



# Olomoucký zpravodaj

říjen  
2005

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



**Hnutí DUHA**  
místní skupina Olomouc

## **Představujeme** Přišel jsem, viděl jsem, ochutnal jsem... aneb 3x BIO

V sobotu 1. října, v oficiální Den vegetariánství, se konala exkurze Moravská BIO. Počasí nás neklamalo a připravilo nám na tento den oblohu bez mráčků, plnou sluníčka. Zájemci o ekologické zemědělství všech věkových kategorií se sešli v hojném počtu a kapacita autobusu tak byla zcela vyčerpána.

První zastávkou našeho programu bylo Staré Město pod Sněžníkem, kde nás kromě krásného výhledu na okolní kopce přivítala také příjemná horská ranní teplota 1°C. Po chvíli strávené prohlížením městečka nás autobus zavezl k nádvoří mlýna firmy PRO-BIO, jež se již řadu let zabývá zpracováním produktů ekologického zemědělství jako je např. pšenice špalda a pohanka, ale i distribucí ostatních produktů a výrobků, které znáte z prodejen zdravé výživy. Naš průvodce nás provedl třípatrovým mlýnem a vysvětlil procesy, jakými plodiny v daném patře procházejí. K našemu údivu jsme zjistili, že v mlýně pracují pouze tři zaměstnanci. Firma PRO-BIO nedávno od města koupila více než sto let starou budovu, kde se v minulosti zpracovával len, a nyní ji renovuje. Objekt dnes slouží nejen jako sídlo společnosti, ale také jako místo balení a skladování výrobků. Návštěvu městečka jsme zakončili občerstvením, které nám společnost PRO-BIO zajistila v penzionu na náměstí. Po sekané z pohanky s ovesným salátem se jen slehla zem a následoval dezert v podobě kuskusu na sladko s ovocem a jogurtem. Po dobrém jídle dobré pití, tedy jablečný mošt, jak jinak než v biokvalitě.

Posílnění vydatným obědem jsme zamířili do Branné, kde už nás netrpělivě očekávala paní Vlasta Skřivánková, majitelka horské zemědělské ekofarmy, se svým manželem. Pro mléko od paní Vlasty si pravidelně jezdí cisterny Olmy Olomouc, která z něj vyrábí biojogurty a biomléko. Mimo jiné jsme se dozvěděli i to, jak je problematické a náročné takovou farmu provozovat, zvláště pak existují-li takové předpisy a nařízení, jaké vydává Evropská unie. Paní Skřivánková nám vysvětlila: „Nejvíce času nám zabere nikoliv péče o dobytek, ale to zbytečné a často nesmyslné papírování. Brání nám to v rozvoji, jaký bychom chtěli.“ A skutečně, jak jsme slyšeli, paní Vlasta si musí např. vést pastevní deník a dodržovat



jiná podobná nařízení, která postrádají smysl A o dotacích ani nemluvě: „Jo, to si každý řekne: vždyť dostáváte od Unie dotace, tak na co si stěžujete, ale že mi ze 7 mil. stát na daních strhne 2,5 mil., to už nikdo neví. Ale náš tatínek vždycky říká: šla's do toho dobrovolně, tak si tedka nestěžuj.“ Manželé Skřivánkovi také celoročně provozují penzion, který stojí nedaleko. Opět jsme byli pohoštěni. Tentokrát lahodným sýrem, který si paní Vlasta vyrábí čistě pro svou spotřebu, a proslulými kremrolemi ze Starého Města pod Sněžníkem.

Naše poslední návštěva se uskutečnila v Žerotíně na pozemcích olomouckých biozelinářů Ludíkových, kteří již od roku 1991 ekologicky hospodaří. Pan ing. Ludík nás spolu s otcem po poličkách provedl a měli jsme možnost shlédnout ještě poslední nesklizenou úrodu paprik, brokolice, mrkve, fazole, petržele a jiné zeleniny. Ovšem plodin se zde pěstuje celá řada: asi 40 druhů zeleniny, brambory, ovoce a obiloviny, jako např. pšenice špalda, která se po sklizni odváží právě do mlýna společnosti PRO-BIO, kde podstupuje následnému zpracování. Čas nás již tlačil, ale nemohli jsme odmítnout ochutnávku pomazánky z dýně Hokkaido (právě se sklízela), která byla opravdu výborná.

*Michaela Cveková*

*Akce byla finančně podpořena Ministerstvem životního prostředí v rámci společného programu SSEV Pavučina a ČSOP „Národní síť středisek ekologické výchovy“.*



... je strategický dokument Ministerstva zemědělství, který vláda ČR schválila v roce 2004. Podněty k jeho vypracování přišly především z EU – z Rady evropských ministrů zemědělství a mezinárodní konference o ekozemědělství v r. 2001; přispěla také výzva Evropské komise členským státům z r. 2002 vytvořit jednotlivé národní plány ekozemědělství pro společný evropský Akční plán EZ. Na českém plánu, vypracovaném v letech 2002-04, se podílelo mnoho stran – od ekozemědělských svazů (PRO-BIO a Libera) přes zemědělské univerzity, výzkumné ústavy a kontrolní organizaci KEZ až po samotné ekozemědělce, výrobce a obchodníky s biopotravinami.

Akční plán jednak mapuje stav českého ekozemědělství, jednak stanovuje cíle a priority v postupu k jeho rozvoji. Obsahuje zajímavé a srozumitelné informace i pro laiky – přinášíme vám z nich stručný výtah. Celý několikastránkový plán si můžete stáhnout na webu Ministerstva zemědělství: [www.mze.cz](http://www.mze.cz).

Ekologické zemědělství (EZ) se v ČR rozvíjí od roku 1990. V tomto roce zde hospodařily podle jeho zásad pouze tři farmy; dnes je to 810 podniků, 100 zpracovatelů a výrobců potravin a 190 distributorů. Ekofarmy obhospodařují 6 % celkové zemědělské půdy v ČR (cca 255 000 ha), což převyšuje průměr EU (4 %); na největší ploše je ekozemědělství zastoupeno v Jeseníkách (25 %). Drtivou většinu zaujímají trvalé travní porosty, tedy pastviny (90 %), zbytek tvoří orná půda (7 %) a zelinářství spolu s trvalými kulturami. Kvůli plošné převaze pastvin, ze kterých často nevznikají finální bioprodukty, tvoří vyrobené biopotraviny jen 0,06 % celkového trhu s potravinami v ČR. Prodejních míst je v republice cca 300, z toho 50 registrovaných obchodů svazu PRO-BIO, jejichž sortiment zahrnuje 10-40 % biopotravin.

Plán uvádí: „EZ odpovídá principům trvale udržitelného rozvoje zemědělství, které již neplní pouze produkční funkci, ale především funkci mimoprodukční. EZ je vnímáno jako alternativa pro řešení problému vylidňování venkova, odlivu pracovníků ze zemědělské prvovýroby a částečně i pro řešení nerovnoměrností regionálního rozvoje.“ Mimoprodukční funkce je také spatřována v péči o přírodu a krajinu, což nejvíce platí právě v případě pastvin, u kterých je samotná produkční funkce často potlačena. Díky těmto mimořádným charakteristikám ekozemědělství se mu dostává i speciální finanční podpory. V letech 1990-1993 a znovu od r. 1998 vyplácelo a vyplácí MZe dotace na hektar podle pěstované komodity – 1000 Kč na trvalé travní porosty, 2000 na ornou půdu a 3500 na trvalé kultury i zeleninu (údaje z roku 2003). Zatímco roku 1998 bylo vyplaceno přes 48 mil., v roce 2003 již MZe rozdělilo ekozemědělcům téměř 231 mil. Kontrolu a certifikaci provádí nezávislá organizace KEZ o.p.s. dle zákona č. 242/2000 Sb. o ekozemědělství, který nabyl účinnosti 1.1.2001. Zákon provádí vyhláška MZe č. 53/2001 Sb., účinná od 13. 2. 2001, a vyhláška MZe č. 263/2003 Sb., účinná od 15. 9. 2003.

Jako **silné stránky** EZ hodnotí Plán funkční systém kontroly, ustanovený právní rámec, zavedené plošné dotace, stabilní skupinu zpracovatelů suchých bioproduktů v ČR, jakož i fakt, že „mnozí zástupci organizací, které se problematikou EZ systematicky zabývají, jsou angažovaní a jsou natolik zodpovědní, že na nich lze stavět realizaci vytvořených strategií (s velkým potenciálem pro zlepšení)“. Ve **slabých stránkách** je výčet obšírnější. Především je zmiňována špatná koordinace a spolupráce jednotlivých subjektů, která brání efektivnímu získávání financí a vytváření nových projektů: „nízká komunikace, nízký stupeň organizovanosti, nevládní aktéři nejsou v mnoha případech dostatečným partnerem pro MZe, tým na MZe zabývající se problematikou EZ je malý atd.“ Dále je podceňována propagace a reklama – spotřebitelé vědí o EZ velmi málo, je třeba více zdůrazňovat kvalitu produktů a jejich vztah k životnímu prostředí, nedostatečná osvěta je dokonce i uvnitř EZ. „Důvěra spotřebitele v ekologické produkty a celý systém ekologického zemědělství není cíleně budována, a proto může být lehce otřesena v případě ojedinělých selhání systému.“ Chybí také síť výzkumu, vzdělávání a poradenství, jejíž budování je teprve v počátcích. „Např. je nedostatečná znalost rozsahu/potenciálu trhu jednotlivých komodit, není dostatek odborných lektorů, ... nedostatečný systém vzdělávání zemědělců a kontrolorů, ... neexistují metodiky např. v oblasti výživy a krmení zvířat v EZ a v oblasti alternativní léčby zvířat, nejsou odzkoušené vhodné odrůdy a plemena, jejich regionální vhodnost atd.“ Dalším problémem je zpracování a odbyt, zvláště v případě masa a mléka je téměř na úplném začátku. Není zvládnut marketing, chybí průzkumy trhu a vývoj nových výrobků, produkty se nedají zpracovávat přímo na farmě (bourání masa), což výrobu komplikuje, celková organizace trhu je na nízkém stupni. V neposlední řadě se pak hovoří o nedostačující ekonomické životaschopnosti ekofarm – farmáři nedokáží získávat finance ze strukturálních fondů i státního rozpočtu: „zjednodušeně řešeno, o řadě farmářů nelze říci, že jsou příkladnými podnikateli“.

Plán také uvádí **příležitosti**, které je vhodné využít pro rozvoj EZ – např. aplikaci zahraničních zkušeností, spolupráci s médiem, využití stávajícího konvenčního trhu a obchodní sítě, výrobu regionálních specialit, jakož i chov místních plemen a krajových odrůd rostlin atd. Jako hlavní **hrozby** jsou spatřovány bioskandály, nízké ekologické vědomí populace, nízká kupní síla a stabilita trhu, klamavé označování produktů značkou EZ, nedořešené vlastnické vztahy k půdě, nepříznivé klimatické jevy či zavádění GMO v Evropě.

**A co tedy Akční plán EZ navrhuje?** Jeho priority jsou rozděleny do šesti tematických okruhů: vztah k životnímu prostředí a pohodě zvířat, posílení důvěry spotřebitele - propagace, zpracování a marketing, schopnost podnikat, výzkum-vzdělávání-poradenství a nástroje politiky. V každém okruhu jsou priority jednotlivě rozřazeny pod tři vykonavatele: státní správu, kontrolní organizace a nevládní organizace. Týkají se většinou vypracovávání studií, rozborů, strategií, metodik

a návrhů, zajišťování propagace a osvěty, realizování kampaní, poskytování informací, zavádění směrnic, začleňování podpory EZ do výkonu státní moci či spolupráce se zahraničními subjekty.

**Vybíráme některé zajímavé priority pro státní správu:** „Zajistit navržení a realizaci strategie ochrany EZ před kontaminací geneticky modifikovanými organismy“ • „Propagovat EZ ve strategických dokumentech státní zprávy“ • „V rámci opatření (OP zemědělství) pro regionální rozvoj a výrobu a zpracování místních specialit, zajistit projekty EZ priority při stanovování hodnotících a výběrových kritérií“ • „Zajistit pravidelný sběr dat o trhu EZ“ • „Při přípravě návrhů programů podpory EZ a zpracování biopotravin v rámci strukturální politiky posílit podporu zpracování bioproduktů (zejména ovoce, zeleniny a masa), chovu hospodářských zvířat, diverzifikace činností (agroturistika) a výroby regionálních specialit“ (!) • „Využívat biopotraviny v rámci aktivit státní správy (např. v jídelnách, kantýnách, jako občerstvení při jednání atd.)“ (!) • „Předložit Akční plán k připomínkám a k širší diskusi především resortu životního prostředí, zdravotnictví, školství, průmyslu a obchodu a místního rozvoje a žádat jejich aktivní spolupráci na řešení navržených úkolů“ • „Pravidelně zařazovat tematiku EZ jako jednu z priorit resortních a národních programů výzkumu, např. v rámci témat Národní agentury pro zemědělský výzkum (NAZV)“ • „Využít ekonomicky úspěšné ekofarmy v systému vzdělávání a poradenství pro ostatní zemědělce“.

**Z priorit pro nevládní organizace:** „Zpracovat Kodex ekologického zemědělství, výroby a prodeje biopotravin, zahrnující otázky ochrany zvířat, životního prostředí, vzhledu ekofarmy i morální aspekty podnikání v EZ“ • „Navrhnout systémové řešení certifikovaných porážkových míst v EZ pro hospodářská zvířata, a to zejména z hlediska norem EU a počtu porážkových míst v souvislosti s transportem zvířat a způsobem porážky“ • „Shromáždit dopadové studie na téma pozitivního vlivu EZ na životní prostředí“ • „Podnítit zájem o sdružování zemědělců a zpracovatelů (např. výrobní a odbytová družstva, společné zpracovny, společné prodejny)“ • „Motivovat spotřebitele k nakupování ekologických produktů“ • „Zpracovat návrh na řešení možných krizových situací v EZ (výskyt nepovolených látek v produktech EZ, výskyt BSE na ekofarmě apod.)“ • „Zahájit komunikaci a spolupráci se zástupci obchodních řetězců“ • „Realizovat vznik BIO Fondu na podporu



marketingu bioproduktů a biopotravin v EZ“ • „Zdokonalit (zjednodušit) distribuční systém produktů EZ, který povede ke snížení cenových nákladů pro spotřebitele (např. posílit přímý prodej bioproduktů z farmy spotřebiteli)“ • „Rozšířit rozmanitost produkce EZ“ • „Vytipovat ekonomicky úspěšné ekofarmy jako ukázkou dobře zpracovaného podnikatelského záměru v oblasti zemědělské prvovýroby“ • „Zajistit prostředky pro farmáře na financování exkurzí na modelových ekofarmách“ • „Zajistit vydávání odborného časopisu pro EZ a pro prezentaci výsledků výzkumu, zvážit možnost využití již existujících periodik“ • „Spolupracovat při přípravě a aktualizaci Akčního plánu s ostatními evropskými nevládními organizacemi, sledovat a požadovat, aby byly nevládní organizace součástí procesu přípravy a jednání o Evropském akčním plánu pro rozvoj EZ a také jednání o budoucí podobě Společné zemědělské politiky EU“.

*Veronika Fišerová*

## Ohlédnutí

## Letní pobyt na ekofarmě Baucis

Letos jsem se v termínu 5. – 11. září poprvé zúčastnila pracovního pobytu na ekofarmě Baucis pořádaného Hnutím DUHA. Když se teď ohlédnu za týdnem stráveným v Lesoňovicích u Bystřice nad Pernštejnem, nechápu, proč jsem dříve tolik váhala.

U autobusu se nás sešlo deset nadšenců různého věku. Ještě cestou jsme se stihli seznámit. Když jsme se v Lesoňovicích vysypali z autobusu, začínalo se pomalu smrákat. Na farmě nás přivítal majitel Aleš Horák, provedl nás chaloupkou na svahu, kde jsme se ubytovali. Někteří dali přednost spaní na čerstvém vzduchu ve stanech nebo noci pod hvězdami, čemuž počasí zcela mimořádně dobře přálo. Aleš nás také rámcově informoval o průběhu pobytu a o práci, kterou pro nás nachystal, a vybral prvního pomocníka do kuchyně.

O naše žaludky bylo skvěle postaráno. K snídani jsme si vyzvedávali ještě teplé mléko od místních krav a zalévali si jím čerstvě vlastnoručně navločkovany oves s rozinkami, medem a ořechy. Na přípravě oběda a večeře se podílel vždy jeden z nás. Strava byla výborná, vegetariánská. Několikrát jsme si pochutnali na čerstvém chlebě z domácí pekárny, okusili jsme domácí sýry, tvaroh a máslo. Ochutnali jsme čerstvě lisovanou mrkvovou šťávu.

Práce na farmě byla pestrá. Vyzkoušeli jsme si toho spoustu. Pomáhali

jsem se sběrem brambor a poté i s jejich tříděním podle velikosti a kvality, sklízeli jsme mrkev, pleli zeleninu, stavěli jsme ohradníky na ochranu úrody zeleniny před lesní zvěří, kluci pomáhali s uskláděním úrody a odvážní zájemci si mohli vyzkoušet i pasení krav.

Po práci byl čas na výlety po okolí – prozkoumali jsme blízko ležící zříceniny hradu Zubštejna, Aueršperku a Pyšolce, prohlédli jsme si hrad Pernštejn, někteří se vydali i do blízké Bystřice nad Pernštejnem. Při práci i navečer jsme si povídali s Alešem Horákem a jeho přístupem k zemědělství, jídlu a k životu.

Zpátky do města jsem se vrátila duševně osvěžená a doufám, že se se všemi ještě někdy potkám.

*HeŠen*

Na japonský ostrov Hokkaido, kde dýně rostou na sopečné půdě, byla dovezena z Nové Anglie. Je mnohem menší než dýně u nás obvykle pěstované. Váží běžně 0,7 - 2,5 kg. Vyskytuje se v barvě žluté až sytě oranžové, bělavé, stříbrné až tmavě zelené. Dužina je tvrdá a oranžová, má velmi dobrou sladkou chuť podobnou chuti brambor či pečených kaštanů. Pro uskladnění je vhodné sušší chladné místo okolo 10° C. Takto uskladněná vydrží do jara, a někdy i do další sklizně.

Patří mezi nutričně velmi významnou a zdravou zeleninu. Obsahuje řadu vitamínů (betakaroten, B1, B2, B3), cenné minerální látky a větší množství draslíku. Doporučuje se u onemocnění slinivky, sleziny a žaludku, vysoký obsah draslíku a nízký obsah sodíku činí z dýňové dužiny výborný lék na srdeční a ledvinové poruchy, dýně na sebe váže toxické látky, rozpouští je a usnadňuje jejich vyloučení z těla, dužina má močopudné a žlučopudné účinky, semena příznivě ovlivňují potíže s prostatou, semena pomáhají proti hlístům, roupům a škrkavkám.

### Pomazánka z japonské dýně Hokkaidó podle biozelinářů Ludíkových

Dýni opláchneme a neoloupanou nakrájíme na kostky. Po dobu deseti minut je dusíme v trošce vody. Směs necháme vychladnout a rozmačkáme ji nebo rozmixujeme na kaši. Poté můžeme „polotovar“ jakkoliv ochutit. Vhodné je například přidání cibulky, bylinek nebo koření. Další variantou může být také pomazánkové máslo, vařené vejce nebo kyselá okurka. Mažeme na tmavé pečivo.

### Dýňová polévka

*3 šálky vody, 1/2 dýně Hokkaido, 1 cibule, 5 cm řasy wakame, 1/2 šálku uvařené rýže, 1 pl misa, petrželová nat'*

Vodu s řasou wakame uvedeme do varu, mezitím si nakrájíme na kostky dýni a cibulku na proužky, přidáme do vody a vaříme asi 20 min. Potom můžeme zahustit uvařenou rýží, špetku soli a kterékoli oblíbené koření. Vaříme ještě 5 min. Hotovou polévku zdobíme zelenou natí.

### Bylinková dýně

*2 - 3 menší dýně, 1,5 lžičky petrželky, 1,5 lžičky šalvěje, 1 lžička rozmarýny, 1 lžička tymiánu, 3 lžičky panenského oleje, 1/3 hrnku medu*

Dýně rozpůlíme (pokud jsou velmi malé tak jen odřízneme vrcholek a vydlabeme) a odstraníme semena. Vložíme na vymaštěný plech a pokapeme olejem s bylinkami. Pečeme při 170°C do poloměkka. Zakapeme



medem a dopečeme. Zalijeme zbylým bylinkovým olejem a podáváme.

### Hokkaidó omáčka

*půl dýně Hokkaido, 3 cibule, 5 lžic oleje, hrnek vody, mořská sůl, sójová omáčka*

Dýni pokrájenou na malé kostičky, přidáme k lehce osmažené cibulce, přidáme asi čtvrt litru vody, sůl a na mírném ohni dusíme do rozvaření. Před dokončením přilijeme zasmažku rozmíchanou v troše vody a za stálého míchání chvíli povaříme. Dochutíme sójovou omáčkou a na talířích sypeme zelenými natěmi. Omáčka je vhodnou přílohou k rýži, těstovinám i bramborům, jde použít i k přelití dušeného květáku při přípravě letní večeře.

### Dýňový štrúdl

*1 malá dýně, 1 cibule, 3 lžice oleje, 1 lžice sladké papriky, 1 lžička kmínu, 2 prolisované stroužky česneku, špetka soli, špetka bylinného pepře, 1 vejce, listové těsto (můžeme nahradit i vlastním těstem např. z mouky a piva, octa či jogurtu)*

Z dýně vybereme dužinu a nastrouháme nahrubo. Cibuli nakrájíme na kostičky a osmahneme na oleji. Přidáme dýni, koření a za stálého míchání dusíme asi 5 minut. Necháme vychladnout. Listové těsto vyválíme na čtverec 40x40 cm a pokryjeme náplní. Za pomoci utěrky srolujeme. Položíme na pečicí papír a na plech. Pečeme asi 20 minut při 200°C.



**Olomoucký  
BIOzpravodaj**

Vydává Hnutí DUHA Olomouc; odpovědný redaktor Žaneta Brožová; náklad 2020 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](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.

**Vydávání Olomouckého BIOzpravodaje podporuje firma Olma.**

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.

