, cca 1 Kč na litr. V případě Francie je ale celá vybraná daň převáděna na podporu francouzských vinařů. V nevinařských zemích se pak spotřební daň pohybuje od cca 10 Kč na litr v sousedním Polsku až po cca 100 Kč v Irsku.

► Zdanění by sice přineslo údajně státní kase až 4 miliardy korun, nikdo už ale neríká, jaké by tak vznikly ztráty po uzavírání jednotlivých vinařských živností. Ve světě, nejen v okolních státech jak jste již uvedl, není větší nově tato daň a naši vinaři by tak ztratili na konkurenceschopnosti a museli by nutně končit. To jsou jasné ekonomické zákony a pak tito lidé nějaký čas i berou sociální podporu, než začnou podnikat jinde a jinak. Je tu ještě jeden zcela zásadní problém pro výpočet rentability spotřební daně a dopadu na naše vinařství. Žádný výpočet dosud nepracuje s tím,

o kolik klesne spotřeba vína s navýšenou cenou o spotřební daň, o ni navýšenou marži obchodníka a vyšší DPH a kolik z toho poklesu budou představovat vína moravská a česká. Už teď je na nezávislých datech patrné, že lidé nakupují víno méně často. V ceně 100–120 Kč se u nás dnes prodává cca 80 % vín. Po zavedení daně by cena stokorunové láhve vzrostla o cca 35 Kč. S cenou kolem 150 Kč za láhev by se prakticky všichni naši vinaři dostali mimo nejprodávanější kategorii a podle odhadů obchodních řetězců by v důsledku tohoto zdražení došlo k okamžitému poklesu prodeje moravských a českých vín o 35–40 %. Výsledkem by byl přebytek tuzemských vín, zastavení obchodu s tuzemskými hrozny, kloučení vinic atd. S tím i nižší, než přepokládaný výběr spotřební daně, současně ale i prudký pokles výběru s tím související DPH a daně z příjmu. O dopadech na turistiku a zaměstnanost ve strukturně zasažených regionech (Znojensko, Hodonínsko atd.) ani nemluvě.

Eugenie Línková

Aztécká zahrada, výjimečná novinka

pokračování ze str. 31

V červnu letošního roku představil Future Farming Aztéckou zahradu na mezinárodním veletrhu Green-Tech v Amsterdamu, na který se pravidelně sjíždějí odborníci na moderní zemědělství z celého světa. Letos se na veletrhu představilo celkem 525 inovativních firem.

Kromě Aztécké zahrady jsou letošní novinkou v obchodním portfoliu Future Farming teritoriální obchodní licence, které nově umožňují novým partnerům Future Farming výhradní zastoupení v oblasti prodeje produktů, technologií a služeb na nových trzích. Povinností licencovaného partnera je ve svém teritoriu zřídit showroom s technologiemi pro moderní zemědělství v hodnotě 1 milion Eur. Nabyvatelům licencí poskytuje Future Farming kromě svého know how a obchodní podpory i půlroční servis dodaných technologií.

Moderní zemědělství lze provozovat už i doma

Společnost Future Farming se nespokojila však jen vývojem pokročilé aquaponie ve větších prostorách,



Luke Watson se zajímal i o poslední výsledky vědecký-zkumné farmy v Kalech.

v srpnu spustila prodejní kampaň na svůj produkt A-SHAPE. Moderní technologii pro domácí pěstování zeleniny a chov ryb, díky které lze moderní zemědělství provozovat už i doma. „Kromě velkých technologických celků vyvinula naše divize Aquaponik i systém dostupný pro širokou veřejnost. Jmenuje se A-SHAPE



Humánní produkce ryb byla jedním z diskutovaných témat mezi Michalem Fojtíkem a Sashou Cook.

a je vhodný pro rodiny a malé komunity, které si chtějí samy pěstovat čerstvé, zdravé a nezávadné potraviny,” říká Michal Fojtík.

A-SHAPE k růstu rostlin využívá živinami nasycenou vodu z chovu ryb stejně jako na velkých komerčních farmách. Díky tomu produkuje rostliny a ryby v té nejvyšší kvalitě, a to bez hnojiv a chemikálií. Velkou výhodou tohoto systému jsou nízká spotřeba vody při pěstování domácí zeleniny, a to až o 90 %, dále nižší výskyt škůdců, absence plevele, okopávání, anebo zavlažování. Celý systém zabírá pouze 8 metrů čtverečních. Lze ho tedy jednoduše umístit venku na zahradě anebo do malého skleníku. Doporučená orientace je sever-jih, aby slunce osvětlovalo všechna pěstební místa. A Shape má 448 pozic pro rostliny a kubikovou nádrž na ryby situovanou pod pěstební tunely,

takže celý prostor je efektivně využitý a navíc jsou ryby ve stínu a příjemném klimatu. Odpařování vody z listů rostlin snižuje okolní teplotu v horkých letních dnech.

Chytré řešení produkce potravin i v domácím prostředí zahrad

„A-SHAPE je určený pro sezónní produkci v měsících duben až listopad. Za měsíc dokáže A-SHAPE vyprodukovat až 80 kilogramů listové zeleniny a v nádrži může být až 50–75 kilogramů ryb,” vypočítává Michal Fojtík a dodává, že systém je navíc snadno škálovatelný. „Zákazník má možnost A-SHAPE multiplikovat a libovolně si ho zvětšovat.”

Všechny materiály jsou certifikované pro styk s pitnou vodou a UV stabilizaci pro větší odolnost na přímém slunci. Výrobek splňuje přísné české a dokonce i ně-

mecké normy v této oblasti. V roce 2022 získal A-SHAPE cenu za přínos v oblasti ekologického pěstování potravin v soutěži Chytrá města.

Motivací, proč začít s aquaponickým pěstováním, je spousta. Může to být právě chytré řešení produkce potravin. Motivací pro vás mohou být i vaše děti, kterým budete chtít poskytnout zdravé potraviny bez jakékoliv chemie. Nebo můžete začít s aquaponií, protože máte zodpovědnost za tuto planetu a nechcete žít na dluh, který jednoho dne budou muset vaše děti zaplatit.

Rodinný aquaponický systém A-SHAPE si můžete jednoduše objednat na internetu. Na webu aquaponik.cz stojí bez DPH sto dvacet tisíc korun. Dodávka zahrnuje nosnou konstrukci, 14 pěstebních tunelů, nádrž a síť na ryby, vodní čerpadlo, náplň filtrů, nitrifikační bakterie a pěstební košíčky. Systém A-SHAPE vyrábí Future Farming v České republice a všechny komponenty jsou ryze české výroby.

Nové technologie Future Farming zaujaly ve Velké Británii

Značka Future Farming a unikátní technologie pokročilé aquaponie začínají přesahovat hranice Česka. Před letními prázdninami se na brněnských farmách Future Farming objevili filmaři z poradenské organizace britské vlády a filmařský tým UNESCO. Natáčeli zde část dokumentu s pracovním názvem Putting the Smart info Cities, který se zabývá tematikou budoucí vize městského života v důsledku rostoucí urbanizace.



Filmaři přiletěli do Brna přímo z Londýna. „OSN nedávno oznámila, že na světě je 8 miliard lidí a očekává se, že tento populační růst do roku 2050 exponenciálně poroste,” vysvětloval zájem o Future Farming kreativní ředitel Richard Golbourne z St. James House Group. „V našem dokumentu se zabýváme infrastrukturou budoucích měst. Klademe si otázku, co tvoří chytré město a jak v budoucnu může infrastruktura chytrých měst zlepšit životy lidí. Na farmách Future Farming hledáme odpověď na otázku, jak daleko do budoucna musíme zajít, než uvidíme, že tento způsob hospodaření živí celé město,” prozradil Richard Golbourne.

Plánovaná slavnostní premiéra proběhne na podzim v Londýně a vzhledem ke kooperaci s UNESCO bude sdílen i širokým mezinárodním publikem inženýrů i širokou veřejností. Dokument vzniká na zakázku pro ICE a Světový inženýrský den pro udržitelý rozvoj UNESCO. ICE (The Institution of Civil Engineers se sídlem v Londýně) je významná britská organizace s historií dlouhou přes 200 let, která radí vládě Velké Británie a dalším významným institucím, jak vybudovat udržitelnější infrastrukturu. UNESCO je organizace OSN pro vzdělání, vědu a kulturu se sídlem v Paříži. Byla založena v roce 1945 a své kanceláře má v 53 zemích světa.

Eugenie Línková
ve spolupráci s firmou
Future Farming



Aztecka zahrada Future Farming

Ministr Výborný klade důraz na kontroly potravin z Ukrajiny

Ruská válka na Ukrajině dopadá na evropské, tedy i naše zemědělce. Aktuálně je nejvíce trápí sekundární dopady zvýšeného exportu zemědělských komodit z Ukrajiny. Jde především o velký nárůst dovozů obilovin a drůbežího masa. Proto ministr Marek Výborný (KDU-ČSL) požádal eurokomisaře Janusze Wojciechowského, aby tuto situaci řešil. Ministr Výborný také znovu nabídl svou účast v diskuzích k aktuálním tématům.

„Během setkání se zemědělci jsme často hovořili o zvýšeném exportu zemědělských komodit z Ukrajiny. Vnímám jejich obavy z této situace. Proto jsem dnes poslal dopis eurokomisaři Januszi Wojciechowskému, ve kterém ho žádám o řešení tohoto problému. Musíme vyřešit logistiku, kapacity transportních cest do třetích zemí, trasování produkce a musíme garantovat potravinovou bezpečnost dovážených komodit a více posílit distribuci do vybraných regionů. Také je potřeba podpořit transport, který sníží tlak na evropský prostor. Důležité je rovněž znát informaci o monitoringu aktuálních zásob a přípravě možných krizových opatření pro nadcházející období,“ řekl ministr zemědělství Marek Výborný.

Důležité je celoevropské řešení

Česká republika patří od začátku ruské agrese na Ukrajině k významným podporovatelům Ukrajiny a v této podpoře bude pokračovat. Při řešení rozkolísané situace na evropských trzích se zemědělskými komoditami upřednostňuje hledání celoevropského řešení před jednostrannými, které nakonec přinese potřebný efekt všem.

„V současné situaci je podle mě nezbytné zaměřit se i na dlouhodobější výhled. S ohledem na probíhající sklizeň musím opakovaně upozornit na přetrvávající druhotné dopady na část vnitřního trhu EU včetně České republiky. Vnímám některé pozitivní změny ve struktuře produkce a vývoji cen, nicméně aktuální čísla i nadále nejsou z hlediska obchodní bilance zasažených komodit příznivá,“ uvedl v dopise ministr Výborný.

Velký nárůst dovozů ukrajinského obilí a drůbeže

Z hlediska kvality potravin pro všechny spotřebitele je nezbytné zajistit dostatečné kontrolní mechanismy, které platí pro evropské producenty i pro dovoz ze třetích zemí. Pro zajištění tohoto spravedlivého přístupu je ze strany Evropské komise nezbytná reálná kontrola dodržování těchto požadavků i při dovozu produkce z Ukrajiny.

Nárůst dovozu zejména u obilovin dosahuje více než 30 % ve srovnání s přede-

šlým obdobím. Obdobná situace přetrvává v sektoru drůbežího masa. Hlavní příčina současné situace je ve velkém zvýšení nabídky nad poptávkou na trzích EU, která byla způsobena dovozem ukrajinské produkce, a to především obilovin. Proto je nezbytné tuto situaci řešit na celoevropské úrovni, a to zajištěním funkčnosti koridorů solidarity.

Reakce zemědělců a kontrolních orgánů

Po této zprávě z ministerstva zemědělství nedaly na sebe dlouho čekat jak reakce špičkových manažerů z oblasti zemědělství, vedení Regionálních agrárních komor, ale i SVS (Státní veterinární zprávy). Další kontroly ze strany veterinářů budou následovat, jak slibují a co k tomuto postoji ministra Marka Výborného říkají odborníci z praxe? Jejich reakce přinášíme.

Ing. Josef Kubiš předseda představenstva AGRO Jesenice

KDU podporuje malé zemědělské firmy, ale zhruba 1000 větších podniků produkuje 82 % mléka, 85 % vepřového masa. Proč nepodporuje stejně tak i ty, co tu z valné části živí národ? A pokud jde o pšenici a mouku, která je dovážena taky z Ukrajiny a to za 7,50 Kč kilogram, jen se ptám – je to normální? Co na to říká hospodářská soutěž a proč pak těžko naši mlynáři mohou konkurovat svou nastavenou cenou v souladu s cenami v okolních státech a hlavně světovou burzou? No a cena dotované pšenice kasou EU je z Ukrajiny také mnohem levnější, zatím to bylo zhruba osmkrát. To je pak těžké hovořit o srovnatelných cenách, ale bohužel i kvalitě, kdy normy na Ukrajině jsou daleko mírnější a nekompatibilní s požadavky EU.



Ministr Marek Výborný

Ing. Hana Šťastná ředitelka Regionální agrární komory Jihočeského kraje (RAK JK):

Fungování Společného trhu Evropské unie, limitované tvrdými zákonnými požadavky na zemědělce členských států, při nekontrolovaném dovozu potravin ze třetích zemí částečně postrádá smysl. Je třeba dojednat a striktně uplatnit systém kaucí a dotací na transporty dotčených zemědělských komodit přes Schengenský prostor především do zemí původních odběratelů.

Drůbeží maso a produkty z Ukrajiny jsou pod zvýšeným veterinárním dozorem

V posledních měsících se v některých médiích objevují informace upozorňující na rostoucí dovozy drůbeže do EU z Ukrajiny či jiných třetích zemí a v některých případech zpochybňují zdravotní nezávadnost těchto produktů. „Státní veterinární správa (SVS) nebere tyto informace na lehkou váhu a věnuje kontrolám zvýšenou pozornost. Aktuálně například proběhly kontroly zaměřené na přítomnost látek potenciálně znečištěných jako růstové stimulanty. Vyšetření jejich výskyt v kuřecím masu z Ukrajiny nepotvrdila,“ uvedl Petr Vorlíček, tiskový mluvčí SVS.

V průběhu letošního července byly ve Středočeském,

Pardubickém a Plzeňském kraji veterinárními inspektory odebrány vzorky kuřecích prsou. V národní referenční laboratoři v Ústavu pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv byly následně vyšetřeny na přítomnost širokého spektra hormonálních látek – androgenních steroidů a beta-agonistů. Zbytky těchto látek nebyly detekovány v žádném z odebraných vzorků.

„Jak již SVS zveřejnila dříve, v průběhu letošního dubna proběhla kontrolní akce zaměřená na zásilky drůbežího masa a vajec původem ze 3. země (zemí mimo EU). Celkem bylo v rámci této akce provedeno 21 kontrol a při nich odebráno 43 vzorků. Čtyři vzorky byly pozitivní na salmonelu, (třikrát maso z Brazílie, jednou z Ukrajiny),“ dodal Vorlíček

Část zásilek drůbežího masa ze třetích zemí vykazovala výskyt salmonel

V dubnu a květnu pak proběhla kontrolní akce, při které byly zvláště evidovány zásilky, které byly do ČR dodány z jiných členských států EU a při kontrole byl přitom zjištěn skutečný původ surovin ze země ležící mimo EU. V případě, že se jednalo o drůbeží maso, byly odebrány vzorky k detekci salmonel. Při kontrolách zásilek drůbežího masa byl skutečný původ (chov a porážka) ze třetí země zjištěn v 16 případech (12x Ukrajina, 2x Brazílie, 1x Vietnam a 1x Velká Británie). Z odebraných vzorků drůbežího masa byl 1 nevyhovující na salmonely (původ Ukrajina). V případě zásilek drůbežích polotovarů bylo zjištěno 7 zásilek drůbežích polotovarů skutečného původu z třetí země (2x Brazílie a 4x Thajsko a 1x Ukrajina).

Čísla o dovozech drůbeže a vajec z Ukrajiny za zhruba 7 měsíců

V období 1. 1. – 9. 8. 2023 bylo do České republiky z Ukrajiny napřímo dovezeno (nahlášeno) celkem 29 zásilek drůbežího masa o celkové čisté hmotnosti 558 tun. Pokud jde o čerstvá vejce, bylo do ČR v tomto období z Ukrajiny dovezeno cca 18 milionů kusů, jednalo se celkem o 65 zásilek.

Eugenie Línková



Budova MZe kde se rozhoduje o podporách ale i kontrolách.

Editorial

Palec nahoru

Věřme jen, že s tím zvednutým palcem to nebude na dobu přechodnou. A komu vystavujeme takto podporu s uznáním? Mile překvapil nový ministr zemědělství Marek Výborný jak přehodnocuje některá opatření a nechává si věci nejen vysvětlit od odborníků, ale pak i koná. Je to v neposlední řadě případ dovozů ve velkém z Ukrajiny, jak pšenice, mouky a tak i kuřat a vajec. Celá EU tak vyjadřuje podporu válkou trpícím tamním zemědělcům a tak se mnohonásobně zvyšují tyto dovozy. Má to ale určitý háček. A to i několik háčků. Jednak velmi přísné normy kvality potravin, tak zvané třetí země, co je i Ukrajina, až tak nedodržují a tato jasná pravidla buď obcházejí a nebo se prostě jejich dodržováním až tak netrápí. Za druhé je to ale i problém s navýšením dovozů, s dotací jejich cen od EU a tím několikanásobně levnější především mouka a pšenice konkuruje naší produkci. Rozhodně tomu není kvalitou, ale cenou a tak se vrší domácí komodity ve skladech a co je levné, je i lépe prodejné. Ministr Výborný si tento problém nechal vysvětlit zejména od odborníků z praxe a postavil se k řešení situace přímo čelem. V čísle k tomu přinášíme nejen vyjádření ministra s vysvětlením dalších kroků bránícím už tak narůstání problémů v našem zemědělství, ale pověřil kontrolní orgány ke zvýšení ostráživosti a kontrolám.

S tou poctou je to ale i v dalších případech a to ani nemusíme napovídat o čem jde. Nejen článek o speciálních chovech ryb a využití vody ze sádek jako „výživné“ zálivky u zeleniny je něco unikátního. Je to i způsob jak chladit v potravinářských provozech paradoxně využitím slunečního svitu. A do třetice je to opět o úsporách energie, kdy se vzduch chladí pomocí vypařování vody, čímž dochází ke snížení teploty v hale. Tyto unikátní metody uplatňované v potravinářských provozech jsou natolik aktuální, že jim v čísle právem dáváme zelenou a jak bylo řečeno, i další zvednutý palec.

V žádném čísle Agrárního a Potravinářského obzoru nesmí chybět pozvánky i na zajímavé akce a tak hned lákáme na příjemné strávení zářijových víkendů na slavnosti piva a to v Praze s označením Nomad Beer Festival, což je jediná akce v Česku věnovaná létajícím pivovarům. Pak je tu další krásná záležitost, už známá oslava vřstarské cibule s mnoha atrakcemi a ochutnávkami, včetně poslechu pozvaných kapel. Tyto akce jsou rok od roku víc a víc navštěvované a svědčí o jediném, organizátoři mají návštěvníkům nejen co nabídnout z radovánek a dobré krmě, či pití, ale přináší to podstatně, dobrou náladu. Ostatně ta je i každoročně jasným průvodcem na výstavišti v Českých Budějovicích na Zemi živitelce. Určitým vyvrcholením tohoto veletrhu s mnohaletou tradicí bývá každoročně sobotní den s Národními dožínkami a oslavou práce našich zemědělců a potravinářů s gesčí Agrární komory ČR. Na tento veletrh jste jako naši čtenáři zváni nejen zástupci výstaviště, ale i naším vydavatelstvím, které je každoročně i mediálním partnerem a v čísle magazínu je i letos představena řada firem, které tam fyzicky budou zastoupeny a jejich odborní pracovníci rádi představí technické novinky. I tam bude pestrá nabídka jak poznatků souvisejících s novinkami v agrárním sektoru, na své si přijdou ale i děti během zábavných programů.

A jelikož ani v tomto čísle nesmí chybět zastavení u zdravé výživy, tentokrát jsme dali přednost nealko ochutnávkám. Jsou to nejen vyhlášené mnohadrhové ovocné šťávy od firmy TOKO, ale i rada odborníka jak vyrobit snadno chutné smoothie. V parných dnech, co věříme ještě přijdou i v září, není nic lepšího jak se osvěžit. Pak jsme se ale vydali i za vínem a letní putování při zajímavých zastavení u vinic s improvizovanými „občerstvovkami“ je doporučení nás i vinařů tou nejlepší nabídkou, jak strávit hezké víkendové dny i během projížďek krajinou, kdy zelet se mění do okrova a lesní zvěř ještě víc ladí s přírodou. I k ní se v čísle vyskytuje pár zajímavostí a to ve spojení s Českomoravskou mysliveckou jednotou a jejím stoletým výročím. A je tu opět nabídka na závěr ke krásným mysliveckým akcím s typy na setkání s přáteli co holdují stejnému hobby a zábavě hezké a povznášející. A tak dokonce myslivci svůj den budou mít na Zemi živitelce zpečetěný zajímavou kuchařskou show, kdy k dobrému pochutnání zvou 24. 8. do Pivovarské zahrady od 13.30 hodin na zvěřinové hody Jarla a Pavel Sapíkoví. Je to pozvánka co by se neměla minout účinkem a my jen přejeme, aby se i počasí vydařilo a to po všechny dny tohoto tak hezkého veletrhu.

Eugenie Línková
šéfredaktorka



Děšť sice v těchto dnech trochu narušil sklizeň obilovin, ale úroda je slibná. Na poli ji zkoumá Jan Doležal, prezident AKČR.

Do dlouhodobě nízké výkupní ceny se nepromítají rostoucí náklady

Situace v našem zemědělství není dobrá. To je konstatování nejen zemědělských odborníků a lidí z praxe, ale je to vidět i z prostého sledování demonstrací, které v nedávné minulosti u nás proběhly a my jsme informovali i o protestech v Bruselu, kterých se naši zemědělci hlavně zastoupeni AKČR zúčastnili. Ne nadarmo se říká, že zemědělství a potravinářství spolu se zdravotnictvím mají největší vliv na psychiku, ale i peněženku nás běžných občanů. Proto se snažíme, a to stále, vysvětlovat v čem tkví drahota našich potravin, stejně jako některých zemědělských komodit jako je hlavně zelenina. Ceny nesporně rostou a nás zajímá výsledný produkt a tím je potravina.

K rozhovoru jsme přizvali prezidenta Agrární komory ČR Ing. Jana Doležala a on nám odpovídal na ne zrovna i příjemné otázky. Vysvětloval i problém tkvící v určité dost záhadném pojmu redistributivní platba, v níž v EU doslova jako ČR excelujeme. Tady je vysvětlení a rozhovor bude jistě zajímat i veřejnost na Zemi živitelce, kam se tyto magazíny včas a ve velkém dostanou

► Nedávno jsme byli svědky v našem televizním zpravodajství sdělení, že velké zemědělské celky mají hlavní vliv, a to negativní, na ceny potravin. Z osobních pracovních návštěv řady farem ve světě máme zcela opačné zkušenosti a odpovídají tomu i vyjádření tamních farmářů včetně představitelů agrárních tamních institucí. Jaká je skutečnost u nás?

Situace v České republice se od zemí na západ od nás značně liší. Důvodem je historická zkušenost z doby, kdy jsme byli součástí východního bloku a docházelo k vyvlastňování a nucenému slučování zemědělských podniků do větších celků.

Tuzemský agrární sektor se přirozeně mění, ale nelze očekávat, že tyto změny proběhnou ze dne na den. To by českému zemědělství rozhodně neprospělo. Současně je třeba zdůraznit, že průměrná výměra zemědělských podniků v Česku se snižuje, zatímco v některých západoevropských zemích dochází k opačnému trendu ve vývoji. Průměrná plocha půdy obhospodařované jedním podnikem se u nás aktuálně pohybuje kolem 120 hektarů, přičemž před deseti lety to bylo okolo 150 hektarů. Pro kontext je také důležité zmínit, že ve Spojených státech je průměrná výměra zhruba 180 hektarů a v Kanadě dokonce více než 330 hektarů.

Jsem přesvědčený, že ve zdravé struktuře zemědělského sektoru mají své místo podniky malé, střední i větší velikosti, různých právních forem a odlišného výrobního zaměření. Každý z nich má řadu výhod a nevýhod a mohou se doplňovat tak, aby zajistily produkci bezpečných a kvalitních potravin za dostupné ceny pro obyvatele. Z ekonomického hlediska mohou větší podniky čerpat úspory z rozsahu, ale na dru-

hou stranu musí dlouhodobě plánovat své činnosti. Menší hospodářství jsou zase flexibilnější a mohou pružněji reagovat na neustále se měnící poptávku.

Co se týká cen potravin na pultech, zemědělci na ně mají jen omezený vliv. Promítají se do nich dále náklady a přírážka zpracovatelů, náklady na přepravu, náklady na skladování, a především náklady a přírážka velkých obchodních řetězců. Devadesát procent domácího maloobchodního prodeje potravin ovládá podle nedávné analýzy Úřadu pro ochranu hospodářské soutěže 8 zahraničních subjektů, přičemž jen podíl dvou velkých německých skupin Schwarz (Lidl a Kaufland) a Rewe (Billa a Penny) činí 51 procent. Proti těmto osmi obchodním řetězcům stojí 30 tisíc individuálních zemědělců s neporovnatelným obratem, a tedy vyjednávací silou. Je jasné, kdo určuje cenu.

► Hovořil jste o určitých nezpochybnitelných přednostech větších celků v zemědělství vůči malým farmám, a to z ekonomického hlediska. Jak je tomu ze sociálního pohledu? Tedy

pokud jde o možnost zastupitelnosti v době dovolených, nemoci atd.? I to je třeba brát v úvahu.

Je potřeba vzít v úvahu samozřejmě také sociální hledisko. Větší podniky mohou zaměstnancům nabídnout větší jistotu práce i stabilního výdělku. Současně si mohou dovolit poskytovat zaměstnancům různé benefity, které jsou pro řadu pracovníků stále podstatnějším kritériem při výběru zaměstnání. Výhodou je i zmiňovaná zastupitelnost v době dovolených nebo během čerpání nemocenské. Zároveň tím tento typ podniků přispívá k udržení zaměstnanosti na venkově a zpomaluje jeho postupné vyliďňování, ke kterému bohužel v posledních letech dochází. Neznamena to, že by se o to střední nebo menší podniky také nesnažily, ale konkrétně v této záležitosti mají menší možnosti už z podstaty věci. Agrární komora České republiky iniciovala vznik dotačního programu podpory zaměstnanosti na venkově, který před více než rokem slíbil realizovat ministr práce a sociálních věcí Marian Jurečka. Výsledky zatím nemáme, ale program byl už alespoň odeslán do notificačního procesu k posouzení ze strany Evropské komise. Z dílny Ministerstva práce a sociálních věcí se nově chystají nové povinnosti pro zaměstnavatele, a to i v případě krátkodobých pracovních úvazků, jako jsou dohody o provedení práce. Jde zejména o příplatky za práci o víkend, nárok na benefity i pro „dohodáře“ nebo třeba povinnost tří dnů předem sdělovat zaměstnanci harmonogram prací. To je zejména u menších země-

dělců a zemědělců využívajících sezonní zaměstnance (ovocnáři, zelináři, chmelaři apod.) nepochopitelná administrativní zátěž.

► Opakovaně vystupujete, pane prezidente, vůči pokřivenému způsobu dotací, kdy malí a začínající farmáři na ně dosáhnou a jsou tak zvýhodněni, zatímco velcí producenti jsou na dotacích z EU kráceni. Můžete to vysvětlit, a to i pojmy s tím spojené? Běžně se občan nezemědělec v tom moc neorientuje.

V tom se bohužel obtížně orientujeme i my zemědělci. Sice se tady neustále mluví o rozdělování na malá, střední a velká hospodářství, ale co je vlastně klíčem pro toto konkrétní rozdělení? Kdyby to byla výměra půdy, kam zařadit podniky specializující se pouze na živočišnou výrobu? Pokud zohledníme počet zaměstnanců, jak budeme pohlížet na podniky zaměřené na klasickou polní výrobu nebo obecně rostlinnou výrobu, kde je největší nápor práce během letních měsíců a jsou na ni najímání sezonní pracovníci? Následkem toho dochází až k segregaci některých podniků, ale její důvody nám dosud vlastně nikdo pořádně nevysvětlil. Nejvýraznějším projevem tohoto trendu je nastavení míry redistributivní platby, která vyjadřuje podíl z obálky přímých plateb a je přidělována na prvních 150 hektarů podniku. Agrární komora České republiky není v principu proti a vždy jsme to takto říkali. Ale proč musí být nastavena na úrovni 23 procent, když evropský průměr činí 10 až 12 procent? Jsme v tomto ohledu extrémem,

který vznikl v rychlosti, na politickou objednávku a bez řádné diskuse s odbornou zemědělskou veřejností. Očekáváme proto alespoň předložení studie, jaké konkrétní dopady má současné nastavení redistributivní platby na tuzemské produkční zemědělce větší a střední velikosti. My je vidíme v každodenní praxi našich členů. Proto také apelujeme, aby byl v tomto ohledu změněn národní strategický plán pro provádění Společné zemědělské politiky EU, pro což je příležitost vždy po roce a o změnách se rozhoduje na Ministerstvu zemědělství právě teď.

► Prokazatelně a jednoznačně u nás na zvláštní politiku EU v případě dotací a zvýhodnění i do jisté míry rostlinné produkce nad živočišnou na to doplácí chovatelé hlavně skotu a prasat. Jaká je nyní situace a kolik skutečně zemědělců chovy tzv. uzavřelo a dál už s živočišnou produkcí končí?

Popisujete další aspekt nezdravého vývoje českého zemědělství, kterému chybí dlouhodobá vize. Agrární komora České republiky varovala na základě ohlasů z členské základny, že dochází k postupnému útlumu živočišné výroby, která je náročná na náklady i každodenní péči o hospodářská zvířata bez ohledu na to, jestli je svátek nebo víkend. Provedli jsme dotazníkové šetření mezi chovateli prasat, z něhož vyplynulo, že více než polovina oslovených plánuje úplně skončit do konce roku 2030. Podobně tristní je také situace v chovech drůbeže, se kterým plánuje skončit

v příštích letech desetina dotázaných podniků. K takto razantnímu rozhodnutí nutí české zemědělce podle našich průzkumů především dlouhodobě nízké výkupní ceny, do kterých nemohou promítat rostoucí náklady, a stále omezenější možnosti odbytu kvůli levným a předotovaným dovozům ze zahraničí. Že to z naší strany nebyly plané řeči, ukazují ostatně už i oficiální statistiky.

Stavy prasat činily k 31. prosinci 2022 1,3 milionu kusů, což je meziroční pokles o 11 procent. Snížily se rovněž stavy prasníc, a to o 12 procent na 77 tisíc. To znamená, že v České republice je chováno nejméně prasat za posledních sto let. Přitom v odchovu selat se Česko řadí mezi přední státy Evropy. Počet kusů chované drůbeže klesl v roce 2022 meziročně o 8 procent na 23,8 milionu. Snižující se počty prasat a drůbeže budou mít za následek nižší soběstačnost Česka u vepřového a drůbežního masa a produktů z nich. Pokud je toto naším cílem a skutečně to odpovídá společenské poptávce, dobře. Ale pojďme si to říct na rovinu a čeští zemědělci se tomu přizpůsobí a budou se věnovat něčemu jinému. Jsme často obviňováni ze zbytečného strašení veřejnosti, což – jak jsem nyní ukázal – neděláme. Mnohem horší jsou ale plané sliby od lidí bez zkušeností, zemědělského vzdělání nebo bez dostatečné sebereflexe, aby si nechali poradit od odborníků, a přitom rozhodují o budoucím směřování českého zemědělství. Bohužel se to projevuje i na evropské úrovni.

Bohužel se to projevuje i na evropské úrovni.

► Část zemědělců se vymezila proti Vašemu vyjádření, že ministr zemědělství nemusí být odborník v oblasti agrárního sektoru a měl by být hlavně dobrý politik a obklopit se odborníky z řad producentů a vědeckých pracovníků. Myslel jste to navíc všeobecně anebo konkrétně jen pro tento sektor?

To není tak jednoduché. Odborné znalosti ministra zemědělství jsou jistě výhodou, obzvláště pokud se nějakou dobu sám pohyboval v praxi. Zemědělství jako takové je ale komplexní sektor, který zahrnuje rostlinnou výrobu, živočišnou výrobu nebo třeba lesnictví, a není možné, aby jedna osoba byla plnohodnotným odborníkem na vše. Navíc každé odvětví se každoročně potýká s jinými problémy a nachází se v jiné situaci, tudíž je potřebné, aby byl pan ministr obklopen odborníky v oboru, kteří mu podají relevantní informace a pomohou mu nezaujatě se rozhodnout. Agrární komora České republiky, která zastupuje většinu zemědělských prvovýrobců, je připravena ke spolupráci a tato nabídka z naší strany již opakovaně zazněla jak vůči předešlému vedení, tak vůči současnému ministru zemědělství Marku Výbornému.

► Před léty za eurokomisaře pro zemědělství Franze

Fischlera, který byl navíc z velkého selského rakouského rodu, byly nejen dotace do zemědělství dvojnásobné a tvořily více než 50 % z celkového rozpočtu EU, ale cílené dotace měly s několika pilíři velmi podpůrný charakter pro jednotlivé agrární produkce. Co by byste viděl jako potřebnou změnu z tohoto pohledu a kde to tak zvané nejvíce skřípe?

V minulosti bylo hlavním úkolem zemědělských dotací zmírnit rozdíly mezi starými členskými zeměmi EU a novými, kam patřila i Česká republika. Paradoxně dnes bohužel dochází k opačnému trendu a dotace přispívají spíše k prohloubení rozdílu mezi jednotlivými evropskými státy. To je na úvod důležité zmínit. Rozhodně nejsem zastáncem zemědělských dotací a věřím, že jejich zrušení by takzvaně oddělilo zrno od pleve. Pak by se teprve ukázalo, kdo zemědělství rozumí a dělá to dobře, a kdo ne. Ale muselo by k omezení dotačních podpor dojít plošně v celé EU. Na dotační podpory lze pohlížet také jako na kompenzace za požadavky na zemědělce, jak by se měli starat o hospodářská zvířata nebo pečovat o zemědělskou půdu a vůbec krajinu. Přitom v zemědělství fungují podobné principy jako v jiných oborech podnikání – když nebudete plánovat, nebudete modernizovat, nebudete se starat o své základní výrobní prostředky, tak prostě skončíte. Už tato skuteč-



nost sama o sobě naznačuje, že si EU svými požadavky na pěstitele a chovatele není tak úplně jistá.

Jako příklad lze uvést Evropskou zelenou dohodu pro Evropu, která má vést ke klimatické neutralitě kontinentu do roku 2050. Přispět k tomu má i sektor zemědělství, v němž má dojít k plošnému omezení přípravků na ochranu rostlin o 50 procent a minerálních hnojiv o 20 procent. Oba tyto cíle mají být splněny už za sedm let. Postrádáme ale od EU studie, které by mapovaly dopad těchto cílů na zemědělský sektor, a tedy i na produkci bezpečných potravin v dostatečném množství a kvalitě. A jsme zase u toho. Je cílem pokles produkce potravin? Chceme větší závislost na dovozu potravin ze třetích zemí, které ale nemusí splňovat naše přísné standardy? Tato racionalizace stanovených cílů stále neproběhla a pro takto zásadní změny v sek-

toru zemědělství ji považují za klíčovou.

► Jaké podpůrné akce pro naše zemědělce chcete s koncem prázdnin udělat a co byste rádi u nás v oboru nastartovali?

Jako každý rok máme své místo na mezinárodním agrosalonu Země živitelka, který se uskuteční od 24. do 29. srpna v Českých Budějovicích. Uskuteční se zde mnoho zajímavých akcí pro veřejnost, které v sobotu vyvrcholí dožínkovým průvodem a oslavou Národních dožínek, na které vystoupí kromě mě ministr zemědělství Marek Výborný, dále předseda představenstva Výstaviště České Budějovice Mojmír Severin, hejtmán Jihočeského kraje Martin Kuba, primátorka Města České Budějovice Dagmar Škodová Parmová a také kardinál římskokatolické církve a emeritní 36. arcibiskup pražský Dominik Duka. Uskuteční se i tisková konfe-

rence, na které zhodnotíme letošní sklizeň.

Co se týká prezentace našich členů a jejich práce, v tomto ohledu považují za důležitou spolupráci s médiem a jsme k dispozici pro konzultace, pokud mají zájem. Je ale důležité, aby se zapojovaly i jednotlivé zemědělské podniky a seznamovaly širokou veřejnost, jak vypadá dobrá zemědělská praxe, například během dnů otevřených dveří. Nedávno jsme například spustili kampaň, která upozorňuje na výhody a nevýhody úhorů, které mají zemědělci od letošního roku povinnost vyčleňovat z polní produkce, a požádali jsme naše členy o spolupráci. Více informací lidé najdou na našich internetových stránkách nebo na informačních cedulích na polích zemědělců. Každý rok také realizujeme několik projektů na propagaci práce zemědělců zaměřených na širokou veřejnost.

Eugenie Línková

INZERCE

Odrůdy brambor firmy MEDIPO AGRAS H.B. spol. s r.o. Havlíčkův Brod

Dobrovského 2366, 580 01 Havlíčkův Brod

medipo@medipoagras.cz
www.medipoagras.cz

tel.: 569 422 245

Užitkový směr

Konzum					Zpracování				
letní		varný typ A	varný typ B	varný typ C	speciální	loupané	pommes frites	chips	škrob
I. termín	II. termín	salátové	přílohové	pyré	LUXUS - úprava, delikates/ EKO				
CARRERA	BERBER	ROSARA	DALI	VICTORIA	ANNABELLE	PRINCESS	ASTERIX	VERDI	TARZAN
COLOMBA	SUNITA	PRINCESS	GRANADA	CHALLENGER	SUNSHINE	GRANADA	VICTORIA	OPAL	
	SUNSHINE		QUEEN ANNE	LILLY	BLUE STAR	ANNABELLE	INNOVATOR		
			NOBLESSE		VIOLET QUEEN	SUNITA	CHALLENGER		
					MULBERRY BEAUTY	COLOMBA			
						NOBLESSE			
						QUEEN ANNE			
Nové odrůdy									
PRIMABELLE	LEA	EMANUELLE	CAMELIA	BABY LOU	BABY LOU		PAPAGENO	LUKAS	
PRADA		LEA	POCAHONTAS	LA VIE	CAMELIA		TRIPLE7	JONAS	
NATALIA		GAYA	NATALIA	EMANUELLE	POCAHONTAS		NORMAN		
		LIBRA		LEA			ODYSSEUS		
OVĚŘOVANÉ ODRŮDY									
	SUNNY	JULE	OCTA				TAMINO	HELIOS	
		NOLA	MERLE				BEETHOVEN		
		SA 16-031-04	HZA 13-1589						
		SA 17-109-17	HZD 13-4406						
		HZD 11-1735							

Obchodní zastoupení :

HAVLÍČKŮV BROD : Ing. Vlastimil ČECH, mobil: 724 072 918, (sadba), Ing. František VODIČKA, mobil: 606 610 432 (sadba), Ing. Petr CMUNT, mobil: 602 374 578 (technika, technologie), Bc. Roman CHROUSTOVSKÝ, mobil: 720 411 903 (certifikace kvality), Ing. Zuzana HAVLÍČKOVÁ, mobil: 739 948 397 (polní pokusy)
TABOR : Ing. Josef LACHOUT, mobil: 724 061 075 (sadba)

EURO AGRAS s.r.o. - provozovna Heroltice u Jihlavy : Ing. Roman Chroustovský, mobil: 602 575 254 (balení)
Ing. Lukáš Kreuz, mobil: 723 108 104 (loupaní)

CF Trading, s.r.o. : Ing. Antonín Hořejší, mobil: 602 724 897 (konzum a balení)





Sté výročí Českomoravské myslivecké jednoty

Sto let, tak dlouhá doba uplynula od založení Českomoravské myslivecké jednoty. Během dubnového veletrhu Animal tech a Národní výstavy hospodářských zvířat se slavilo a to na mnoho způsobů. Počínaje bohatou tombolou, vystoupením známých českých zpěváků a dechové muziky Stríbrňanka, trubačů Markazíni, Jožky Šmukaře s cimbalovkou, Josefa Vágnera nebo Heidi Janků se i večer tančilo a dlouho přes půlnoc. Večer moderoval oblíbený moderátor a myslivec Aleš Háma.

Myslivci neslavili ale takto jednorázově, po různých částech republiky v hezkých jejích místech se rozhodli slavit dílčím způsobem vlastně po celý rok.

Stavovská čest myslivců

„Pokud se Českomoravská myslivecká jednota dožila 100 let svého trvání, pak je to také svědectví o skutečné lásce k myslivosti, pevných mravních zásadách a loajalitě k jednotné organizaci většiny českých myslivců,“ řekl ve svém slavnostním vystoupení předseda ČMMJ Ing. Jiří Janota.

Historie jednotné myslivecké organizace dostatečně ukazuje, že měnící se legislativa a řídicí struktury organizace jsou sice podstatné, ale pouze technické parametry výkonu myslivosti. To, co dělá organizaci pevnou a trvalou, jsou osobnosti, které jí dokážou vtisknout ideovou náplň, podpořenou odbornými znalostmi, správnou ekonomikou úvahou a jsou to především její členové.

„Každodenní výkon práva myslivosti v honitbách nelze přepočítat na materiální statky. Stovky hodin strávených jednotlivými myslivci v honitbách nedokáže společnost nikdy ekonomicky nahradit,“ uvedl dále Jiří Janota a dodal. „Každý jednotlivý myslivec, který si oblíbí mysliveckou ústroj, vezme pušku na rameno a na společném lovu či pouze ve skrytu lesa jde lovit nebo jen obeznat honitbu,

reprezentuje stavovskou čest myslivců. Při výkonu práva myslivosti je sám se svým svědomím a odpovědností vůči zvěři, přírodě, společnosti i kolegům myslivcům.“

Nehmotné kulturní dědictví

Podstatná část společnosti neví, že myslivost je rovněž nositelkou mysliveckých tradic. Mladé pokolení bude předávat myslivecké zvyky a tradice svým potomkům, tak jako nám současným myslivcům byly tyto starodávne zvyky předány předchozími generacemi. I díky mysliveckým zvykům, rituálům a tradicím doprovázejícím každou loveckou akci, společenskou událost s přesahem do myslivosti, byla myslivost zapsána v roce 2012 jako nehmotné kulturní dědictví na Seznam nemateriálních statků tradiční a lidové kultury České republiky.

„Řada dalších oslav bude během celého roku probíhat v mnoha regionech České republiky. Máme tu čest být u toho, ale současně je to pro nás i velký závazek. Přejí všem poctivým myslivcům, abychom v roce 2023 důstojně vstoupili do další etapy fungování naší stavovské organizace. A zvoláním stavovského krásného pozdravu Myslivosti zdar! tak i naši redakci přiblížil Jiří Janota dění spojené s tímto krásným ale i záslužným koníčkem, co se mnohému z myslivců stal i jeho osobním posláním.

Eugenie Línková



Křivoklátská zvěřina boduje u spotřebitelů

Zvěřina je všeobecně považována za lehké stravitelné maso. Je tomu tak především pro nízký obsah tuku a to hlavně vzhledem k dostatku pohybu zvěře. Díky tomu, že se volně žijící zvěř živí pouze přírodní stravou, její maso obsahuje mnoho užitečných látek. Jedná se o bílkoviny, vitamíny B a minerály – železo, draslík, hořčík a fosfor. Výživové hodnoty zvěřiny podstatně zvyšuje obsah bílkovin a minerálních látek! Zvěřina nezpůsobuje překyselení organismu, čímž se liší od masa hospodářských zvířat.

Všeobecně se jedná o zdraví přínosnou potravinu, která není ovlivněna pravidly velkochovu domácích zvířat, není nucena k násilné medikaci a ani nikterak geneticky upravována. Z našeho pohledu je zvěřina jednou z nejkvalitnějších biopotravin, bez obsahu lepek a chemických látek, která si zaslouží na náš jídelníček pravidelně zařadit!

Poblíž Prahy v Hostouni se nachází rodinná firma, která nabízí zájemcům pod hlavičkou Křivoklátská zvěřina s.r.o. mnoho druhů zvěřiny a jak jsme si nejdříve tak zvaně „na tajňačku“ osobním nákupem ověřili, velmi dobře adjustované a za ceny spíše mírné. Majiteli firmy Křivoklátská zvěřina s.r.o. je rodina Lenky a Františka Hondlových. Otázky k přiblížení prodeje a nabídky zvěřiny jsme položili Lence Hondlové

► Nedávno u vás ve firmě probíhaly srnčí týdny. Tyto týdenní nabídky kopírují jistě doby honitby, kdy co se smí lovit. Můžete to upřesnit a dát i data nabídky jednotlivých druhů zvěřiny k dispozici našim čtenářům?

Ano samozřejmě jsou v roce určitá období, kdy se jednotlivé druhy zvěře loví více a některé méně, srnčí týdnů u nás jsou vždy začátkem května, protože srnci se začínají od 1. května lovit, tak je k nám začínají myslivci i ve větším vozit. Takto to platí i u ostatní zvěře, celoročně se loví zvěř do dvou let věku, ale přiznám se, že v období od ledna do května myslivci většinou nechávají zvěř odpočinout, protože je doba strádání a spíše se zabývají příkrmováním a různou prací okolo honitby atd. a v neposlední řadě se začíná objevovat nové potomstvo. Třeba muflončata a selata

od divokých prasat začínají být vidět již od února nebo března, ovšem nejbohatší období, kdy zvěř klade mláďata, je červen a to v podstatě všechna, srnčí, jelení, dančí i sičí. Hlavní sezona většinou začíná v srpnu, jednak přelom července a srpna probíhá srnčí říje, kdy je možné dokončit výběr zvěře do chovu u této zvěře a zároveň se začíná lovit zvěř jelení. A pak už to pokračuje až do ledna. Samozřejmě nejvíce zvěřiny vyrobíme od srpna do prosince od všech druhů, i tak to naši zákazníci vnímají a chodí k nám nejvíce. No a období před svátky je samozřejmě zvěřina nejvíce žádaná, to máme vždy firmol. Jinak samozřejmě díky našim dlouholetým zkušenostem v oblasti zvěřiny a spoustě dodavatelům, máme pro naše zákazníky zvěřinu po celý rok.

► Přiznejme, že jsme si anonymně nejdříve u vás koupili několik kusů zvěřiny. Ta je prodávána v kilových balíčcích a jak deklarujete, srnčí a dančí zvěř, jelení zvěř, černá zvěř, mufloní zvěř se prodává v přepočtu 3 euro za kilo. Maso je ale z různých částí těla a tak třeba jako u hovězího je i různě drahé. Můžete na jednom druhu zvěřiny vysvětlit rozdíly a to včetně nabídky v korunách?

Jsem ráda, že se na to ptáte, tuto otázku zodpovídáme spoustě našich kritiků, ale i běžných tazatelů. Zvěřina je na trhu volně dostupná a to opravdu v ceně kolem 3 euro, samozřejmě podle druhu zvěře. Nicméně se jedná o zvěřinu v kůži celou a nezpracovanou a v tom je velký háček, spousta lidí kritizuje naše ceny a nezapomenou říct, že si umí koupit prase za 50 korun a že naše ceny za maso jsou kdoví jak vysoké. Jenže těm lidem



Lenka Hondlová prý nejraději svým klukům připravuje dančí steaky.

moc nedochází, že oni si koupí zvěře, nakrájí ho doma na stole a zbytky vyhodí do popelnice a tím to pro ně končí. Kdežto naše cena se skládá ze souboru nákladů a procesů, které není úplně snadné zabezpečit. V první řadě musíte vybudovat chladírenská místa, kam vám myslivci zvěřinu vozí, u každého místa musí být někdo, kdo tu zvěřinu převezme a v neposlední řadě pořád běží v chladírenské elektrice a to vše pravidelně sleduje veterinární zpráva, jestli někde neuděláte chybu. Pak musíte zvěřinu převést z chladírenského místa do zpracovny zvěřiny a to samozřejmě vozem, který ji po celou dobu chladí. Pak ji umístíte do chladírny a následuje placená prohlídka od státní veterinary a odvoz vzorků k vyšetření nezávadnosti potravin, za to musíte samozřejmě vždy také zaplatit a samozřejmě pořád vše chladíme, takže hodiny na elektroměru běží. No a po odsouhlasení státní zprávy můžeme začít bourat. A kupodivu to nikdo nechce dělat zadarmo. Vše je třeba zavakuovat do sáčků a umístit do prodejny, samozřejmě sáčky a vakuovačky také něco stojí, no a když máte maso v prodejně, tak ještě musíte vyřešit odpad živočišného původu, kterého zbyde cca 40 % z každého kusu, pro ten si přijede firma, která jej odborně likviduje a za to jim dáte 12

korun za 1 kilo, no a když to všechno uklidíte, aby vše odpovídalo hygienickým předpisům, tak teprve spočítáte ceny prodeje masa. Trochu jsem se rozpovídala, ale možná je dobré, aby čtenáři věděli, co všechno obnáší, než se zvěřina dostane na kuchyňský stůl, tak jak ji mají rádi.

► S druhy masa a jejich cenou je to jednoduché, některé maso se používá na úpravu minutek, steaků, jiné na pečení a jiné na guláš. Vezmeme si třeba Daňka (ale v podstatě to platí u všech druhů zvěřiny) to je taková příjemná zvěřina na všechno vaření. Můžete názorně vysvětlit jak kuchyňsky připravit a z čeho se a jak tvoří cena? Cenu vyjádříme taky prozrazujeme a může sloužit k porovnávání u jiných prodejců.

Dančí panenka – Jedná se o nejméně maso ze zvěřiny, upravuje se ideálně na minutku, na grilu v podstatě na všechno, třeba na tatarák, je to kulinářsky opravdu zajímavé maso. Samozřejmě cena tomu odpovídá, u nás ji koupíte za 700 Kč/Kg.

Dančí hřbet – Dančí hřbet má podobné vlastnosti jako svíčková, je naprosto bez tuku a jeho dietické vlastnosti jsou samozřejmostí, naopak obsahem minerálů a ostatních výživných látek, ho řadíme jako nejprospěšnější lidskému organismu. Je využitelný na tatarský byftek, steaky, ale i na vynikající pečení! U nás ho koupíte za 580 Kč/kg.

Dančí kýta – Dančí kýta patří mezi hustá masa s dlouhým vláknem, je naprosto bez tuku a její dietické vlastnosti jsou samozřejmostí, naopak obsahem minerálů a ostatních výživných látek, ji řadíme jako nejprospěšnější lidskému organismu. Ideální je pro přípravu omáček, řízků, medailonků a podobných dobrot. U nás ji koupíte za 350 Kč/Kg.

Dančí plec – Dančí plec je typ masa s kratším vláknem,





velice snadno zpracovatelná při jakékoliv úpravě dle kulinářského umění, standardně využitelná na guláše, směsi, rag atd. U nás ji koupíte za 240 Kč/Kg.

Dančí guláš - Parádní gulášek z plecka a boku dančí zvěře jsou to parádní kostky rovnou ke kuchyňské úpravě, ušetří vám spoustu práce s přípravou masa, jednoduše vysypete do hrnce a vaříte. U nás ho koupíte za 205 Kč/kg.

Dančí žebra - Co dodat, pečená žebírka na medu a chilli, to je prostě delikatesa, ale pokud se z nich udělá vývar a polévka, tak teprve cítíte sílu divočiny. U nás je koupíte za 155 Kč/Kg.

Cenotvorba většinou vychází tak, že čím kvalitnější maso a menší náročnost úpravy, tím je cena vyšší, zároveň také množstvím daného masa na kusu zvěřiny. Tedy panenky je vždyj nejméně cca 700 gr, hřbet už může být třeba 1200 gr, kýta 3500 gr, plece 1500 gr, guláš zbývá 4000 gr, a žebra 2000 – 4000 gr. Kolik se z daného kusu podaří zpracovat masa vždy také záleží

na šikovnosti myslivce a místě zásahu ulovené zvěře, vše se musí okolo zásahu řádně vyřezat a očistit, no a váha masa ubývá, takže celkové množství je velice variabilní.

►Kdo vám porcuje maso, je to jako v běžné řezničině určitý kumšt správně maso dělit podle druhů a ne sekát, jak se lidově říká, od hlavy k ocasu. Kdo to u vás odborně dělá?

Bourání masa je na manželovi a chodí mu pomáhat dva řezníci. Samozřejmě je nezbytné maso správně naporcovat, jednak aby bylo pro naše zákazníky v nejlepší kuchyňské úpravě a pak aby nedocházelo ke znehodnocení kvalitních mas a třeba se hřbet nemíchál do guláše .

►Manžel je vyučený řezník? Všimli jsme si, že děláte ze zvěřiny i párky, salámy a klobásy. Je to čistě jen maso ze zvěřiny a nebo se k němu přidává i třeba vepřové, kolagen atd.?
Manžel se řezničinou zabývá již několik let, přes různé

kurzy a foodfesty a podobně, hlavně tedy ve zvěřině. Ano děláme různé výrobky, většinou jsou čistě ze zvěřinového masa, u některých je nezbytné určité % tuku, tak obsahují tuk z domácího prasátka.

►Máte otevřeno vždy odpoledne 3 dny v týdnu. Znamená to, že zbytek pracovní doby se věnujete jednak nákupu, ale i porcování a dalšímu zpracování zvěřiny, jako jsou příkladně uzeniny?

Ano, začínáme většinou už v neděli, abychom to vše stihli do středy připravit. Je ovšem pravdou, že spoustu zákazníků se k nám naučilo jezdit na zavolání i ostatní dny, když jsme doma, tak je rádi obsloužíme.

►Odkud berete kusy zvěřiny a jaký je váš měsíční obrat? Máte stále dodavatele ?

Zvěřinu máme z našich výkupen, kam nám to myslivci vozí, měsíčně zpracujeme kolem 5-7 tun zvěřiny, samozřejmě je rozdíl v průběhu roku, jak jsem zmiňovala na začátku, v sezoně víc a mimo ni méně. Dodavatelé jsou většinou stálí, je pravdou, že v poslední době nám začali zvěřinu vozit i lidé, které zaujalo jak se zvěřinou nakládáme a prezentujeme ji veřejnosti. To nás samozřejmě hodně těší, že je taková zpětná vazba i od myslivců.

►Máte svůj obchod se zpracovnou masa? Mimo pultový prodej máte i zásilkovou službu? Zásobujete Prahu a okolí, ale jezdí si k vám i lidé z větší dálky, to prozrazují zase záznamy ze sociální sítě. Odkud jsou zájemci nejvíc a pak odkud ze vzdálenějších míst?

Ano, většina zákazníků je hlavně z Prahy a středních Čech. Větší objednávky, třeba nad 5tisíc Kč. po domluvě jsme schopni dovézt klientům. Je pravdou, že se zájem o rozvoz zvedá, teď začínáme tvořit koncept se společností, která se zabývá rozvozem čerstvého chlazeného masa, není to tak jednoduché, protože mražené umí poslat každý, ale s chlazeným je to o něco složitější. My chceme dělat čerstvou potravinu každý týden, tak věříme, že to brzy

zákazníkům také nabídneme až do domu.

►Prozradíte nám váš nejoblíbenější recept a jaké koření nejraději na zvěřinu užíváte? Všimli jsme si, že i právě koření máte v nabídce, jaké?

Zvěřina je jedinečná potravin a její úprava je velice snadná, její chuť vyniknou tím více, čím méně koření použijete – to je základní pravidlo, jinak na prodejně máme veškeré koření, které se tradičně na zvěřinu používá. Moji kluci mají nejraději jelení nebo dančí steaky ze hřbetu nebo z oříšku z kýty. Takže pokud oblíbený recept tak steaky ze svíčkové nebo hřbetu:

Ingredience: 1000 g dančí svíčkové nebo hřbetu, 200 g sádla, 150 g anglické slaniny, 250 g zelených fazolek, 10 g soli, 10 g pepře, 10 g jalovce, 10 g tymiánu

Postup přípravy: Maso nakrájíme na 2 cm tlusté plátky. Pak steaky mírně osolíme, opepříme, dáme tymián a jalovec. V nepřilnavé pánvi rozpálíme sádlo, na něm steak opečeme jak kdo má rád. Steak necháme před konzumací asi 3 minuty odpočinout na ohřátém talíři. Podáváme s fazolkami orestovanými na slanině nakrájené na kostičky.



►Jste sami také myslivci?

Já jsem velký milovník přírody, manžel je myslivec tělem i duší a teď ho pomalu začínají následovat oba naši kluci. Většinu volného času trávíme venku v lese, je to pro nás velký odpočinek.

Eugenie Línková

O kvalitní zvěřinu od Lesů je zájem

Podnik navýšil počet prodejních míst

Sít' prodejních míst zvěřiny v srpnu rozšířily Lesy České republiky. Z lesa na stůl se tak dostává kvalitní čerstvá zvěřina už třetím rokem, nyní v 54 výdejních podniku v celé republice.

Od srpna 2020 dodaly Lesy ČR maloodběratelům v rámci programu „Z lesa na stůl“ 110 tun zvěřiny. Letos podnik vyřídil už 400 objednávek, nejvíce jich ale uspokojí na podzim, kdy vrcholí lovecká sezóna. „Zájem je stále velký, takže jsme na dalších jedenácti místech pořídili chladicí boxy k uchování ulovené zvěře, nově například v Jindřichově Hradci, Telči, Toužimi nebo Stříbře a jinde,“ řekl Libor Strakoš, výrobně-technický ředitel Lesů ČR.

Všechny výdejny včetně těch, které provozují Vojenské lesy a statky ČR, jsou zveřejněné na www.zlesanastul.cz.

V nabídce je kromě divočáků lovených celoročně, o které je největší zájem, také srnčí, dančí, jelení a mufloní zvěř, na každém místě podle toho, jaká se v okolních lesích vyskytuje. I to je dokladem, že se vždy prodává místní čerstvé maso. „Podle veterinárních předpisů můžeme maloodběratelům prodávat pouze celé kusy zvěřiny v kůži. Někdo si ale se zpracováním masa neporadí. Ve středních Čechách a na jižní Moravě si tedy zájemci mohou na našich lesních závodech Konopiště a Židlochovice koupit



už staženou zvěřinu nebo její část,“ pokračoval Strakoš s tím, že kontakty s ceníkem a poptávkovým formulářem, který je dobré předem vyplnit a odeslat, jsou zveřejněné na zmíněném webu.

Zvěřina patří k dieteticky nejhodnotnějším potravinám s vysokým obsahem bílkovin, minerálních látek a vitamínů B. Je tedy zdravá a nutričně hodnotná. Někdy bývá označovaná „masem králů“, což dnes už neznamená výjimečnou dostupnost, ale chuť a kvalitu (egi)

To nejlepší z naší přírody

Tak zní název jedinečného projektu, který připravila Českomoravská myslivecká jednota. A nejde jen o výtečná jídla, ale i o starostlivou péči o naši přírodu. Českomoravská myslivecká jednota slaví 100. výročí svého vzniku a toto jubileum chce ozdobit realizací společensky velmi prospěšného projektu To nejlepší z naší přírody. Cílem je motivovat naši veřejnost k preferenci tuzemských kvalitních potravin a zvěřiny, aby se tak na naše stoly dostávaly chutné a výživné pokrmy připravené z čerstvých surovin, které jsou zárukou jejich kvality.

A zde je zádavek ze zvěřinové minikuchařky, kterou mohou zájemci na akcích získat. Spolupracovali na ní dnes už nejen u nás, ale i ve světě známí otec a syn Sapíkoví, kteří na těchto akcích často i jídla připravují.

Kančí po revírnicku s brusinkovou omáčkou

Ingredience:

- 600 g kančího hřbetu
- 2 mrkve
- 1 petržel
- 1/3 menšího celeru
- 1 lžíce rajského protlaku
- 150 g zelených lusků
- 1,5 dl červeného vína
- sůl a pepř
- brusinky Albona z Litovle

Postup:

1. Kančí hřbet opečeme ze všech stran tak, aby maso zůstalo uvnitř pěkně růžové.
2. Zeleninu nakrájíme na kostičky, orestujeme, přidáme lžíci protlaku a dusíme do měkka.
3. Poté vlijeme červené víno, přidáme sůl, cukr, mletý pepř a provaříme.
4. Omáčku pasírujeme, a nakonec přidáme brusinky.
5. Maso nakrájíme na plátky, přelijeme brusinkovou omáčkou a podáváme s karlovarským knedlíkem.
6. Dozdobíme zelenými lusky.

Dvoustranu k myslivosti připravila: Eugenie Línková

Zbývající myslivecké akce

Českomoravská myslivecká jednota nabízí k návštěvě veřejnosti zbývající krásné akce se zvoláním stavovského krásného pozdravu Myslivosti zdar! Celkem jich chce za tento rok uspořádat na 66.		Náměstí Třeboň	Ve spolupráci s městem Třeboň pořádá Myslivost s.r.o., ČMMJ, z.s., Klub autorů, Klub trubačů, Klub vábičů a Klub sokolníků
2. -3. 9. 2023	Memoriál Josefa Kobzy 22. ročník (všestranné zkoušky ohařů)	Chlumčany	
9. - 10. 9. 2023	Mezinárodní výstava psů a Přehlídka význačných trofejí 9:00 - 15:00	Výstaviště Flóra Olomouc	
13. -17. 9. 2023	Festival Jičín, město pohádky	Jičín	
23.9.2023	Den Zlínského kraje - propagace 100 let ČMMJ	Zlín	
29. 09.- 01. 10. 2023	Memoriál Karla Podhajského		
30.9.2023	Střelecký přebor Prahy 5 a 6 8:00 - 14:00 (dle počtu střelců)	Střelnice Únětice	
30.9.2023	Krajské myslivecké slavnosti	Zámek Sychrov - areál parku	
říjen 2023	Den s myslivci v HK	Hradec Králové	
4. - 7. 10. 2023	56. Národní sokolnické setkání s mezinárodní účastí	Zámek Opočno	
21. - 22. 10. 2023	Memoriál Františka Hebedy 39. ročník (LZ + BZH ostatních plemen)	Horní Bělá	
4.11.2023	Svatohubertská mše	Katedrála sv. Víta, Václava a Vojtěcha	
3.12.2023	České myslivecké Vánoce	Rudolfinum	

Co Čech, to houbař a milovník lesa

Češi loni nasbírali lesní plody za 7,8 miliardy korun – nejčastěji houby, borůvky, maliny a ostružiny. Aspoň jednou měsíčně vyrazilo do lesa šest lidí z deseti. Celková návštěvnost lesa mírně stoupla, vyplývá to z údajů chystané Zprávy o stavu lesa a lesního hospodářství za rok 2022.

„Les je ideálním místem pro odpočinek, pobyt v něm má ozdravný účinek nejen pro naši psychiku, ale i tělo. Naše lesy tak splňují svou rekreační funkci dokonale. Češi spojují procházku se sběrem lesních plodů, jde v podstatě o národní hobby,“ řekl ministr zemědělství Marek Výborný (KDU-ČSL).

Češi loni v lesích nasbírali 38,96 tisíce tun lesních plodů v hodnotě 7,89 miliardy korun. Překonali tak nejlepší výsledek 7,66 miliardy korun z roku 2013. Na loňské hodnotě se však výrazně podílí nárůst cen za lesní plody, včetně vlivu inflace.

Mezi nejčastěji sbírané plody patří houby, kterých si lidé loni z lesa přinesli 24,99 tisíce tun za 5,2 miliardy korun. Česká republika patří mezi země s nejvyšší koncentrací houbařů na světě. Dále to jsou borůvky (6,77 tisíc tun za 1,2 miliardy korun) a maliny (2,67 tisíce tun za 562 milionů korun). Nejméně se sbírají bezinky a brusinky.

Na jednu sbírající domácnost připadlo 8,18 kg hub, 3,39 kg borůvek, 1,8 kg malin, 1,66 kg ostružin, 1,43 kg brusinek a 3,31 kg bezinek.

V roce 2022 chodilo 64,3 % lidí do lesa aspoň jednou měsíčně. V průměru loni zavítal



Brífink k samosběru lesních plodů poskytl mnoho zajímavostí.



Koláče ministr Marek Výborný během výjezdu nabízel s úsměvem.

do lesa každý Čech 36,76krát. Výrazně vyšší návštěvnost lesů je ve Středočeském kraji, kam jezdí na houby i Pražané. Na rozdíl od mnoha jiných zemí u nás není sběr darů lesa regulovaný. V Německu je omezení na množství kilogramu nasbíraných hub na osobu, v Rakousku nesmí sběr hub překročit dvě kila. Italové zase platí za vstup do lesa a ve Švýcarsku můžete houbařit pouze v určitých dnech. Nizozemsko je jedinou zemí v EU, kde je zákaz sběru hub v jakémkoli množství a případné porušení je trestáno jako pytláctví.

„Chtěl bych apelovat na naše občany, pokud se vy-

dají do českých lesů, ať si vážící volného vstupu a projeví to svým chováním. Měli by být ohleduplní k lesu, ke všemu, co v něm roste a nerušit lesní zvěř. Také by nebyli rádi, kdyby jim jeleni troubili doma při jejich oblíbeném filmu,“ dodal ministr Výborný.

Čísla vycházejí z dotazníků, které pro MZe zpracovávala Česká zemědělská univerzita. Odpovídalo tisíc respondentů z celého Česka v období 30. listopadu až 8. prosince 2022. Metodika sběru dat, včetně dotazníků, byla obdobná jako v minulých letech, aby byla zajištěna kompatibilita vstupních údajů a podkladů.

Koláče s názvem „Nebe v hubě“ chutnaly všem

Koláče, co ministr Marek Výborný během výjezdu nabízel s úsměvem na této akci nejen novinářům, pekla Romana Kočová z Kozmic, jak se nám podařilo zjistit od tiskové mluvčí státního podniku Lesy ČR Evy Jouklové. Nazývá je NEBEM V HUBĚ. „Ráda by si pořídila vlastní pekárnu, k čemuž ji nabádají všichni, kteří kdy její koláče ochutnali. Peče tradiční moravské koláče, ve kterých je kromě náplně vždy ještě tvarohové lůžko. Jak uvádí, nekompromisně vždy používá jen poctivé suroviny od prově-

řených dodavatelů, pokud možno z regionálních zdrojů, a věnuje přípravě hodně práce a času. Do koláčů pro pana ministra dávala směs letních bobulovin – borůvky, ostružiny, maliny, černý a červený rybíz, kromě toho upekla na ochutnání ještě povidlové, makové a tvarohové,“ prozradila dál Eva Jouklová. Je to ale základ jejího podnikatelského tajemství, řekneme know how a tak si jen recept domýšlíme a bude v zásadě jistě jednoduchý, jak to naše maminky a babičky pekly, ale významnou roli budou především hrát poctivé suroviny a dobré lesní plody.

Lesní závod Konopiště se má čím chlubit

Kde se výjezd ministra zemědělství Marka Výborného konal není žádným tajemstvím, ale při hlubším pátrání po jeho nejen produkčních záležitostech se nám podařilo taky něco zajímavého nad sdělená fakta novinářům zjistit. Lesní závod Konopiště spravuje rozlohu 38 000 ha přímé správy a 12 000 ha jako odborný lesní hospodář. Ředitelem tam je Ing. Miroslav Janekovský, který po celou dobu ministra s doprovodem provázal. Má na 350 zaměstnanců a nachází se ve Středočeském kraji, kousek od Prahy. Pokud jde o skladbu dřevin,

jsou to hlavně smrk, borovice, dub, buk a ostatní dřeviny, jako modřín, jedle, lípa, javor, jasan, habr, douglaska, bříza, olše a ostatní jednotlivě. Lesníci se starají taky o větší bažantnici a každý rok loví 50 000 bažantů a orebic. A teď přijde na řadu velká zajímavost. Na stělnici pořádku 3 mistrovství Evropy a 1 mistrovství světa s účastí více než tisíce střelců z 35 zemí. Každý rok pořádají mezinárodní Grand Prix.

I vedlejší činnost lesníků je ale velmi bohatá. Závod má vlastní lesní školky, pečují o zámecký park, na 300 ha zemědělsky hospodaří, vlastní truhlárnu, dílny kde se opravují mechanizační prostředky. Součástí tohoto areálu jsou pak i 2 manipulační sklady, 6 vlastních harvestorových uzlů, 7 odvozních souprav, přibližovací traktory.

Na Klokočné mají ukázkový les třicetileté péče formou nepasečného hospodaření, další v Samechově, kde praktikují ekologické lesnictví. Při nepasečném hospodaření jsou výběrově těženy jednotlivé stromy a na rozdíl od pasečného až holosečného způsobu tak nedochází ke vzniku pasek a holosečí, pro obnovu a pěstování lesa jsou mnohem citlivěji a šířeji využity přirozené přírodní procesy. V současnosti jsou k dispozici výsledky výzkumů na demonstrační lokalitě nepasečného hospodaření Klokočná, spadající do správy Lesů ČR, s.p., Lesního závodu Konopiště, polesí Komorní Hrádek, říká jeden z průkopníků a autor tohoto projektu a způsobu šetrného zacházení s lesem Vlastimil Ferkl.

Eugenie Línková



Návštěvnost lesa přístupného veřejnosti v období 2016–2022

Roky	Počet návštěv ročně na 1 obyvatele
2016	24,60
2017	20,60
2018	20,00
2019	22,90
2020	35,97
2021	34,47
2022	36,76

Pramen: FLD ČZU

Celkové množství sběru hlavních lesních plodin v období 2016–2022 (tis. t)

Roky	Lesní plodiny						
	Houby	Borůvky	Maliny	Ostružiny	Brusinky	Bezinky	Celkem
2016	21,9	7,2	1,6	1,6	0,4	1	33,8
2017	27,7	7,1	2,2	1,5	0,4	2,2	41,3
2018	16,5	6,2	2	1,4	0,5	1,3	27,9
2019	21,9	5,5	1,5	1,3	0,3	1,5	31,9
2020	24,7	8,3	3,6	3,3	0,6	2,1	42,5
2021	19,6	6,8	3,2	2,7	0,7	2,3	35,2
2022	24,99	6,77	2,67	2,23	0,49	1,80	38,96

Pramen: FLD ČZU

Celkové množství sběru hlavních lesních plodin v období 2016–2022 (mil. Kč)

Roky	Lesní plodiny						
	Houby	Borůvky	Maliny	Ostružiny	Brusinky	Bezinky	Celkem
2016	3 589	851	237	219	64	101	5 060
2017	4 604	1 055	367	254	76	279	6 635
2018	2 881	903	325	242	80	139	4 570
2019	3 502	841	277	231	60	218	5 129
2020	4 198	1 333	633	564	112	327	7 168
2021	2 875	1 191	607	464	125	307	5 570
2022	5 238	1 212	562	447	106	326	7 892

Pramen: FLD ČZU

Objem sběru lesních plodin v kg/domácnost v roce 2022

Položky	Houby	Borůvky	Maliny	Ostružiny	Brusinky	Bezinky
Počet sbírajících domácností	736	481	357	324	83	131
Průměr na sbírající domácnost (v kg)	8,18	3,39	1,8	1,66	1,43	3,31

Pramen: FLD ČZU



Double Gold z Kalifornie do společnosti manželů Kleinerových z Prostějova

Kvalitu originálních přírodních ovocných mandlových likérů společnosti Ratafia Almond Spirit stvrdilo ocenění Double Gold v jedné z nejprestižnějších mezinárodních soutěží hodnotících alkoholické nápoje – San Francisco World Spirits Competition (SFWSC), která se koná každoročně v americkém San Franciscu v Kalifornii.

Autorkou receptu je Růženka

Zní to jako pohádka, zvlášť když za tímto nesporným úspěchem stojí Růženka. Ve skutečnosti se ale nejedná o Růženku šípkovou, nýbrž Kleinerovou, manželku uznávaného lihovárníka z moravského Žešova. To ona je totiž autorkou receptu, podle kterého Jan Kleiner namíchal úžasné likéry, které očividně zaujaly i porotu zmíněné renomované soutěže. Ta ocenila přírodní ovocný višňo-mandlový likér a ovocný likér z aronie (černých jeřabin) s dotekem mandle v letošním nabitém ročníku likérů hned dvojitou zlatou medailí. Třetí vzorek od stejných autorů, s názvem Mandlička, získal medaili bronzovou. Podobného uznání se nedostalo v naší novodobé historii ještě žádným tužemským ovocným likérům.

Dvojitě zlato je jen za udělení prvenství od všech porotců

Soutěž SFWSC byla založena v roce 2000 a jde o největší soutěž svého druhu v Severní Americe a jednu z největších a nejvýznamnějších soutěží tohoto druhu na světě. Přibližně 5 500 vzorků lihovin letos hodnotilo v slepých degustačních testech na 70 porotců z řad renomovaných odborníků na alkoholické nápoje jako jsou destilatéři, mixologové, novináři a sommeliéři z celého

světa. Dvojitou zlatou medaili obdržel produkt pouze tehdy, když mu všichni porotci jednomyslně udělí zlatá ocenění. Ovocné mandlové likéry společnosti Ratafia Almond Spirit manželů Kleinerových se tak zařadily mezi TOP likéry a lze

je právem považovat za jeden z nejlepších na světě.

Mandlový, čistě přírodní likér je bez syntetických složek

Jan Kleiner po dobu 10 let na zakázku subdodavately vyráběl a dodával do Hustopečí různé typy mandlových likérů (Mandlovka atd.), které ale nejsou na přírodní bázi. Během tohoto období došli s Růženkou k závěru, že by se mohli pokusit vyvinout vlastní produkt na kvalitativně vyš-

ší úrovni, a sice „Mandlový, čistě přírodní likér bez syntetických složek a aromatických přísad“. Jejich výrobky s označením „košer“ se tak pyšní nejvyšší možnou kvalitou 100 % přírodního produktu. Spolupráce s mandloňovými farmami ze slunné Kalifornie zaručuje dodávky nejjemnější mandlové silice, která je díky tmavému podnebí dokonale aromaticky vyvážená.

Něco ze zákulisí výroby

K produkci 100 000 lahví mandlových likérů je nejprve zapotřebí vykoupit od farmářů 45 tun vysoce kvalitních vyloupaných mandlí. Následně se pomocí speciální technologie, reflektující postupy moderní vědy, získá z těchto plodů nejjemnější, dokonale aromaticky vyvážená mandlová silice, jež uchovává všechny důležité složky, bez nichž se nedá dosáhnout co možná nejlepšího výsledku.

Jak říká sama autorka receptu Růženka Kleinerová: „Jadérka mandlí není vhodné zpracovat stejným způsobem jako jejich dužinu, protože veškeré esenciální silice jsou v dužině uchovávány na jiné



Růženka Kleinerová

bázi než v samotném jádru, které přechovává svůj genetický potenciál, a proto se v nich shromažďují nejcenější aromatické látky.“

Všechny produkty společnosti Ratafia Almond Spirit manželů Kleinerových jsou čistě přírodní, v ověřené biokvalitě. Jako první na světě vyrábí a dodává přírodní mandlové likéry s certifikací košer.

Vítězství z Las Vegas

Letošní předání a vyhlášení vítězů ocenění Double Gold se odehrávalo ve věhlasném Las Vegas za obrovského zájmu distributorů, novinářů a médií z celého světa. Velké distribuční společnosti mají nemalý zájem být u toho, aby následně získaly vytipované produkty do svého portfolia.

Eugenie Línková

Bouře ve sklenici vody? Ne, Bioslavnosti ve sklenici dobrot

STARÉ MĚSTO – Jíte raději chutně, nebo zdravě? Tahle otázka už dávno nedává smysl, zvlášť ne lidem, kteří zavítali 15. července na oblíbené Bioslavnosti ve Starém Městě. Přímou od místních výrobců potravin se mohli přesvědčit o tom, že zdravá strava nejen šmakuje, ale prospěšná je i pro krajinu, kde se suroviny pro její výrobu pěstují.

„Letošní téma Bioslavností znělo PROBIO ve sklenici. Mezi zajímavé hosty programu patřila například Andrea Jakešová, nutriční terapeutka, která hovořila o vlivu vlákniny z biopotravin na lidské zdraví. Bára Hertlová přispěla tématem o perma-kultuře na našich zahradách i na balkóně. A Lucie Bízová hovořila o kváskovém pečeni,“ uvedla Jana Talpová ze společnosti PROBIO.

Staroměstská společnost PROBIO je známá svými výrobky po celém Česku. Řadu z nich mohli návštěvníci BIOSLAVNOSTÍ ochutnat nebo získat zajímavé recepty, které staví právě na využití zdravých potravin. Firma pozvala zájemce na exkurzi do svých skladů a už tradičně si lidé mohli prohlédnout bezlepkový mlýn.

Velký zájem hlavně mladších návštěvníků přilákal



Jídlo se ve Starém Městě připravovalo přímo na ulici.

pasení hus pasteveckým psem. Šikovná border kolie a její majitel předvedli dokonalou harmonii mezi člověkem a zvířetem. Nadchla také ukázka ornitologa,

skvělou práci s biopotravinami předvedl kuchař Petr Klíma a na podiu Bioslavností se představila i Hana Zemanová, autorka oblíbených biokuchařek.



Uvařené dobroty návštěvníkům akce moc chutnaly.

Mlýn jako galerie

Pohankový mlýn ve Starém Městě se v rámci Bioslavností přeměnil na galerii. Vernisáž svojí fotografické výstavy tam představil fotograf Jindřich Štreit. Jeho snímky znají milovníci fotek z celé Evropy. Do mlýna instalovat svůj aktuální soubor snímků, které propojovaly hned

několik témat – mezi nimi Francii a krajinářskou kompozici.

Nabitý program Bioslavností trval až do nočních hodin, kdy ho zakončilo hudební vystoupení AG4Group. Letos se jednalo už o 16. ročník akce, kterou společnost PROBIO na severu Olomouckého kraje pořádá.

Jaroslav Kropáč



Domácí lékárna v medu

V oblastech, kde je lékař na stovky kilometrů vzdálený, lidé od pradávna využívají k léčení nemocí, zlepšení či udržení zdravotní kondice rozmanitost zdrojů, které jim v okolí domu nabízí příroda. Její součástí jsou včelstva, jejichž hlavní význam je v opylování květů. Každé včelstvo vytváří ve svém přírodním příbytku, např. v dutině stromu nebo v úlu doslova lékárnu, která je mnohde nedoceněna. Ve střední Evropě je nejznámějším včelím produktem k léčení využíván především med. Na oblibě získávají směsi medu s léčivými rostlinnými plody či výtažky z nich, jako např. s rakytníkem.

Zastavme se u jednotlivých včelích produktů a jejich použití v lidovém léčitelství.

Medvěd věděl, kde je med

Nejstarším získávaným a pro své výživné a léčivé vlastnosti včelím produktem je med. Všimněme si slova medvěd. V něm se přímo nabízí, že vzniklo spojením dvou slov, a to med a vědět. Pozorný pravěký člověk si všiml, že huňáč ví, kde je med, za kterým neváhal šplhat k dutinám stromů. Před žihadly jej chránil kožich a touha po sladkém byla silnější, než nějaké to bodnutí do nosu. Po namlsání a opuštění stromu jej následoval zvědavý člověk, zřejmě proti žihadlům zahalený taky do kožešin. Časem přišel na to, že kout včely odhání a cesta za medem se stala natolik snadná, že bylo možné podle letu včel vysledovat další dutiny s příslibem sladké odměny pro rodinu, pro kmen.



Plástečkový med.

Srovnání medu běžného a certifikovaného medu.

Běžný med	Med jak má být®
Udává se podnik, ve kterém byl výrobek zabalen do spotřebitelského balení. Původ nebývá přesně uveden. (příklad: Země původu – směs medů ze zemí EU a mimo EU)	Je známá úplná adresa producenta medu a lokality původu medu.

Zrod medoviny

Pokud nějaké plásty s medem namokly a zkvasily, vznikl nápoj, který byl základem současné medoviny. Dodávala bojovníkům ve válečném poli i v souborých zbrojnošů pohotovou a dlouhodobě působící energii. Proto si lidé medovinu oblíbili a mnohde se stala součástí slavnostních obřadů včetně svatebních hostin a některé hotely ji dávají jako pozornost podniku při ubytování novomanželů.

Egyptané ve 4. tisíciletí před naším letopočtem sladili medem a ten spolu s voskem a propolisem využívali v kosmetice i jako prostředky při mumifikaci. Včela byla i symbolem Dolního Egypta, podle legendy se zrodila z Reových slz. Egyptané byli prvními včelaři, kteří se včelstvy kočovali na lodích po řece Nil.

Med - kousek slunce na talíři

Známé rčení praví: "sklenice medu - půl lékárny domu". Uvádí se, že včely musí navštívit až 5 milionů květů aby nashromáždily 1 kg medu. Med donášejí včely létavky, aromatické látky jim umožňují vnímat charakteristickou vůni květů podle které se také orientují.

V květovém medu převládají hlavně glukóza, fruktóza, více vitamínů, pyl, méně minerálních látek, voda max. 19%.

Lesní med obsahuje mimo glukózy a fruktózy i složitější cukry - polysacharidy, více minerálních látek, pyl, méně vitamínů, voda max. 19 %. Pro vyšší obsah minerálií (na rozdíl od květového) je



Sklenice s visačkou Med jak má být.

Podle čísla na visačce lze na stránkách Výzkumného ústavu včelařského v Dole u Libčic najít včelaře, od kterého med pochází.

vhodný zejména pro starší lidi.

Ve smíšeném medu jsou všechny složky v rovnováze.

Specifické složení medu závisí nejvíce na směsi květů navštívených včelami, které med produkovaly a liší se podle lokality, období/sezóny i jednotlivých včelstev. Hmotnost 1 litru medu je asi 1,4 kg. Jednoduchou zkoušku, kterou lze udělat i v obchodě, je otočení sklenice, v níž musí celistvá kulatá vzduchová bublina pomalu „proplouvat“ medem nahoru. Pokud se bublina pohybuje rychle, jako v kompotu, je med nezralý nebo ředěný vodou.

Med byl od pradávna využíván jako sladidlo. Není bez zajímavosti, že na rozdíl od řepného cukru obsahuje med antibakteriální látky, které brání kazivosti zubů. Proto v dobách, kdy u nás nebyl ještě cukr znám, se dětem při konzumaci medu a pečiva z něj, nekazily zuby.

K uchování všech léčivých prvků v medu jej dlouhodobě nezahříváme na více než 40 °C. Pokud však horký čaj nebo i kávu osladíme medem, tak jej ihned ochladíme a několikaminutové působení vyšší teploty kvalitu medu



Prohlídka oddělků.

neovlivní, jak vyplývá z informací Výzkumného ústavu včelařského v Dole u Libčic.

Mnoho lidí se pořád domnívá, že zkrystalizovaný med obsahuje krystalky dodatečně přidaného cukru. Tak tomu není. Krystalizace je přirozený proces v medu, který nastává např. u řepkovo brzy po vytvoření.

Pro své antibakteriální vlastnosti a složení je med využíván při léčení ran, k posílení organismu a v neposlední řadě i jako mírné, afrodiziakum. Ne nadarmo se říká:

Každé ráno lžice medu, dělá z dědy neposedu.

Na našem trhu, zejména v supermarketech se objevují medy s nejasným původem. Nejčastěji je uvedeno, že med pochází ze země a mimo země EU, čili odkudkoliv.

Na obranu kupujících vznikla z iniciativy Výzkumného ústavu včelařského akce s visačkou **Med, jak má být**. Takovéto označení s přelplečkou, získá med, který prošel certifikovanou zkušební a podle čísla na přelplečce lze přes stránky výzkumného ústavu dohledat včelaře, který jej získal od svých včelstev. Cena takového medu odráží i jeho kvalitu.

Stále větší obliby doznává akce: **Najdi svého včelaře**. Při zadání /www.najdisvcelare.cz do vyhledávače se objeví odkazy na mapu včelařů, kde lze najít toho nejbližšího. Při cestování po Česku lze na plotech vidět cedulky **Med od včelaře** nebo **Prodej medu**. I tam lze koupit kvalitní med, a to dokonce mnohdy levněji než v supermarketech.

V zahraničí lze v nejčastěji v tržnicích koupit i oblíbený plástečkový med, který mají oblíbený zejména děti. Po vycucání medu si vychutnají ještě sladkou voskovou žvýkačku.

A na závěr rada nad zlato

Do povědomí čím dál víc vstupují přípravky z propolisu, vosku, pylu, včelího jedu a mateří kašičky. Výraznější povzbudivé účinky má kašička, kterou včely krmí plod budoucích matek, dělnic a trubců. Méně známé v našich končinách je trubčí mléko získávané z trubčích larev, včelí záření, dýchání úlového vzduchu, spaní na úlech a úlové záření. O tom přinese informace příště.

Zdeněk Kulhánek

Chladírny dotuje slunce

V kláštereckých sadech rozšíří fotovoltaickou elektrárnu

Výrazné zdražení energií dalo impuls k hledání možností, jak zlevnit elektřinu. Tento záměr je v celospolečenském zájmu legislativně podporován dotacemi, s jejichž podporou jsou instalovány fotovoltaické systémy jak pro rodinné domy, tak i pro firmy. Zejména při skladování potravin v chladírnách či mrazírnách, jsou znaitelné úspory, které přináší fotovoltaika.

Přesvědčili se o tom např. ve firmě Sady Klášterec nad Ohří s.r.o., které ovocné stromy pěstují na 174 hektarech. Největší plochu zaujímají jabloně, v menší míře třešně, hrušně a slivoně. V ekologickém systému BIO mají padesát hektarů. Pro chlazení využívají ponejvíce elektřinu, kterou jim dodávají fotovoltaické panely umístěné na střeše skladu.

Čtyřikrát dražší elektřina

„Až do roku 2017 jsme mohli počítat s předvídatelnými náklady na energii s přijatelnou odchylkou. Tehdy jsme platili 450 korun za MWh. Šok přišel následující rok, kdy nám energetici sdělili, že za silovou elektřinu budeme platit čtyřikrát tolik - 1800 korun za MWh, což by nás ekonomicky brzy položilo,“ řekl majitel kláštereckých sadů Josef Petřů. Tehdy ještě netušil, jak vysoko vyskočí inflace, která se promítla do nárůstu cen hnojiv, postřiků, elektřiny a nafty, což jsou největší nákladové položky. Ekonomickou situaci navíc zhoršoval nebyvalý dovoz levných polských jablek, kde čeští ovocnáři cenou nemohli konkurovat. „Nemít z dřívějších let finanční polštář, tak bychom to ekonomicky zřejmě neustáli“ uvedl majitel sadů.

Pomohli výzkumníci z Ostravy

Na doporučení energetického poradce se v roce 2019 rozhodl investovat do solární energetiky, tedy dříve, než o dva roky později nastal solární třesk. Výhodou pro uskutečnění záměru byla spolupráce s Výzkumným energetickým centrem v Ostravě, které dělalo veškerou projekci a dokumentaci.

První krok – rezervace výkonu FVE

„Ze všeho nejdříve však bylo nutné požádat distribuci ČEZu, aby nám rezervovala rozvodnou kapacitu pro náš záměr - vybudovat FVE o výkonu 75 kW. Zejména v současnosti, při úvahách o pořízení FVE, je ze všeho nejdůležitější zjistit, zda firmu nebo i rodinné domy, hlavní distributor elektřiny připojí a pokud ano, tak za jakých podmínek,“ sdělil J. Petřů, který k průběhu výstavby FVE dále uvedl:

„Po smluvním zajištění rezervovaného výkonu jsme v roce 2019 žádali o stavební povolení pro výstavbu FVE. Solární energii využíváme od prosince 2022, kdy jsme do března ještě odebírali elek-



Bateriové úložiště.

trinu od ČEZu.

Baterie stojí polovinu

V současnosti, v první etapě, má naše FVE výkon 75 kW. Energii pro stabilizaci chlazení ukládáme do baterií o dvojnásobné kapacitě. V rámci investice tvořilo bateriové úložiště více než polovinu nákladů. Propojení s dostatečnou akumulací baterií se ukázalo jako správné. Už od března jsou baterie využity takřka ze 100 procent. Přes den se nabíjejí, od večera pouštějí elektřinu do chladíren ovoce. Z distribuční sítě v zimním období dočerpáváme elektřinu jen 4-6 hodin denně.“

Zdvojnásobí výkon elektrárny

V současnosti už mají klášterecké sady povolenou rezervaci i pro II. etapu, která zvýší celkový výkon FVE panelů na 150 kWh. „Ještě uvažuji, že v další etapě, zřejmě přidáme další panely s kapacitou 100 kWh. Tím posílíme výrobu elektřiny od listopadu do března, kdy ji panely vyrábějí méně. Ale i v prosinci a lednu, kdy prakticky vůbec nesvítilo slunce, dodávají panely, i když méně, elektřinu do chladírny,“ dodává majitel sadů.



K lepší ekonomice kláštereckých sadů přispívají opylovací činnosti i včelstva soukromníků.



Fotovoltaické panely dotují elektřinou chladicí agregáty ve skladech ovoce.



Josef Petřů sleduje výkon FVE na monitoru notebku.



Dobré zpeněžení přetoků

Nejlépe zhodnocená elektřina je ta, která se spotřebuje v podniku. „Od dubna z veřejné sítě v noci odebíráme tak 20 % naší potřeby, od března do srpna jsme takřka soběstační a ještě máme elektřinu navíc. Přebytky elektřiny – tzv. přetoky tvoří třetinu z výkonu FVE. Když elektrárnu posílíme, bude jich mnohem víc, neboť spotřeba bude konstantní,“ uvažuje majitel sadů. Pro prodej přetoků je výhodné s větší firmou, která má zájem o zelenou energii, uzavřít kontrakt, zpravidla na 10 let. Čím větší množství nabídnuté energie z přetoků, tím je to pro větší firmu zajímavější, neboť za každou kWh platí méně než od hlavního distributora.

„Při prodeji přetoků platíme, v naší oblasti ČEZu, jen za distribuci, čili jen za dráty, jimiž se elektřina dopravuje. To, že přebytky prodáme za 3-4 Kč/kWh, nám zkrátí dobu návratnosti investice.



Technologické zázemí elektrárny.

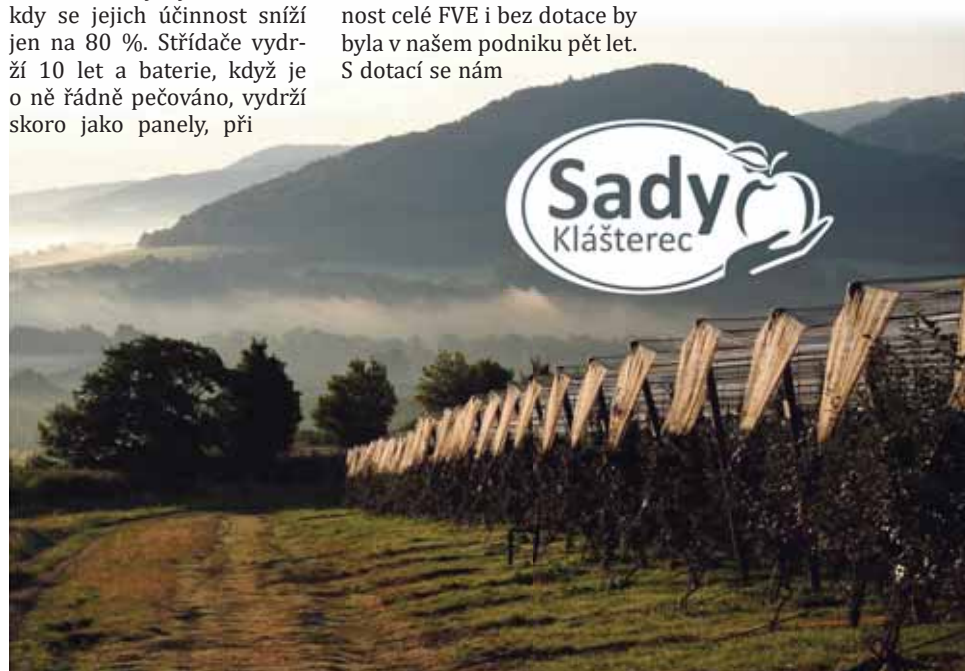
Výhodné i bez dotace

Při každém takovémto projektu zajímá investora návratnost. K tomu J. Petřů uvedl: „Panely vydrží 30 let, kdy se jejich účinnost sníží jen na 80 %. Střídače vydrží 10 let a baterie, když je o ně řádně pečováno, vydrží skoro jako panely, při

obdobně účinnosti, která po třiceti letech klesne na 70 procent. I nové baterie nelze tzv. vyždímat, nejméně 21 procent energie v nich vždy musí zůstat. Reálná návratnost celé FVE i bez dotace by byla v našem podniku pět let. S dotací se nám

investice vrátí za dva až tři roky a pak další období, přibližně 25 let, úspory elektřiny a prodej přebytků zlepší naše hospodaření“.

Zdeněk Kulhánek



Konstrukce se sítěmi chrání ovoce před poškozením kroupami.

Je libo růžový Koziňon nebo párty soudek s perlivým?

Vždycky, když jedu do Vinařství Maděřič v Moravském Žižkově, těším se, čím mně překvapí. Jednou je to víno s kávou (Cowein je netradičním spojením červeného vína a kávového extraktu), podruhé třeba olej ze semínek révy, příště mi nabídne verjus nebo třeba zmrzlinu z čerstvě vyli-sované šťávy ze zralých hroznů. „Nechceš Koziňon?“, zeptají se tam zase jindy. Vinný nápoj složený z vína, vody a sirupu vařeného z bezových květů neboli koziček dostal na soutěži vín v USA zlatou medaili...

A o čem byla tentokrát řeč je už více v rozhovoru s Jiřím Maděřičem z Vinařství Maděřič v Moravském Žižkově

► **Tak co máš ve vinařství nového dneska, Jirko?**
Můžu ti nabídnout růžový Koziňon...

► **Prozradíš, jak vznikl?**
Smíchali jsme Müller Thurgau, vodu, domácí bezinkový sirup a malinový extrakt. Ten dodal příjemnou sladkost a krásnou vůni. Díky lehkému perlení a sníženému obsahu alkoholu je to mimořádně osvěžující nápoj na léto.

► **Ještě nějaké novinky?**
Nově máme v nabídce párty soudek s perlivým vínem. Je to vlastně sedm sedmiček v jednom pětilitrovém balení pro posezení s přáteli, nebo jen jako dárek. Po otevření vás překvapí jemné perlení, krásná vůně a osvěžující chuť. Jsme asi první v republice, kdo s tímto balením perlivého vína přišel na trh.

► **Jak jsi na ten nápad vlastně přišel?**
Dlouho jsem přemýšlel, jak zlevnit výrobu perlivých a šumivých vín. Jednak jsou skle-

něné obaly drahé a navíc je i jejich recyklace při dnešních cenách dost neekologická. Hledal jsem proto alternativu. Do bag-in-boxů to kvůli většímu přetlaku dát nejde, tak jsem zkusil oslovit firmu z Německa, která vyrábí soudky, a domluvili jsme se, že to zkusíme. Dopadlo to nakonec dobře, i když jsme asi dva měsíce vychytávali způsob plnění. Zatím je to v podstatě ruční práce, ale už přemýšlíme nad automatizací procesu.

► **Co když si takový soudek otevřu doma, jak dlouho mi vydrží frizzante čerstvé?**
Po otevření by se mělo víno tak do dvou týdnů vypít, ale předpokládám, že si tento produkt najde cestu spíše na párty a větší akce, kde nebude problém s jeho rychlou spotřebou (úsměv). Proto jsme jej nazvali taky párty soudek. Zatím tyto obaly bohužel nejsou vratné, i když by se asi daly opakovat plnit, ale zatím na to nemáme technologii. Na druhé straně je to čistý kov, který se jednoduše dá vrátit do sběrných surovin a zrecyklovat.

► **Kdy vzniklo vaše rodinné vinařství?**



Koziňon či frizzante jsou na léto ideálním osvěžujícím nápojem.

Naše vinařství založil můj otec Ludvík před 31 lety. Navázal tak na tradici pěstování révy a výroby vína v naší rodině, která tu byla i před revolucí, samozřejmě v omezené míře.

► **Jak jste na tom dnes -kolik máte vlastních vinic, zaměstnanců, kolik děláte vína?**
V současnosti obhospodařujeme dvacet pět hektarů vinic, deset stálých zaměstnanců, v sezoně nám vypomáhají brigádníci, většinou z řad studentů.

► **Většinou si vinaři stěžují na nedostatek pracovních sil, ty s tím tedy problém nemáš?**
Přes léto, kdy mají studenti prázdniny, tak brigádníky seženeme. Ale je pravda, že obecně je lidí ochotných pracovat ve vinicích nedostatek, proto jsme i my většinu lidské

práce nahradili mechanizací. Taký sběr hroznů děláme za pomoci sklízecí hroznů, který si půjčujeme.

► **A roční produkce?**
Dnes má naše firma produkci 150 až 200 tisíc lahví vína, máme poměrně široký sortiment výrobků, ze kterých si určitě vybere každý. Vše je pouze z našich vlastních vinic, žádné hrozny nenakupujeme. Je to samozřejmě nevýhoda v případě špatného ročníku, ale stojím si za tím, že vinař by měl mít své vlastní vinice a z nich dělat produkty, které jsou opravdu jeho. Plnit do lahví dokáže dnes každý, ale poctivě vypěstovat hrozny a z nich vyrobit dobré víno, to je přece radost a právě tím se vinař může pochlubit.

► **Zajímá mně, jak jsi nejen z pohledu vinaře, ale taky z pohledu Vinařské aso-**

ciace, kterou zastupuješ, vnímal nedávný problém ohledně zavedení spotřební daně z tichých vín?

V rámci Vinařské asociace jsme to vnímali velmi intenzivně, řešili jsme to společně se Svazem vinařů České republiky a s Vinařskou unií, výsledkem byla velká dohoda a spolupráce na řešení tohoto problému. Ta spotřební daň není totiž jen o penězích, ta legislativa s tím byla spojená by byla pro spoustu malých, ale i středních vinařů problematická, pro ty menší možná i likvidační. Když jsem si počítal tu ekonomiku, pro naše rodinné vinařství by zavedení spotřební daně znamenalo náklad zhruba 1,7 milionu korun jenom na ty prvotní kroky a poté samozřejmě pravidelné platby a administrace. Následkem toho bychom samozřejmě museli navýšit ceny našich výrobků, což v dnešní době, kdy

stoupá inflace, ceny energií i základních potravin, na to víno už nezbyvá v těch rodinách tolik peněz. A zvýšit cenu vína o dvacet až třicet korun za láhev by pro nás bylo v podstatě likvidační, protože to už většina spotřebitelů sáhne na pultu po levnějším dovozem víně. Už takhle vidíme, že v poslední době vzrůstá dovoz zahraničních vín a klesá prodej vín moravských.

► **Co čeká vinařství Maděřič v nejbližších letech?**

To hlavní, co nás čeká, je kompletní přestavba našeho vinařství do podoby 21. století. Původně jsme uvažovali o rekonstrukci, ale to by bylo ještě složitější a ve finále asi i dražší. Chceme tu mít novou vinotéku, degustační místnosti, moderní sklad vín a nějaké ubytování navíc, aby byly služby komplexní.

Text a foto: Ing. Petr Hynek



Jiří Maděřič s další novinkou - párty soudkem s perlivým vínem.

National Geographic lákal v Londýně na moravská a česká vína

Již potřetí se Česko zapojilo do londýnského National Geographic Traveller Food Festivalu tradičně zaměřenému na nejlepší jídlo a pití z celého světa a moravská a česká vína byla opět u toho. Národní vinařské centrum představilo na této významné gastronomické události výběr cestovatelsky atraktivních vinařství v České republice. Účast našich vín proběhla ve spolupráci s Českou centrálou cestovního ruchu - CzechTourism, Centrálou cestovního ruchu - Jižní Morava a městem Brnem.



Hlavním cílem prezentace České republiky na letošním ročníku festivalu bylo představit světovým cestovatelům zajímavé destinace mimo Prahu. Na českém stánku probíhaly pravidelně ochutnávky vybraných vín, vrcholem ale byly 2 řízené degustace s komentovaným vstupem ve „Wine and Spirit Theatre“ s národní sommeliérkou Klárou Kollárovou z Národního vinařského centra, která tak místní publikum seznamovala s našimi typickými odrůdami, tedy Pálavou, Ryzlinkem vlaš-



Traveller Food Festival se setkal s obrovským zájmem.

ským a Frankovkou, nesměl chybět ani sekt v kategorii extra brut, protože šumivá vína jsou v Anglii velmi populární. „Díky všem zapojeným za vynikající možnost prezentovat světu Česko jako

výjimečnou destinaci pro vinařskou turistiku. Degustace byla určena pro koncové spotřebitele, konala se oba dva dny veletrhu, a ačkoliv stála dodatečných 6 liber ke vstupu, tak o ni byl nesmírný zá-

jem a kapacita 60 účastníků byla vždy rychle naplněna,“ přiblížila událost národní sommeliérka Klára Kollárová a dodala: „Doslova narváno bylo skoro pořád i u našeho stánku. Mnoho návštěvní-

Ryzlink rýnský z Mělníka se stal nejlepším vínem v Čechách

Národní soutěž vín letos odstartovala hodnocením vín vinařské oblasti Čechy, kde se Šampionem stal Ryzlink rýnský classic 2021, české zemské víno z mělnického vinařství Bettina Lobkowicz. Národní soutěž vín je největší a nejvyšší soutěž vín v České republice, probíhá pod garancí Svazu vinařů ČR, za organizačního zajištění Národním vinařským centrem, za finanční podpory Vinařského fondu a ve vinařské oblasti Čechy ji pořádá Cech českých vinařů.

V Čechách letos opět dominovala vína z Mělnické vinařské podoblasti, když ovládla všechny hlavní kategorie. Vinařství Bettina Lobkowicz získalo za víno Ryzlink rýnský classic 2021, české zemské víno zároveň s titulem Šampiona také vítězství v kategorii bílých suchých vín, výhru v podobě barikového sudu Seguin Moreau od Cechu českých vinařů a vedle toho ještě speciální ocenění Cechu českých vinařů za nejvýše bodovaný Ryzlink rýnský. Velký úspěch pak zaznamenalo další mělnické vinařství Luděk

Vondrák, které vyhrálo hned dvě kategorie – bílá polosuchá a polosladká vína a červená vína suchá. Cenu za nejlepší kolekci si odnáší Česká zemědělská univerzita v Praze – Vinařství ČZU s průměrem 88,3 bodů z celkem devíti dodaných vzorků vín.

„Naše vítězné víno Ryzlink rýnský 2021 suché pochází z vinice Kriegerstein, viniční tratě Turbovice. Jedná se o výsadby staré téměř 30 let, půdní profil je málo skeletovitá pararendzina na vápničitých pískovcích. Ruční sběr proběhl zejména s ohledem

na udržení dostatečné kyseliny ve víně, což je pro naše vinařství vždy velmi důležité,“ sdělil Jonáš Grepl, zástupce vinařství Bettina Lobkowicz a dodal: „Vinifikace pak pro-

běhla v nerez a před uvedením na trh víno zrálo 6 měsíců v láhvi s cílem získání optimální zralosti a výrazu.“

Šampion a vítězové kategorií:

Kategorie A – bílá vína suchá
• Šampion a vítěz kategorie: Ryzlink rýnský classic 2021, české zemské víno – Vinařství Bettina Lobkowicz

Kategorie B – bílá polosuchá a polosladká vína

• Vítěz kategorie: Rulandské šedé 2022, pozdní sběr – Vinařství Luděk Vondrák

Kategorie D – růžová vína a klarety

• Vítěz kategorie: Rulandské modré 2021, české zemské víno – Vinařství David Chocholatý

Kategorie E – červená vína suchá

• Vítěz kategorie: Rulandské modré 2021 VOC Mělník – Vinařství Luděk Vondrák

Kategorie G – jakostní šumivá vína

• Vítěz kategorie: Ryzlink rýnský 2020, české zemské

víno – Česká zemědělská univerzita v Praze – Vinařství ČZU

Nejlepší kolekce:

Česká zemědělská univerzita v Praze – Vinařství ČZU

Tři komise složené z vinařských odborníků hodnotily 1. srpna 121 vín z celé České vinařské oblasti, v prostorách sklepního hospodářství České zemědělské univerzity v Mělníku. Hodnocená vína obdržela celkem 13 velkých zlatých, 27 zlatých a 3 stříbrné medaile. Do celostátního kola Salonu vín – národní soutěže vín bylo nominováno z vinařské oblasti Čechy 99 vín. Nominovaná vína budou spolu s ostatními postupujícími víny z vinařské oblasti Morava soutěžit o postup do finále a titul absolutního Šampiona a umístění v Salonu vín ČR, celoroční degustační expozici vín ve Valticích. Hlavním partnerem soutěže jsou BS vinařské potřeby.

Vinařská oblast Čechy nabízí díky rozptýlení na velkém území na svých cca 696 hektarech vinic mimořádně rozmanité spektrum půdních a klimatických podmínek, a tedy i množství velmi zajímavých a nezaměnitelných vín. Vinice jsou po Čechách roztroušeny od malebných vinic na mnoha místech Prahy, přes Beroun, Kutnou Horu, Litoměřice a podél Labe od Kuksu, Mělníka až po Ústí nad Labem. Nejvíce se zde daří odrůdám Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé a bílé a z červených vyniká Svatovavřínecké, Modrý Portugal, Zweigeltrebe a Rulandské modré.

Jiří Bažant ve spolupráci s Národním vinařským centrem



Porotci na soutěži českých vín vybírali vítěze.

ků zaujalo, že je Česko vinařskou destinací, protože o tom neměli vůbec tušení a přejemně je překvapila kvalita našich vín.“

Festivalu předcházelo Czech Soirée na české ambasádě v Londýně, kterou připravilo zahraniční zastoupení CzechTourismu pro Velkou Británii s českými partnery a cílem bylo připomenout letošních 30 let vzniku samostatné České republiky a České centrály cestovního ruchu – CzechTourism. Svůj



Na snímku je nalevo Jana Humpolíková z CzechTourism, napravo pak Klára Kollárová, národní sommeliér z NVC. Mezi nimi je Ross Clarke, oceněný autor cestopisů a redaktor.



Sommeliéři z mnoha zemí světa.



U českého stánku bylo stále živo a množství zájemců.

prostor zde opět dostala také moravská a česká vína.

„Prezentace našich vín měla dvě části, kde jsme představili 15 vinařství aktivních na britském trhu. Odpoledne bylo věnováno odborné veřejnosti a obchodníkům s vínem, večer pak patřil významným hostům ambasády. Pozvání přijali mimo jiné i tři Master of wine, Češka Lenka Sedláčková spolu s Julii Har-

ding a Demetri Waltersem. Za zmínku určitě stojí také Tania Olevska, která organizuje London Wine Fair a Justin Keay, který dlouhodobě píše o našich vínech,“ přiblížila Klára Kollárová.

National Geographic Traveller Food Festival se konal 15. a 16. července v londýnském Business Design Centru a během těchto dvou dnů jej navštívilo víc než 7 000

návštěvníků. Festival tradičně nabídl pestrý program od panelových diskusí až po mezinárodní ukázky jídel i nápojů a umožnil návštěvníkům ponořit se do světa jídla a vychutnat si kulinařské zážitky z různých i méně známých koutů světa. Tradičně je ideálním zdrojem inspirace pro ty nejzajímavější výlety po celém světě s nápovědou, co a kde jíst a pít. **(egi)**



Monika Nebeská u sazenic zeleniny.

Ceská zelenina dominuje vysokou kvalitou

Zvýšení cen potravin je fenomén, kterého si málokdo mohl nevšimnout. Veřejnost hledá viníka a někteří jí nabízejí falešně jednoduché řešení, tj. ukazují na toho, kdo za to může. Velmi výrazný růst cen jsme zaznamenali u zeleniny. To bylo způsobeno nedostatkem některých druhů na evropském trhu – jako je cibule, mrkev, a plodová zelenina jako papriky, rajčata a okurky. Na prvovýrobce totiž dopadla od podzimu loňského roku energetická krize i válka na Ukrajině. Ceny hnojiv, nafty, zemědělské chemie i několikanásobné navýšení úrokových sazeb a tím zdražení úvěrů se společně s růstem cen práce přímo odrazily v navýšení nákladů na pěstování a skladování zeleniny. Mnozí pěstitelé se v obavách z extrémní ceny energie rozhodli místo naskladnění zeleniny a ovoce pro přímý prodej. V případě produkce z krytých ploch, tj. ze skleníků pak provozovatelé na zimní měsíce podstatně omezili nebo úplně pozastavili produkci.

Tím rostla poptávka a cena. A zároveň peníze znehodnocuje inflace, která řadí nejen u nás, ale i v eurozóně a dalších zemích EU. I proto se nominální ceny všeho zboží a služeb zvyšují. „Dost často jsou těmito oběťmi beránky zemědělci. Proti tomu

se musím zásadně ohradit. Zvýšení cen a inflace jsou komplexní makroekonomický a hospodářsko-politický problém a my rozhodně nejsme ti, kteří rozdávají karty a určují spotřebitelské ceny,“ upozorňuje předsedkyně ZD Všečary, která je zároveň no-

vou předsedkyní Zelinářské unie Čech, Moravy a Slezska, Ing. Monika Nebeská. V rozhovoru vysvětlila souvislosti růstu cen potravin.

►V čem, paní předsedkyně, spočívá nižší konkurenceschopnost českých

potravin na jednotném evropském trhu?

Jednoduše v nerovných podmínkách. Máme sice jednotný evropský trh, ale podmínky pro pěstitele má každý stát nastavený rozdílně. Přitom naše produkce je naprosto stejně kvalitní jako v celé EU, ba i více (60 % naší zeleniny pochází z bezpečnějšího a šetrnějšího systému produkce), ale pro její pěstování máme ve srovnání s okolními státy horší podmínky, a proto je naše produkce prostě méně konkurenceschopná – máme komplikovanější podmínky zaměstnávání sezónních pracovníků, nemáme úlevy na odvodech sociálního a zdravotního pojištění, jako v některých okolních zemích. Vloni na podzim jsme měli třeba vyšší náklady na energii nebo jinou úroveň pomoci v krizi – to vše nám naši produkci znevýhodňuje. V Polsku, které je jedním z největších dovozců zeleniny k nám, například mají nulovou DPH na potraviny. A k tomu

připočteme obchodní sílu řetězců, které působí na evropské úrovni a často neúměrně navyšují koncové ceny. I z nedávného ověřování cen potravin u prodejců, které provádělo Ministerstvo zemědělství, je zřejmé, že to nejsou prvovýrobci, ale ani potravináři, kteří neúměrně navyšují cenu. Je tedy potřeba zdůraznit, že my zemědělci ceny potravin neurčujeme, ty určuje evropský, popřípadě světový trh. V dnešním globalizovaném světě těžko ovlivní jeden český zemědělský podnik svojí cenovou politikou cenu dané komodity na evropském, nebo dokonce světovém, trhu. A vzhledem k tomu, že naši spotřebu zeleniny pokryjeme vlastní produkcí jen z 1/3, je naše závislost na dovozech opravdu velká a stále se prohlubuje. A to je opravdu škoda. V ČR jsou pro řadu druhů zeleniny příznivé pěstební podmínky, umíme vyprodukovat zeleninu kvalitní, zdravou, ale bez podpory státu těžko můžeme vyrovnat nevýhody, která máme kvůli nerovným podmínkám vůči zemědělcům z jiných zemí EU.

►K tomuto tématu máme krásný příklad cibule a tak zvané cibulové krize co se k ní vyjadřovala většina médií a přinášela až horory k nutné změně našeho jídelníčku, jehož součástí je nesporně totiž cibule. Co nám k tomu řeknete?

Média dokonce psala o celosvětovém nedostatku ci-

bule, o rostoucích cenách, o tom, že my Češi musíme úplně změnit náš život, protože nebudeme mít základ naší kuchyně – cibuli. Čeští spotřebitelé nabíhali do obchodů a skupovali poslední zbytky, obchodníci zvyšovali ceny, zemědělci zvyšovali ceny, média měla opět o čem psát. Začal mediální boj mezi státem, řetězci, výrobci potravin a pěstiteli o tom, kdo je viníkem, že cibule je málo, že se musí vozit z druhého konce světa, že je drahá. Postupně se problém rozšířil i mimo cibuli. Spekulovalo se o světové krizi a nedostatku potravin, ale na druhé straně o předotování českého zemědělského sektoru, nenasytosti českých zemědělců, nutnosti omezení zemědělských dotací a podobně. Mohu jen dodat, že v této „pěné dni“ se úplně vytratila podstata problému: pokud nebude naše domácí produkce mít srovnatelné podmínky s ostatními zeměmi EU, nebude na jednotném trhu konkurenceschopná. Čím víc bude její produkce omezoována, tím větší bude naše závislost na dovozech a menší vliv na cenu. V silně regulovaném evropském tržním prostředí je to stát, kdo musí nastavit podmínky tak, aby se našim producentům vůbec vyplatilo zeleninu pěstovat a aby každým rokem nestáli před bolestným rozhodnutím, zda nepřejít na snazší a ekonomicky stabilnější produkci obilí nebo třeba řepky. A přitom právě v době výše zmíně-



Důkladné ošetření půdy a její provětrání je nezbytné i u polí se zeleninou.



Zelenina brokolice, má už své významné místo na polích ZD Věstary.

ného mediálního obviňování zcela mimo pozornost veřejnosti celý zemědělský sektor, tedy včetně nás, pěstitelů zeleniny procházel obdobím přípravy a vlastního podávání jednotné žádosti o dotace podle zcela nových pravidel Společné zemědělské politiky 2023. Bohužel vyplynulo z toho jasné poselství vůči novému nastavení: administrativní náročnost je pro nás, pěstitele, velký a často bohužel neporazitelný nepřítel.

► Zmínila jste ještě vyšší administrativní náročnost. Jaký je dle předpokladu dopad zase o něco většího tak zvaného papírování?

Od našich pěstitelů - a to bohužel většinou od těch menších - máme zprávy, že pěstování zeleniny omezují. Pěstování řepky nebo obilí je prostě jednodušší, potřebujete méně nebo žádné speciální stroje, nepotřebujete investičně i provozně náročné chlazené sklady, nemusíte shánět a opět administrativně složitě najímat sezónní pracovníky, nepotřebujete takové know-how. Zároveň je ekonomicky stabilnější. Takže se ani nelze divit, že zeleninu někteří producenti opouštějí. Letos odhadujeme snížení pěstební plochy o 5 %. K této otázce bych ještě zmínila naše skleníková hospodářství. Zatím naše skleníkové provozy nyní v sezóně jedou všechny. Nebylo tomu tak ale v zimě, kdy se provoz zastavoval nebo tlumil. Ceny energií jsou ale stále vysoko a skleníkové provozy vzhledem ke své „dvojí povaze zemědělství/průmyslu“ nedosáhnou na potřebnou pomoc.

► Co soběstačnost v produkci zeleniny, jak jsme na tom?

Soběstačnost v produkci zeleniny se dlouhodobě pohybuje okolo 30 %, a spíše stagnuje. Pozitivní je, že roste spotřeba zeleniny v ČR - nicméně tento růst stále pokrývá víc a víc dovoz než tuzemská produkce. Soběstačnejší jsme pro druhy typické a u nás domácí, jako kořenová zelenina, zelí a cibule - kde jsme schopni pokrýt spotřebu u nás z 45-60 % (okurky nakladačky - 75 %), nejméně soběstační jsme pak v plodo-

vé zelenině - rajčata, okurky, papriky. Zvýšení soběstačnosti je určitě potřeba. A to neplatí jen pro zeleninu, ale veškerou prvovýrobu potravin. Je to strategická otázka, otázka národní bezpečnosti v dostatečném zásobování potravinami. V řadě komodit bychom vzhledem k pěstební podmínkám v ČR mohli být mnohem méně závislí na dovozech a méně zranitelní a ovlivňovaní cenotvorbou na zahraničních trzích. Pro ilustraci, na začátku 90. let jsme produkovali kolem 65 % spotřeby salátových okurek, v r. 2020 to bylo 7 %. Rajčata zaznamenala pokles z 51 % na 16 %, česnek ze 67 % na 32 %, a tak lze pokračovat dál. Zajištění alespoň určité míry potravinové soběstačnosti by proto mělo být prioritou národní zemědělské politiky. Česká republika nebude nikdy ve všech potravinách zcela soběstačná, ať už z klimatických či kapacitních důvodů. Protože si zákazník zvykl konzumovat čerstvou zeleninu i v zimě, kdy ji v České republice nelze vypěstovat, není možné, aby naši pěstitelé uspokojili poptávku po zelenině ze 100 %. To je jasné. Je ale mrzuté, že se zelenina z dovozu velice často objevuje na pultech obchodních řetězců i v době, kdy bychom byli schopni obchody zásobit tuzemským zbožím. Pokud by pěstitelé měli uspokojit poptávku zákazníků v produkčním období, bylo by nutné osevní plochy zeleniny navýšit o cca 6 750 ha. Soběstačnost v zásobení trhu zeleninou by se mohla a měla přehoupnout i přes 50 %, a tím by se zvýšila i národní bezpečnost v zásobování potravinami a snížilo by se riziko jejich nedostatku v případě např. uzavření hranic nebo přerušování dodavatelských řetězců v době válečného konfliktu.

► Jak se díváte na ekologické a precizní zemědělství? Můžete tyto pojmy taky víc specifikovat a vlastně i vysvětlit?

Nejsem v tomto směru odborník, ani se ekologickému zemědělství nevěnujeme, ale myslím si, že rozdíl mezi konvenčním a eko zemědělstvím se dnes už stírá.

V tomto „bio“ trendu hodně fungují média, a ne vždy úplně dobře. Osobně si myslím, že trend „bio“ spíše škodí. Bližší je mi koncept regenerativního zemědělství. Příroda je náš hlavní obchodní partner, a musíme s ní proto spolupracovat, ne proti ní bojovat. Velká část zelinářů pěstuje zeleninu v systému takzvané integrované produkce, která spojuje ty nejlepší prvky klasického, ekologického i precizního zemědělství. Přírodu určitě netrávíme, ale naopak - jdeme cestou respektu k přírodě i spotřebiteli. Máme dobrou půdu a držíme ji. Zastávám názor, že u rostlinné výroby má být živočišná, protože půdu musíme obracet, musíme jí vracet organiku. Naší vizí je dlouhodobě udržitelný podnik. Chceme stát na třech pilířích - udržitelnosti environmentální, sociální a ekonomické - a zajišťovat spokojenost našich zaměstnanců, jejich rodin, místní komunity. Naši činností spoluvytváříme ráz krajiny, ovlivňujeme místní ekosystém, životní a sociální podmínky v regionu. Proto je pro nás důležité být v souladu s přírodou i lidmi, protože bez ní a bez nich by naše podnikání nebylo možné.

Koncept udržitelnosti by měl být podstatou každého podnikání. V zemědělství by mělo být cílem produkovat potraviny „do nekonečna“ bez trvalého poškození půdy a ostatních ekosystémů, tj. zachovat půdu a její plodnost i pro další generace. K tomu je nutné více přemýšlet o tom, jak se k půdě chováme naši předci, protože ti byli v tomto ohledu úspěšní a díky nim máme na čem hospodařit.

A pokud se trochu skepticky vyjadřuji k bio trendu v zemědělství, tak koncept precizního zemědělství mi je naopak mnohem bližší. To totiž dává smysl ve vztahu k té udržitelnosti. Precizní zemědělství, to jsou všechny moderní postupy, které využívají digitalizace a robotizace za účelem ekonomických úspor, zefektivnění výroby a zvýšení ochrany životního prostředí. Digitalizace a robotizace zemědělství se velmi dynamicky rozvíjí. Zahrnuje automatické řízení zemědělských strojů, užívání létajících jednotek v podobě poloautomatických nebo pak i plně automatických dronů, které budou schopny zajistit zvláště na rozsáhlých polích mnoho práce bez jakéhokoliv kontaktu se zemí, a tedy bez jakéhokoliv poškození pěstovaných rostlin i jejich půdy. A to je jen zlomek technologií a zařízení, která jsou dnes již k dispozici a která jsou využívána pro precizní zemědělství. U nás v ZD Věstary je základem precizního zemědělství přesné řízení techniky, které pro nás v tomto případě zajišťuje vlastní RTK stanice. Jde o navádění strojů pomocí GPS, což dnes využíváme již při pěstování veškerých našich plodin, včetně zeleniny. Precizní zemědělství je rozhodně trendem, bez kterého si budoucnost nelze představit.

► Jak se daří všestarské cibuli? Je nositelkou evropské značky kvality. Jak náročné bylo značku získat a čím si ji všestarská cibule vlastně vysloužila? Všestarské cibuli se daří dobře, a stejně tak dobře se daří



Pícnina na snímku je Svazinka vratičolistá, medonosná rostlina, která je také vynikající „zelené hnojivo“.

její mladší, neméně úspěšné sestře brokolici. Zemědělské družstvo Věstary patří mezi největší pěstitele cibule v Evropě. Velkoplošného pěstování má ve Věstarech dlouhou tradici, sahající až do roku 1964. V roce 2008 získala Všestarská cibule chráněné zeměpisné označení Evropské unie, pravidelně se umísťuje na předních příčkách v různých soutěžích a anketách kvality. Naše cibule se vyznačuje především vysokým podílem vitamínu B3 (niacinu) a železa. Již po několikáté jsme obdrželi i certifikát Global G.A.P., který dokládá skutečnost, že dbáme i na bezpečnost potravin. Touto certifikací se již podruhé může pyšnit i brokolice, mladší sestra Všestarské cibule. Brokolici jsme v loňském roce pěstovali na téměř stejné hektarové výměře. Šli jsme tím trochu proti proudu. Důvodem bylo to, že navzdory našemu Chráněnému označení původu „Všestarská cibule“, všichni další se zájmem o rychlé zbohatnutí začali pěstovat cibuli. Neměli však skladovací prostory, a proto se snažili o její rychlé zpeněžení na trhu. Důsledkem byl ucpaný trh s nízkou odbytovou cenou. Proto jsme výměru cibule zredukovali a na uvolněné ploše v roce 2015 začali s pěstováním brokolice, tenkrát na výměře pěti hektarů. Dalším důvodem byla i diverzifikace výroby s ohledem na měnící se klimatické podmínky. Navíc je nám vlastní zájem o výzvy, resp. zkusit něco nového. Ko-

nec konců, dokladem toho, že jsme přechod na brokolici dobře zvládli, jsou ocenění brokolice odrůdy Larsson na výstavě Flora Olomouc v ročnících 2021 a 2022.

► Co byste vzkázala našim čtenářům jak z řad pracovníků ze zemědělství, potravinářství a obchodu, tak běžných spotřebitelů?

Klíčem k úspěchu v produkci takto špičkových potravin je respekt a pokora. Jedině tak udržíme v družstvu tvořivého ducha, smysl pro týmovou práci a nové nápady. Tak například v minulém roce jsme hodně času věnovali marketingu a myslím si, že se nám to velmi vyplatilo - spolupracujeme s mladým týmem šikovných marketérů a kromě již tradiční Oslavy Všestarské cibule a brokolice, kterou pořádáme pro širokou veřejnost každé dva roky, jsme se zaměřili

na „osvěžení“ sociálních sítí a webu. Daří se nám oslovovat mladé lidi, naše „reklamy“, sdělení a vtipné vizuály mají veliký dosah. To vše pomáhá nejen k propagaci družstva a jeho produktů, ale i propagaci, protože jsem přesvědčená, že české zemědělství je poněkud nespravedlivě společností opomíjené.

Pěstování zeleniny je velice náročný obor (na ruční práci, na zkušenosti, na vodu a všechny vstupy). Je to obor naprosto závislý na počasí a na situaci na evropském trhu. Patříme proto mezi tzv. citlivé obory a jako takové máme v SZP i strategickém plánu své místo, což je dobře. Zelenina je základní potravinou, základním zdrojem vitamínů a myslím si, že to je hlavní důvod pro stát, aby české pěstitele zeleniny podporoval.

Eugenie Línková



Černobílé krávy jsou potomci kříženců jako výrazně masný chov.



Tato malá stále ještě rarita v našich stájích je masný císařský japonský skot Wagyu.

Cibulové slavnosti v rakouském lázeňském městečku

V lázeňském městečku Laa an der Thaya, v Rakousku, nedaleko česko-rakouských hranic a pouze 50 minut jízdy z Brna a dostupné přímou autobusovou linkou č. 104 se uskutečnil další ročník slavných "Cibulových slavností". Tyto vyhlášené slavnosti proběhly od pátku 11. do neděle 13. srpna.

Na náměstí v Laa an der Thaya se opět představili místní farmáři, přímí prodejci, restaurace a vystavovatelé spolu s bohatým hudebním programem. Mezi kapelami, které potěšily návštěvníky byly místní WIR 4, Die Edl-



Vypovídající označí festivalu.



Mladí lidé se rádi nechali fotografovat mezi krásně vyrovnanou cibulí.

seer a živý program ORF Radio 4/4 s úžasnými hostujícími hvězdami. Krásnou zábavu zpestřila i skupina Project Band a samozřejmě spousta regionálních dechovek. Slavnosti přináší tradičně bohatý program pro celou rodinu. Ty se vždy se těší na různé výstavy, jako jsou historické traktory, regionální potraviny, kočáry a muzeum piva. Dále si hosté užívají vyhlášené regionální občerstvení, ochutnávky a prodej regionálních produktů, a trhy s místními tra-

dičními výrobky. Pro děti je vždy připravený zábavný doprovodný program a taneční vystoupení. Ti, kteří se zajímají o historii si mohou pod vedením průvodce prohlédnout historickou část Laa a navštívit cibulové pole taxíkem. Navíc byl k dispozici zdarma autobusový výlet s prohlídkou vesnice Loosdorf.

Vedle hlavního večerního hudebního programu na náměstí v Laa byla vrcholem oslav, které nesou své jméno "Zwiebelfest" (Cibulové



Závody s pytlíky cibulí byly náročné, ale i úsměvné.

slavnosti), sobotní soutěž v loupání cibule od 14.00 hodin. Celý region je znám nejen díky vínu, ale také díky pěstování cibule. Nedělní program slavností pak doplnil od 15.00 hodin populární „Cibulový štafetový běh“. Vstup na Cibulové slavnosti je každoročně zdarma.

Vyhlášená kvalita cibule z oblasti Laa

Vysoká kvalita cibule pěstované v regionu Laa je dnes již všeobecně známá a uznávána. Pěstování cibule zde má již více než 80letou tradici. Tato typická plodina Weinviertelu se pěstuje na více než 300 hektarech a prodává se a zpracovává po celém Rakousku a vyváží se také do sousedních zemí. Hlavním důvodem vysoké kvality cibule z oblasti Laa jsou specifické půdní podmínky v regionu Land um Laa. Čer-

ná písčité půdy je pro pěstování cibule velmi vhodná. Co je zajímavé, je že oblast Land um Laa nevyužívá umělé zavlažování, ale spoléhá na přirozené srážky. Díky tomu roste cibule pomaleji, což má za následek pevnější, jemně vláknitou a mnohem trvanlivější cibuli. Mírné klima v regionu přispívá dalším faktorem, který podporuje úspěšný růst cibule.

23.9.2023 na Oslavu Všešarské cibule do Všeštar u Hradce Králové

Na závěr už jen připomínka českých slavností cibule, které od roku 2009 pro děti ze škol, školek a laickou veřejnost pořádá moderní společnost Zemědělské družstvo Všešary. Oslava je krásným poděkováním přírodě i lidem – za úrodu i práci. A vlastně všem českým zemědělcům

za jejich odvahu a neuvěřitelnou energii.

Veselici dominuje jejich Všešarská cibule, která je jako unikát svého druhu zapsána již od roku 2008 v bruselském Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení.

Místní uctívají ale nejen Všešarskou cibuli, ale také brokolici a ostatní zeleninu, které se v Polabí daří a kterou čestí farmáři na svých polích umí s láskou a péčí vypěstovat. Představují i jejich faremní areály v přílehlých obcích teletníky, kravíny, zahradní a zemědělskou techniku. Mimořádně pestrý program láká tisíce návštěvníků dnes už prakticky z celé ČR. Takže si udělejte čas a přijďte vychutnat neméně hezký zážitek, jako si užívali hosté festivalu v lázeňském městečku Laa an der Thaya, v Rakousku

Eugenie Línková

Na výletě do vinařských regionů během dovolené

Za vínem se jezdí do sklepů, za krásou přírody do vinic. Tak to platí od nepaměti, ale poslední roky vinaři čím dál častěji přichází s příjemným řešením, jak ty dvě příjemné součásti výletu a dovolených do vinařských regionů propojit. Procházka nebo projížďka na kole malebnou krajinou posetou vinohrady je skvělou příležitostí dát odpočinout tělu i mysli od shonu a běžných povinností, nadýchat se čerstvého vzduchu a u toho se seznámit s tím, co je vlastně základem celého oboru vinařství.

Bohaté na stánky je zejména Znojmsko. Asi nejznámější takový degustační stánek najdete na jedné z nejstarších vinic na jižní Moravě, kterou je Šobes, poblíž obce Hnanice. Další je hned kousek vedle u Staré vinice v Havraních a také na vinici Peklo v Šatově. Tyto tři patří jednomu z největších vinařství v regionu Znovínu Znojmo. Na začátku Hnanic směrem od Znojma si můžete dát vzoreček od dalšího velkého vinařství Thaya. Pozadu není ani vinařství

Lahofer, které je má v Rájské vinici v Karolininých sadech a na vinném hrádku Lampelberg ve stejnojmenné vinici nedaleko Vrbovce.

Zastavení u vinařů i v Čechách

Degustační stánky ale rozhodně nejsou výsadou pouze Znojma a vlastně ani jižní Moravy. Ve vinařské oblasti Čechy naleznete za pěkného počasí otevřený v Kutné Hoře v ulici Gruntecká u vinice pa-

tříci vinařství Vinné sklepy Kutná Hora. V Klučově u Českého Brodu na Malé vinici (na Skále) ho má stejnojmenné vinařství Klučov a na úpatí kopce, na jehož vrcholu stojí hrad Hazmburk zase Zámecké vinařství Třebívlice Johann W.

Občerstvení na kolech

Modernější verzí degustačního stánku je pak tzv. foodtruck. Zjednodušeně se dá říct, že takové občerstvení je na kolech a je jedno, jestli je pojízdné nebo napevno ustavené. Bývá to buď speciálně vyrobený přívěs nebo třeba jen zrekonstruovaná a upravená maringotka či menší auto, ale princip je stejný – nápoje, jídlo, posezení a samozřejmě skvělé víno!

Modrá maringotka od kapličky svatého Antonína Poduánského

Na vrcholu viniční tratě Pod Starým hradem u kaple sv. Floriána a Šebestiána ve Bzenci se nachází vinný bar s poutavým názvem



Vinařský stánek u vinice.

Široko daleko Zámeckého vinařství Bzenec. Je to takový menší foodtruck, kde si lidé kromě vína mohou dát i dobrou kávu, něco drobného k jídlu a posedět na pláží v lehátkách a k tomu si dopřát nádherný výhled.

Podobnou cestou se vydal i vinař Jan Stávek z vinařství Víno J. Stávek. Původně kovidový projekt vymyslel spolu s kamarádem a zároveň sousedem Honzou Špalkem, mj. také majitelem brněnské pražírny kávy, v roce 2020. V rodinné vinici vysazené dědečkem v roce 1947 našel podvozek ze staré vlečky. Na ten se navařila kostura, opláštila se palubkami,

vevnitř se vybavilo profi kávovary, grilem a samozřejmě ledničkou na vína. Vznikla tak modrá maringotka, která stojí u kapličky svatého Antonína Poduánského, Mezi řádky u vinice U Větráka, kde stával před sto lety větrný mlýn. Z místa je hezký pohled na Pálavu, ale také celý Lednicko-Valtický areál, dále pak na Podluží a Malé i Bílé Karpaty. Kromě vína nabízejí výběrovou kávu, originální pochutiny a speciality z Gálových sadů.

Další food, nebo vlastně spíše, winetruck, kde je možné posedět na lehátkách, odpočinout si a občerstvit se nejenom vínem, ale také

pokrmu z jejich vyhlášené kuchyně, naleznete v moderním areálu Thaya vinařství v Havraních.

Další, ale určitě ne poslední, stánek tohoto typu je Vinice Coffeebar, zaparkovaný mezi vinohrady pod Svatým Kopečkem u Mikulova. Víno od rodinného vinařství Srholec z Mikulova, něco k jídlu anebo třeba dobrá káva určitě potěší každého výletníka, který se zrovna vyskytne poblíž.

Spousta dalších různých tipů kde si dát dobré moravské a české víno najdete v největší databázi vinařů.

Eugenie Línková ve spolupráci s Jiřím Bažantem a Vinařským fondem



I taková mohou být zastavení při letním ochutnání vín.

Největší vitaminová pilulka na světě je obyčejná brambora

Brambory představují pro českou kuchyni nepostradatelnou surovinu, ať už se jedná o přílohu či základ řady oblíbených pokrmů. Věděli jste však, že brambory jsou také velmi zdravé, a dokonce dietní?

Pod pojmem „česká kuchyně“ si nejčastěji představíme knedlíky, omáčky, husté polévky či pečené maso. Velkou roli v české kuchyni hrají také brambory, které jsou nejčastěji připravovanou přílohou v gastro podnicích, jak ukázal nedávný průzkum. * Brambory představují zdravou surovinu plnou vitaminů a minerálních látek, která za první republiky představovala základ jídelníčku nejhudších, ale byla také součástí špičkových kuchyní luxusních restaurací. Brambory mají protizánětlivý účinek, pozitivně ovlivňují naše srdce, cévy, ale i zdravý střev a rozvoj mikrobiomu. Také snižují krevní tlak. Výčet zdravotních benefitů brambor by díky jejich skvělému složení mohl pokračovat dále. „Brambory jsou zdrojem energie a řady důležitých živin, jako jsou například sacharidy a plnohodnotné bílkoviny, vláknina, vitamin C, vitaminy skupiny B a minerální látky, zejména draslík. Navíc jsou bezlepkové a se zanedbatelným množstvím tuku. Měly by proto být základem každého zdravého jídelníčku,“ vysvětluje vysokoškolská profesorka, předsedkyně České potravinářské společnosti ČSVTS, členka správní rady Společnosti po výživu a šéfredaktorka časopisu Výživa a potraviny Jana Dostálová.

Vaření: nejlepší způsob přípravy brambor

Z výživového hlediska je nejvhodnější konzumace brambor vařených, při smažení se totiž zvyšuje obsah tuku a látek pro zdraví nepříznivých. „Pokud se přesto pro smažení rozhodnete, zvolte řepkový olej. Máslo a ani v dnešní době velmi populární přepuštěné máslo čili ghí nejsou vhodné. Ghí sice neobsahuje bílkoviny jako máslo, ale obsahuje cholesterol, který při smažení oxiduje a působí při vzniku srdečně cévních chorob. Pokud máme v oblíbené chuti másla, je vhodné pokrm po usmažení, například na řepkovém oleji, potřít čerstvým máslem,“ říká Dostálová. Během vaření dochází sice k určitým ztrátám vitamínu C, přesto ho v nich zůstane dost na to, abychom vařené brambory považovali za jeho důležitý zdroj. Zkuste příště brambory uvařit ve slupce a na páře, dojde tak k nejnižšímu ztrátám tohoto cenného vitamínu. Slupku můžete po uvaření jednoduše oloupat a jíst je bez ní. Nebo sáhněte po malých bramborách Grenaille, jejichž slupka je vhodná ke konzumaci. Obsahuje také vysoké množství antioxidantů a minerálních látek. Navíc je to ta nejjednodušší a nejrychlejší kuchyňská příprava.

Jak nejlépe skladovat brambory

Pozor si dejte také na správné skladování, během kterého



Profesorka Jana Dostálová na kongresu mimo jiné upozornila na to, že brambory jsou bezlepkové a se zanedbatelným množstvím tuku.

dochází k určitým nutričním ztrátám. Z toho důvodu je vhodné skladovat brambory na chladném, temném a suchém místě. Pro skladování jsou vhodné pouze pozdní konzumní brambory, rané brambory jsou určeny k přímé spotřebě. Pro skladování pozdních konzumních brambor v domácích podmínkách můžete použít například třívrstvé designové pytle Zem-bag, které díky výtažkům z kmínové silice zpmalují klíčení brambor. Tyto unikátní pytle, ve kterých kmínová směs vydrží až pět měsíců, vznikly na ČZU v Praze na Fakultě agrobiologie, přírodních a potravinových zdrojů. Pokud se vám během skladování i přesto na hlížkách vytvoří zelené skvrny nebo brambory začnou klíčit, nezužujte a brambory, pokud nejsou zasaženy úplně, určitě nevyhazujte. Stačí jen tyto části před zpracováním pečlivě odstranit a dále můžete pokračovat v běžné přípravě.

Chcete zhubnout? Zařadte brambory do svého jídelníčku

Přestože v tuzemsku stále slyšíme názory o nevhodnosti brambor právě z toho důvodu, že obsahují škrob a jsou tučné, opak je pravdou. Porce vařených brambor obsahuje mnohem méně kalorií než rýže, těstoviny či pečivo. Navíc díky přítomnosti kvalitních rostlinných bílkovin s mimořádným složením aminokyselin vás zasytí na dlouhou dobu. Přítomnosti škrobu se nemusíte obávat, je to jen určitá forma sacharidu, která dodává našemu tělu potřebnou energii. „Po uvaření brambory rychle zchladíte. Dojde tím k přeměně části škrobu na rezistentní, který poté funguje jako vláknina. Ta posiluje zdravý střev, snižuje glykemický index, a tím pomáhá v boji s obezitou,“ radí místopředseda Českého bramborářského svazu Vlastimil Rasocha.

Vrátit tradiční české plodiny na tuzemská pole

I přesto, že jsou brambory zdravé a pro lidské tělo přírodní, jejich produkce v České republice klesá. Od roku

2011 do roku 2022 došlo ke snížení produkční plochy, na které se brambory pěstují, o přibližně 6 000 hektarů. Vrátit nejen brambory, ale i další tradiční české plodiny na tuzemská pole a talíře restaurací má za cíl Inicia-

tiva ČESKÉ POLE. Iniciativa vznikla minulý rok za podpory Ministerstva zemědělství, Českého bramborářského svazu a Českého gastronomického institutu. Novým členem od dubna tohoto roku je také Zelinářská unie Čech a Mora-



Brambory naše kuchyně užívá na mnoho způsobů úpravy.

vy. „V rámci Iniciativy ČESKÉ POLE jsme začali podporou brambor, konkrétně odrůdy Agria, která je skvělá na přípravu hranolek a kterou jsme nahradili brambory dovážené z Holandska. Začátkem května jsme také uspořádali kongres Česká brambora v gastronomii, kde se sešla řada odborníků, kteří o bramborách mluvili z různých úhlů pohledu. Brambory ale nejsou jediná plodina, na kterou se zaměřujeme. Letos jsme pod-

pořili také český křen, který najdou zákazníci na našich pultech. V srpnu zase budeme věnovat pozornost česneku českých odrůd. Do budoucna bychom se chtěli také zaměřit na podporu živočišné výroby,“ zakončuje Martin Čivrný, vedoucí komunikace makro ČR, výčet úspěchů a cílů Iniciativy ČESKÉ POLE.

Eugenie Línková
ve spolupráci s iniciativou
Makro ČR ČESKÉ POLE.



Kongres Česká brambora v gastronomii.

INZERCE

Merida
SANITÁRNÍ ZAŘÍZENÍ A HYGIENICKÉ POTŘEBY

Inovace a elegance...

Merida je evropská výrobní a obchodní síť prodávající sanitární zařízení a hygienické prostředky. Prodej a hygienický servis celého sortimentu pro Vás zajišťují zaměstnanci společnosti MERIDA v 9 evropských zemích na celkem 59 pobočkách v České republice, na Slovensku, v Polsku, Maďarsku, Rusku, na Ukrajině, v Litvě a Lotyšsku.

- Sanitární zařízení
- Hygienický materiál
- Úklidová technika
- Úklidová chemie
- Servis

CENTRÁLA ČR
Merida Hradec Králové, s.r.o.
Zemědělská 898
500 03 Hradec Králové
tel.: +420 495 545 924
mobil: +420 605 255 689
e-mail: office@meridahrk.cz
www.merida.cz

DODÁVKY PO CELÉ ČR ZDARMA!

Létající pivovary přistanou v pražských Holešovicích už potřetí

Již potřetí se bude konat Nomad Beer Festival – jediná akce v Česku věnovaná létajícím pivovarům. Proběhne 8. a 9. září v Pražské tržnici v Holešovicích. Chybět nebudou ani rozmanité pokrmy hodící se ke zlatavému moku nebo tombola.

Minipivovary zaznamenávají v posledních letech nebývalý boom, založit si ten svůj je ale pro většinu fajnšmekrů obrovská investice. K vlastnímu pivu vede i kratší cesta – tzv. létající pivovar. „Kočovné, létající nebo také nomádké – nejen těmito názvy se označují pivovary bez vlastního výrobního zařízení. Obvykle za nimi stojí nadšenci, kteří buď nemají dostatek finančních prostředků na vybudování vlastního pivovaru, anebo než do vlastní technologie zainvestují, chtějí si prošlapat cestu jako pivovarníci, hosté. Jsou tedy odkázáni na volné kapacity klasických „kamenných“ pivovarů, v nichž si pivo vyrábějí buď sami, nebo za asistence místního sládky,“ vysvětlil Jiří Sedláček, ředitel Nomad Beer Festivalu.

Premiéra před dvěma roky

Festival měl v Česku premiéru v roce 2021. Dorazilo na něj přes 2,5 tisíce lidí, loni už to byly tři tisíce a letos očekávají organizátoři ještě větší účast. „Od roku 2012 podporujeme minipivovary prostřednictvím festivalů Pivo na Náplavce a Pivo v Tržnici. Příležitost měly dosud jen ty „kamenné“. Před dvěma lety jsme chtěli dát šanci také těm „létajícím“. A hned první ročník měl u lidí velký úspěch. Díky nově otevřené lávce spojující Karlín a Holešovice si slibujeme, že by mohla být návštěvnost letošního ročníku rekordní,“ uvedl Jiří Sedláček.



Akce odstartuje v Pražské tržnici v pátek 8. září ve 14 hodin a potrvá do 22 hodin. Pokračovat bude i v sobotu, kdy jeho brány otevřou už v 10 hodin dopoledne a zavřou se opět až ve 22 hodin. „Vstup na festival i doprovodný kulturní program bude zdarma, podmínkou degustace pív však bude koupě 0,3l skleněného džbánku. Společně s festivalovou degustační kartou a tužkou bude za 100 korun, pro seniory za 80. Týž džbánek bude možné používat po oba dny konání festivalu. Vstupenky je možné koupit buď v předprodeji na connet.boomevents.org nebo na místě za tutéž cenu,“ sdělil Jiří Sedláček.

K ochutnávce budou od klasických piv českého typu až po ta čajová

Hlavní místo budou mít na festivalu kočovné pivovary, dorazí ty už zavedené i nově vzniklé a představí své nejlepší produkty a zajímavosti – od klasických piv českého typu až po ta čajová. „Festivalu se zúčastní 25 pivovarů.“



Minulý ročník pivního festivalu se setkal s velkým zájmem účastníků.

Na festivalu se budou prezentovat nejen stálí české „nomádí“ scény, ale i ty zatím méně známé. Pivovary nabídnou samozřejmě tradiční ležáky, dále svrchně kvašená piva jako letní ALE, ale i IPA, APA i takzvané kyseláče. Festival nabídne i rozmanité chute zlatavého moku. K ochutnání bude například pivo s příchutí manga, malinový kyseláč, slané karamel či bylinkový ALE se šalvějí a meduňkou, česko-japonské „čajové pivo“ Sakuráč anebo chlebový ležák pivovaru Chlebak a mnoho dalšího,“ popsal Jiří Sedláček.

Pochutiny k pivu zpestří festival

Chybět nebudou ani stánky s občerstvením a pochutinami k pivu. „K pivu dobré jídlo patří, proto bude součástí akce i množství gastronomie vhodné k pivu. Zahnat hlad budou moci návštěvníci ve 12 stáncích, domácí hranolky, slovenské lokše, burgery, tortilly, kuřecí křídla a stripsy, wrapy, quesadilly, trhaný hovězí krk, masové koule, vepřový, kuřecí a jehněčí šašlik, grilované klobá-

sy, špekáčky a chléb se sádlem anebo francouzské sýry a uzeniny,“ vyjmenoval Jiří Sedláček.

Bude i živá hudba

Organizátoři pamatovali i na doprovodný program. Hrát bude po oba dny živá muzika a návštěvníci se můžou zúčastnit i tomboly. „Součástí našich festivalů je vždy živá hudba a nebude tomu jinak ani letos. Oba festivalové dny zahájí DJ Brunno Kasse (Tawatt Djs), v pátek se mohou návštěvníci těšit na kapely Doggybag a So fine a v sobotu pak na perfektní bluegrass-country formaci Sunny side a nakonec na Sbor břežanských kastrátů, který čerpá především z básnických sbírek F. Gellnera, V. Brabence, I. M. Jirouse, V. Žižkova, P. Zajíčka, W. Blakea, A. Rimbauda a mnoha dalších. Po oba dny festivalu bude také bohatá tombola, ve které lze vyhrát například sady plechovkových piv, 0,7l piva v láhvích anebo třeba trička, mikiny a batohy. Tombolenky se budou prodávat za 20 korun, kdy mezi hosty festiva-



A tohle rád vidí každý správný pivař.

lu budou od 16 do 19 hodin procházet studenti Střední průmyslové školy potravinářských technologií. Ve 20 hodin pak bude každý festivalový den tombola vyhláše-

na přímo moderátorem z pódia,“ uzavřel Jiří Sedláček.

Pozvánka na závěr a to i do budoucna

Inspiraci k tomuto festivalu našel Jiří Sedláček v zahraničí a o jeho historii jsme podrobně informovali v minulém čísle Agrárního a Potravinářského obzoru. Ted' už jen zveme a přibližujeme naši krátkou historii co jistě dojde bohatého naplnění i do budoucna. První ročník Nomad Beer Festivalu totiž proběhl 10. a 11. září 2021 v Pražské tržnici v Holešovicích v Praze 7. Účastnily se ho výhradně létající pivovary, tedy pivovary, které pivo vaří pod svou značkou v kamenných pivovarech s volnou kapacitou. Prvního ročníku se zúčastnilo 18 pivovarů a přes 2 500 návštěvníků. Nechyběla ani gastronomie snoubící se se zlatým mokem a doprovodný program.

Eugenie Línková



Nechyběl ani Beranův pivovar.



Dobroty k pivu bývají ve velkém výběru.



Oxycom pro dokonalé udržitelné adiabatické chlazení

Jelikož teploty jsou stále extrémnější, poptávka po chlazení vnitřních prostor se dostává stále více na pořad dne. Společnost Bezpečný vzduch přichází s produktem Oxycom, který na principu adiabatického chlazení nejen zajišťuje příjemnou teplotu, ale navíc díky němu dochází k úsporám energie. Chlazení velkých prostor nebylo nikdy jednodušší a úspornější!

V horkých dnech je stále aktuálnější téma efektivního ochlazování vnitřních prostor. S rostoucími cenami energií jsme však všichni nuceni zvažovat co nejšetrnější řešení, a takové poskytuje právě společnost Bezpečný vzduch se svým produktem Oxycom. Jeho fungování je založeno na nové dvoustupňové generaci adiabatického chlazení, a tím se z něj stává dokonalý společník pro udržitelné chlazení, které šetří energii i finance.

Princip fungování spočívá zjednodušeně v tom, že se vzduch chladí pomocí vypařování vody, čímž dochází ke snížení teploty vzduchu. V adiabatickém chlazení je vzduch nasáván do chladicí jednotky a prochází přes mokré odpařovací prostředí. Když vzduch prochází tímto

mokrým prostředím, dochází k vypařování vody a tím odebrání energie = tepla ze vzduchu. Výsledkem je ochlazený vzduch, který je pak použit k chlazení prostorů nebo zařízení. Vše vychází z přírodních zákonů, Oxycom jednoduše využívá princip vypařování vody k ochlazení vzduchu.



Méně elektrické energie než tradiční chladicí systémy

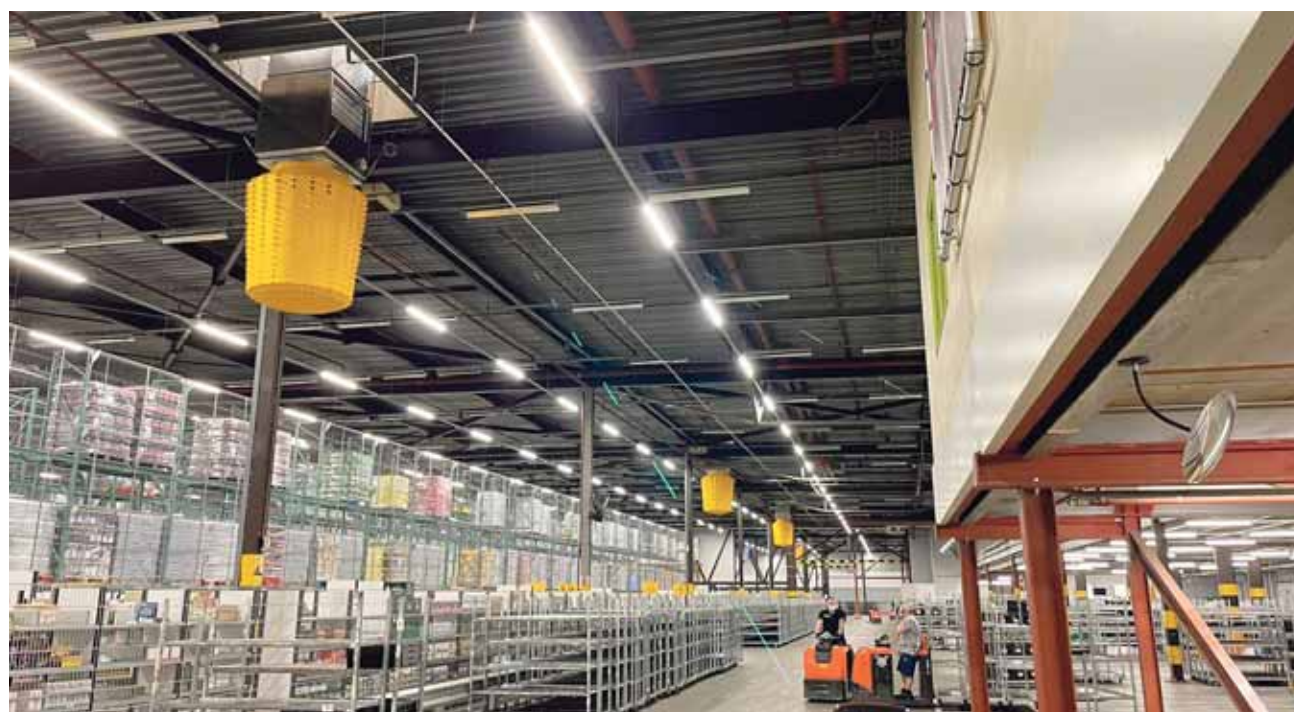
Jedná se o energeticky efektivní a ekologickou alternativu k tradičním metodám chlazení, jako je například kompresorové chlazení. Pomáhá snižovat spotřebu energie a zároveň redukovat emise skleníkových plynů. Pro správné fungování je však zcela klíčové zvážit a dobře nastavit všechny proměnné (je nutné zahrnout i faktory, jako co se vyrábí, je třeba něco chladit/tavit apod.). Produkt Oxycom je tak každému zákazníkovi nastaven na míru přesně dle konkrétní situace a jeho prostor.

Adiabatické chlazení vyžaduje méně elektrické

energie než tradiční chladicí systémy jako je kompresorové chlazení. Nepotřebuje chladicí kompresor nebo chladivo, což může snížit energetickou spotřebu. Jedná se o ekologickou alternativu s o 90 % nižší spotřebou energie.

Šetří náklady a přispívá k ochraně životního prostředí

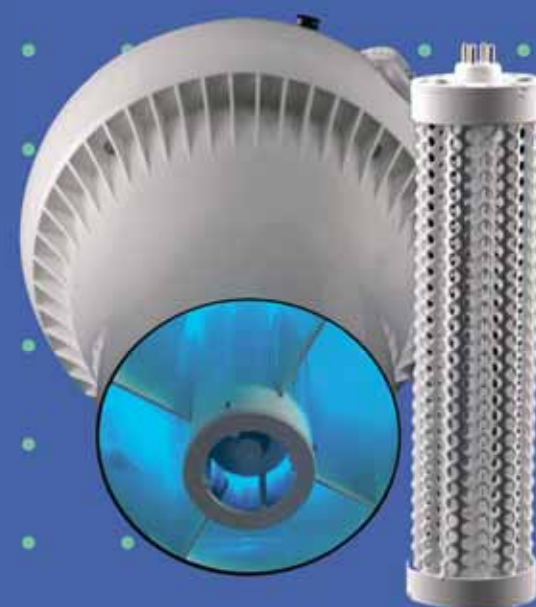
Použití adiabatického chlazení může výrazně snížit energetickou spotřebu, šetřit náklady a přispívat k ochraně životního prostředí. Udržování příjemného pracovního prostředí navíc motivuje zaměstnance k větší produktivitě, o čemž se přesvědčila třeba i společnost BMI-Thegon. Jejich zaměstnanci měli ve vysokých teplotách v halách problémy se soustředit, zejména u starších strojů navíc docházelo k výpadkům. Díky instalaci Oxycomu například zaznamenali v letních měsících až o 15°C nižší teploty ve výrobních halách. Došlo tedy k optimalizaci pracovního prostředí a společnost zaznamenala spokojenost zaměstnanců i lepší pracovní výsledky. (egi)



Tak jako dokonalé udržitelné adiabatické chlazení Oxycom využívá na snímku sklad Jumbo v Holandsku, totéž může u nás využívat jakákoliv hala skladující potraviny nebo ovoce a zeleninu.



Čištění vzduchu a povrchů



AIRIUS

Čistí vnitřní prostory od virů a bakterií za přítomnosti zvířat a lidí.

Eliminuje pachy.

Úspory na vytápění.



Bezpečný vzduch s.r.o.
Prívovní 2 | 17000 | Praha 7

obchod@bezpecnyvzduch.cz

tel.: 602 312 175

www.bezpecnyvzduch.cz

*Rychlá příprava,
stačí jen ohřát*



FRIKADELY SE SÝREM

ze stehenního masa
šťavnaté a plné chuti

Recept na Frikadely s bylinkovým
dipem a mnoho dalších receptů
naleznete zde

www.dol5minut.cz





Acidofilní mléko z Valašska plnotučné 3,6% 950 g

*Acidofilní mléko z Valašska plnotučné 3,6% 950 g
zvítězilo v soutěži Mlékárenský výrobek roku 2023
v kategorii Zakysané mléčné nápoje.*

Stejný výrobek také získal 2. cenu médií.

- ☼ Kysaný mléčný výrobek, který obsahuje probiotické kultury (Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacterium, Streptococcus Thermophilus)
- ☼ Je vhodné pro všechny věkové kategorie
- ☼ Obsahuje 3,6 % tuku

www.mlekarna-valmez.cz

Lahodná smoothie nejen na zahradní party

Ideálním způsobem, jak dobře zužitkovat ovoce a zeleninu a získat skvělé osvěžující nápoje, které i zasytí, jsou smoothie – čerstvé ovocné a zeleninové koktejly. Přinášíme tři lahodné recepty doplněné originálními tipy od šéfkuchaře Pavla Pikuláka z hotelu Lanterna ve Velkých Karlovicích umístěném v krásné krajině Beskyd.

Led místo vody

„Základem pro přípravu smoothie je výkonný vysokootáčkový mixér, který si poradí i s tvrdou zeleninou, mraženým ovocem či ledem. Smoothie nejlépe chutná vychlazené, pokud

máte možnost a váš mixér to umožní, použijte velkou hrst ledu místo vody. Suroviny se tak mixováním tolik nezahřejí a neztratí svou svěžest,“ doporučuje Pavol Pikulák, šéfkuchař Spa hotelu Lanterna ve Velkých Karlovicích, který se za-

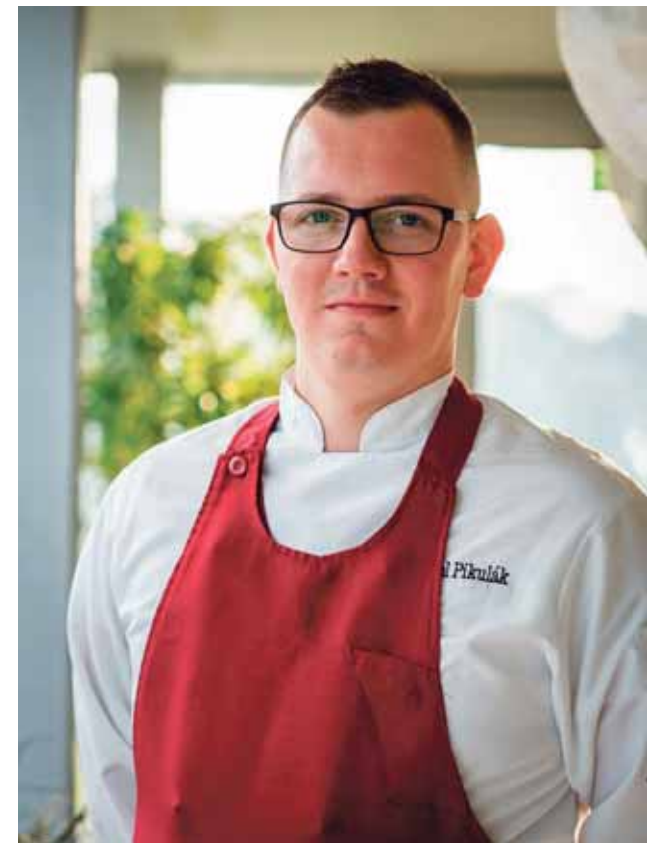
měřuje na wellness služby, a především nabídku kvalitní a zdravé gastronomie. V nabídce snídaní zde proto nechybí právě smoothie z čerstvého ovoce, zeleniny, ale také superpotravin, což jsou potraviny s výjimečným obsahem prospěšných

látek (např. chia semínka, kakaové boby, kešu nebo mladý ječmen).

Příprava smoothie je jinak opravdu snadná. Zvolené suroviny (ovoce a zeleninu) oloupeme, odstraníme jádřince z jablek (pokud má ale pěknou a samozřejmě chemicky neošetřenou slupku, můžeme ji i ponechat) a větší kusy nakrájíme. Vložíme do mixéru, přidáme oříšky nebo mandle, zalijeme ovocnou šťávou a přidáme led nebo vodu. Mixujeme vzestupně od nejnižších otáček, až po ty nejvyšší po dobu asi 2 minut.

1. Smoothie pro detoxikaci (4 porce): 80 g čerstvého listového špenátu, 1 jablko, 1 avokádo, šťáva ze 3 pomerančů, voda „Doporučuji přidat nasucho opečené mandle nebo piniové oříšky. A pro ty, kdo mají rádi svěžejší chuť, doporučuji nahradit avokádo salátovou okurkou a zakápnout citronem,“ radí Pavol Pikulák

2. Smoothie pro dobrou náladu (4 porce): 0,5 litru mandlového mléka, 1 banán, 2 lžičky medu, 50 g namočených ovesných vlo-



Pavol Pikulák se rád podělil o recepty na zdravé nápoje.

ček, 30 g lískových ořechů, voda „Za vyzkoušení stojí také velmi chutná varianta s kokosovým mlékem místo mandlového,“ radí expert na tekutou dobrotu.

3. Smoothie pro zahradní party (4 porce): šťáva ze 2 pomerančů, 1 jablko, 1 ba-

nán, 1 avokádo, 0,5 litru šťavy z červených hroznů, 50 g nasucho opečených mandlí. „Pro obměnu můžeme doplnit sezónním ovocem. Výborně se hodí jahody, meruňky, borůvky, švestky a další,“ uzavírá svá doporučení na skvělá smoothie Pavol Pikulák.

Eugenie Línková



Lahodná smoothie ve třech variantách.



Oblíbené a zdravé novinky :-)



25 g v balení = 2 jablka / 2 hrušky

Pouze z lokálních surovin

Super svačinka

Šetrná pasterace při nízkých teplotách

BEZ přidaného cukru

Lisováno za studena



Více informací najdete na www.ovocnak.cz



Je produkce biometanu jen hudbou budoucnosti?

Aktuálně nižší jednotky, do roku 2030 několik desítek. Tak odhadují experti vývoj počtu biometanových stanic v České republice. V rámci evropského kontinentu patří Česko mezi země s nejnižším počtem těchto zařízení. Podle odborníků je hlavním důvodem konzervativní přístup provozovatelů existujících bioplynových stanic, kteří před biometanem doposud upřednostňovali spíše kogenerační výrobu elektřiny a tepla. Právě tyto stanice však zároveň skýtají do budoucna největší potenciál. Klíčový bude podle expertů také přístup státu, zejména s ohledem na možnou dotační podporu těchto řešení.

Celkem 12 tisíc biometanových stanic. To je podle výpočtů Evropské bioplynové asociace cílový počet zařízení vyrábějících biometan, které by mělo do roku 2030 existovat na území Evropské unie, aby byly splněny podmínky taxonomie EU. Aktuálně těchto zařízení na evropském kontinentu podle údajů Evropské bioplynové asociace existuje více než 1300. Nejvíce biometanových stanic se přitom nachází na území Francie, a to více než 470. V Česku jsou takových zařízení zatím pouze jednotky. Vyčištěný bioplyn na biometan aktuálně produkují stanice v Rapotíně, Litomyšli, Mladé Boleslavi, Horní Suché a v Praze, kde je biometanová stanice napojená na ústřední čistírku odpadních vod.

Počet zařízení vyrábějících biometan lze přitom v Česku navýšit v zásadě dvěma způsoby. Nejčastěji se jedná o modernizaci stávajících bioplynových stanic, druhou variantou je pak budování nových, které jsou vybaveny i technologiemi pro výrobu biometanu. „Očekávám, že bioplynové stanice, které v následujících letech vzniknou, již budou zaměřené na produkci biometanu. Bude se jednat především o odpadové bioplynové stanice, kterých budou jednotky až nízké desítky,“ řekl Petr Novotný z Institutu cirkulární ekonomiky.

Biometan jako alternativa kogenerace

Podle místopředsedy České bioplynové asociace Jana

Matějky je celkový teoretický potenciál biometanu z odpadů na úrovni až 700 milionů kubíků zeleného plynu ročně. „To by však musel být vyseparovaný veškerý bioodpad a nesměla by existovat konkurence – kompostárny, zařízení na energetické využití odpadů a skládky,“ uvedl. Reálně je tak k dispozici pouze zlomek této kapacity. Aby přitom bylo možné splnit podmínky taxonomie EU, měly by biometanové stanice zpracovávat právě primárně odpady. „Cílový stav biometanových stanic kolem roku 2035 odhadujeme na úrovni 100 provozoven. V roce 2030 pak budou v ČR existovat maximálně nižší desítky biometanových stanic,“ doplnil Jan Matějka.

Důvodů, proč se biometanová řešení v Česku vyskytují zatím v řádu jednotek, je podle odborníků hned několik. „V českém prostředí sledujeme u současných bioplynových stanic velmi konzervativní přístup. Řada provozovatelů preferuje kogenerační výrobu elektřiny a tepla. Rychlost přibývání biometanových stanic se v Česku bude odvíjet zejména od ekonomické výhodnosti produkce biometanu oproti kogeneraci,“ řekl Pavel Urubek, jednatel společnosti MJEnergie, která je předním externím prodejcem energií pro firmy v České republice.

Podle expertů přitom platí, že největší potenciál pro výrobu biometanu je právě v existujících bioplynových stanicích. Těch je v Česku podle údajů České bioplynové asociace téměř 600. Řada z nich totiž bude stát do několika let před rozhodnutím, zda investovat nemalé peníze do generální opravy kogeneračních jednotek, nebo zda si mají pořídit kompletnou novou technologii a začít produkovat biometan. „Očekávám, že nově vystavěné bioplynové stanice budou upřednostňovat produkci

biometanu před kogenerační výrobou elektřiny a tepla,“ doplnil Petr Novotný.

Klíčová otázka dotací

Podobně situaci vidí i experti z řad dodavatelů technologií pro biometanová řešení. „Nově budované bioplynové stanice zpravidla rovnou uvažují o produkci biometanu, na druhou stranu jich v Česku není moc. Potenciál biometanu je přitom v tuzemsku relativně velký. Tkví především v již existujících bioplynových stanicích, kterých je v Česku s ohledem na celkovou rozlohu a počet obyvatel značné množství. U velké většiny z nich je přitom modernizace zahrnující výrobu biometanu možná. Inspirací pro jejich úspěšnou modernizaci mohou být již realizované projekty v tuzemsku, ať už je to zemědělská biometanová stanice v Litomyšli či nejnověji první biometanová stanice spojená čistírnou odpadních vod v Praze,“ řekla Monika Zitterbartová ze společnosti HUTIRA, která technologie pro biometanové stanice v Česku dodává.

Podle ní lze proto i díky již několika existujícím bio-

metanovým stanicím v Česku očekávat, že další projekty začnou v nejbližších letech přibývat rychleji, než tomu bylo doposud. „Věříme, že do roku 2030 mohou v Česku existovat desítky biometanových stanic. Jejich rozvoj však bude hodně ovlivněn státní podporou a podmínkami, které budou vytvořeny pro rozvoj těchto projektů,“ řekla Monika Zitterbartová. Výstavba je totiž náročná i vzhledem k často zdlouhavému a nejistému povolenáckému procesu.

Zásadní roli pak hrají i finanční zdroje. „Aby se zájem o obnovitelná řešení v Česku zvýšil, musí to být zpravidla podpořené i dotační politikou. Objevují se však zprávy, že by podpora biometanu mohla do roku 2025 dosáhnout více než 2 miliard korun. To by jeho rozvoji v tuzemsku určitě pomohlo,“ řekl Pavel Urubek. Podle Petra Novotného se dotační tituly spjaté s biometanem plánují už na letošní rok. „Ještě letos by měla být vypsaná výzva na podporu výstavby odpadových bioplynových stanic v rámci OPŽP – ta bude určena pro integrované projekty,“ uzavřel. (egi)

