

# Olomoucký biOzpravodaj

listopad 2006

11

Informátor pro zájemce o ekologické zemědělství a původ našich potravin

## PŘEDSTAVUJEME Bioinstitut v Olomouci

**Od listopadu 2004 sídlí v prostorech Filozofické fakulty Univerzity Palackého v Olomouci obecně prospěšná společnost Bioinstitut. Mezi její hlavní aktivity patří vzdělávání, výzkum a poradenství v oblasti ekologického zemědělství. Spoluzakladateli společnosti jsou Univerzita Palackého v Olomouci, PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců se sídlem v Šumperku a švýcarský výzkumný ústav pro ekologické zemědělství FiBL. Zaměstnankyně informačního centra Bioinstitutu, Mgr. Pavlína Samsonová, poskytla Ekologickým listům odpovědi na několik otázek.**

**S jakým záměrem byla společnost Bioinstitut založena právě v Olomouci?**

Záměrem bylo zastřešení vzdělávacích aktivit a výzkumu v ekologickém zemědělství. Před založením Bioinstitutu se podporou rozvoje EZ cíleně zabýval pouze svaz PRO-BIO, který prosazuje a podporuje ekologické formy hospodaření a spotřebu biopotravin, propaguje práci, produkci a služby svých členů, a Spolek poradců v EZ EPOS, který si klade za cíl zvyšovat odbornou kvalifikaci ekologických zemědělců. Instituce zaměřená na vzdělávání a výzkum v EZ tady doposud chyběla.

A proč právě v Olomouci? Je to dáno, tím, že Olomouc je sídlem jednoho ze spoluzakladatelů, Univerzity Palackého. Olomouc se nám

také zdála být strategickým místem s ohledem na budoucí spolupráci, univerzita může poskytovat odborné zázemí zejména v oblasti výzkumu.

**Mezi vaše hlavní cíle tedy patří výchova, vzdělávání a výzkum. Do jaké míry se vám daří tyto cíle prozatím naplňovat?**

V současné době se více orientujeme na vzdělávání. Výzkumnou činnost jsme zahájili teprve nedávno, projektem Optimalizace zemědělské a říční krajiny v ČR s důrazem na rozvoj biodiverzity. Zahajujeme v něm naše výzkumné aktivity ve spolupráci s Přírodovědeckou fakultou UP v Olomouci, jmenovitě katedrou ekologie a životního prostředí. Na vzdělávání ale pracujeme už od samotného vzniku Bioinstitutu. Vůbec prvním projektem byla spolupráce na druhém dílu učebnice Ekologické zemědělství. Pořádali jsme také informační a osvětové akce v rámci Dne Země nebo přednášky pro studenty středních škol tady v regionu. Teď pokračujeme ve vzdělávacích i poradenských aktivitách vydáváním praktických příruček. První příručka je o přípravcích na ochranu rostlin registrovaných v České republice, které jsou vhodné pro ekologické zemědělství. Druhá příručka, kterou právě připravujeme, je věnovaná tématu malých zpracoven ovoce. Nedávno vyšla také Ročenka ekologického zemědělství, na jejímž sestavení se velkou měrou podílel právě Bioinstitut.



**Nabízíte své služby i zájemcům z řad zemědělců, kteří by chtěli přejít na ekologické zemědělství?**

Bioinstitut zároveň funguje jako jedno z informačních center a míst pro ekologické zemědělství a agroenvironmentální programy, která vznikla v rámci projektu Operačního programu rozvoje lidských zdrojů: Agroenvironmentální informační a poradenská centra v ČR. Na území Moravy jich je okolo padesáti. Své služby nabízejí jak ekologickým zemědělcům, tak zájemcům, kteří uvažují o přechodu na ekologický způsob hospodaření, veřejnosti a spotřebitelům biopotravin. Řekla bych, že naše informační centrum tady v Olomouci je využíváno hlavně veřejností a spotřebiteli, i když sem přicházejí i zájemci, kteří požadují informace o možnostech přechodu na ekologický způsob hospodaření. Poradce projektu pro ekologické zemědělství sídlí v Šumperku a my můžeme případnému zájemci

domluvit schůzku včetně terénního poradenství.

### **Poskytujete vaše poradenské služby zdarma, nebo za poplatek?**

Většina služeb je hrazená z již zmíněného projektu. Poradenství pro veřejnost je zcela zdarma. Cena za poradenství u zemědělců je z části dotovaná z projektu. Členové svazu PRO-BIO mají spolufinancování hrazeno z rozpočtu svého regionálního centra. Tato nabídka trvá až do 28. února 2008, kdy projekt končí.

### **Mohou se do činnosti Bioinstitutu aktivně zapojit i studenti Univerzity Palackého?**

V našem výzkumném projektu jsou v rámci spolupráce s univerzitou do jeho řešení zapojeni i studenti doktorského studijního programu katedry ekologie a ŽP. Jinak se nám z řad studentů nabízejí i dobrovolníci, kteří nám na sebe nechávají kontakty v případě, že bychom potřebovali pomoc při pořádání nějakých osvětových akcí, kdy je potřebná každá ruka. Například při ochutnávce bioproduktů, distribuci propagačních materiálů apod.

### **V letošním roce jste zahájili vlastní projekt podporující ekologické zemědělství v okolí řeky Moravy. V čem spočívá jeho podstata?**

Jde o vzdělávací aktivitu, kdy vlastně vytváříme powerpointové prezentace o ekologickém zemědělství, kvalitě půdy, rostlinné a živočišné výrobě, ochraně rostlin, to vše s ohledem na kvalitu vod. Výsledkem jsou školicí nástroje - výukové prezentace,

kteří mohou sloužit i jako doplněk k oběma dílům učebnic Ekologické zemědělství.

### **Takže tyto materiály poskytnete pouze studentům?**

Nikoliv. Tyto materiály nabízíme především do sítě informačních center, kde z nich mohou sami jejich pracovníci čerpat nové informace. Mohou je využívat i pro různá školení, propagační a osvětové akce ve svém regionu. Těmito informačními místy jsou mimo jiné správy chráněných krajinných oblastí, takže i pro zaměstnance těchto správ mohou naše materiály být přínosem.

### **V roce 2005 jste se zapojili do projektu podporujícího ekologické zemědělství v povodí Dunaje. V čem na něj můžete ve vašem letošním projektu zaměřeném na řeku Moravu navázat a v čem se projekty liší?**

Protože Morava je přítokem Dunaje, jde v podstatě o jeden velký rámcový projekt na ochranu vod Dunaje - Dunajský regionální projekt (DRP). Tyto národní grantové projekty zprostředkovává neziskovým organizacím Regionální environmentální centrum (REC) v Praze. V loňském roce byl nositelem grantu svaz PRO-BIO, my jsme vypomáhali při řešení jeho dílčí aktivity. Výstupem byla zpráva Přínos EZ pro kvalitu podzemních a povrchových vod spolu s brožurou a informačním letákem Ekologické zemědělství – šance pro zlepšení kvality vod. Na loňskou zprávu jsme navázali naším vlastním projektem, zaměřeným na podporu rozvoje EZ

v povodí Moravy. I když prvořadým cílem těchto grantových projektů je zlepšení kvality vod v povodí Dunaje, nejedná se v projektu o přímý vliv na kvalitu vod. Takový výsledek je otázkou dlouhodobějšího vývoje v celém povodí. Přímý vliv, kdy opravdu dojde k okamžité nápravě, není bohužel zpravidla v silách neziskového sektoru.

### **Jaké další projekty máte v Bioinstitutu naplánované?**

V současné době máme rozpracované čtyři projekty, proto prozatím další neplánujeme. Prvním z nich, na kterém jsme začali pracovat letos, je zmíněný projekt pro REC. Nadále budeme pokračovat v činnosti našeho informačního centra a v rámci projektu Optimalizace zemědělské a říční krajiny se teď rozbíhá i náš první výzkumný projekt, který pracovníčně nazýváme Krajina. Na tom bychom měli pracovat až do roku 2011. Ve spolupráci se švýcarským výzkumným ústavem FiBL jsme také zahájili další projekt, zaměřený na rozvoj biodiverzity v zemědělsky využívané krajině. Navíc jsme dostali z fondu Nadace na ochranu zvířat příznivou zprávu o přidělení grantu na vytvoření vzdělávacích materiálů, které by dokumentovaly, jak ekologické zemědělství přispívá k pohodě (welfare) hospodářských zvířat na rozdíl od konvenčního zemědělství. V rámci festivalu TSTT v Uherském Hradišti bude Bioinstitut realizovat ve spolupráci se svazem PRO-BIO osvětovou akci zaměřenou na kvalitu biopotravin, spojenou s ochutnávkou bioproduktů.

*Lucie Rychlá*

## **SERIÁL Balicí a hnací plyny**

### **8. díl seriálu o přídavných látkách – Víte, co jíte?**

Balicí plyny se používají při balení potravin místo vzduchu, neboť složky potravin by mohly reagovat se vzdušným kyslíkem a rychleji tak podléhat zkáze. Hnací plyny neboli propelanty pod tlakem vytlačují potraviny z obalu (např. u šlehačky ve spreji). Jako hnací plyn se používá např. dusík nebo helium.

Zákon pak definuje balicí plyny jako

plyny jiné než vzduch, které se zavádějí do obalu před, během, nebo po plnění potravin do obalu a propelanty definuje jako plyny jiné než vzduch, které vytlačují potraviny z obalu.

#### **E 938, argon**

Tato látka patří mezi tzv. vzácné plyny a tvoří cca 1 % naší atmosféry. V potravinářství se používá jako hnací látka u potravin ve sprejích. Je to zcela bezpečná přídavná látka. V České republice se smí přidávat v nezbytném

množství ke všem potravinám.

#### **E 939, helium**

Tento plyn patří stejně předchozí do skupiny vzácných plynů a používá se mimo jiné jako náplň létajících balónů. V potravinářském průmyslu slouží jako hnací látka u potravin ve sprejích a jedná se opět o zcela bezpečnou látku, která se smí v České republice přidávat v nezbytném množství ke všem potravinám.

**E 941, dusík**

Dusík je bezbarvý plyn bez zápachu a tvoří téměř čtyři pětiny (cca 78 %) zemské atmosféry. V potravinářství nachází uplatnění jako balicí plyn a jako chladicí látka. Je to zcela bezpečná přídavná látka a v České republice se smí přidávat v nezbytném množství ke všem potravinám.

**E 942, oxid dusný**

Oxid dusný je hnací plyn u potravin balených pod tlakem. Najdeme ho například ve šlehačce ve spreji Meggle. Jedná se o zcela bezpečnou látku. V České republice se smí přidávat v nezbytném množství.

**E 943, butan, isobutan**

Butan i isobutan se mohou

používat jako hnací plyny u potravin ve spreji. Díky olejovým či vodním emulzím ve spreji můžeme vytvořit tenké filmy na povrchu pečících plechů a pánví a zabránit tak přichycení potravin. Pro vytvoření takového rovnoměrného filmu je však potřeba vysoký tlak v nádobce, který však hnací plyny běžně používané v potravinářství vyvinout nedokáží, a proto je nutné používat plyny jiné. Plynné uhlovodíky jako jsou propan, butan a isobutan se zdají být dobrou alternativou.

Butan a isobutan způsobují ospalost a ve vysokých koncentracích ztrátu vědomí. Většina však vyprchá již při nanášení povrchového filmu a během pečení, takže množství, které se dostane do konečné potraviny, je nepatrné a nepředstavuje žádné riziko.

Proto se sice plynné uhlovodíky jako hnací plyny považují za bezpečné, avšak v České republice není jejich použití jako přídavných látek povoleno. V Evropské unii jim byly přiřazeny příslušné kódy a zvažuje se jejich legalizace. V USA je jejich použití v potravinách povoleno.

**E 948, kyslík**

Dokonce i kyslík se považuje za přídavnou látku do potravin a má svůj příslušný kód. Používá se při jejich balení a jedná se samozřejmě o naprosto bezpečnou látku. V České republice se smí přidávat v nezbytném množství ke všem potravinám.

*Magdalena Pazderová*

*Zpracováno dle knihy*

*Dr. Terezy Vrbové – Víme, co jíme?*

**BIOTRŽIŠTĚ Chutné novinky****Konzervovaná zelenina**

PRO-BIO v řadě Biolinie uvedlo na trh sérii konzervované zeleniny, která může zpestřit váš talíř v dlouhých zimních měsících. Šetrně konzervovaná zelenina je vedle syrové zeleniny a ovoce nejbohatším zdrojem vitamínů, které jsou lidskému organismu prospěšnější než vitaminy vyrobené uměle. V prodejnách zdravé výživy je nabízeno šest druhů.

**Kysané zelí** – má obsah vitamínu C vyšší než zelí čerstvé, což je důsledek činnosti bakterií mléčného kvašení. Již 200 gramů kysaného zelí pokryje u člověka denní spotřebu vitamínu C. Zelí působí rovněž proti depresím a obsah vitamínu B12 podporuje nervovou soustavu. Vysoký obsah vitamínu C podporuje imunitu

a je velmi potřebný ke tvorbě hormonů. Kysané zelí je pro ekologicky šetrného spotřebitele základní zimní zeleninou!

**Červená řepa** – je významným zdrojem kyseliny listové a železa. Je nízkokalorická, i když poměrně sladká. Vedle vlákniny a cukrů obsahuje důležité minerální látky – draslík, železo, hořčík a jód. Rostlinná barviva obsažená v buňkách dužiny mají významný podíl při snižování krevního tlaku.

**Okurky sterilované** – okurky pocházejí z jižní Asie, odkud je mořeplavci vyvezli do celého světa. Obsahují minimum kalorií, hodně vody (až 95 % váhy) a řadu minerálních látek a stopových prvků. Obsahují rovněž enzym erepsin, který štěpí bílkoviny, zabíjí škodlivé bakterie a čistí střeva.

**Paprika sterilovaná** – je obrovským zdrojem antioxidantů vitamínu C, E a karotenů. Působí jako prevence proti srdečnímu infarktu, zákalu a mrtvici.

**Hrášek sterilovaný** – patří k nejhodnotnějším luštěninám, má vysoký obsah bílkovin, železa, zinku a kyseliny listové. Je nejbohatším zdrojem vitamínu B1 a také obsahuje velké množství rozpustné vlákniny. Snižuje cholesterol.

**Kukuřice sterilovaná** – je vhodná ke stabilizaci hladiny cukru v krvi, protože obsahuje škrob, který odolává rychlému trávení. Je rovněž zdrojem karotenů a velkého množství draslíku, železa a kyseliny listové. Díky obsaženému škrobu je příjemně sladká. *Barbora Číhalová*

**BIOKLUB Místní potraviny v Hnutí DUHA Olomouc**

Pro zájemce zprostředkováváme prodej místních a BIO potravin. Členové Bioklubu mají možnost objednávat si zboží a vždy v určitém den v týdnu si ho vyzvednout v prostorách Hnutí DUHA Olomouc. Chcete-li se stát členy Bioklubu, kontaktujte Renatu Plackovou – renata.

plackova@hnutiduha.cz nebo tel. 585 228 284. Můžete také přijít osobně na Dolní nám. 38 (v patře vedle Hanácké restaurace)

**BIO mléčné výrobky**

Mléko, tvaroh, máslo, syrovátka od pana Vacka z Opatovic u Hranic.

Objednávky každý týden do čtvrtka 17:00, vyzvednutí v neděli ve 20:00 nebo následující týden do středy dle otevírací doby ekopodradny.

**Ovísky**

Ovesné jogurty různých příchutí i bez příchutě od firmy Ambrosia

z Hluboček. Baleno v PE sáčcích po větších objemech - 0,5 a 1 litr. Objednávky každý týden do čtvrtka 17:00. Vyzvednutí každé následující pondělí od 13:00 nebo do středy dle otevírací doby ekoporadny.

### BIOjablka

Odrůdy reneta a boikovo (obě skladovatelné do Vánoc) od Vladimíra Lačňáka z Vlčic u Jeseníku. I větší množství. Objednávky vždy do pondělí 17:00. Vyzvednutí následující

neděli ve 20:00 nebo do středy dle otevírací doby ekoporadny.

### BIOuherák

Stejně jako loni i letos před Vánoci si můžete přes Bioklub Hnutí DUHA Olomouc objednat Biouherák z ekofarmy pana Sklenáře ze Sasova u Jihlavy. Je vyroben z masa zvířat chovaných podle zásad ekologického zemědělství s ohledem na jejich životní pohodu a krmených výhradně biokrmiv. Kořeněný je solí a směsí

bylin bez dusitanů či jiných konzervačních prostředků. Výborné jako vánoční dárek! Objednávejte e-mailem na adrese [plackova.renata@hnutiduha.cz](mailto:plackova.renata@hnutiduha.cz) nebo osobně v ekoporadně. K vyzvednutí a zaplacení budou asi od poloviny prosince, budeme informovat.

### Otevírací doba ekoporadny:

po, út, čt: 13.00–17.00, st: 10.00–13.00, pá: 13.00–15.00

Renata Placková

## TROCHA INSPIRACE Jablečný závin jinak

**I letos na podzim je všude hojnost místních a domácích jablek, proto přinášíme variaci na oblíbený závin neboli štrůdl. Do této univerzální buchtý se totiž hodí nejen jablečná náplň...**

Na 4 závinů: 500g hladké celozrnné (špaldové) mouky\*, 1 máslo, 1 dcl kysaného nápoje\* nebo 1 dcl piva, 1 lžice jablečného octa\*, 1 čajová lžička soli, 6 - 8 jablek\*, strouhanka\*, skořice\*, ořechy\*, rozinky\*, třtinový cukr nebo jablečný koncentrát\*, vanilkový cukr\*, 1 vejce\*, sezamové semínko\* (\* = lze koupit v kvalitě BIO)

Mouku, máslo, kysaný nápoj, sůl a ocet postupně smícháme a vypracu-

jeme těsto. Než si připravíme náplň, dáme těsto na chvíli odležet. Náplň z jablek: nastrouháme nahrubo jablka (cca 8 kusů, podle velikosti) a přidáme biorozinky, umleté či posekané lískové nebo vlašské ořechy, skořici. Kdo má rád sladší štrůdl, přidá na jeden závin 1 lžici jablečného koncentrátu nebo třtinového cukru či 2 vanilkové cukry. Těsto rozdělíme na 4 díly, které postupně rozválíme. Posypeme strouhankou (obyčejnou nebo kukuřičnou), vložíme náplň a stočíme do závinu. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovým semínkem. Pečeme 30 minut v předem vyhřáté troubě.

### Tipy na další varianty náplně :

- z tvarohu\* - 2 tvarohy rozmícháme s cca 1 dcl jablečného koncentrátu nebo moštu, dosladíme vanilkovým cukrem, přidáme na kousky nakrájené kompotované ovoce (meruňky, broskve...), rozinky, skořici, slunečnicové semínko.
- ze špenátu - mražený špenát uvaříme, (čerstvý posekáme a na osmahlou cibulku dáme podusit), ke konci vaření přidáme česnek, vejce, zelený pepř, zahustíme troškou maizeny a krátce provaříme. Po vychladnutí přidáme nastrouhaný sýr a rozetřeme na těsto.



### Provádíme:

- **Celostní kosmetické ošetření metodou Dr. Hauschka**
- **Orientální depilaci**
- **BOWEN masáže**
- **Manuální lymfodrenáže**

### Kosmetika Dr.Hauschka

Celostní kosmetika z léčivých rostlin pocházejících z ekologického zemědělství, biologicko-dynamického pěstování a volného sběru bez jakýchkoliv chemických konzervačních, barvicích a vonných látek. Testy se neprovádí na zvířatech.

### Mýdla Savon du Midi

Ručně vyráběná francouzská mýdla z rostlin pocházejících z ekologického zemědělství, přírodní hřebeny, pemzy, vonné sáčky, cedrová zvířátka proti molům a další výrobky.

Uhelná 4, Olomouc, mobil: 602 579 421, tel.: 585 225 326, e-mail: [info@studiomarta.com](mailto:info@studiomarta.com)  
[www.studiomarta.com](http://www.studiomarta.com), e-shop: [shop.studiomarta.com](http://shop.studiomarta.com), přijímáme platební karty