



# Olomoucký zpravodaj

únor  
2006

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



**Hnutí DUHA**  
místní skupina Olomouc

## Kdo holduje kombuše, sto let světem pokluše

Téměř každý z nás se již zřejmě někdy setkal s poněkud tajemně znějícím slovem kombucha. Pro spoustu lidí však stále zůstává záhadou, jakého je původu a odkud se bere... Co se tedy za tímto lahodným nápojem skrývá?

Kombucha je houba, ovšem ne ledajaká! Jde o společenství několika druhů kvasinek a bakterií, jejichž vzájemné soužití je oběma druhům prospěšné. Pěstováním násady této houby v čajovém nálevu získáváme lahodný a osvěžující enzymatický nápoj s přírodními léčivými účinky. Díky tomu, že vzniká čistě přírodní cestou, neobsahuje žádná barviva ani konzervační látky. Uživatelé se nemusí obávat ani vedlejších účinků.

### V čem je kombucha kromě lahodné chuti tak výjimečná?

Především obsahuje řadu enzymů kladně ovlivňujících procesy v lidském těle. Odstraňuje z těla jedovaté látky, těžké kovy a nikotin, odbourává alkohol a pomáhá játrům díky kyselině glukuronové. Obsažené kvasinky čistí a prospívají pleti. Dále je zde zastoupeno mnoho látek výrazně podporujících náš imunitní systém, široká škála vitamínů, především skupiny B (B1, B2, B3, B6, B12), a řada látek, jež se nepřímo podílejí na léčbě nádorových onemocnění. Kombucha pomáhá vstřebávat výživné látky a tím zlepšuje funkci střev. Díky bohatému obsahu hodnotných laktobacilů (bakterie kyseliny mléčné) vede také k udržování střevní flóry a podporuje přirozené obranné síly organismu. Kvasné procesy probíhající při výrobě kombuchy dodávají tomuto nápoji bioenergii, která je nutná pro harmonický chod našeho organismu.

### Trocha historie

Kdo kombuchu objevil jako první a který národ ji používal nejdříve, není jasné. Kolem jejího vzniku se točí nesčetné pověsti. Nejčastěji se však setkáváme s tím, že má svůj původ nejspíš v Asii. Její blahodárné účinky byly údajně známy již v dynastii Tsin (221 n. l.). Dnes je známo, že se už před mnoha lety pěstovala tato „zvláštní houba“ například v českých klášterech. Prý byla prezentována se sloganem: „Kdo holduje kombuše, sto let světem pokluše“. Nyní se stává kombucha opět velice oblíbenou součástí jídelníčku mnoha lidí.

### Pěstování kombuchy

Pěstování kombuchy je více než jednoduché, stačí si obstarat násadu, a to buď v prodejně zdravé výživy (ve většině ji mají), nebo od někoho, kdo již kombuchu pěstuje a úspěšně se mu množí (např. ode mne, viz kontakt níže). Pak je třeba připravit určité množství čaje (ze začátku nejlépe černého, houbě se v něm údajně lépe daří) a ve vhodné nádobě nechat „pracovat“ po dobu asi 7 až 10 dnů.

### Příprava nálevu (3 l)

Kupujete-li si násadu v obchodě, připravte si nejprve jen litr nálevu, než houba povyroste.

- Do hrnce nalijte 2,5 l vody, přiveďte k varu a pak odstavte z vařiče.
- Do vody přidejte cca 3 čajové lžičky samotných čajových lístků (není vhodné používat čajové sáčky).
- Nechte čaj louhovat asi 10 minut (zelený čaj jen 3-5 minut) a pak ho sceďte přes sítko.

- Přidejte zhruba 90 g cukru na 1 litr čaje a čaj zamíchejte, aby se cukr úplně rozpustil. Pro použití medu platí, že čaj musí vychladnout, až je pouze vlažný. Pak do něj dejte asi 125 g medu na 1 l čaje.
- Nechte čaj zchladnout na pokojovou teplotu (20-25°C) a poté ho přelijte do skleněné, porcelánové nebo hliněné nádoby (3 litry).
- Přidejte asi 100 ml (na 1 l čaje) hotového zkvašeného nápoje (lze zakoupit též v prodejně zdravé výživy).
- Houbu vložte do kvasné nádoby s čajem. Houba buď klesne ke dnu, nebo bude plavat při hladině. Obojí je v pořádku.
- Houba potřebuje k dýchání vzduch, ale je choulostivá na čistotu, do nálevu by se neměl dostat prach ani jiné částičky, proto nádobu přikryjte např. prodyšnou tkaninou a upevněte pomocí gumičky.
- Kvasnou nádobu postavte na klidné a teplé místo (ideální teplota 23°C). Kombucha nežádá mnoho světla, ostrý sluneční svit jí dokonce škodí. Nyní nechte houbu cca 7-10 dní pracovat.

Hotový kvašený nápoj lze uchovávat v lahvích zazátkovaných korkovými zátkami. Celý proces můžete opakovat pro získání další dávky nápoje. Kombuchu můžete užívat v libovolném množství, doporučuje se pít ji na lačný žaludek před jídlem asi 200 ml. Nezbyývá než popřát dobrou chuť!

Veronika Pazderová  
([veronika.pazi@seznam.cz](mailto:veronika.pazi@seznam.cz))



Stejně jako v předchozích dvou číslech i dnes se budeme zabývat Spravedlivým obchodem. Zatímco v zahraničí je Fair Trade už poměrně známou a úspěšně se rozvíjející alternativou ke konvenčnímu obchodu, podobně jako ekozemědělství k průmyslovému zemědělství, v Česku se o fairtradových iniciativách ví zatím velmi málo. Většina lidí vůbec nemá tušení, že by s běžnou kávou, jakou jsou zvyklí denně kupovat, mohlo být něco v nepořádku. Ovšem i tací, kteří jsou ochotni se zamyslet, nedojdou už často k žádnému konkrétnímu rozhodnutí, protože buď o existenci Fair Trade neví, nebo jim nejsou Fair Trade výrobky dostupné.

První fairtradové vlaštovky k nám začaly pronikat až po roce 2000. Tehdy byla několika evangelickými sbory v Praze založena o.p.s. JEDEN SVĚT, která začala provozovat Obchůdek jednoho světa, první svého druhu v bývalém východním bloku. Ve světě tyto Obchůdky již od 70. let 20. století prosazují pravidla etického obchodování a v Evropě jsou jich dnes stovky. Jedním z hlavních principů společnosti JEDEN SVĚT ve vztahu k rozvojovým zemím je „nedávat rybu, ale naučit, jak se ryby loví“, což se právě naplňuje v myšlence Fair Trade. V současné době fungují dva Obchůdky jednoho světa v Praze. Prodávají v nich dobrovolníci, většinou paní raného důchodového věku. Koupíte zde především řemeslné výrobky, které nejsou přímo označeny logem FT, ale jsou dováženy společnostmi garantujícími pravidla Spravedlivého obchodu - EL PUENTE, Dritte Welt Partner, GEPA, F.A.I.R.E. Jejich zboží nakupuje JEDEN SVĚT v centrále FT v Drážďanech. Sortiment Obchůdků zahrnuje hudební nástroje, šperky, látky, keramiku, ozdobné předměty ze dřeva, skla a kůže, hračky, tašky, nádoby, psací potřeby a papíry atd.; v poslední době také základní FT potraviny - čokoládu, kávu, čaj, cukr. ([www.jedensvet.org](http://www.jedensvet.org))

Další významný krok na poli českého rozvoje Fair Trade učinila Ekumenická akademie Praha, která zařadila FT mezi své hlavní programy.

Na počátku r. 2003 uspořádala první mezinárodní seminář zemí vstupujících do EU na téma Spravedlivého obchodu. Na podzim 2004 pak zprovoznila první a jediný sklad FT potravin v Česku - je to tedy u nás zatím jediný distributor, který zásobuje české prodejce. Z akademie si můžete přímo na dobírku objednat certifikované FT čokolády Mascao, kávu, kakao, cukr a čaj, většinu navíc i se značkou BIO. Celkem akademie distribuuje dvacet druhů potravin. ([www.ekumakad.cz](http://www.ekumakad.cz))

Protože JEDEN SVĚT i Ekumenická akademie jsou šířeji zaměřeny a Fair Trade je pouze jednou součástí jejich iniciativ, bylo třeba založit organizaci, která by se věnovala přímo pouze Spravedlivému obchodu. V létě roku 2003 proto vznikla Společnost pro Fair Trade a rozvojové vzdělávání, která si klade za cíl vzdělávat a informovat veřejnost, propagovat FT v médiích a začleňovat ho do běžného života spotřebitelů. Společnost působí v Brně, kde pořádá přednášky, semináře, besedy a workshopy, vydává informační materiály o FT včetně zpravodaje JAMBO (třikrát do roka) a spolupracuje s obchodníky, kteří mají zájem FT výrobky prodávat. Přímou v Brně pak funguje specializovaný obchůdek NAZEMI, ve kterém prodávají dobrovolníci - studenti a který nabízí jak některé řemeslné výrobky či rostlinná mýdla, tak FT potraviny - čokoládu, kávu, kakao, čokoládové tyčinky, koření, rýži a cukr. Společnost dováží pro NAZEMI také výrobky italské FT organizace Commercio Alternativo. ([www.fairtrade.cz](http://www.fairtrade.cz))

Tři zmíněné organizace (o.p.s. JEDEN SVĚT, Ekumenická akademie Praha a Společnost pro Fair Trade a rozvojové vzdělávání) založily v červnu 2004 Asociaci pro Fairtrade, aby sjednotily své aktivity a postupovaly společně ke zvyšování obecnému povědomí o FT v české společnosti. ([www.aproft.cz](http://www.aproft.cz))

Jako spotřebitele vás jistě zajímá především to, kde můžete FT výrobky koupit. V současné době je síť prodejních míst ještě hodně řídká, ale vždy je možnost objednat si FT potraviny z Ekumenické akademie

nebo také přes českou firmu bio nebio, která distribuuje výrobky od německé společnosti Rapunzel. Nenesou sice přímo značku Fair Trade, ale obdobné logo Hand in Hand - principy spravedlivého obchodu - a certifikát BIO. ([www.bionebio.cz](http://www.bionebio.cz))

### Prodejny Fair Trade v ČR Olomouc

V Olomouci prodává poměrně široký sortiment Fair Trade potravin Hnutí DUHA Olomouc v Ekoporadně na Dolním náměstí 38, otevřeno po, út, čt 13:00 - 17:00, st 10:00 - 13:00, pá 10:00 - 15:00. Čokolády, káva, kakao, čaje, kokos, ořechy a cukr nakupuje Hnutí DUHA od Ekumenické akademie i společnosti bio nebio.

### Brno

NAZEMI (Panská 9, Brno - 20m od OD Špalíček v prostorách Ekologické poradny Veronica) • Krmítko - studentská kavárnička na FSS MU (Jaselská 10) a FF (Gorkého 9) • Kavárna ART (Cihlářská 19) • Večerka (Gorkého 16).

### Praha

Obchůdky Jednoho Světa - Korunní 60 Vinohrady a Klimentská 18, Nové Město • Kancelář INEX-SDA - Senovážné náměstí 24, Praha 1 • Ekumenická akademie - velko- i maloobchodní prodej, Na Míčovské 1, Praha 10. • Albio obchody - Truhlářská 18, Praha 1, Dejvická 26, Praha 6, Nám. 14. října 17, Praha 5 • Silk road International s.r.o., Purkyňova 2, Praha 1 • Obec křesťanů - Na Špejcharu 3, Praha 7 • Klub Ryba Naruby - kulturně studijní dílna a obchod, Mánesova 87, Praha 2 Vinohrady • Lékárna Chrupa - Krejnická 2021, Praha 4.

### Ostatní města

Přátelé přírody, o.p.s. - Česká Lípa • SERAF - Plzeň, • Kavárna na půl cesty - České Budějovice • Čajírna a káfirna - České Budějovice • obchůdek CEFEOB - Znojmo • Ekologická poradna CEV Pálava - Mikulov • ZO ČSOP Libosváry - Horšovský Týn • VARA ČR Litvínov • Síť hypermarketů Carrefour.

Ať už se rozhodnete opatřit si fairtradový výrobek kdekoliv, přeji dobrou chuť či dobrý užitek a necht vás hřeje pocit ze smysluplného nákupu.

Veronika Fišerová

**2. díl seriálu o přídatných látkách v potravinách - Víte co jíte?**

Barviva mají nezanedbatelnou úlohu při výrobě průmyslových potravin. Barva potraviny, ať už obalu nebo potraviny samotné, je jedním z nejdůležitějších faktorů, které utvářejí první dojem spotřebitele. Většina lidí v obchodě nesáhne po bezbarvé pomerančové limonádě, ale po té krásně oranžové, zejména stojí-li vedle sebe.

Dalším důvodem, proč výrobci používají barviva, je např. snaha přesvědčit spotřebitele o tom, že výrobek obsahuje maximum přírodních složek. Pak se může například stát, že spotřebitel dá přednost červeně zbarvenému jahodovému jogurtu před méně výrazným, i když ten druhý může ve skutečnosti obsahovat jahod více.

Barviva můžeme rozdělit do dvou skupin - první jsou barviva tzv. přírodní (včetně přírodně identických), která jsou získávána z rostlinných, živočišných nebo nerostných zdrojů vyskytujících se v přírodě. Sem patří např. anthokyany (E 164), karoteny (E 160a), chlorofyly a chlorofyliny (E 140), betalainy (E 162), riboflavin (E 101) a karamel (E 150). Přírodně identická barviva jsou chemicky stejná jako přírodní, ale jsou vyráběna synteticky. Druhou skupinou jsou barviva syntetická. Ta se původně vyráběla z dehtu a nyní se získávají z vysoce přečištěných ropných produktů. Musí obsahovat minimálně 85 % čistého barviva a zbytek tvoří nečistoty ve formě anorganických solí, sloučenin kovů a organických látek.

Barviva se mohou dodávat buď jako prášky, smíchané s jedlými tuky a oleji, nebo jako tekuté směsi, kde se jako rozpouštědlo často používá glycerol (E 422) nebo propylenglykol. Syntetická barviva jsou rozpustná ve vodě a účinkují po rozpuštění (např. v limonádě). K barvení se také používají laky, což jsou pigmenty nerozpustné ve vodě, ale účinkují tím, že se v potravíně rozptýlí a vytvoří disperzní směs. Chemicky to jsou hliníkové soli příslušných barviv, na nosiči hydratovaného oxidu hlinitého. Používají se v potravinách založených na tucích či olejích a v těch, které

neobsahují dostatek vody na rozpuštění běžných barviv. Jsou to např. potahované tablety, cucavé bonbóny a žvýkačky. Laky mají stejné toxikologické vlastnosti jako příslušná barviva. Mají také stejný kód E jako barviva a na etiketě se nerozlišují.

Center for Science in the Public Interest neboli Centrum pro vědu sloužící zájmům veřejnosti (CSPI, nezisková organizace v USA) přistupuje k syntetickým barvivům takto: většina umělých barviv jsou syntetické chemikálie, které se v přírodě nenalézají, a protože se vyskytují převážně v potravinách s nízkou výživovou hodnotou (limonády, cukrovinky atd.), bylo by lepší vyhnout se všem uměle barveným potravinám. Samo užití barviv už naznačuje, že při výrobě bylo použito minimum přírodních složek nebo nebyly použity vůbec. Navíc mohou způsobovat hyperaktivitu u dětí.

Ještě před rokem 1989 se v ČR používalo daleko méně barviv, avšak v současnosti je jich povoleno více a je pravděpodobné, že se s nimi budeme setkávat čím dál častěji. Stále je však na nás, zda dáme přednost těm potravinám, které neobsahují barviva vůbec, nebo těm, které obsahují barviva všeobecně považovaná za bezpečná. Ideálním příkladem tohoto přístupu jsou např. mražené krémy, tedy zmrzliny a nanuky. Velcí výrobci používají většinou přírodní barviva, která nejsou většinou spojována s nežádoucími účinky (např. Algida či Schöller), avšak česká společnost Hájek používá snad výhradně syntetická barviva (což nám komplikuje snahu nepodporovat nadnárodní koncerny a kupovat české výrobky - pozn. red.) Podstatné je, že můžeme učinit informovanou volbu a vyhnout se výrobkům, které nám svým složením nevyhovují.

Podle zákona jsou barviva látky, které udělují potravíně barvu, kterou by bez jejich použití neměla nebo které rekonstruují barvu, která byla poškozena či zeslabena během

technologického procesu. Ze všech barviv, která se v České republice používají, uvedu pouze některá, se kterými se často setkáváme nebo jsou něčím obzvláště zajímavá.

**E 100 - kurkumim (CI přírodní žlut 3)**

Oranžové až žluté přírodní barvivo, které se získává z kořenů turmeriku (*Curcuma domestica*). Kořen obsahuje průměrně 3 % kurkuminu, který je důležitou součástí např. kari koření. Napomáhá trávení a má údajně i protirakovinné účinky. Barví se jím mnoho potravin, např. mléčné a pekařské výrobky, sýry, jogurty, zmrzliny, cukrovinky, žvýkačky, margaríny, instantní polévky, sypké směsi, hořčice a ochucené nealko nápoje. Tradičně je používán v asijské kuchyni. Turmerik vykazuje protizánětlivé účinky u pokusných zvířat, snižuje hladinu „špatného“ cholesterolu a zvyšuje hladinu „dobrého“. Větší dávky však mohou způsobit potíže při žlučových kamenech a jaterních poruchách, také se nedoporučuje při poruchách srážlivosti krve, při problémech s početím a během těhotenství.

**E 101 - riboflavin, riboflavin-5'-fosfát**

Je to jedno z mála „éček“ důležitých pro naše zdraví, protože riboflavin je vlastně vitamín B2. Je to přírodní nebo přírodně identické oranžovo-žluté barvivo; přirozeně ho najdeme v mléku, másle nebo sýru, kterým dodává žlutou barvu. Většina používaného barviva se však nezískává z přírodních zdrojů, ale vyrábí se synteticky. Barví se jím cereální potraviny, cukrovinky, pudinky, zmrzliny, tavené sýry, instantní polévky a ovocné nápoje, častěji se však používá jako vitamín. Riboflavin-5'-fosfát je jeho lépe rozpustná forma, která se po požití rozkládá na riboflavin. Většinou se s ním setkáme v zavařeninách, mléčných výrobcích nebo cukrovinkách.

**E 102 - tatrazin (CI potravinářská žlut 4)**

Citronově žluté syntetické barvivo, nejčastěji jmenované

v diskusích o nežádoucích účincích syntetických barviv na lidský organismus. Najdeme ho v pekařských výrobcích a mléčných výrobcích (termix Lounské mlékárny), jogurtech, dezertech, sypkých směsích (nápoj Tang), cukrovinkách, zmrzlínách, polévkách, omáčkách, hořčici (MALVA), nealkoholických i alkoholických nápojích (likér Carone a vaječný likér DYNBYL), žvýkačkách (Wrigley) a syntetických barvách na barvení potravin v domácnosti. Používá se také k barvení pilulek a krmiv pro domácí zvířata. Tato látka může vyvolat alergické reakce a astmatické záchvaty u citlivých jedinců. Látka je také spojována s dětskou hyperaktivitou.

#### **E 120 - košenila, kyselina karmínová, karmíny**

Toto přírodní červené barvivo se vyrábí extrahováním vodou z vysušených těl samiček hmyzu *Dactylopius coccus*, který žije na kaktusech např. v Peru. Hmyz se usmrcuje ponořením do horké vody, párou, vysoušením na slunci nebo teplem v pecích. Často je nutné toto barvivo konzervovat benzoanem sodným (E 211). Karmín je přečištěné barvivo, které se vyrábí z košenily (směs kyseliny karmínové a jejího hlinitého či hořečnatého laku). Tato barviva jsou stabilní a přidávají se do cukrovinek (lentilky a Bonpari), jogurty (Yoplait a Prince Kouzelník od Danone), zmrzlin (Schöller), džemů, marmelád, žvýkaček (Hubba Bubba), instantních polévek (Vitana), alkoholických i nealkoholických nápojů (Campari), „krabích“ tyčinek Surimi a mnoha dalších potravin. Přidávají se i do farmaceutických

výrobků, jako je barvivo potahovaných tablet, do kosmetických přípravků (rtěnky a oční stíny). U citlivých jedinců může barvivo vyvolat vyrážku či dokonce anafylaktický šok, je také spojováno s dětskou hyperaktivitou. Jelikož je získáváno ze sušeného hmyzu, může obsahovat živočišné bílkoviny, na což by si měli dávat pozor zejména vegetariáni a vegani.

#### **E150 a - karamel (jednoduchý karamel, Kulér), E150 b - kaustický sulfitový karamel, E150 c - amoniakový karamel, E150 d - amoniak-sulfitový karamel**

Karamel je kapalná či pevná látka tmavě hnědé barvy, která vzniká opatrným zahříváním cukrů. Nejčastěji se používá cukr řepný a třtinový, někdy i cukry vzniklé štěpením škrobů. Karamel je nejpoužívanější barvivo v potravinách a nápojích – kolem 98 % z celkového množství barviv připadá na karamel. Většina karamelu se používá do nealkoholických nápojů (např. SEMTEX), ale najdeme ho i v sojové omáčce (např. Vitana), pivu, rumu, whisky, pekařských výrobcích, sušenkách, instantních polévkách, sirupech a sladkostech. Karamel se často vyrábí s přísadkou látky urychlující karamelizaci. Podle této látky pak rozlišujeme jednotlivé druhy: Kulér (E150 a) je rozpustný a stálý v lihu a používá se k barvení vysokoprocentních alkoholických nápojů (rum, brandy), kaustický sulfitový karamel (E150 b) se používá do sladového chlebu, lihovin, piva, octu a medoviny, amoniakovým karamel (E150 c) se barví kyselé potraviny, pivo a další alkoholické nápoje a amoniak-sulfitovým

karamel se barví kyselé potraviny a nealkoholické nápoje. Při výrobě karamelu mohou vznikat zdraví škodlivé sloučeniny – polycyklické aromatické uhlovodíky. Ty se oddělují od karamelu fyzikálními postupy nebo jinými technologiemi. V mnoha studiích nebyly prokázány žádné nežádoucí účinky, proto se tyto látky považují za bezpečné.

#### **E 160 a - karoteny (CI potravinářská oranž 5)**

Karoteny jsou přírodní nebo přírodně identická oranžově žlutá barviva a jsou přirozenou součástí lidské stravy. Působí zároveň jako antioxidanty. Beta-karoten se nachází hlavně v mrkvi, ale přirozeně ho najdeme i v másle, sýrech, vojtěšce, řasách, sladkých bramborách a žlutě zbarvených obilninách. V potravinářství se však většinou používá synteticky vyráběný beta-karoten. Karoteny se barví nápoje a sirupy s příchutí pomeranče (sirup Jupí), mléčné výrobky, jogurty (Yoplait), sýry, zmrzliny (Manhattan, Schöller, Algida), margaríny a ztužené rostlinné tuky, dezerty, pudinky (vanilkový Naturamyl), cukrovinky, zálivky, majonézy (Hellmann's) a sypké náhražky mléka do kávy (Completa). Karoteny se spolu s annatem (E160 b), kanthaxan-thinem (E160 g) a beta-apo-8'-karotenalem (E160 e) řadí mezi tzv. krotenoidy, kam patří stovky dalších pigmentů, ale pouze několik z nich je schopno lidské tělo využít ke svému prospěchu. Mezi užitečné karotenoidy patří právě karoteny a to zejména beta-karoten.

*Zpracováno dle knihy*

*Dr. Terezy Vrbové – Víme, co jíme?*

*Magda Pazderová*



**Olomoucký  
BIOzpravodaj**

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

**Zasílání lze objednat telefonicky: 585 228 584, e-mailem: [zaneta.brozova@hnutiduha.cz](mailto:zaneta.brozova@hnutiduha.cz) nebo poštou na adrese 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 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 - Po, Út, Čt: 13 - 17 hod., St: 10-13 hod.). Finanční příspěvek můžete poslat také na účet 1803974399/0800 (o příspěvku nás však vždy informujte!). Děkujeme.



**Vydávání BIOzpravodaje podporuje firma Olma.**