



Olomoucký zpravodaj

leden
2004

**Informátor pro zájemce o ekologické zemědělství
a původ našich potravin**



Hnutí DUHA
místní skupina Olomouc

Přečtěte si

Spravedlivé živobytí

hospodářství, které pracuje pro nás (Johnathan Dawson)

Findhorn je jedna z nejvýznamnějších ekovesnic, která se soustředí na myšlenku "nalézání Boha v sobě". Rozkládá se ve vzdáleném koutě severního Skotska a je známá skrze své vynikající výsledky v pěstování zeleniny, které nelze vědecky vysvětlit.

Pohled z Craigovy divoké a bohaté permakulturní zahrady na okraji Nadace komunity Findhorn ve Skotsku je velmi přívětivý a uklidňující. Na jedné straně stojí věž Moya, společný větrný mlýn, do kterého Craig investoval a zároveň v něm má podíl. Na druhé straně je les, který patří společnosti Dunelands, kterou vlastní několik členů komunity, včetně Craiga. Je členem lesního družstva, které obhospodařuje les a provádí v něm kopcování. V dohledu je místo, kde se každý pátek v roce schází 200 předplatitelů, aby si vyzvedli čerstvou biozeleňinu ze systému zemědělství podporovaného komunitou*. Craig byl jedním z prvních investorů v projektu "Kravský podíl" – systému vedeném jiným farmářem za účelem získání prostředků v rámci komunity na nákup krav na mléko. Craigovy dividendy se vyplácí v sýru a hnoji.

Na dohled je také komunitní banka "Ekopia Exchange", která umožňuje členům komunity, investovat do podniků v rámci komunity. Hned vedle je obchod, ve kterém je Craig také podílníkem a který Ekopia Exchange podpořila půjčkou. V tomto obchodě, stejně jako ve většině podniků, které lidé v komunitě provozují – v Nadaci (která pořádá vzdělávací kurzy), v kavárně, pekárně, divadle, stavební firmě, službách informačních technologií a u mnoha samostatných řemeslníků, terapeutů a umělců – se používá měna EKO, vedle britské libry.

Mohli byste předpokládat, že Craig je boháč – investor v půltuctu společností, které všechny může přehlédnout ze svého pozemku. To těžko! "To, jak jsem porůznu získal hotovost, abych mohl udělat tyhle různé investice, vám prostě nemůžu říct!", říká s nelíbeným údivem na

tváři. "Částečně proto, že komunitní podniky nám – v rámci komunity – ulehčily investování tím, že jsme mohli splácet po nějakou dobu. Ale z větší části je to prostě otázka priorit: je skutečně důležité, abychom podpořili, co jsme zde vytvořili a že užíváme všechny zdroje, které můžeme shromáždit, abychom podpořili právě to, a ne zbraně, bomby a cigarety či další věci, do kterých běžné banky investují naše úspory."

Toto se zdá být jádrem toho, co dovoluje Craigovi a ostatním lidem žijícím v ekovesnicích, jako je Findhorn, praktikovat jakousi formu spravedlivého živobytí. Americký spisovatel Michael Shuman to vyjádřil elegantně: "Pro komunitu je rozhodující, aby začala skládat všechny části dohromady na jednom místě. Potom a jediné potom, se můžete začít těšit ze synergií, které se objeví, když je místní majetek propojen s místní produkcí, místními investicemi, místním nákupem a s místní zaměstnaností."



foto: www.findhorn.org

Tyto synergie jsou klíčové. Například členství v biozelinářském projektu je zcela jasně dobrá věc. Umožňuje vám snížit vzdálenost, odkud dovážíte vaše potraviny, i zvýšit výživnou hodnotu vašeho jídla, samo o sobě to však má znatelný dopad na pouze jednu oblast vašeho života. Mnoho dalších jasně nespravedlivých, neudržitelných a neuspokojivých dimenzí moderního života – potřeba vydělávat peníze v práci, která neslouží ani nám samým, ani naší planetě, k tomu nezbytné dojíždění, energeticky náročné podmínky většiny lidských osad a obydlí, podmínky, za kterých se vyrábí většina našeho oblečení, nábytku a dalšího majetku a tak dále – zůstává příliš často mimo naši kontrolu. Žijeme ve světě, kde je pro dobré lidi zatraceně těžké žít spravedlivě a lehce. Síly namířené proti moudrému a zkušenému jednání se často zdají prostě příliš obrovské, než aby se proti nim dalo bojovat.

pokračování na následující straně

Ale dejme ty různé kousky skládky dohromady – zkombinujeme regionálně umístěné investice, spotřebu, vlastnictví a zaměstnanost a najednou se stává mnohem dosažitelnější znova utkat takovou komunitní síť a síť spravedlivého živobytí. Podívejme se například na peněžní systém. Peníze jsou pro komunitu jako krev pro tělo. Vezměme si nejhorší případ: výzkum ukazuje, že až 80 % peněz, které přicházejí do mnoha rezervací amerických indiánů, je do 48 hodin opustí. Jednoduchá matematika nám říká, že z částky 100 dolarů, která přichází do systému, tam po jednom kole zůstane pouze 20 dolarů, po dvou kolech jsou to 4 dolary, pak jen 1 dolar – výsledná suma pro komunitu je 125 dolarů. Pokud obrátíme rovnici, aby v systému odešlo pouze 20 procent v každém kole, pak je hodnota pro komunitu okolo 500 dolarů.

Proč nejít dále a nevytvořit uzavřený systém? V prvním roce místní měny, v roce 2002, bylo do oběhu ve Findhornské komunitě dáno 10.000 EKO, které odhadem vytvořily obrát více než 225.000 dolarů, značná částka, která by jinak byla utracena jinde. Tady začínají být ty syntézy zjevné. Mnoho zboží v komunitním obchodě by mohlo být zakoupeno levněji v supermarketu ve městě. Nicméně pro ty, kteří nabízejí služby v rámci komunity (což, když se zamyslíme, jsou v podstatě všichni – hlídání dětí, výroba marmelád, prodávání rostlin, masáže, stavitelské dovednosti, seznam narůstá), má smysl tyto služby nakupovat v komunitě, protože to tvoří poptávku po zboží a službách, které oni na oplátku chtějí nabídnout.

A navíc spolupodílníci obchodu mají 5% slevu z jimi nakupovaného zboží a sledují zhodnocování svých investic podle toho, jak obchod prosperuje. S tímto vzrůstem roste i zaměstnanost, v systému zůstává více peněz a každý na tom vydělává.

Nebo třeba méně viditelné komunitní výhody podílnictví v různých podnicích. Členství ve výše zmiňovaném biozeleninářském systému zahrnuje nejen finanční platbu, ale také tři pracovní směny v roce. Tři směny krát 200 členů se rovná mnoho pracovních skupin, mnoho propojení s komunitou a s pozemkem a mnoho komunitního vlastnictví v tomto projektu. Když je na farmě těžký rok, je k dispozici široká nabídka ochotných pracovníků.

Vynořují se různé etiky. Jistěže bychom mohli získávat větší dividendy z konvenčních akcií, mít vyšší mzdu z pravidelného zaměstnání v hlavním proudu a nakupovat máslo a marmeládu levněji v supermarketu. Ale přichází změna, vytvářejí se hodnoty, je zde možnost výběru vlastnictví, závazek ke komunitě, člověk začíná mít kontrolu nad svým vlastním osudem.

Lidé jako Craig pracují dlouhé hodiny za relativně skromné finanční ohodnocení. Ale odměna přichází se vzrůstající tendencí výkonu jinak, než jak se děje s penězi v bance. Přichází z větrného mlýna, který vyrábí naši energii, z pracovních míst pro naše mladé lidi, ze vzrůstajícího počtu zboží, jež je vyrobeno bez přehnaného vykořisťování lidí a naší planety, z radosti být aktivními účastníky naší ekonomiky, spíše než pasivními konzumenty.

Lidé, kteří navštíví Findhorn, jsou často překvapeni

tím, jak hodně se tu lidé tráví čas společně a jak je to důležité pro vytvoření pocitu blahobytu v komunitě. Méně viditelné, ne však menší důležitosti, je správné uspořádání ekonomiky. Věci jsou uspořádány tak, aby vysoké procento členů mohlo pracovat v rámci komunity, aby měli takovou práci, která jim připadá smysluplná ve vztahu k sobě samému, ke komunitě a k Zemi.

Mezitím, zpět v Craigově zahradě, vychutnávám pocit spravedlivého živobytí. Nenajdeme tu žádný odpad. Všechno rozložitelné, co se v komunitě upotřebilo, našlo své místo zpět v zahradě, v kompostu, v novém zahradním přístřešku a nebo našlo uplatnění v přístavbě jeho domu (75 % materiálů jsou recyklované odpadové výrobky). Na úpatí kopce dostává ekovesnice nový plášť v podobě dřevěných, jakoby snových domků. Stálý příliv přátel a studentů se účastní mnoha programů, pomáhá se sklízit ovoce a snaží se nahlédnout pod pokličku toho, jak různě může být společnost uspořádána. Úžasné učení o tom, jak můžeme žít na Zemi a lépe chápat a soucítit, si žádá malý, ale hmatatelný krok kupředu.

Jonathan Dawson je výkonný pracovník GEN-Europe (Globální síť ekovesnic). Žije ve Findhornu, kde vyučuje "spravedlivé živobytí" v každoročním vzdělávacím programu. Budete-li chtít podrobnější informace, obraťte se na jonathan@gen-europe.org

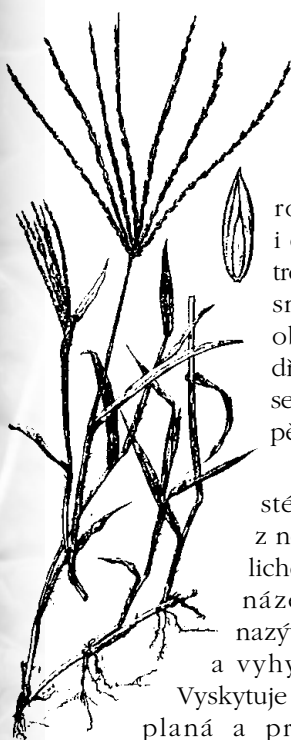
*Zemědělství podporované komunitou – systém, v němž se spotřebitelé zapisují na odběr týdenních dávek zeleniny v krabici. V některých systémech platí spotřebitelé svou práci i zároveň penězi. Pěstitel rozhoduje, co bude krabice obsahovat podle sklizně a přírodních podmínek. Takový systém umožňuje farmářům stabilní příjem, na nějž se po celý rok mohou spolehnout a jsou v přímém kontaktu se svými spotřebiteli, což pomáhá při plánování úrody na příští rok a zároveň slouží pro informování o odrůdách.

Tento článek byl poprvé publikován časopisem "Communities magazine" ve Spojených státech.

Více informací na www.findhorn.org

Findhorn přispívá k rozvoji místního hospodářství

Nedávná studie odhalila, že příspěvek Nadace Findhorn k hospodářství severního Skotska znamená 400 pracovních příležitostí a 5 miliónů britských liber (8 miliónů US\$) ročně. Douglas Yale, výkonný šéf orgánu zodpovědného za danou studii (Moray, Badenoch and Strathspey Enterprise) říká: "Zpráva jasně ukazuje, že Nadace Findhorn je důležitým hráčem v hospodářství města Moray. Nejenže do oblasti přitahuje velmi mnoho lidí na konference a kurzy, ale aktivity Nadace pomáhají také udržovat širokou řadu dovedností mezi obyvateli oblasti a značně se podílí na činnostech největších vzdělávacích středisek. Tato zpráva nám pomůže rozvinout strategie a rozhodovat se ohledně rozvoje hospodářství v Moray v budoucnosti." Zpráva vyzvedla, jak komunita přispívá k diverzifikaci místního hospodářství svými činnostmi, vzděláváním, stavěním, zábavou, turistikou, obchodováním apod. Budete-li chtít více informací, obraťte se na Geoffrey Colwill: Geoffrey@findhorn.org



Rosička krvavá (*digitaria sanguinalis*) je botanicky jednoletá tráva kospomolitně

rozšířená v mírném pásmu i oblastech tropických a subtropických. Její vlast není známa, snad pochází z mediteranní oblasti. K rozšíření přispělo dřívější pěstování, ale i fakt, že se snadno šíří jako plevel s jinými pěstovanými rostlinami.

Rosička tvoří trsy s četnými stébly. Květenství je složené z několika prstnatě rozložených lichoklasů. Odtud pochází i její název. Česky se také někdy nazývala prstovka. Je teplomilná a vyhýbá se drsným polohám.

Vyskytuje se u nás ve dvou podobách: planá a pravá, která je zplanělým pozůstatkem dřívějších kultur. Dříve pěstovaná forma se liší od plané statnějším vzrůstem, vyššími stébly a větším počtem klasů, a tenké větší obilkou, což je často charakteristický znak vyvinutý u pěstovaných forem oproti planým rostlinám.

Rosička se nazývala často českou rýží, poněvadž nahrazovala kdysi drahou a z daleka dováženou rýži. Také ji najdeme pod označením rosa, prstovka nebo proso české, německy Himmelthau nebo Bluthirse. Rosičku zmiňuje už známý Mattioli ve svém herbáři. V české verzi

z r 1836 píše: „Jest i jiné pokolení trávy, z jejíhožto semena v Němcích i v Čechách dobrou a chutnou kaši dělají a Němci Himmelthau a Čechové rosa říkají...“ Opiz uvádí, že v roce 1836 byla prstice krvavá hojně pěstována v okolí Přelouče, Labské Týnice aj. Postupem času však její pěstování postupně zanikalo.

Obilky rosy se musely před konzumací nejprve loupat. Přesný postup a zařízení k němu vyžadovalo zkušenost i vybavení. Postup spočíval ve vysušení, provětrávání a vlastním loupání ve stoupách. Při tomto drcení se odstraňovaly slupky a rosa byla připravena pro kuchyňskou úpravu. Někdy se ještě šlechtila moukou, aby byla pěkně bílá. Slupky byly dobrým krmivem pro kachny.

V kuchyni se nejčastěji rosička vařila na kaši, jejíž příprava byla velmi jednoduchá. Rosa se nejprve v čisté vodě několikrát propere, zavaří se do mléka, osolí a máslem omastí. Nebo se vypraná rosa polévá vařicím mlékem, osolí a peče v troubě. Podobně se připravuje z jahel jahelník. Kaše se také může dochucovat medem nebo ovocnou šťávou. Pochutnají si na ní děti i dospělí. Polévka z rosy byla pochoutkou a zejména si ji pochvalovali lidé, kterým žaludek nesloužil.

V rámci aktivit pro záchranu starých plodin a odrůd je dnes rosa pěstovaná pokusně na malých ploškách. Pěstování podle pěstitelů by bylo zvládnutelné, ale zpracování by vyžadovalo mnoho ruční práce i dávku improvizace, protože dnes neexistují zařízení, v nichž se kdysi loupala. Vyloupané obilky rosičky by ale bezpochyby byly lahůdkou a pokud by se prodávaly na trhu, musely by se asi vyvažovat téměř zlatem.

Petr Dostálek v knize Živé poklady minulosti, PRO-BIO Šumperk 1997

Trocha inspirace Pomazánky

Celozrnné pečivo s pomazánkou je ideálním jídlem na cesty, do práce, na výlety. Základ našich pomazánek nejčastěji tvoří zelenina, luštěniny, obiloviny či tofu.

Křenová pomazánka

Sójové mléko 100 - 200 ml, jablka 250 g, krenex nebo nastrouhaný křen 30 g, tofu 220 g, mořská sůl*

Tofu vaříme asi 15 minut ve vodě a po vychladnutí jej dobře roztřeme s mlékem. Ke vzniklé hmotě přidáme nahrubo postrouhaná jablka, vše dochutíme krenexem a solí. Místo krenexu je vhodější jemně strouhaný křen (samozřejmě, že ne celý kořen, to by vám upadly oči a krk.)

Sójová pomazánka

Vařené sójové boby 150 g, tofu 100 g, pórek 1 ks, kmín, sladká paprika*, mořská sůl, česnek*

Tofu vaříme ve vodě s česnekem asi 10 minut, necháme vychladnout, rozmixujeme a roztřeme s uvařenými boby, přidáme sekání pórek, tlučený kmín, mořskou sůl, sladkou papriku a promícháme. Pomazánku je možno zjemnit několika kapkami oleje.

Pomazánka z čočky a mrkve

Čočka 100 g, mrkev 120 g, celer 30 g, cibule 30 g*, bobkový list, zázvor, mořská sůl, olej*

Předem namočenou čočku uvaříme, zeleninu nastrouháme na jemno a krátce podusíme na oleji s vodou, připravenou zeleninu přidáme k rozmixované čočce, dochutíme kořením a solí a z bobkového listu připravíme vývar, který použijeme k dochucení pomazánky.

Převzato z OHZ

Suroviny označené * je možno zakoupit v olomouckých prodejnách zdravé výživy v biokvalitě. Recepty nezaberou mnoho času a jsou vhodné i pro vegany. Většina základních surovin je i nyní v zimě snadno dostupná. Jezte to, co je pro zimní sezónu typické. Kdo by měl chuť v říjnu na jahody a v březnu na švestky? Jedině ten, kdo se domnívá, že Země je pokornou Maruškou, která změní národu a podstatu ročních období, anebo ten, kdo se snaží přetechizovaností, extrémními exporty na dlouhé vzdálenosti a slepou vírou v technologie zvrátit přirozené cykly, na něž jsme se jako druh adaptovali desetitisíce let!

**Úterý 13. 1. 2004, 17:00 hod
Setkání BIOklubu: Bio, či nebýt?****Prostory Hnutí DUHA Olomouc, Dolní nám. 38
(vrata mezi Hanácká restaurací Červeným volkem,
I. patro)**

Stav ekologického zemědělství a trhu s BIOpotravinami v ČR. Jak jsou na tom čeští ekozemědělci v současnosti? Co jim přináší vstup do EU? Jak postoupil sortiment biopotravin na našem trhu? Co vše lze sehnat? A za jakou cenu? Co si kupujeme v biopotravinách? Přijďte, uvidíte, uslyšíte, ochutnáte. Nepřesvědčujte druhé. Přesvědčte se sami!

**Čtvrtek 22. 1. 2004, 17:00 hod
Permakultura? Co to je?****Přednáška v prostorách P-centra
(přednášková místnost nad Galeríí U Mloka,
Laffayetova ul. č. 9)**

Ing. Marianna Ruličková a Čestmír Holuša z organizace Permakultura CS a DEV Lipka Brno vám na tyto a jiné otázky zodpoví! Výklad etiky permakultury, osvětlení principů, kterými se permakultura řídí, praktické ukázky projektů s komentářem, promítání tematického filmu. Poznejte sami jednu z alternativ naší kultury, přesvědčte se sami, že možnosti tu jsou!

Ohlédnutí**Jaký byl advent?**

V předvánočním shonu se na Horním náměstí v Olomouci přímo rozbujelo "vánoční městečko". Mezi velmi různorodým a někdy až překvapivým složením stánků se nám podařilo jeden z nich pronajmout. V době adventu fungoval stánek díky dobrovolníkům kteří pomáhali prodávat knihy s environmentální tematikou, lněné tašky, brožury, křupavé křížaly z PermaLotu. Během vánočních trhů se hlavně díky Katce Kotáskové rozšířil sortiment o výrobky Fair Trade (registrované pod značkou Hand in Hand). Jedno odpoledne se také díky ní stánek rozvoněl kváskovým biopečivem z pražské biopekárničky Albio-stylu, který má v Praze nejen prodejnu zdravé výživy ale i biorestauraci s informačním centrem. Kváskový špaldový, žitný nebo ořechový chléb chutnal výborně a pohankové, špaldové bylinkové bochánky byly bezkonkurenční!

Stánek působil mezi změtí někdy až pouťových boud velmi výjimečně, už jen nabídkou knih a také snahou oslovit kolemjdoucí nejen z důvodu vymámit z jejich peněženky co nejvíce. Nechyběly ani informační letáky o našich aktivitách. Na pár dnů s námi stánek sdílelo sdružení OHZ a později také sdružení Klíč.

Příjemná předvánoční nálada a nevšední místo nám pomohlo oslovit občany, kteří by jinak do naší kanceláře

nebo na naše akce ani nezavítali, mnozí si k zakoupené plátěné tašce přibrali letáček s tematikou, která je oslovila. Tím se nám vyplnilo jedno z našich přání už před Vánoci.

Klára Kratochvílová*foto: Klára Kratochvílová*

Hnutí DUHA Olomouc děkuje firmě RK Invest za výhodný pronájem prodejního stánku na „Vánočních slavnostech“.

**Olomoucký
BIO zpravodaj**

Vydává Hnutí DUHA Olomouc; odpovědný redaktor Klára Kratochvílová; náklad 1800 ks; distribuce zdarma v olomouckých prodejnách nejen zdravé výživy a ve vybraných lékárnách a čekárnách lékařů.

Zasílání lze objednat telefonicky na 585 228 584; e-mailem na klara.kratochvilova@hnutiduha.cz nebo poštou na adresu Hnutí DUHA Olomouc, Dolní náměstí 38, 772 00 Olomouc

Podpořte vydávání Olomouckého BIOzpravodaje i naši další činnost (exkurze na ekofarmy, výstavy, besedy a další). Díky vaší podpoře ji budeme moci zkvalitnit a rozšířit. Náklady na jeden výtisk Olomouckého BIOzpravodaje činí 5 Kč.

Pokud chcete finančně podpořit práci Hnutí DUHA Olomouc nebo se na ní aktivně podílet, navštivte nás v kanceláři (průchod vedle Hanácké hospody na Dolním náměstí), nejlépe ve čtvrtek od 13 do 18 hodin. Finanční příspěvek můžete poslat také na účet 1803974399/0800 (o příspěvku nás však vždy informujte!). Děkuje.

**Toto číslo Olomouckého
BIOzpravodaje vyšlo
díky podpoře firmy:**

