



# Olomoucký zpravodaj

**Informátor pro zájemce o ekologické zemědělství a původ našich potravin**  
**listopad 2003**

## **Kapitolky z destruktčního zemědělství**

### **Ještě dříve než koupíte levné drůbeží maso...**

Je to již 50 roků, co se výzkumníci v oblasti genetiky a plemenitby zvířat začali zaměřovat na „výrobu“ šlechtěných řad zvířat, zvláště na produkci vajec a masa. Vytvoření takzvaných „brojlerů“ bylo prezentováno jako velký úspěch na poli zemědělské produkce, avšak pro zvířata s těžkými následky: krátkým životem, slabým srdcem a poničeným tělem. Brojleři dosahují jateční hmotnosti v rekordně krátké době - během pěti týdnů. Výzkumníci zjistili, že u těchto zvířat bylo právě při selekci a šlechtění s cílem vysokých hmotnostních přírůstků zničeno centrum v mozku řídící pocit sytosti. Toto má za následek, že zvířata přijímají potravu dále, i když by za jiných okolností byla již nasycena. Tímto se dostalo řízení příjmu potravy mimo kontrolu a brojleři denně sežerou několikanásobně větší množství potravy, než jejich vrstevníci určené pro snášení vajec.

Takové enormní přírůstky na hmotnosti mají i další, dosud málo probádané, anomálie u zvířat. Jedná se především o rozmnožování těchto zvířat a s tím spojené problémy. Zvířata určená na porážku mohou zcela podle libosti žrát, zatímco se zvířatům určeným pro další chov nasazuje přísná dieta, protože přetučnělá zvířata ve výkrmu jednak ztrácí schopnost rozmnožování, ale často se také přejí až k smrti.

Šlechtění brojlerů s cílem co nejvyššího denního přírůstku hmotnosti se velice negativně projevilo na kvalitě kostí. Kostra zvířat v žádném případě nemůže držet krok s rychlým přírůstkem tělové hmoty, což vede k nejrůznějším poškozením končetin a kostí všeobecně. Až 70% zvířat trpí v této souvislosti nejrůznějšími

problémy. Další problém u zvířat představuje oslabené srdce, srdeční oběh a plíce. Vinou extrémního hmotnostního přírůstku až dvě třetiny zvířat umírají následkem mrtvice. Také při nakládce a transportu na jatka často selhává srdce a srdeční oběh. Na konci výkrmu se většina brojlerů prakticky nemůže pohybovat a 80 - 90% zvířat apaticky sedí na silně vlhké podestýlce plné výparů z amoniaku.

Návštěva výkrmny brojlerů je pro nezúčastněného člověka velice nepříjemným zážitkem: za zvukotěsným sklem můžeme vidět halu plnou zvířat namačkaných těsně vedle sebe. Slunce nahrazuje umělé osvětlení, vzduch je zde vháněn přes ventilační systém. Vše zcela automatizované. Zaměstnanci vykonávají každodenní obchůzku, aby posbírali v hale uhynulá zvířata. Brojleři jsou extrémně citliví na vnější podněty; silnější hluk, rychlý pohyb nebo blesk fotoaparátu stačí k vyvolání lavinově se šířící paniky mezi zvířaty s rizikem následné smrti ušlapáním.

Není jednoduché určit vinu na tomto týrání zvířat. Mimo šlechtitelů a producentů jsou na vině také

reklamní agentury najaté zemědělskou lobby, které spotřebitelům nabízejí klamavě kuřecí maso coby zdravé a chutné, ale i jako alternativu k masu hovězímu po skandálech s BSE. Vyzýváme spotřebitele: bojkotujte nabídky levného kuřecího masa z těžce týraných brojlerů!

*Převzato z OHZ*



*Brojleři na fotografii jsou staří pouze 33 dní, ale již za pouhé 2 dny je čekají jatka. Celkově se v této jedné hale mačká více než 20 000 zvířat. Právě když si čtete tyto řádky, je z těchto brojlerů již anonymně zabalené levné kuřecí maso rozdistribuované do sítě super- a hypermarketů.*



*I když je už skoro všechno sklizené, na Baucisu dozrávají pobádky po celý rok. S jedním příběhem jste se už setkali v zářijovém čísle našeho BIOzpravodaje. V budoucnu chceme postupně tude literární úrodu z Baucisu publikovat na pokračování. A tímto tak činíme. Pěkné počeníčko.*

*Klára Kratochvílová*

## Počtete si...

# O stromech a lidech

Od pradávna stály na břehu řeky stromy. Ale jednou přišli lidé, vykáceli stromy a břehy řeky pečlivě vybetonovali. Břehy se z krásných stinných koutů změnilly na suchá vyprahlá betonová místa.

Jen na začátku této betonové masy stál strom. Slunce na něj svítilo, vítr ho ohýbal k zemi, ale jemu to nevadilo.

Vadilo mu něco jiného - byl stále sám. Nikde široko daleko nebyl jiný strom, se kterým by si popovídal.

Ptáci se zde zastavili jen občas. V jeho koruně si chvilku odpočinuli a hned letěli dál hledat útulnější krajinu.

A tak tam stál ten smutný strom a žalostí div neuschl. Jednou sem čistě náhodou zabloudil střevlík.

„Můžu si zde na chvilku odpočinout?“ zeptal se střevlík slušně stromu.

„Budu rád,“ řekl strom.

„Povídej mi, prosím, o stromech, určitě jsi jich viděl hodně. Já jsem tu pořád sám.“

„Ale to se pleteš. Nejsi sám. Právě na druhé straně řeky je malý strom. Je to spíš stromí miminko, ale daří se mu dobře!“

To byla zpráva pro náš strom. Radost se celý zazelenal a nedočkavě se ptal:

„Kde, kde je, já ho vůbec nevidím!“

A střevlík ukázal na protější břeh, kde byla taková vyšší tráva - ale ne, přece jen to byl proutek úzký jako prstíček.

I začal prosit strom brouka, aby zalétl na druhou stranu.

„Pozdrav, prosím, mým jménem proutek a vyříd mu, jak jsem rád, že tady roste.“

Za chvilku přilétl brouček zpátky.

„Ten druhý strom je taky rád,“ vyřizoval udýchaně.

Od té doby už strom nebyl sám. Střevlík zůstal tam u něho bydlet a každý den lítal přes řeku a vyřizoval vzkazy stromů, které si posílaly.

A stromy byly šťastné, zamilované na sebe hleděly a rostly a krásněly každý den víc a víc.

A jak rostly, řeka se zmenšovala a oni natáhli své větve k sobě a dotkli se navzájem.

V tu chvíli začal vzduch krásně vonět láskou. Ptáci, brouci i včelky se

slétli ze široka daleka, aby viděli, slyšeli a cítili tu krásu.

A aby bylo více takových šťastných stromů, nosili jejich semínka do každé skulinky v okolí. Semínka klíčila a beton mizel.

Lidé se už nevrátili a říčku začaly zase lemovat stromy. Byly to šťastné stromy, které se vzájemně dotýkaly a věděly, jaké je štěstí být spolu.

*Veronika Horáková,  
farma Baucis*

PS: Po celý rok je možné strávit nějaký čas v domečku na Baucisu na Vysočině. Za šestihodinovou pomoc vás selka nasytí dobrým jídlem, poznáte život na farmě a ještě budete mít přehrášle času podívat se po okolí i do sebe. Teď na podzim sice není tolik práce jako v létě, ale i tak na Baucisu ocení vaši pomoc.

**Kontakt:** Ekofarma Baucis  
Lesoňovice 31, 593 01  
ekofarma.horak@worldonline.cz  
Tel: 566 560 087  
Mobil: 604 139 660

## Aktualitky

# Horké zprávy z PermaLotu

## JEŘABINA

### **Nová prodejna BIOpotravin a zdravé výživy v Prostějově**

Od 13. října začala fungovat v Prostějově ve Školní ulici nová prodejna biopotravin a zdravé výživy, která nabízí široký sortiment výrobků: biopotravin, čajů, chlazených výrobků - Olma Vianatura, Bio-mléko, sojové jogurty, kozí jogurty a sýry, tovary ze soji, tofu a jiné produkty z Dobrušky, klaso aj. Majitelka paní Pavla Samsonová dále nabízí i zajímavou makrobiotickou literaturu.

### **Jeřabina**

**- prodejna biopotravin a zdravé výživy**

ul. Školní čp. 14, Prostějov  
**Otevírací doba prodejny:**  
po - pá: 7:30 - 17:30  
so: 8 - 11

Ve vznikající ekologické vesničce PermaLot měli v říjnu velmi perné časy. Museli nasbírat jablíčka na nasušení křížal, a navíc v listopadu čekají kontrolory z ekologického zemědělství. Po třech letech přechodného období má dojít k certifikaci sadu, ze kterého pocházejí jejich šťavnatá jablíčka. V příštím roce se tak už můžeme těšit na certifikovaná jablíčka, která mohou nést zelenou zebra, značku BIOkvality. Doufám, že se díky zelené zebře usnadní distribuce a prodej jablek, která PermaLot doposud prodával jako ovoce z přechodného období.

Letošní křížaly bude možno zakoupit: 1 kg křížalek/150,- Kč. PermaLot je bude prodávat v 10kg papírových pytlích. Pokud bude zájem, můžeme prostřednictvím BIOklubu udělat hromadnou objednávku.

Poslední zpráva je velmi smutná. Na PermaLotu vyhořel domek ve kterém bydleli 2 členové ekovesničky, a který zároveň sloužil jako kancelář, knihovna a vlastně centrum PermaLotu. Pokud chcete PermaLotu ulehčit nyníější



velmi těžkou situaci, máte možnost přispět do sbírky na nové bydlení PermaLotanů, kteří jsou nyní bez střechy nad hlavou a bez zázemí pro jejich kancelář. PermaLot předem děkuje za vaše příspěvky (ať už finanční do sbírky na novou maringotku či materiální na vybavení nové kanceláře, či kterékoliv jiné).

Jménem PermaLotu předem děkujeme.

**Kontakt na PermaLot:**  
Svojanov 3, Bouzov 783 25  
[PermaLot@PermaLot.cz](mailto:PermaLot@PermaLot.cz)  
[www.PermaLot.cz](http://www.PermaLot.cz)

### **telefon:**

Bára: 602 247 077

Radka: 737 410 259

Max: telefon momentálně nemá, shořel



# Kari omáčka z dýně Hokkaido

*Změnil se čas i roční doba a podzim nám daroval bobatou sklizeň. Dýně už také dozrály a pokud nevíte, jak s nimi naložit, nechte se inspirovat naším receptem. Ozkoušeli jsme ho na naší zářijové ochutnávce. Jistě se osvědčí i vám a pochutnáte si.*

*1 Střední dýně Hokkaido\*, 5 cibulí\*, 2 velké mrkve\*, olej, sůl, kari\*, červená paprika, sezamová semínka\*, zelená nat cibulky\* nebo pórků\* na ozdobení.*

Dýni Hokkaido oloupeme, rozpůlíme, vyjmeme semínka, která můžeme propláchnout a po usušení loupáná ponechat jako laskominu k louskání. Vnitřní dřevěnou část můžeme přidat do omáčky. Oloupanou dužninu dýně nakrájíme na kostky a vložíme do hrnce. Totéž uděláme s cibulí. Mrkev krájíme na kolečka. Směs zelenin podlijeme olejem, osolíme, přidáme kari a sladkou papriku a chvíli smažíme. Poté podlijeme vodou a vaříme, dokud není dýně měkká. Vodu bychom měli nechat částečně vyvařit, aby byla omáčka dostatečně hustá.

Zatímco se dýně s cibulí a mrkví dusí pod pokličkou, na pánvi nalijeme olej a osmažíme na něm sezamová semínka. Opražená je přidáme do hotové omáčky. Pár si jich necháme na ozdobení krásně oranžové omáčky při servírování. Zdobíme sezamovými semínky a zelenou natí pórků nebo cibule. Recept je levný a nenáročný. Jediné, co budete potřebovat, je trpělivost na oloupání celé dýně,



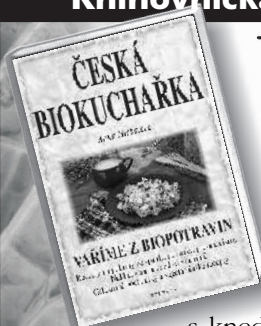
a velký hrnec. Dýni ale můžete zpracovávat postupně po kouscích. Veg, Vgn.

K omáčce se velmi hodí rýže, pohanka, chutně doplňuje indická jídla, výborná je s různými druhy indického chleba (pita bread, naan bread aj.). Díky své husté konzistenci je omáčka vhodná na plnění placek či palačinek.

Potravinou označené \* jsou dostupné v biokvalitě, pokrm je vhodný pro vegetariány i pro vegany.

*Klára Kratochvílová*

## Knihovnička



## Česká Biokuchařka

**Anna Michalová, vydala Fontána, Olomouc 2001**

Jistě namítnete, že: „Nejen jídlem živ je člověk.“, že receptům a dobrotám pro naše smysly jsme věnovali už dost místa. Plně s Vámi souhlasím. Nemohu však popřít fakt, že naše strava nás ovlivňuje více než bychom si někdy přáli. Zatímco husu s knedlíkem a zelím si plánujete na neděli aby jste měli minimálně půl dne volného na trávení a ještě v pondělí vstáváte nejen s těžkou hlavou ale i s těžkým žaludkem, takové těstoviny jsou syté a dají vám mnoho síly a přitom se cítíte pohodlně. Po salátu si mnozí stěžují na brzký hlad a často je nízká energetická hodnota vyčítána všem vegetariánským jídlům.

Když se rozhodnete situaci změnit, zamyslete-li se nad jídelníčkem a chcete začít, zkuste něco zdravějšího a hodnotnějšího, začne se vaše vysněná cesta ke zdravému (spíše bych napsala normálnímu) životnímu stylu klikatit. Pod lákavým vzhledem si nás podmaňují potraviny i nevalné kvality a s vidinou rychlého uspokojení se do nás vkrádají mnohdy až jedovaté látky.

Vysoce hodnotnými potravinami jsou ty, vyrobené u ekologických zemědělců.

Biokuchařka Vám sice nedá recept na věčné štěstí, návod na vitalitu a tělesnou zdatnost, ale zato v ní objevíte jednoduché a nenáročné recepty, jak upravit biopotraviny.

Pokud jste ještě nikdy nezkoušeli připravit si něco zdravého, byli jste ušetřeni prvotních pokusů, které jistě nebyly z nejchutnějších. Každá potravina je totiž specifická, a než se s ní seznámíte, zjistíte, které koření a další přísady se hodí k pohance, které zase ke špaldě... I zde platí, že osobní zkušenost je nejdražší. Bokuchařka vás ušetří prvotních nezdarů.

Překvapivě, nesetkáte se zde s jalovými striktně racionálními pokrmy, ale dáte si pěkně do nosu. Už při listování kuchařkou se nad barevnými fotografiemi pohankových palačinek, jahelníku, klíčených salátů, sbíhají sliny. A když nereagují smyslové buňky, reaguje přinejmenším zvědavost a pokušení, zkusit, zda krmě tak půvabně vyhlížející na obrázku je stejně půvabná i pro vaše chutové buňky.

Pro některé jedince sice existují pro zdravou výživu pouze následující adjektiva, a to: nechutná, jalová, nepoživatelná a zdravou výživu si spojuj s nutným zlem a polykáním bezbarvých kaší bez chuti. S Biokuchařkou se necháte při svém kulinaření rádi vyvést z omylu. Objevíte, že vařit se dá jak chutně, tak zdravě, za použití biopotrav, které svou filosofii pěstování rostlin a chovu zvířat v ekologickém zemědělství sahají daleko hlouběji a nabývají hodnot nejen ve stravování ale i ve vztahu ke krajině, přírodě a životnímu prostředí.

Biokuchařka nabízí na 176. stranách recepty ze špaldy, žita, pohanky, hrachu, cizrny, klíčených semínek a dalších plodin z ekologického zemědělství. Kniha je vyvedena na křídovém papíře, rozdělená do sekcí podle plodin, hýří barevnými obrázky. Kromě neotřelých a originálních receptů obsahuje v úvodu i informace o nutriční a celkové hodnotě jednotlivých potravin, abecedu zdravé výživy, tradici použitých plodin v české kuchyni a mnoho jiného zajímavého. Cena se pohybuje kolem 300,- Kč.

## Zdravě a chutně se nevyklučuje!

Knihu možno zapůjčit v knihovničce Hnutí Duha.  
Klára Kratochvílová

Vydalo:  
**Nakladatelství Fontána**  
Horní náměstí 5, Olomouc  
tel.: 585 221 400  
info@fontana.cz

## Akce BIOklubu

### O slepicích a rybách a o tom, co je bolí

**25. listopad**

**Úterý 25.11.2003, 17:00 hod.**

**O slepicích a rybách a o tom, co je bolí,** v prostorách **Galerie U Mloka**

Přednáška o podmínkách v českých velkochovech. V jakých podmínkách žijí nosnice? Jaká je hodnota vajíčka? Mnoho lidí se domnívá, že „bílé“ maso je zdravé a vhodnější než červené. Jak je tomu doopravdy? A jak jsou na tom ryby? Zajímal-li vás odpovědi na některé z těchto otázek, přijďte se podívat.

Povídání s M. Kolesárem a V. Synkem z OHZ. Součástí večera je promítání filmu z českých velkochovů drůbeže.

### Exkurze do Pro-Bio

**6. prosince**

**- obchodní společnosti s r.o.  
ve Starém městě pod Sněžníkem**

Podívejte se s námi kde a jak se balí biopotraviny, objevíte s námi prostředí jednoho z článků který zajišťuje, že se zdravé biopotraviny dostanou až k vám, spotřebitelům. PRO-BIO se zabývá především výkupem a zpracováním bioproduktů rostlinného původu. Součástí exkurze je prohlídka balírny a zpracovatelského centra, návštěva firemního obchůdku. Proveďte nás odborník přímo ze společnosti PRO-BIO. Možnost shlédnout úplný sortiment biopotravin které firma momentálně nabízí.

**Přidejte se k nám!**

**Sraz:** 7:15 na hlavním vlakovém nádraží v Olomouci, vlak odjíždí 7:36, směr Hanušovice (Praděd), příjezd do Starého města 9:19, předpokládaný návrat 17:30 nebo kolem 18. hodiny.

Svou účast předem ohlaste na adrese Hnutí DUHA Olomouc.

**Kontaktní osoba:** Klára Kratochvílová,  
[klara.kratochvilova@hnutiduha.cz](mailto:klara.kratochvilova@hnutiduha.cz)



## Olomoucký BIOzpravodaj

Vydává Hnutí DUHA ve spolupráci se Svazem ekologických zemědělců Pro-Bio.

Odpovědný redaktor: Klára Kratochvílová

**Biozpravodaj** vychází v počtu 1500 ks a je zdarma rozšiřován do olomouckých a brněnských prodejen nejen zdravé výživy, do vybraných lékáren a čekáren u lékařů. Můžeme Vám jej posílat i do Vaší poštovní či e-mailové schránky - stačí, pokud nám zatelefonujete na číslo:

**585 228 584**

nebo napíšete na adresu:

Hnutí DUHA, Klára Kratochvílová,  
Dolní náměstí 38,  
772 00 Olomouc.

Můžete také poslat e-mail na adresu: [olomouc@hnutiduha.cz](mailto:olomouc@hnutiduha.cz)

[klara.kratochvilova@hnutiduha.cz](mailto:klara.kratochvilova@hnutiduha.cz) nebo shlédnout naše stránky:  
[www.hnutiduha.cz/olomouc](http://www.hnutiduha.cz/olomouc)

Pokud byste rádi podpořili vydávání Biozpravodaje i naši další činnost propojující Olomoučany s okolními ekozemědělci (pořádání výletů na ekofarmy, výstavy, besedy a další), uvítáme také vaši finanční podporu (díky ní nebudeme nuceni věnovat tolik času na shánění peněz z grantů, což nám umožní dále prohlubovat a zkvalitňovat naši činnost). Dobrovolný příspěvek v jakékoliv výši nám můžete zaslat na naši výše uvedenou adresu. Pro vaši představu - náklady na jeden výtisk Biozpravodaje činí přibližně 5 Kč. Máte-li zájem podpořit naši činnost finančně, nebo se aktivně zapojit, navštivte nás prosím v naší kanceláři - nejlépe ve čtvrtek od 13:00 do 18:00 hod. Máte-li zájem podpořit i jinou činnost Hnutí DUHA (viz. níže), obraťte se na brněnském telefonu 545 214 431 na Dášu Smolíkovou (e-mail: [dagmar.smolikova@hnutiduha.cz](mailto:dagmar.smolikova@hnutiduha.cz))

Ekologická organizace **Hnutí DUHA - Přátelé Země ČR** se již více než deset let snaží svou činností přispět nejen ke zlepšení stavu životního prostředí, ale i ke změně přístupu veřejnosti k ekologickým otázkám. Metody jeho práce sahají od jednání s úředníky a politiky, přes legislativní návrhy, informování a zapojování veřejnosti, informování spotřebitelů, působení na průmysl, výzkum a právní kroky až po spolupráci s obcemi. V národní kanceláři působí asi 30 zaměstnanců a řada dobrovolných spolupracovníků. V různých městech po celé republice pracuje kolem 15 místních skupin. Hnutí DUHA je českým zástupcem Friends of the Earth International, největšího světového sdružení ekologických organizací.

V radě patronů Hnutí DUHA jsou: spisovatelka Tereza Boučková, herečka Táňa Fischerová, muzikant Jaroslav Hutka, evangelický farář Svatopluk Karásek, sociolog Jan Keller, spisovatel Ivan Klíma, filozof Erazim Kohák, publicista Ondřej Vaculík, zoolog Zdeněk Veselovský.

Konkrétní témata, kterým se momentálně věnujeme: energie, lesy, odpady, zemědělství. (Rádi Vám na požádání zašleme informační materiály). Vydáváme také společensko-ekologický měsíčník Sedmá generace, jehož bezplatné ukázkové číslo si můžete vyžádat na adrese :

[www.hnutiduha.cz](http://www.hnutiduha.cz),  
[www.hnutiduha.cz/skupiny/](http://www.hnutiduha.cz/skupiny/)



Hnutí DUHA Olomouc, Dolní náměstí 38, 772 00 Olomouc

Toto číslo vyšlo díky podpoře Nadace VIA



a firmy

