



Olomoucký zpravodaj

říjen
2004

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

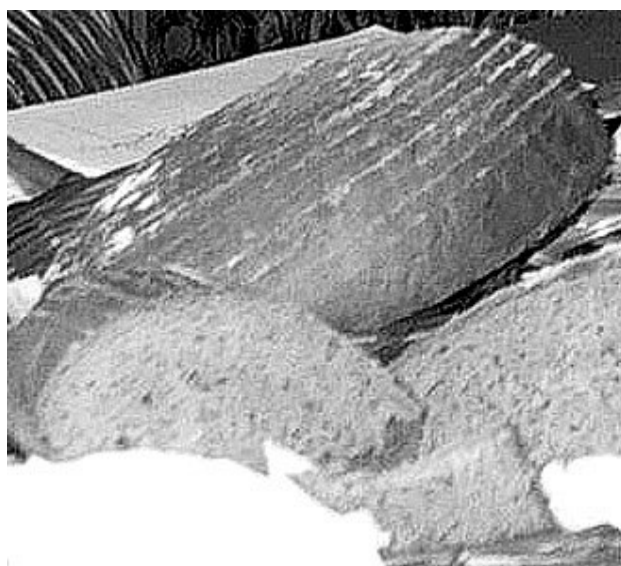


Hnutí DUHA
místní skupina Olomouc

Chlebníčkův chlebiček

Byl jednou jeden pan Chlebníček, a ten pekl tak výborný chléb... Myslíte, že jste se ocitli v pohádce? Kdepak, pan Chlebníček peče sice chleba přímo pohádkový, ale bydlí v Leštině u Zábřeha a je naprosto skutečný, já s ním mluvila! Díky tomuto panu pekaři jsme mohli uspořádat již dvě ochutnávky v olomouckých zdravých výživách. Poprvé jsme ochutnali špaldový chléb v biokvalitě a podruhé jsme již mohli vybírat ze tří druhů (kmínového, celozitného a „horského speciálu“ s dýňovým a slunečnicovým semínkem). Myslím, že jsme se olizovali všichni, majitelé obchůdků, zákazníci i my, lidé z kanceláře Hnutí DUHA.

Žaneta Brožová



Rozhovor

s bio-zelinařem Jiřím Dvořákem

Pan Dvořák je jedním ze dvou ekozemědělců, kteří Olomoučanům umožňují koupit si zeleninu v kvalitě BIO. Hospodaří na zabradě a políčku v Nových Sadech, kde pěstuje na prodej široké spektrum druhů zeleniny a květiny. Svou úrodu dodává do Pí-centra v ul. Mlýnské, přes léto také prodává na tržnici.

Pane Dvořáku, co vás vedlo k tomu, že jste se v dnešní rychlé a moderní době začal zabývat ekologickým zemědělstvím?

Já jsem se k tomu dostal jakousi náhodou, shodou okolností. Můj prvotní záměr nebyl věnovat se zelinařství, proto jsem tento obor ani nestudoval. Tu zahradu jsem převzal jako třetí generace v naší rodině; už v třicátých

letech patřila mým prarodičům, starousedlíkům z Nemilan, a odjakživa to byl pozemek obhospodařovaný přirozeně, bez chemie. I když kolem všichni přecházeli na „výhodnější“ metody, tam se pořád pracovalo tradičním způsobem. To je pro mě na prvním místě. Jakmile člověk pokračuje v tradici, ostatní už pak přichází samo.

Co vám vaše práce přináší?

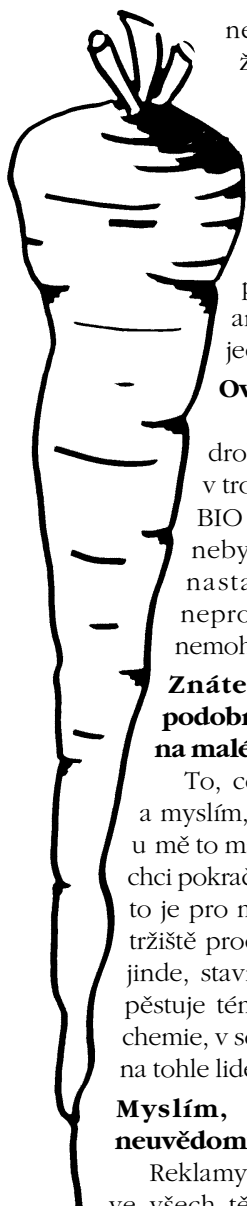
Úžasný pocit. Pro mě je má práce o zálibě, o zábavě. Rozhodně se nedá hovořit o nějaké cílené velkovýrobě; spíš jen zkouším, jestli může dnes fungovat i tradiční hospodaření a jaké to má praktické využití. Pracuji sám a v létě mi na zahradě pomáhá několik brigádníků. Je to všechno na dobrovolné bázi, nechci do toho nikoho tlačit, to nemá žádný význam.

Ekozemědělství je ale také docela problematický způsob obživy. V čem vidíte hlavní problém?

Problémem je celá roztržštěná politika zemědělství. Na trhu dnes panují ceny, které jsou tak pokřivené dotacemi, že pokud já jako zemědělec nezískám nějakou dotaci, nemám šanci přežít. Současná situace výrazně nahrává velkým podnikům. Hospodařím na ploše menší než hektar, a proto podle kvót ministerstva zemědělství

Nabídka Fair trade v Olomouci

V říjnu rozšiřujeme nabídku výrobků Fair trade. Konečně si budete moci bez výčitek pochutnat na kávě, čaji, kakau a čokoládě. Také tu máme pár balíčků para ořechů a kokosu. Přijďte si nakoupit do kanceláře Hnutí DUHA Olomouc. Prodej Fair trade výrobků se chystají zavést také v prodejně zdravé výživy Ekoprodukty u Mifi (Sokolská 41).



nenám mít nárok v podstatě na žádnou finanční podporu, což je pro mě nepochopitelné. Vstup do svazu ekologického zemědělství pro mě také nemá výhody, protože vyžadují velké vstupní poplatky, a já, když tolik nevydělám, nemůžu zaplatit; navíc pro ně nejsem s tak malou plochou ani zajímavý. Jsem tedy samostatná jednotka a přežívám, jak můžu.

Ovlivnil toto nějak vstup do EU?

I z EU je tlak směrem k zániku drobných zemědělců. Já jsem naštěstí v trochu jiné kategorii, protože značka BIO je pro lidi něco nového, co tu ještě nebylo, a pro BIO výrobky je cena nastavená výše. Proto kdybych neprodával BIO, tak bych se vůbec nemohl uživit.

Znáte někoho, kdo hospodaří podobně jako vy - ekologicky a lokálně na malém pozemku?

To, co dělám já, je tak trochu šílenost a myslím, že by to nemohl nikdo jiný dělat; u mě to má právě pozadí v té tradici, ve které chci pokračovat. Že už je nějaké BIO, certifikát, to je pro mě vedlejší záležitost. Když jdu na tržiště prodávat nebo se prezentuji kdekoli jinde, stavím na tom, že jsem zelinář, který pěstuje téměř stejně jako před sto lety, bez chemie, v souladu s přírodou. Je škoda, pokud na tohle lidé nepřijdou.

Myslím, že lidé si to často vůbec neuvědomují...

Reklamy dotírají ze všech stran a lidé mají ve všech těch značkách takový zmatek, že nejsou schopni rozlišit, co je opravdové. Nakonec na tržišti vidí zelináře, který vypadá upracovaně, sedřeně, s mrkví od hlíny, kterou prodává osm korun za kilo, a jdou za ním - protože si řeknou, že tento člověk je pro ně bližší, než Dvořák s nějakým certifikátem.

Jak tedy lidé reagují na značku BIO?

Za značkou BIO přijdou třeba ze zvědavosti, a když vidí, že prodávám zeleninu, která na první pohled není ničím ohromující a vyjímečná a ještě je dražší, zase odejdou. Snažím se značku BIO moc nepropagovat, protože lidé k ní nemají úplnou důvěru. A já neumím ani nebudu v tomhle přesvědčovat veřejnost - myslím, že je tohle je právě úkol pro Duha.

Jaký máte vůbec názor na snahy ekologických hnutí, jako je Duha?

Ekologická hnutí jsou uměle vytvořená a bohužel nedokáží úplně porozumět některým drobným věcem a problémům. Je ekologie radikální a ekologie umírněná; určité je nesmysl lézt někde po komínech elektráren. Já jdu po cestě nenásilné, nikomu nic nevnučuji, nedělám žádné reklamy. Myslím, že je dobře, když Duha provozuje osvětovou činnost, že pořádá besedy, ochutnávky. Dokáže se mnou komunikovat, narozdíl od KEZu nebo sdružení PRO-BIO. Jenom v ní chybí víc zapálených lidí, kteří by nad svou prací více přemýšleli a nebrali ji jako povinnost, kteří by mi třeba soustavně vycházeli vstříc.

S Kontrolou ekologického zemědělství, organizací KEZ, nemáte dobré zkušenosti?

KEZ je monopolní a převážně byrokratická organizace - dělá si, co chce, sama si stanovuje pravidla. Využívá toho, že ekozemědělci jsou na ní zcela závislí. U mě například proběhla kontrola v červnu, kdy končila platnost certifikátu, ale nový mi vydali až v září, takže přes léto jsem neměl značku BIO, i když jsem hospodařil stejně jako vždy.

Děkuji za rozhovor, Veronika Fišerová

*Čerstvou **biozeleninu** od pana Dvořáka můžete koupit buď v Pí-centru (Mlýnská ul.) nebo v sobotu přímo u něj na olomoucké tržnici. Jeho stánek poznáte podle krásných kytiček vypěstovaných na jeho biozahrádce. Dále si ji můžete pravidelně objednávat v kanceláři Hnutí DUHA Olomouc, aktuální nabídka je zde vyvěšena na nástěnce, objednávat můžete i telefonicky. Dopřejte si: mrkvičku, celer, petržel, kapustu, gigant, pórek, japonskou ředkev, cibuli, brambory a spoustu dalších dobrot...*

Trocha ispirace Švestkové suky a špaldový perník

Švestky obsahují větší množství glukózy (hroznového cukru) než fruktózy (ovocného cukru), malé množství vitamínu C, karoten (provitamin A), vitamín B1, B6, kyselina listová. Oproti jiným druhům ovoce mají vysoký obsah vitamínu E. Z minerálních látek je v plodech značné množství draslíku (který pomáhá odstranit zadržanou vodu a sodík v organismu), rovněž je zastoupeno železo, jód, měď a zinek. Obsahují také fenolové sloučeniny, které působí na zpevňování kapilár a mají protisklerotický účinek. Obsahují poměrně hodně fosforu a vápníku, důležitých minerálních látek pro kosti, zuby, nervy.

Švestkové suky

Potřebujeme 150g sušených švestek, 100g ovesných vloček, 130g ječmenného sladu, 100g vlašských ořechů

Švestky povaříme a spolu s ořechy pomeleme na masovém strojku. Vločky opražíme a rozmixujeme, pak

vše smícháme a vypracujeme těsto. Utvoříme váleček, který na šikmo krájíme a obalujeme v mletých oříšcích.

Špaldový perník

Potřebujeme: 500 g špaldové mouky, 150 g ovesného mléka, 1 vinný kámen (kypřící prášek bez fosfátů - k dostání ve zdravých výživách), 20 g perníkového koření, 200 ml oleje - nejlépe za studena lisovaného, 250 ml jablečného moštu, 200 g nesířených rozinek. Dle chuti lze přidat sladidla, pro výrazně sladkou chuť lze použít i javorový sirup.

Ingredience dobře promícháme a upečeme. Krájíme na kostky, které můžeme pomazat švestkovými povidly nebo potřít polevou a posypat sekanými mandlemi nebo vlašskými ořechy.. Nezbyvá než popřát příjemné podzimní posezení u bylinkového čaje a dobrou chuť

Víkend o zdravé výživě (8. – 10. října)

Jedno nie je pre všetkých! • Čo jednému prospieva, môže druhému škodiť • Príroda sa nemýli, ľudia áno • Zdravé potraviny - kde ich nájdeme? • Potraviny a jedlo ako liek • O trávení a „trávení“ • Čo treba očistiť a posilniť • Pečenie chleba, príprava sezónnych dobrôt, skúšanie korenín • Zostavíme si receptár do konca roka

Spoločnými silami si „pripravíme, uvaríme a zjeme“ pekný jesenný víkend. Účastnícky poplatok zahrňujúci stravu, bývanie a lektorné je 450 Sk. Info: www.zajezka.sk.

Původ potravin Je libo vejce?

Dne 20. září 2004 pořádal Svaz ekologických zemědělců PRO-BIO a Nadace na ochranu zvířat odborný seminář s názvem WELFARE - pohoda hospodářských zvířat se zaměřením na ekologický chov drůbeže. Přednáška se konala při příležitosti návštěvy profesora chovu hospodářských zvířat Johna Webstera z Fakulty veterinárních věd univerzity v Bristolu, který byl také hlavním přednášejícím. John Webster je jedním z nejvýznamnějších světových odborníků, který se zabývá problematikou welfare zvířat. Stal se průkopníkem zlepšování životní pohody zvířat na farmách, při jejich transportu i během porážky. Je autorem mnoha publikací a jeho stěžejní kniha „Welfare, životní pohoda zvířat aneb střídavé kázání o ráji“, kterou vydala Nadace na ochranu zvířat také v českém jazyce, slouží jako učebnice na českých veterinárních a zemědělských školách.

Cílem semináře bylo seznámit českou zemědělskou veřejnost s potřebami hospodářských zvířat a z nich plynoucími praktickými požadavky pro jejich ekologický chov, jak se nově chápou a vyučují v EU. Praktické aspekty chovu v podmínkách kontrolovaného ekologického zemědělství včetně ustájení a krmení byly vysvětleny u chovů drůbeže.

Netušíte, co je za problém? Víte, co se skrývá a za jedním vajíčkem na tvrdo nebo volským okem? Tak si poslechněte, jak žijí slepice držené v bolesti a bídě, například v bateriových klecích Zemědělského družstva v nedalekých Drahanovicích. Orvané a při vědomí, živé a mrtvé na jedné hromadě, některé zhasínají, některé křičí jak posedlé člověkem, na sebemenší zvuk reagují šílénstvím, mlátí křídly, jak jen mohou, a mohou nemnoho. Rvou se jedna s druhou, klovou a vytrhávají si peří. Občas se pojdají.

Obrázky ze zemědělských učebnic a příruček lžou. Seshora nakreslený čtverec symbolizující prostor v kleci, v něm čtyři slepice zaparkované jak letadla na mateřské lodi. Jenže v realitě je to jiné. Slepice soupeří o prostor a přístup ke krmení, slabé nemají kam utéct, tak jsou natlačené do rohů a do stěn nebo do podlahy a silnější žijí na nich jak na koberci. Ty, které nevydrží mučení v rámci nadprodukce vajec, se mají sbírat a házet do popelnic, jenže, znáte to, lidi jsou halt lidi.

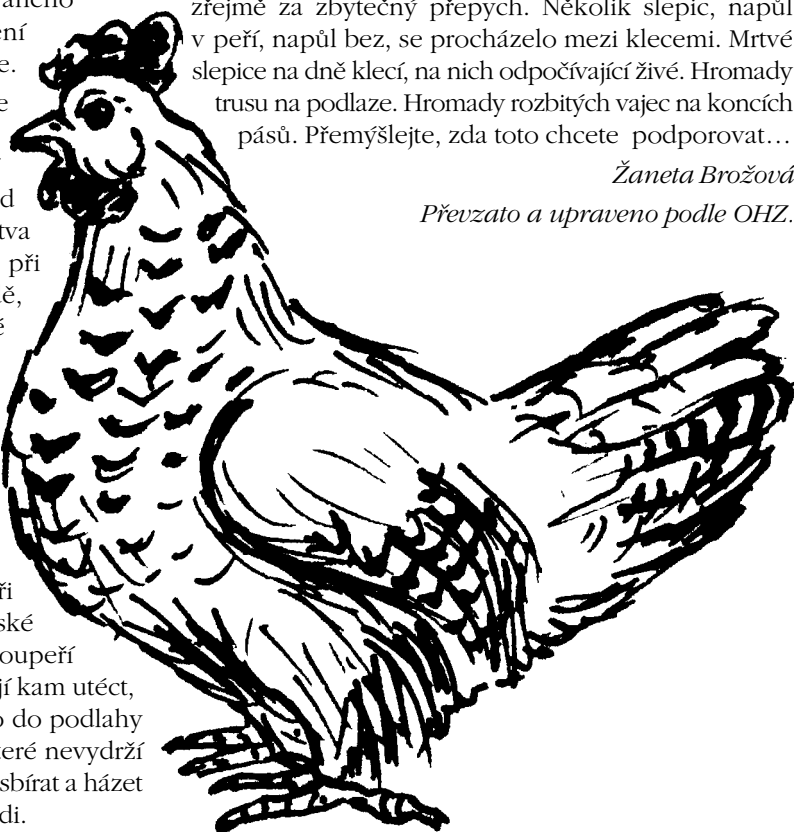
Držení slepic v klecových zařízeních (jednopodlažní, dvoupodlažní, kaskádové, polokaskádové, klecové baterie ve 3 – 5 podlažích) se ve světě rozmohlo v průběhu padesátých let, u nás, v tehdejší Československu, v letech 1968-69. Dnes je tímto způsobem mučeno v ČR 95 % nosnic. EU tvrdí, že jen do 1. 1. 2012, pak bude všechno jiné a lepší.

Uvědomíte-li si, v jakém obrovském množství na 1 m² podlahové plochy jsou tyto slepice nacpané, podle typu klecového systému jich může být 10 – 40, ale v praxi jich mnohdy namačkají do klecí ještě víc, dnes, v roce 2004, působí poněkud paradoxně citace ze Zootechnického slovníku z roku 1963 (SZN -Praha 1963, str.224) „V dosavadním typu slepic našich baterií se chovaly slepice v jedné kleci po dvou. V novém vývojovém typu, který je čtyřposchodový, se počítá s umístěním každé nosnice samostatně.“

ZD Drahanovice bylo vybráno náhodně. Nikoli zcela, protože stačilo jít podle zápachu. Vzduch uvnitř haly byl takřka k nedýchání. Funkční ventilaci v tomto ZD považují zřejmě za zbytečný přepych. Několik slepic, napůl v peří, napůl bez, se procházelo mezi klecemi. Mrtvé slepice na dně klecí, na nich odpočívající živé. Hromady trusu na podlaze. Hromady rozbitých vajec na koncích pásů. Přemýšlejte, zda toto chcete podporovat...

Žaneta Brožová

Převzato a upraveno podle OHZ.



**každé úterý od 12. října
Biochléb v Olomouci**

Od 12. října bude fungovat každé úterý dovážka biochleba z pekařství Leština u Zábřeha do pěti olomouckých prodejen zdravé výživy:

Pří-centrum (Mlýnská) • Ječmínek (Ostružnická) • Ekoprodukty u MiFi (Sokolská) • Zdravá výživa Bio-Farm (Karoliny Světlé)
• CF Zdravá výživa (Hálkova)

**úterý 12. října, 17:00
Česká biozelenina po celý rok?**

Pořádá Hnutí DUHA Olomouc, Dolní náměstí 38, vchod vedle Hanácké restaurace, 1. p.

Povídat si budeme s olomouckým biozeleninářem panem Dvořákem. Může se člověk pěstováním biozeleniny uživit? Je rozdíl mezi ekologicky a konvenčně vypěstovanou mrkvičkou? Přijďte se zeptat, přijďte ochutnat. Vstupné 15,- Kč.

14.-17. října**„Ohrádka zelené zebry“**

stánek Hnutí DUHA Olomouc na výstavišti Flora v rámci zahrádkářského veletrhu **H o r t i k o m p l e x**.

Stánek s biopotravinami a jinými výrobky z některých olomouckých zdravých výživ, biozelenina a ovoce, ochutnávka čerstvého jablečného moštu, pít-vody, výstava o ekologickém zemědělství, žížalový kompost, informační tiskopisy BIOklubu a mnoho dalších zajímavostí.

V rámci Hortikomplexu proběhnou tyto přednášky:

pátek 15. října, 14:00**Uchování starých odrůd - poklad budoucích generací
(Ing. Stanislav Boček, MZLU Brno)**

Přednáška s ochutnávkou zaměřená na místní ovocnářské odrůdy a jejich význam. Údržba starých a zakládání nových extenzivních sadů, zachování kulturně-přírodního dědictví.

sobota 16. října, 10:00**Ekozahrada (Jaroslav Svoboda)**

Jak by měla vypadat zdravá zahrada? Jak sladit její jednotlivé prvky? Jaké druhy rostlin vybírat a jaké materiály použít? Zasvěcení do tajů permakultury.

**úterý 26. října, 18:00
Permakultura**

Pořádá Hnutí DUHA Olomouc v prostorách P-centra, nad Galeríí U Mloka, ul. Laffayetova 9.

O permakultuře nejen v českých zeměpisných šířkách a o tom, jak to vypadá v praxi nám bude vyprávět Honza Mareček. Přijměte osobní pozvání k návštěvě ekologické vesničky PermaLot... Vstupné 15,- Kč.

**čtvrtek 28. října (st. svátek)
Putování za jablečnou
vůní**

Exkurze na PermaLot ve Svojanově u Bouzova - jednodenní výlet s možností zůstat do soboty (po domluvě), Pojedte s námi ochutnat, osahat si, očmuchat podzimní hospodaření v ekologické vesnici. Můžete pomoci při moštování a zavařování ovoce, v případě delšího pobytu podniknout individuální výlety po překrásném okolí.

Sraz na hl. autobusovém nádraží Olomouc v 8:15, na zastávce směr Mohelnice, (odjezd v 8:30). Návrat

v 18:30. Svou účast hlase

prosím předem: Žaneta

Brožová 585 228 584;

731 171 893.

zaneta.brozova@hnutiduha.cz

**Olomoucký
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: 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), nejlépe ve čtvrtek od 13 do 18 hodin. Finanční příspěvek můžete poslat také na účet 1803974399/0800 (o příspěvku nás však vždy informujte!). Děkujeme.

**Toto číslo zpravodaje vyšlo
díky podpoře firmy:**

