



### AK ČR pomáhá,

přes vlastní jarní covidovou sbírku rozdělila potřebným na 1,7 mil. Kč

▶ STR. 21



### Vánoční hvězda

je již stálíci našich adventních večerů, zjistěte, jak se pěstuje

▶ STR. 6 Přílohy



### Klimatické změny

ovlivňovaly naši Zemi vždy, otázkou je, do jaké míry je nyní vinen člověk

▶ STR. 32

Přihlaste se na [www.akcr.cz](http://www.akcr.cz) k elektronickému odběru vydání, budete jej číst **dříve, ekologicky a pohodlněji!**



# AGRObase ZPRAVODAJ

25. LISTOPAD  
2020

INFORMAČNÍ NOVINY AGRÁRNÍ  
KOMORY ČESKÉ REPUBLIKY

NOVĚ JAKO MĚSÍČNÍK

[www.akcr.cz](http://www.akcr.cz)



# PF 2021

Hodně zdraví a úspěchů do roku 2021

## Všem zemědělcům a potravinářům patří za jejich práci především velké poděkování

*Letošní rok byl kvůli koronavirové pandemii mimořádně obtížný, a především jarní dočasné uzavření hranic v kombinaci s nedostatkem ochranných prostředků a vlastně i informací o tom, co se se společnostmi vlastně děje, jak může za takové situace vůbec fungovat a co je nutné dělat, se stal pro mnoho našich členů doslova noční můrou.*

Druhá vlna byla a je také obtížná, ale spíše svým rozsahem a dopadem, nikoliv pak již strachem z úplně neznámého. Jak vlastně resort zvládl více než půl roku trvající stav, který byl v mnohém úplně nový, výjimečný a plný událostí, které nadlouho změnily a do budoucna přenastavily

chod celé společnosti i každého z nás, jsme se zeptali Jana Doležala, prezidenta AK ČR.

**Jak čeští zemědělci podle vás zvládli omezení související s koronavirem a nouzovými opatřeními?**

V první řadě mi dovolu, abych všem zemědělcům, potravinářům, lesníkům, rybářům, ale i pracovníkům technických odvětví či servisních služeb a vlastně všem v sektoru za jejich práci poděkoval. Tento dík zároveň patří všem domácím a zahraničním pracovníkům i všem



lidem na různých stupních řízení či vrcholného managementu. Každý z nich musel jít na hranici svých schopností, unést určitou míru rizika, projevit odvahu, a to vše s cílem udržet výrobu směřující k zajištění potravin pro naši společnost. Jsem naprosto jednoznačně přesvědčen, že všichni v této těžké zkoušce obstáli na výtečnou a ukázali, že se na ně může národ spolehnout.

### **Lze vůbec odhadnout, co sektor v této souvislosti v nejbližších měsících čeká?**

Současná druhá vlna, i přes mírný obrat k lepšímu, stále ještě bohužel není za námi, což opětovně prověřuje naši schopnost zvládnout podzimní práce ve ztížených podmínkách s omezeným počtem lidí, protože ve srovnání s jarním stavem se v mnohem vyšší míře potýkáme s výskytem nemocných lidí nebo osob s nařízenými karanténami přímo v podnicích. Obrovským problémem se stalo uzavření gastroprovozů, což s sebou přineslo ztrátu odbytu pro zemědělce a potravináře, pro něž byl segment HORECA v mnoha případech jediným a do té doby spolehlivým odbytovým kanálem.

Celkově se z důvodu omezení turistického či pracovního přesunu lidí mezi zeměmi, razantnímu snížení dopravy, ale i výskytem dalších faktorů, jako je například africký mor prasat v Německu, razantně změnila situace, došlo k rozkymácení trhů se zemědělskými komoditami po celém světě a dnes se tak zemědělci potýkají s nižší cenou mléka, vepřového a hovězího masa, ale také třeba brambor, kde chybí obyt pro hranolky, ovoce a zeleniny nebo také třeba chmele a sladu kvůli uzavření hospod. Situace zhoršeného odbytu navíc zneužívají některé obchodní řetězce a tlačí dodavatele k dodávkám za ceny, které jsou

někdy velmi hluboko pod úroveň výrobních nákladů. Jestli se svět brzy nevrátí do normálu, čeká české zemědělství další těžká zkouška. Dlouhodobě totiž nelze prodávat pod cenou, zvláště s vyššími náklady, pramenícími z růstu poptávky po ceněné pracovní síle.

### **S jakými problémy se na vaši stavovskou organizaci v době koronaviru obraceli zemědělci a o jakou pomoc byl největší zájem?**

Během jarní vlny to bylo jednoznačně poskytování informací k situaci, která se měnila někdy ze dne na den, i z hodiny na hodinu, např. přesuny lidí, zajištění provozů aj. Bylo nutné vytvořit jakousi komunikační linku mezi krizovým štábem, který na jedné straně přicházel s restrikcemi, ale také sloužil jako platforma pro případné uvolňování tam, kde to dávalo smysl. Podařilo se nám tak (mnohdy ve spolupráci s dalšími organizacemi) prosadit výjimky pro prodej ze dvora, farmářské trhy, prodej květin a dalších sezónních výpěstků a mnohé další kroky, které pomohly udržet spotřebitelům alespoň zdání normálního života a zemědělcům určitou úroveň odbytu.

Ze začátku se naši členové potýkali také s nedostatkem ochranných prostředků a dezinfekcí, jejichž hodnotu v předcoronavírové době vlastně ani nikdo neznal, resp. nedoceňoval. Roušky si sice zemědělci, ostatně tak jako celé Česko, ušili sami, ale respirátory vyšších kategorií, obleky z netkané textilie či nitrilové rukavice byly nedostatkovým zbožím. Proto jsme se snažili co možná nejvíce vytipovat, oslovit a kontaktovat prodejce těchto ochranných prostředků v České republice, případně v zahraničí tak, aby je naši členové měli k dispozici. Velký nákup respirátorů za cenu, která v té době byla výrazně nižší než cena tuzemská, se nám podařilo uskutečnit přes

obchodního partnera, který obchoduje s Čínou. Bylo to riskantní a vzhledem k tomu, že to není naše běžná činnost, i logisticky náročné, ale podařilo se nám to. Často jsme fungovali také jako jakási „horká linka“ a řešili konkrétní problémy, které se týkaly zahraničních zaměstnanců a jejich fungování v době omezeného režimu na hranicích či přejezdů hraničního přechodu u zemědělců, kteří hospodaří na území dvou států, ale šlo také o zajištění servisů u linek či technologií, které spravují trh více evropských zemí.

### **Co vás v této době překvapilo pozitivně?**

Především to byla velká vlna solidarity ve společnosti obecně, a i vůči zemědělcům, zemědělství a potravinářství. Společně s Ministerstvem zemědělství a největšími tuzemskými zemědělskými univerzitami jsme například iniciativně oslovili studenty se žádostí o pomoc při jarních polních pracích. Dobrovolníků se přihlásilo opravdu hodně, a to nejen z řad studentů, ale později také z uzavřeného gastro nebo automobilového průmyslu. I s ohledem na různé kurzarbeitsy a jiné formy podpor to nebyla a není samozřejmost a všem, kteří přiložili ruku k dílu, bych za to chtěl dnes ještě jednou poděkovat.

Co se týká solidarity, jsem rád, že pozadu nezůstala ani Agrární komora České republiky. Ještě v období jarního nouzového stavu jsme vyhlásili veřejnou sbírku s cílem finanční pomoci zařízením, která pečují o pandemii zvláště ohrožené seniory a hendikepované spoluobčany. Nakonec bylo vybráno 1,7 milionu korun, které v současné chvíli už postupně doputovaly na účty vybraných pečovatelských domovů po celé republice, kterých nakonec je 34 napříč celou republikou. Mimo to se celá řada našich členů rozhodla pomáhat ještě přímo v místě, kde žijí a hospodaří, například táborští zemědělci se pod svou okresní agrární komorou složili na nový moderní přístroj pro umělou plicní ventilaci pro tábořskou nemocnici, což je zařízení, které dokáže u nejméně závažných průběhů koronavirové infekce zachraňovat životy. Mnozí další pak přispěli přímo svými výrobky či výpěstky domovům pro seniory nebo do potravinových bank, které potom potraviny distribuují těm nejpotřebnějším. Jsem na zemědělce v tomto ohledu skutečně hrdý, ukázali, že mají srdce, ale i rozum na správném místě.

### **Tématem roku je také zavedení povinnosti procentuálního limitu potravin domácí produkce v obchodech, jak tento, pro některé skupiny dočasně kontroverzní, krok vnímáte?**

Vedení Agrární komory ČR v souladu s usnesením svého posledního sněmu z června 2020 podporuje všechny legislativní návrhy, jejichž cílem je navýšení podílu českých potravin na pultech maloobchodu. Průběh roku 2020 a problémy se zásobováním, které se projevily mimo jiné skokovým zdražením některých druhů ovoce a zeleniny a dalších potravin,

jsou důkazem, že přiměřená míra soběstačnosti je důležitá i v prostředí jednotného trhu EU. Zeptejte se v kterékoliv zemi, zda nám obchodníci dovezou nedostatek potravin, které pak budou chybět na jejich vlastním trhu, pro jejich vlastní spotřebitele, vyrobené z podpor dané země. Odpověď je jednoznačná ne, a pokud snad, tak za jak vyšroubovanou cenu?

V průběhu letních měsíců jsme proto konzultovali možnosti této podpory tuzemských zemědělců a potravinářů nejenom s představiteli parlamentních stran. Například i formou preference lokálních dodavatelů do veřejného stravování, u zařízení zřízených státem a krajem, jako jsou nemocnice, školy, školky či domovy služeb. S obsahem návrhů, které byly předloženy v rámci druhého čtení a které se týkají povinného podílu, se musíme i s ohledem na omezenou možnost osobních konzultací ještě blíže seznámit. Každopádně je nutné říci, že v médiích se objevilo mnoho polopравd až účelových nepravd a rádo by oponentních tvrzení. V žádném případě se například nikdy nemělo jednat o snížení sortimentu pro spotřebitele. Návrhy, které byly na stole, hovořily o podílu v rámci základních 155 položek, u kterých by se navíc mělo jednat o vážený průměr tak, aby bylo možné podíl postupně navyšovat u těch položek, ve kterých máme nyní se soběstačností největší problém. Z našeho pohledu jde o krok správným směrem, který se však již zmíněnému obchodu nehodí.

### **Tím se dostáváme k dalšímu tématu, kterým je agresivní obchodní politika řetězců.**

Uvedu zcela konkrétní příklad. Během korony nás lékaři nabádali k tomu, abychom jedli více ovoce a zeleniny, protože tak posílíme imunitu. Na to lidé, a to i přes inflaci cen, slyšeli. Do dneška však musím trpělivě vysvětlovat, že spousta té zeleniny, která se zde v době plošných opatření prodávala za přemrštěné ceny, nebyla z České republiky. Žádný český zemědělec si na tom kapsu nenamastil. To si právě obchod opět úspěšně vyzkoušel cenovou elasticitu. Výkupní ceny českých zemědělců v tomto roce dokonce poměrně výrazně klesaly. Dnes, i v souvislosti na nepříliš optimistické ekonomické predikce a výhledy, řetězce lákají na slevové akce, nicméně ony slevy nejdu z jejich obchodní přírůžky, ale jen na vrub již na dno stlačených cen dodavatelů. Když na to naše firmy nekývnou, nahradí nás zahraniční konkurence. I proto se o povinném podílu hovořilo a hovoří. Naši producenti a na našem trhu totiž dlouhodobě tahají za výrazně kratší konec provazu.

### **Ve kterých potravinách by ČR mohla a měla být soběstačná, a kde to naopak není možné a proč?**

Počáteční problémy jarního zásobování a pozdější masivní zdražení dováženého ovoce a zeleniny rozpoutaly ve společnosti diskuzi

i soběstačnosti, do které jsme se samozřejmě také zapojili. Bohužel v éteru zaznívala z mnoha stran řada nepravd a mýtů včetně argumentu, že Česká republika přeci nemůže usilovat o 100% potravinovou soběstačnost. Že si vše dovezeme, ale také že vyšší výroba v tuzemsku je zbytečná a povede snad maximálně k užšímu sortimentu a vyšším cenám pro spotřebitele.

V globalizovaném světě otevřených ekonomik a volných obchodních zón není „plná soběstačnost“ a zavření hranic pro dovozové potraviny možné ani politicky a ekonomicky žádoucí. Pokud se ovšem bavíme o dlouhodobé podpoře soběstačnosti směřující k udržení na investice a práci náročných oborů, jako je speciální rostlinná výroba a výroba živočišná, včetně lokálního zpracování, které vytváří pracovní místa na venkově a přispívá k udržení přidané hodnoty v místní ekonomice, měla by soběstačnost patřit mezi priority každé odpovědné vlády.

V případě, že tomu tak nebude, dojde vzhledem k menší míře dotačních podpor v České republice k další orientaci zemědělců na levnější primární komodity a základní rostlinnou výrobu. To vše ve svém důsledku jen dále povede k prohloubení záporného salda agrárního obchodu a dalšímu růstu na dovozech ze zahraničí.

### **Máme však některé případy ze zahraničí, které vaše názory a postupy podporují, jak je to tedy v zahraničí?**

Třeba Polsko, ale i Rakousko, a především pak Německo jsou v mnoha komoditách soběstačnější než ČR a vysoké ceny a avizovaný chudý sortiment potravin tamním spotřebitelům rozhodně nehrozí, což lze doložit jediným výletem za nákupy. V kontextu České republiky se chceme, co se týče posílení soběstačnosti, bavit především o těch komoditách, kde cítíme největší potřebu obnovit výrobu, a zároveň tam, kde existuje produkční potenciál. Současná čísla jsou totiž právě tam mnohdy značně tristní, například u zeleniny se současná soběstačnost ČR pohybuje na cca 27–30 %, u ovoce je to mezi 30–35 %, u brambor ve slupce je to cca 60–70 %, ale již jen 40 %, když započteme výrobky z brambor, jako jsou hranolky nebo lupínky. U surového mléka se běžně uvádí 120–130 %, nicméně u mléčných výrobků je to výrazně méně. Pokud se podíváme na vepřové maso, které je pro českou kuchyni zásadní, dosahujeme jen 40% soběstačnosti, u stále populárnějšího drůbežního masa jsme pak pod 60 %, zatímco před pár lety to bylo ještě téměř 80 %, u vajec je to velmi podobné. Konečně pak u hovězí masa jsme soběstační, nicméně spotřeba klesla za posledních třicet let jen cca na třetinu, tedy 7,8 kg na osobu a rok. Kvalitní české hovězí je tak vyváženo za hranice, kde za něj farmáři dostávají lepší ceny. Paradoxně se to však stává třeba i u vepřového a mléka, kde se

opět vracíme k problému na straně řetězců, které z Česka udělali „ráj slev“ a popelnici Evropy.

### **Co byste chtěl na závěr roku zemědělcům a samozřejmě i veřejnosti vzkázat?**

Chtěl bych ještě jednou poděkovat všem, a to nejenom zemědělcům, kteří se i v těchto těžkých dobách nevzdali a uvědomují si, že mnoho druhů práce není jenom profese, ale také poslání. Zemědělství, přestože je někdy upozadováno, je základním kamenem celého hospodářství. Ačkoli se může zdát, že většinu HDP dnes tvoří jiné obory, bez pevného základu se kterákoliv stavba, tedy další sektory, zbotří jako domeček z karet. Pro zemědělství žádná karanténa neplatí, zvířata, ale ani polní plodiny, sady, chmelnice, vinice či skleníky nepočkají a samy o sebe se nepostarají. Příroda se neptá a zemědělec musí stále pečlivě a zodpovědně konat.

Ačkoli je zemědělství také podnikatelskou činností, dřtivá většina z nás to nedělá primárně pro peníze, ale také pro to, že cítí určitou povinnost vůči vlasti. Zde vidím, vnímám a prezentuji ten vyšší princip. Veřejnosti, tedy našim zákazníkům děkuji za podporu a dovoluji si upozornit, že to mají také ve svých rukou především tím, že budou kupovat české potraviny, podporovat své české zemědělce a tím i život v naší krajině a na našem krásném venkově. Vzhledem k blížícímu se konci roku přeji všem také krásné svátky v rodinném kruhu a úspěšný rok 2021.

*S poděkováním za rozhovor redakce Agrobaze*





# Nechceme půdu vyždímat, děláme to pro naše děti

*V zemědělství se pohybuje již 40 let. Nadšení ho za tu dobu ale rozhodně neopustilo. Možná právě naopak. Není fandou jen rychlých aut, ale i moderních technologií.*



Jaroslav Mikoláš starší se synem Jaroslavem mladším a vnukem Járou před firemní technikou  
Foto osobní archiv

V každém ze svých traktorů má GPS, vláhu na svých polích se dozví v mobilu, na úrodnosti spolupracuje s vědeckými kapacitami. Zapálení předsedy představenstva Regionální agrární komory Středočeského kraje a jednatele společnosti Lupofyt Jaroslava Mikoláše je obdivuhodné a nakažlivé a po setkání s ním máte chuť nazout holiny a obdělávat pole stejně jako on.

## **Na začátku letošního roku jste se stal předsedou představenstva středočeské agrární komory. Co pro vás tato funkce znamená?**

Je to práce, která mě hrozně baví. Již čtvrtým volebním obdobím dělám předsedu okresní agrární komory, jsem v představenstvu celorepublikové agrární komory a myslím jsem si, že je potřeba zemědělství ve Středočeském kraji ještě více zviditelnit. Středočeský kraj je největší zemědělský kraj v rámci republiky. Veřejné mínění o zemědělství není nejlepší, měl jsem pocit, že je potřeba s tím něco udělat. Že jsem byl zvolený, pro mě byla velká pocta. Bohužel období covidu nám dělá, stejně jako všem, potíže. Akce, které jsme plánovali, jsme museli omezit, ale snažíme se. Navázali jsme také užší spolupráci

s Krajským úřadem Středočeského kraje, jsme ve výboru pro životní prostředí a zemědělství a snažíme se kraji přinášet nové poznatky a zároveň zemědělcům nové věci z kraje, abychom v této oblasti žili harmonicky. Protože nejen že vyrábíme kvalitní potraviny, ale také udržujeme krajinu.

## **Jak moc se vám daří naplňovat představy, s kterým jste do kandidatury šel?**

Myslím si, že se daří. Krajský úřad nás respektuje, teď jsme společně připravovali Středočeské dožínky a chceme přispět k tomu, aby tato oslava byla ještě krásnější a důstojnější pro oceněné zemědělce. Zkrátka, aby to pro ně byl skutečně zážitek a jakési zadostiučinění jejich práce.

## **Zmínili jste, že veřejné mínění není zemědělcům úplně nakloněno. Jak byste chtěl docílit změny v této oblasti?**

Pracujeme na tom, aby zemědělci byli zviditelněni. V rámci kraje jsme se dohodli, že každá okresní agrární komora ve svém regionu na této oblasti musí zapracovat. To je jeden směr, takzvaně zezdola, kterým se chceme vydat. Chceme spolupracovat

například s místním tiskem, začali jsme objednávat bannery se sloganem „Češi, kupujte české potraviny“ a druhý se sloganem „Všechno české s láskou jíme, svoji zemi tímto ctíme“. Tato hesla se snažíme co nejvíce dostat mezi lidi. Dokonce jsme nyní jednali na úrovni republikové agrární komory s tím, aby tato kampaň proběhla napříč celou Českou republikou. Snažíme se lidem vysvětlovat, co jsme zač, že děláme opravdu zdravé potraviny, že používáme daleko méně chemie, než používají v okolních státech. Někde je to o polovinu méně, někde dokonce několikanásobně méně, například ve srovnání s Belgií. Vysvětlujeme, že chceme, aby lidé jedli kvalitně, abychom pro naše děti vyráběli opravdu zdravé potraviny. Sám mám vnoučata a chci, aby měla to nejlepší. Ale zároveň se snažíme s krajinou hospodařit tak, aby byla hezká. Opravdu si myslím, že se zemědělci snaží. Přes dny otevřených dveří chceme do podniků dostat i veřejnost. Ukázat jim, jak to děláme, že máme moderní techniku, že to děláme vědeckým způsobem a šetrně k životnímu prostředí s dlouhodobou udržitelností. Nechceme vyždímat půdu, děláme to pro naše děti a pro budoucnost. Bohužel do médií se často dostávají informace spíše jen negativní. Většina zemědělců jsou poctiví lidé, kteří pracují soboty i neděle, jaro a celé léto a s láskou, jinak by toto povolání dělat nemohli. Je potřeba, aby to společnost začala vidět a kupovala české potraviny. Když si uvědomíte, jakou mají dovážené potraviny uhlíkovou stopu, s potravinami vyrobenými a zpracovanými tady se to nedá srovnat. Ročně sem dovezeme 100 000 kamionů s potravinami z ciziny a nikoho to nezajímá.

## **Ještě s nějakými negativními komentáři na adresu zemědělců ze strany veřejnosti se potýkáte?**

Samozřejmě. Tím, jak na vesnicích ubývá původní obyvatelstvo a stěhují se do nich lidé z velkých měst, některým vadí hluk, například kde se sklízí z polí v sobotu a v neděli. Nebo tam, kde je živočišná výroba, si stěžují na zápach. Ale živočišná výroba přece k vesnici patří. Jsou to úsměvné věci, ale někdy nám to komplikuje život.

## **Jak to řešíte?**

Různě. Většinou domluvou. Kde jsou lidé rozumní, pochopí to. S těmi nerozumnými někdy dochází ke střetům.

### **V čem vidíte hlavní příčinu toho, že se potraviny dovážejí v tak masivním množství? Je to tím, že české produkty nejsou schopny konkurovat cenou?**

Zemědělci dostávají nízké ceny, 80 % se prodává přes supermarkety a ty trh ovládají. Ty ale nejsou české, takže preferují zboží ze států, odkud pocházejí. Další problém je, abychom se na jejich regály dostali a měli rovné podmínky, dále je to otázka marží. Zemědělci dostávají opravdu málo a konečnou cenu výrobku významně zvyšují právě marže. Teď se v novinách řeší, že se bude zdražovat pečivo, protože zemědělci zdrazují obiloviny. Přitom letos je nadprůměrná úroda obilí, výkupní ceny jsou velmi nízké. A zdražování pekařských výrobků někdo svádí na zemědělce? To je nesmysl. I to je důvod, proč se jedná o zákon o potravinách, aby byla povinnost prodávat určité procento potravin, které jsme schopni vyrobit v České republice.

### **Co si o tomto zákoně myslíte?**

Myslím, že je správný. V médiích probíhaly různé dezinformace, že zemědělci chtějí, aby české potraviny byly zastoupeny ze 100 %. Ale to samozřejmě není pravda. Má jít o potraviny, které jsme schopni v České republice vyrobit, zpracovat i prodat. Například banány a pomeranče samozřejmě ne. Lidé chtějí čerstvé, zdravé potraviny, chtějí vidět, kde vyrostly, a to je přesně důvod, proč zákon zavést.

### **Čím dále podpořit kupování českých potravin?**

Jít tou cestou, kterou teď jdeme. Musíme přesvědčit lidi, aby chtěli a vyžadovali české výrobky. Například české cechovní normy, které jsme konkrétně pro náš mák zavedli minulý rok. Plánujeme, aby i výrobky z našeho máku, například závinů, měly tuto značku a bylo tak jasné, že jde o produkt vyrobený z českých surovin. Podobným způsobem bychom chtěli oslovovat spotřebitele ve všech segmentech. Lidé musí ale sami naléhat na obchodní řetězce, že chtějí kupovat české potraviny.

### **Podobně jako to bylo s klecovými vejci.**

Přesně. Proto chceme spustit velkou kampaň, abychom lidi oslovili. Bude to dlouhá práce, ale věřím, že je to jediná cesta.

### **Určitě už teď ale lze vidět trend vzrůstající poptávky po českých potravinách, nemyslíte?**

Ano, ale je potřeba to ještě zintenzivnit. Pořád jsou zde hodně ekologické trendy, ve smyslu toho, že potraviny nevyrobíme tak zdravě, jak by se mělo.

### **Pořád jde ale o ekologičtější variantu, než když se něco doveze přes půl světa a o původu nevíte vůbec nic.**

Určitě. U nás je vše dohledatelné, i v živočišné výrobě. O každém kusu masa víte, ze které je pastvy, ze kterého podniku, čím to zvíře

bylo krmeno. Když se podrobně podíváte na podmínky živočišné výroby, například krmivo má pomalu lepší parametry než pro lidi. Je to paradox, ale je to tak. Často se setkáváme s představou, že velké podniky to nedělají tak dobře jako ty malé a že ty jediné jsou budoucností zemědělství. I proto chceme pokračovat se dny otevřených dveří, ať se lidé přijdou podívat, že kdybychom nehosподаřili dobře, byli bychom sami proti sobě. Malým podnikům osobně fandím, je to úžasné, vím, že je to náročné. Problém je v tom, že potravin je potřeba poměrně hodně. Velké podniky mají úplně jiné finanční možnosti, mohou investovat, modernizovat. Mohou zavádět nejmodernější postupy, které povedou k větší ekologii, například aby se nepoužívalo příliš hnojiv. Že je podnik velký, neznamená, že to dělá hůře, a to i ve vztahu k půdě. Například my máme část půdy vlastní, část v pronájmu. Děláme všechno a všude stejně a děláme to tak, abychom tu mohli dlouho existovat.

### **Mluvili jsme o potravinové soběstačnosti. Ve kterých plodinách je Česká republika schopná být soběstačná?**

Jsou to obiloviny, kterých máme nadprodukcí, maso, ovoce a zelenina. Dříve se zeleniny a ovoce vyrábělo mnohem více. Dnes jsme v této oblasti na soběstačnosti okolo 30 %. To pak způsobuje různé cenové výkyvy, například letošní ceny kvěťáku.

### **Proč tomu tak je?**

Zemědělci musejí být konkurenceschopní. Ne, že začnou pěstovat zeleninu, dodávat ji do řetězce a ten jim náhle sníží ceny, na které když nepřistoupí, přestane od nich odebírat. Co ten zemědělec má potom dělat? Zažil jsem to osobně u kamaráda, který měl velký zelinářský podnik u Litoměřic. Takto mu to udělali několikrát, až nakonec zkrachoval.

### **Dalo by se tedy říct, že většina zemědělců jde cestou nějaké jistoty, a proto je některých potravin u nás málo?**

Musí. Jsou plodiny, které jsou méně jisté. Proto se pěstuje hodně obilí nebo řepka. Mají zkrátka dobrý odbyt a jsou za ně dobré peníze.

### **Co dalšího trápí středočeské zemědělce?**

Počasí, to je asi jasné. Dále je to jistota odbytu pro ty, kteří produkují speciální produkty – ovoce, zelenina, maso. A pak potřebují určité zákony, aby jim práci usnadnily a měli větší jistotu. Ať už je to zmíněný zákon o potravinách, nebo zákon o půdě. Chtěli bychom, aby měli zemědělci například předkupní právo na půdu, kterou si pronajímají. Aby se vůbec dozvěděli, že ji vlastník prodává. Podobných příkladů je více.

### **Dalším velkým tématem v souvislosti se zemědělci jsou dotace.**

Ano, dostáváme dotace. Ale dotace dostávají všichni zemědělci v Evropě. To znamená, že pokud chceme být konkurenceschopní, musíme

me je dostávat také. Ve srovnání s vyspělými zeměmi je bohužel dostáváme nižší, což také snižuje naši konkurenceschopnost na trhu. A to je asi to nejdůležitější, co české zemědělce trápí – srovnatelnost podmínek s nejnávštějnějšími státy v Evropě. Pokud je mít nebudeme, vždy budeme tahat za kratší konec. Zemědělství je celosvětově dotované. Je to proto, aby obyvatelstvo mělo snadný přístup k potravinám, aby byly levné a dostupné pro každého. To je celý význam dotací. Jistě, můžeme se na tomto místě batit o plýtvání. Zhruba 30 % potravin v Evropě se vyhodí, ale za to nemohou zemědělci.

### **Vrátím se ještě k počasí. Nemáte nějaký recept na to, aby nebylo sucho, které bylo označováno za jedno nejhorší za poslední desetiletí?**

Ovlivňovat počasí nemůžeme. Co můžeme, je ovlivňovat agrotechniku. Konkrétně u nás na Rakovnicku dlouhodobě žijeme v suché oblasti. Museli jsme se s tím naučit pracovat, což do určité míry jde. Je potřeba zadržovat vodu v krajině, je potřeba zajistit, aby půda vodu zadržela a byl v ní dostatek organické hmoty, abychom celé hospodaření suchu přizpůsobili. To znamená půdu obhospodařovat v době, kdy je to optimální, kdy nedochází k vysychání, přizpůsobit půdě plodiny i odrůdy. U nás například děláme polní pokusy, kdy sledujeme, jak jednotlivé plodiny na suchu reagují. Zveme sem i ostatní zemědělce, kteří tyto pokusy mohou u nás po celý rok sledovat, máme pro ně přichystané mapky a mohou vidět, jak která odrůda ve které fázi funguje, a následně mohli podle toho objednávat své osivo. Spolupracujeme s nejlepšími vědeckými institucemi a hledáme nové cesty, jak se přizpůsobit, abychom i v suchu přeživali.

### **Takže z nevýhod jste udělali výhodu. V minulosti jste se také dvakrát stal Manažerem roku, několikrát jste byl ve finále. V čem tkví tajemství vašeho úspěchu?**

Když chce být někdo úspěšný v kterémkoli oboru, musí ho v první řadě práce bavit. Musí to být koníček, musí tím žít. To je první předpoklad. Tím dalším jsou lidi. Nikdo nedokáže nic sám. Měl jsem vždy štěstí na to, že jsem kolem sebe měl kolektiv správných lidí. A v neposlední řadě mám úžasné zázemí v rodině. A to je možná to vůbec nejdůležitější. Moje manželka prožívá vše se mnou. Někdy člověk vidí věci jen ze svého pohledu a myslí si, že má pravdu. Je hrozně důležité, když se na věc podívá někdo, kdo o tom nic neví, a najednou si začnete uvědomovat, že vše může být také trochu jinak. Důležité je nebyť spokojený jen s tím, co je. Jakmile člověk zůstane stát, a to v každém oboru, najednou zjistí, že mu ujel vlak. Spokojenost je začátek konce.

Veronika Bílá

Měsíčník Středočech, vydání říjen 2020  
rozhovor je převzat se souhlasem autorky



# Evropský hospodářský a sociální výbor a jeho činnost

*Evropský hospodářský a sociální výbor (EHSV) čeká náročné období, kdy bude muset najít kompromisy pro stanoviska, která budou kontroverzní pro tak rozdílné názorové zastoupení členů a organizací. To vše v návaznosti na říjnová hlasování v Evropském parlamentu a následující diskuze.*

V říjnu došlo k prvnímu inauguračnímu zasedání EHSV, pro původní členy to bylo něco velmi neobvyklého, protože až do roku 2020 byla všechna první plenární zasedání slavnostní a třídní jednání se vyznačovalo tím, že se na živo viděli téměř všichni členové výboru. Tentokrát to však bylo úplně jiné i kvůli tomu, že nových členů je více než 40 %. Nominace zástupců je plně v kompetenci členského státu, resp. jeho vlády, která jmenuje osoby, které reprezentují během pětiletého období tu kterou organizaci, resp. sektor. Jsou země, jejichž členové jsou zástupci organizací několika období, ale jsou i takové státy, které mají stanovené maximálně dvě funkční období tak, aby byla zajištěna rotace mezi organizacemi. Podle mého názoru by však v tomto poradním orgánu měli být přednostně zástupci podle toho, jak se rozděluje celkový rozpočet a podle tematických oblastí, o kterých se přímo hlasuje a rozhoduje na evropské úrovni. Oba přístupy mají své výhody i nevýhody. Pravdou však je, že někteří členové nejsou zaměstnáni v žádné organizaci a jsou zcela závislí na Bruselu. Pojdme se však podívat na to, co se nás všech bezprostředně týká a o čem se právě v těchto dnech rozhoduje.

Evropská unie na základě různých návrhů reguluje mnohé sektory. Jedním z těch, který je nejvíce svázaný, je právě zemědělství a s tím související potravinářství. Je to v pořádku, pokud se na úrovni EU zavádějí přísné normy a pravidla. Není to však v pořádku, pokud tato pravidla platí pouze pro pěstitele, chovatele a zpracovatele v členských státech. A chybou pak je, pokud jsou i mezi těmito státy výjimky, o kterých ne vždy všichni vědí, nebo pokud pravidla neplatí pro dovážené potraviny ze třetích zemí, a to bez ohledu na to, zda jde o dovoz z Argentiny, Číny, Brazílie, Maroka či jiných států.

Nejhorší však v tomto přístupu je rozdílnost názorů mezi Evropskou komisí a Parlamentem, mezi kterými ještě stojí Rada ministrů zemědělství, kteří se přímo vyjadřují k legislativním návrhům a regulacím v zemědělství a potravinářství na úrovni EU, tedy vztahům mezi státy, ale i vztahem mezi EU a třetími zeměmi. Posledními příkladem nesouladu jsou



návrhy Evropské komise a rozdílné postoje Evropského parlamentu. O co například jde? Evropská komise připravila návrh na další používání oxidu titaničitého jako přídatné látky do potravin. Parlament tento návrh nepodpořil z důvodu, že tato látka může mít nepříznivé účinky na zdraví spotřebitelů. Parlament proto vyzval Evropskou komisi, aby návrh vzala zpět a aby uvedené nařízení „přepracovala“. Nejsem proti ochraně spotřebitelů a také nejsem specialista na chemické látky a jejich vliv na naše zdraví. Co však považuji za důležité, je, aby stejná přísná pravidla platila jednotně úplně všude a také aby byly následně striktně kontrolována. Na území EU zavedeme zákaz používání určitých látek, avšak dovážené potraviny (nezapomeňme, že EU je nejen největším vývozcem, ale i dovozcem potravin) tuto, jakož i jiné, ještě škodlivější látky obsahují a obsahovat budou. Myslíte, že je to v pořádku?

Na výboru se již delší dobu věnujeme vztahům v dodavatelském řetězci. Jde o vztah mezi prvovýrobci, potravináři, zpracovateli a maloobchodem (nebo v našem případě obchodními řetězci). Jak to dnes vypadá? Příkladem je rozhodnutí Evropského soudního dvora (ESD), které se týká aktivit komise. Evropská komise ještě v roce 2017 zahájila kontrolu v maloobchodě, konkrétně ve Francii. Supermarkety však mají tak velkou sílu, že přesvědčily ESD, aby prohlásil, že i když Komise měla dostatek důkazů o porušení podmínek, neměla právo provádět v supermarketech některé kontroly.

Z tohoto smutného příkladu je jasné vidět, že supermarkety jsou silnější než legislativa v EU. Právě oblasti nevyvážených odběratelsko-dodavatelských vztahů se budeme muset jako členové výboru v následujícím období věnovat o to intenzivněji. Zde vnímám asi největší rezervu. Víte například o tom, že výrobci většinou nerozhodují o složení výrobků, ale je to právě obchod, kdo má hlavní slovo?

Obchod totiž diktuje ceny, za které bude maloobchod nakupovat potraviny od dodavatelů. A dodavatel se buď přizpůsobí, pokud nemá jiný způsob odbytu svých výrobků, nebo přistoupí na tuto hru a začne dodávat výrobky za ceny, které požadují supermarkety. Když nedokáže výrobce dodávat levné výrobky, za často podnákladové ceny, zůstává poslední řešení – ukončení výroby, ústup z trhu nebo krach. V takto nastaveném systému se může stát, že například párky obsahují minimum masa, protože finální cena je jasně stanovena a při nákladech na výrobu musíme počítat s náklady na zpracování, obaly, lidskou práci, dopravu a další. Jasně se tedy z toho dá odvodit, kolik financí zůstává na surovinu. Původní rovnice je tak nastavena zcela naopak, tedy nesčítá se náklad na surovinu, zpracování, balení, dopravu, lidskou práci a další náklady, ale začíná se počítat od konce.

Nemůžeme se pak divit, že mnohé naše běžné domácí výrobky jsou dnes tak daleko od původních receptur a chutí, které jsme znali v minulosti. Když jsem například četla ohlasy na tzv. retro potraviny, mnozí spotřebitelé zde uvedli, že není možné srovnávat současné výrobky s těmi, které znali v minulosti. Ale nedivme se, vedle uvedeného příkladu masa v párcích, dnes už téměř nenajdete například cukrovinku, která by neobsahovala dovozy palmový tuk, který je levnější a nahrazuje původní kvalitnější tuky, které dokážeme vyprodukovat doma. Ale o tomto i mnohých jiných tématech více až po prvních odborných zasedáních.

*Mgr. Ing. Jarmila Dubravská, PhD.,  
Evropský hospodářský a sociální výbor,  
Sekce pro zemědělství, rozvoj venkova  
a životní prostředí*

# Živočišnou výrobu podpoří MZe v roce 2021 více než 2,5 mld. korun z národních dotací

*Bránit nepříznivému vývoji některých odvětví živočišné výroby mají kromě jiného národní dotační programy v zemědělství pro rok 2021, jejichž návrh schválila 2. listopadu vláda. Navazují na programy předchozích let a mají především podpořit restrukturalizaci a zvýšit konkurenceschopnost českého agrárního sektoru. Živočišná výroba je nezbytná pro zachování zaměstnanosti a rozvoj na venkově.*

„Jsem velmi rád, že se podařilo na národní dotace pro rok 2021 zajistit stejnou výši finančních prostředků jako v předešlé roce, tedy 3,8 mld. korun. Prioritou i nadále zůstává podpora živočišné výroby, pro kterou je alokováno více než 2,5 mld. korun. Za klíčovou považuji také podporu sektoru potravinářství, pro který je určeno celkem 578 mil. korun. V případě, že se podaří zajistit další navýšení finančních prostředků v průběhu roku 2021, jsem připraven posílit právě dotační programy zaměřené na podporu živočišné výroby a potravinářství,“ řekl ministr zemědělství Miroslav Toman.

Celkem je na národní dotace pro příští rok určeno 3,8 mld. korun. Do odvětví živočišné výroby je určeno celkem 2 527,4 mil. korun, do odvětví rostlinné výroby 501,4 mil. korun, do potravinářství 578 mil. korun a na ostatní aktivity 193,2 mil. korun.

Do návrhu rozpočtu dotačních programů v zemědělství pro rok 2021 je nově zařazen také Rámcový program pro řešení rizik a krizí v zemědělství, a to tak, aby mohl být v případě potřeby ihned spuštěn. Program je uváděn bez finančních prostředků, v případě vzniku škod způsobených přírodními pohromami, mimořádnými událostmi, nepříznivými povětrnostními podmínkami a velkými průmyslovými haváriemi bude prováděn a financován na základě příslušného usnesení vlády.

Dotační programy pro rok 2021 obsahují programy zaměřené proti rozšiřování nebezpečných nálezů hospodářských zvířat (např. Nákazový fond), programy, jejichž existence je pro udržení a rozvoj jednotlivých komodit nezbytná (např. udržování a zlepšování genetického potenciálu vyjmenovaných hospodářských zvířat, podpora včelařství), programy na podporu ozdravování polních a speciálních plodin (jako podpora prevence šíření karanténních virových a bakteriálních chorob a chorob přenosných osivem či sadbou, podpora šlechtitelské činnosti) a programy, které kladou důraz na prvky agroenvironmentálního charakteru (např. biologická a fyzikální ochrana jako náhrada chemické ochrany rostlin, podpora vybudování kapkové závlahy v ovocných sadech, chmelnicích, vinicích a ve školkách, podpora restrukturalizace ovocných sadů).

Vojtěch Bílý  
tiskový mluvčí Ministerstva zemědělství

## GLOSÁŘ

aneb vážně a převážně nevážně  
myšlené poznámky k událostem  
v českém zemědělství

### Úbytek ptáků nemá na svědomí jen zemědělství

Ačkoli je za jeden z hlavních důvodů úbytku ptactva na celém světě považováno intenzivní zemědělství a používání pesticidů (a obecně látek používaných zemědělci k ošetřování porostů), příčin ubývání ptáků je mnohem víc, a zásadnějších. Podle letos publikovaných statistik jsou například v USA největším zabitým ptákem jejich predátoři a takové kočky tam zabijí ročně až 2,4 miliardy ptáků. V ČR takové statistiky neexistují, skutečností ale je, že kočky jsou po psech nejčastějšími „domácími mazlíčky“, což je právě u koček poněkud nepřesné, neboť většina koček se doma moc nezdržuje a toulají se a loví ve volné krajině. Ptáky ale také ve velkém zabíjí větrné elektrárny, náraz do budov a skel automobilů nebo jsou ptáci cíleně loveni do sítí. Z některých studií navíc vyplývá, že v lokalitách, kde se pesticidy vůbec nepoužívají, zahynulo až 75 % hmyzu, který pro řadu ptáků tvoří významnou, někdy i jedinou složku potravy.

### Rezidua léků kontaminují toky v ČR více než pesticidy

Stejně jako příčiny úhynů ptáků by bylo také žádoucí komplexně hodnotit zdroje kontaminace vod a vodních toků chemickými látkami. Jak totiž na konkrétních příkladech uvádí „Zpráva o stavu vodního hospodářství ČR“ za rok 2019, nejsou to opět zdaleka jen zemědělci, kteří se na kontaminaci povrchových a podzemních vod svou činností podílejí. Stále větším problémem se ukazuje kontaminace vod farmaceutickými přípravky, přičemž podle zmíněné zprávy je „koncentrace farmaceutických přípravků v některých lokalitách značná“, v porovnání s pozůstatky pesticidů v nejvíce kontaminovaných tocích troj- až čtyřnásobná. V loňském roce byly pozůstatky farmak nalezeny až na jeden případ ve všech monitorovaných lokalitách, tedy na 99,7 % míst, v celkem 94,8 % ze všech sledovaných 2 688 vzorků. Nejčastěji šlo přitom o rezidua léků na vysoký krevní tlak, cukrovku, dnu či léky na zmírnění bolesti, přičemž zejména v menších tocích bylo nalezeno najednou i více než 40 takových látek v koncentracích i více než 50 µg/L, v průměru ale zhruba 20 µg/L. Naproti tomu pozůstatky pesticidů byly v loňském roce nalezeny na 92,6 % sledovaných lokalit, v celkem 85,5 % z 5 210 vzorků, ojediněle také v koncentracích nad 50 µg/L, většinou ale v průměru v množství kolem 6 µg/L.

### Hnědá rýže obsahuje více arzenu

Přestože bílá barva potravin, třeba cukru nebo mouky, je částí spotřebitelů považována za nepřirozenou a dávají proto přednost celozrnným hnědým moukám nebo hnědému cukru, není sázka na hnědou vždy zrovna dobrou nutriční volbou. Například u rýže. Ta má schopnost akumulovat v sobě arzén, což je ve vodě rozpustný karcinogen, a to zhruba desetnásobně intenzivněji oproti jiným běžným obilninám. V zrnech rýže se přitom nejvíce arzenu nahromadí ve svrchní vrstvě, tedy v otrubách. Hnědá rýže tudíž obvykle obsahuje více arzenu než bílá rýže, což je důležitá informace především pro matky dětí, které preferují přírodní a přirozenou stravu.

Petr Havel





# Téměř půl miliardy zemědělcům

*Letošní rok opravdu není z mnoha pohledů procházkou růžovým sadem. Počasí předvedlo snad všechny kousky, co umí, jarními mrazy počínaje a podzimními záplavami konče. Mírnou zimou a teplotně nadprůměrným únorem povzbuzená vegetace byla zasažena vlnou jarních mrazů. Hlavní poškození se týkalo jahod, ovoce, ale také máku a řepky, nejvíce ve středních a severních Čechách a na jižní Moravě.*



## **Blíží se konec roku. Lze již předběžně rekapitulovat, jaký byl?**

Srážkově bohatý rok se podepsal na záplavách, četných splaveních, ale také například na polehnutí porostů jako důsledek nepříznivých klimatických podmínek. Červnové bouřky doprovázené silnými krupobitími si vyžádaly fungování v kalamitním režimu. Znamená to provoz sedm dní v týdnu, aby byly včas zabezpečeny prohlídky poškozených porostů.

Obdobná situace se opakovala ještě koncem srpna, kdy si se zbylými porosty pohrála vichřice. Nejvíce zasažené byly chmelové porosty, kdy nesměla být prohlídkami ohrožena právě probíhající sklizeň.

**Krupobití, vichřice, záplavy lze běžně pojistit. Jaké má ale zemědělec další možnosti? Například polehnutí bylo v letošním roce na polích velmi častým jevem.**

Přesně tak, s polehnutím v důsledku nepříznivých klimatických podmínek se letos potýkala řada zemědělců. Možností pro tyto případy je indexové pojištění rizika polehnutí. Zjednodušeně řečeno, pokud jsou splněny předem nastavené parametry, je vyplácena předem ujednaná náhrada. V tomto případě mohou zemědělci dosáhnout až na 25 % pojištěného výtěžku. Parametrem k náhradě škody je vegetační období, ve kterém k polehnutí došlo, a míra polehnutí. Obdobným typem pojištění je připojištění rizika jarního mrazu na řepce ozimé. Opět v případě splnění nastavených podmínek, kterými jsou v tomto případě znaky poškození mrazem aspoň na 50 % rostlin, obdrží klient náhradu ve výši 10 % ze sjednaného pojištěného výtěžku. Klienti, kteří tato připojištění v letošním roce využili, určitě nelitovali.

## **Nejskloňovanější slovo letošního roku je covid-19. Jak zasáhla pandemie do činnosti pojišťovny?**

Jako ve většině firem či oblastí bylo nutné přes všechna potřebná omezení zajistit kontinuitu fungování. Vůbec poprvé byly částečně uzavřeny pobočky, kterých máme na českém trhu nejvíce. Digitalizace a postupná automatizace byla již dříve jednou z priorit společnosti, avšak epidemie ji dostala na čelní pozici a celý proces se tak značně urychlil. Během pár dní přešla téměř celá firma na home office, a to včetně zákaznického centra, které denně odbavovalo až pět tisíc telefonátů. V podstatě z týdne na týden začala pojišťovna fungovat virtuálně. Klíčové bylo, aby práce z domova nijak nelimitovala chod pojišťovny a naši pracovníci mohli normálně uzavírat smlouvy, a na druhé straně zajistit plynulou likvidaci a vybavování pojistných událostí. To se povedlo a vyřizování svých žádostí a smluv online uvítali i naši klienti.

## **Na které technické či technologické novinky se tedy mohou vaši klienti těšit?**

Na pořadu dne je možnost distančního sjednávání. V návaznosti na to v oblasti nahlášení a likvidace pojistných událostí zavedení tzv. chatbota, kdy má klient možnost přes tuto aplikaci jednoduše nahlásit pojistnou událost a poslat do pojišťovny všechny dokumenty pro její vyřízení. V neposlední řadě také zavedení prvních videoprohlídek na trhu, a to např. v pojištění majetku a motorových vozidel. V zemědělském pojištění je v rámci snížení



administrativní zátěže naší dlouhodobou ambicí navázání sjednávání a aktualizací pojistných smluv v pojištění plodin na LPIS. Ve spolupráci s PGRLF také pokračujeme v přípravě možného sdílení dat za účelem zjednodušení administrace podpory pojištění.

### Jaký přínos má využití LPIS pro klienty pojišťovny?

Využití LPIS ke sjednání a aktualizaci pojištění plodin se plně nabízí, přičemž výhodou je, že lze tato data poskytnout jednoduše v elektronické podobě. Podstatou je, že klient data již poskytl pro účely jednotné žádosti, má je tedy uložené v LPIS a logicky se v rámci snížení administrativy nabízí jejich další využití. LPIS je také podkladem v případě pojistných událostí. Klient má tedy jistotu, že poskytl správci pojištění stejná data, ze kterých následně vychází likvidace při hodnocení škody. Prakticky také může eliminovat případné krácení pojistného plnění v případě časných škod v důsledku pozdních aktualizací pojistných smluv. Využití elektronického LPIS přináší klientům bonus v podobě 2% snížení pojistného, což nemusí být zanedbatelná částka.

### Plánujete pro další období nějaké novinky?

Ano, každoročně se snažíme naši nabídku pojištění inovovat či rozšiřovat a reagovat tak na požadavky trhu. Pro příští rok rozšiřujeme nabídku o připojištění sucha při vzházení u máku. Vzhledem k velikosti



semene máku a vláhovým podmínkám na počátku vegetace jsme se s tímto požadavkem setkávali poměrně často. Připojištění je koncipováno jako nákladová škoda, tedy škoda ve výši 15 % pojištěného výtěžku. Druhou novinku připravujeme v pojištění ovoce a bude se týkat připojištění jarního mrazu a připravena bude na jaro. Důvodem je posloupanost působení rizik a také nové způsoby pěstování pod sítěmi, kde pojištění kroupití částečně ztrácí svůj význam, na rozdíl od pojištění jarního mrazu, které naopak v posledních letech nabývá na významu. Dvě

novinky jsou také připraveny pro chovatele hospodářských zvířat. První je možné navýšení limitu u tzv. pojištění poruchy technologie z dvou set tisíc až na půl milionu. Druhá novinka se týká chovatelů drůbeže a záchytu salmonely v prostředí. Nové podmínky tohoto pojištění reagují na změnu v přístupu Státní veterinární správy k těmto škodám tak, aby pojištění poskytovalo finanční náhradu tam, kde ji chovatelé nemohou očekávat od státu.

*Alena Stiborová, Martin Bělina  
Generali Česká pojišťovna a.s.*



**ROZZÁŘENÉ VÁNOCE  
A ŠŤASTNÝ NOVÝ ROK**

přeje Generali Česká pojišťovna



**Poklidné prožití vánočních svátků, hodně štěstí a především zdraví do nastávajícího roku Vám přeje Generali Česká pojišťovna**



# Z říjnového jednání představenstva komory

*Třetí jednání nového představenstva AK ČR se uskutečnilo ve středu 21. října 2020 a vzhledem k současným epidemiologickým opatřením byla zvolena online forma na platformě Skype. Jediným hostem byl Mgr. Zdeněk Zajíček, viceprezident Hospodářské komory České republiky, který představil členům představenstva vládní návrh zákona, kterým se mění některé zákony v souvislosti s další elektronizací postupů orgánů veřejné moci (sněmovní tisk 756).*

Prezident komory Jan Doležal pohovořil o aktuálním vyjednávání Společné zemědělské politiky (SZP), kde je přes maximální snahu o vyjednávání s relevantními partnery v Bruselu i České republice současná situace velmi nepřehledná. V rámci reformy SZP je pro budoucnost zemědělství a venkova důležitá a zásadní spolupráce výborů COMAGRI a COMENVI, které ovšem přestaly v tomto tématu navzájem komunikovat, a to stejné platilo pro jednotlivé frakce. Výsledkem tak je přes 1 350 pozměňovacích návrhů pro hlasování, které se uskutečnilo v týdnu od 19. října. Společně se Zemědělským svazem České republiky prezident AK ČR také absolvoval několik videohovorů s českými europoslanci s vysvětlením priorit a cílů v jednání. Ze strany některých našich europoslanců je totiž společně s německou lidoveckou frakcí vyvíjen velký tlak na povinné zastropování, případně jeho přísnější formu.

Dalším zásadním tématem představenstva bylo nastavení kompenzací pro zemědělce a potravináře za uzavření gastroprovozů a řešení výpadku příjmů z tohoto segmentu. Vedení AK ČR stanovilo pro potřeby MZe a jednání ministra Tomana na vládě finanční újmu, která vznikla dodavatelům potravin do sektoru HORECA. Na základě průzkumu u členské základny je patrné, že část výrobců a zpracovatelů se potýká až s 90% výpadkem odbytu. Celkovou újmu úřad komory na základě získaných dat vypočetl na 385 milionů korun týdně. I na základě těchto údajů, které doplnilo šetření Potravinářské komory ČR, se ministři zemědělství podařilo na vládě obhájit pro zemědělství a potravinářství 3 mld. korun na kompenzace, které by se měly vyplácet prostřednictvím programu AGRICOVID. AK ČR se nyní bude účastnit stanovení pravidel tak, aby došlo k efektivnímu zacílení dotačního titulu.

Dalším tématem byla podpora investic v 10. kole PRV, které bylo vypsáno na komodity, ve kterých ČR nedosahuje soběstačnosti. V rostlinné výrobě se jednalo o záměry na

investice do ovoce, zeleniny, brambor, chmele a v živočišné výrobě do chovu prasat, nosnic a výkrmu drůbeže. Ze strany chovatelů a pěstitelů byl o podporu velký zájem. Celkem bylo zaregistrováno 1 603 žádostí s celkovým požadavkem na dotaci 6,2 mld. korun s tím, že je v současné době k dispozici pouze 1,8 mld. korun, což by postačilo na schválení 29 % podaných žádostí. Potravináři vedle toho mohli žádat na investice spojené se zpracováním těchto komodit. Žádost na zpracování byla otevřena pro zemědělské i potravinářské podniky. Pro toto opatření bylo zaregistrováno 837 žádostí s požadavkem na dotaci 3,8 mld. Kč s tím, že je v současné době k dispozici 1,6 mld. Kč, a to by postačilo na schválení 42 % podaných žádostí. Celkově je pro zemědělce a potravináře k

**Podněty představenstva AK ČR jsou průběžně přenášeny na jednání s vedením MZe a dalšími kompetentními institucemi.**

dispozici 3,4 mld. korun, což pokryje 34 % zaregistrovaných žádostí. Velkou podporou by bylo navýšení alokace na toto 10. kolo PRV ze státního rozpočtu, čímž by mohly být podpořeny další projekty, které jsou v současné době v zásobníku. Bez mimořádného navýšení alokace nedojde u jmenovaných komodit k využití potenciálu ke zvýšení výroby, a tedy celkové soběstačnosti. Realizace těchto investic v této době navíc pomůže k oživení ekonomiky, která se dostala do útlumu. U samotných staveb by se jednalo o práci pro české stavební a technologické firmy, a navíc všechny tyto komodity mají velkou potřebu lidské práce a došlo by k udržení, případně navýšení pracovních míst ve venkovském prostoru. Představenstvo Agrární komory České republiky se shodlo na tom, že je nutné oslovit Ministerstvo

zemědělství se žádostí o navýšení prostředků ze státního rozpočtu do celkové alokace pro 10. kolo příjmu žádostí PRV tak, aby mohly být podpořeny čekající projekty a tím zásadně podpořena soběstačnost České republiky v klíčových zemědělských komoditách. Zároveň je třeba i z prostředků plánu obnovy, nevyčerpaných prostředků z plánované alokace PRV 2014–2020 a z nových prostředků nového programovacího období co nejrychleji na jaře příštího roku připravit další investiční kolo podpor do sektorů s nízkou soběstačností a vysokou potřebou pracovní síly. To jsou v tomto případě všechny kategorie speciální rostlinné a živočišné výroby.

Součástí usnesení představenstva ze středečního jednání je také výzva členské základně, aby si na příslušná pracoviště Agentury ochrany přírody a krajiny podávali žádost o kompenzaci újmy za poškozené zemědělské hospodaření v lokalitách s výskytem zvláště chráněných živočichů v případě, že se na těchto pozemcích potýkali s přemnožením hraboše polního.

Mezi další témata patřilo také aktuální vyjednávání k novele zákona o potravinách a tabákových výrobcích a novele mysliveckého zákona. Zásadní diskuze se vedla ke schválení nového pozměňovacího návrhu poslance Jana Pošváře (Piráti) k zákonu o ochraně zvířat před týráním, kterým Poslanecká sněmovna schválila zákaz obohacených klecových systémů pro nosnice od 1. ledna 2027, a to bez jakýchkoliv kompenzací. Pro další fázi legislativního procesu, tedy konkrétně při schvalování v Senátu, má Úřad AK ČR s chovateli nosnic připravený systém výpočtu kompenzací, který by měl být schválen formou pozměňovacího návrhu v rámci projednávání novely.

Představenstvo AK ČR se tradičně věnovalo také projednání komoditní problematiky. Především v živočišné výrobě a v produkci mléka je momentálně velmi tíživá situace s nedostatkem pracovníků způsobená epidemií covid-19 a útlumovými vládními opatře-

ními přijatými v této souvislosti. Celý sektor zemědělství a potravinářství tak má zvýšené náklady na pracovní sílu, potýká se s nedostatkem zaměstnanců a rostoucími náklady na samotné udržení provozů, které znamená vícenásobky až 30 %.

Ceny obilovin jsou momentálně stabilizované a mírně stoupají v souvislosti s vyšší světovou poptávkou po potravinách. U mléka se v říjnu

zastavil propad cen, ale v meziročním srovnání jde nápočtem již o velkou ztrátu, kterou bude dále prohlubovat uzavření sektoru HORECA. U cen vepřového a drůbežního masa a vajec dochází k poklesu cen zemědělských výrobců, a to i přes narůstající spotřebitelské ceny. Výrazný propad cen zaznamenal také sektor ovoce, zeleniny a brambor z důvodu přebytku na jednotném trhu, levných dovozů z okolních států a trvalým tlakem řetězců na

obchodování za podnákladové ceny. Ředitel úřadu Václav Suchan přítomné členy představenstva a předsedu dozorců rady informoval o dosavadním průběhu hospodaření AK ČR v roce 2020 a možnosti využití právních služeb pro členskou základnu a o žádosti vedení k poukázání mimořádného příspěvku členů na propagaci.

Úřad AK ČR

# Zjednání komoditní rady pro mléko a hovězí maso

*V pátek 23. října se uskutečnilo online jednání rady pro mléko a hovězí maso, kterého se zúčastnil také Jan Doležal, prezident AK ČR. Bylo konstatováno, že od ledna 2020 pokračuje propad ceny mléka placené mlékárnami na území ČR s tím, že v srpnu byla cena mléka na průměrné úrovni 8,16 Kč/l.*



Meziroční snížení srpnové ceny představuje 5,2 %. Kumulovaná cena od počátku roku do srpna se tak pohybuje na částce 8,53 Kč/l. Odhad ceny za září a říjen však naznačuje první letošní navýšení a očekává se, že i nadále by mělo docházet k mírnému růstu z důvodu vyšších plateb za složky mléka.

Produkce mléka v ČR meziročně vzrostla o 5,3 % a nákup do mlékáren je vyšší o 4,7 %. Tím roste i výroba mléčných výrobků kromě sušeného plnotučného mléka, kysaných výrobků a tvarohových dezertů a školního mléka. Ve spolupráci se SZIF a potravinovými bankami byla připravena informace pro subjekty zapojené do školních projektů v době uzavření škol. V zahraničním obchodě se

daří vývozu sýrů a tekutých mlék a smetan. V meziročním srovnání jsou však ceny mléka a hovězího masa oproti předchozím rokem výrazně nižší.

Zástupci chovatelů se shodli na výrazném navýšení ceny vstupů, a to vzhledem k nedostatku pracovníků z důvodu pandemie covid-19 a snížení cen zemědělských výrobců, a naopak navýšení cen spotřebitelských.

Současná cena tedy je hluboko pod náklady roku 2019 za trvalého růstu nákladů. I přes veškerou pomoc státu není tento rozdíl cen sanován a je zde tedy razantní požadavek na další posílení alokace i vlivem dopadů druhé složitější vlny pandemie.

Producers mléka a chovatelé masného skotu žádají o odpuštění sociálního pojištění alespoň na prvních 50 zaměstnanců u všech zemědělských firem, které nemohou přerušit ani omezit provoz a jsou významné pro výživu obyvatel. Většina podniků živočišné výroby přitom zaměstnává více než 50 zaměstnanců. Organizační zajištění provozů je v době karantén stále složitější a programy Antivirus A a B se jich většinou netýká a netýká. Komoditní rada zároveň apeluje, aby po dobu nouzového stavu byly zrušeny nebo alespoň omezeny zbytné úřední kontroly. Zároveň žádají o přípravu možnosti povinného nasazení studentů zemědělských škol k zajištění nepřetržitých provozů tam, kde by to už firmy z vlastních sil nevládaly. Žádají také o okamžité a maximální zjednodušení a zrychlení postupů pro přijímání zahraničních pracovníků.

Další možností pomoci je posílení co nejbližšího jarního kola PRV o maximum prostředků ze všech zdrojů včetně Fondu obnovy s požadavkem, aby po dlouhé době byl do tohoto kola opět zařazen dojný skot. Dle situace žádají stejně jako v jarním období o pomoc trhu (gastro a školní propad) s využitím posílení zásob SSHR. Aktuálně v reakci na deštivé počasí letošního roku a prodloužení sklizně a úbytku praceschopných zemědělců vlivem náklady by pomohlo prodloužení termínů na vývoz kejdy a digestátu alespoň do konce listopadu. Přítomní chovatelé a producenti se shodují, že zemědělci a potravináři patří do první linie jako například záchranné složky, a budou apelovat na MZe a vládu ČR s žádostí o pomoc.

Úřad AK ČR

# Praktické využití odrůd béru italského vyšlechtěných na pracovišti Genové banky ve VÚRV

*V říjnové první části článku jsme se věnovali významu odrůdy čiroku zrnového (*Sorghum bicolor* (L.) Moench), vyšlechtěné VÚRV s tím, že význam čiroku globálně neustále roste a vysoký potenciál využití vidíme i s ohledem na klimatické změny také v našem prostředí zemědělské výroby i následného potravinářského zpracování. V tomto pokračování se zaměříme na bér italský a vyhodnocení obou plodin.*

Bér italský [*Setaria italica* (L.) Beauv.], známý také jako senegalské, německé, maďarské nebo sibiřské proso, je druh pocházející z Číny, Indie a Malé Asie. Nejpravděpodobněji vznikl z béru zeleného [*Setaria viridis* (L.) Beauv.], který se i v současné době spontánně vyskytuje jak v Číně, tak i v Indii. V ČR se vyskytuje jako běžný plevelný druh v kukuřici. Rozdíl mezi planým druhem a kulturním je zřejmý ve zralosti, kdy u planého druhu zrno vypadává samovolně z lichočlasu, oproti tomu u kulturního druhu zůstávají obilky v plodenství. *Setaria italica* se vyskytuje ve dvou poddruzích, a to *Setaria italica* subsp. *italica*, bér italský (vlašský) pravý s používaným názvem čínského původu („čumíza“) z čínského jao-mi-tsa – česky (drobné zrno)

a *Setaria italica* subsp. *moharia* Alef ex Hegi, bér italský mohárový („mohár“).

Bér italský je velmi univerzální plodina. Je vhodná jak pro výživu lidí (zrno), tak pro výživu domácích a hospodářských zvířat (zrno, píce). Pro lidskou výživu se obilky musí v mlýnech „odslupkovat“, neboť plucha srůstá s obilkou. V literatuře se uvádí, že má bér vyšší výživovou hodnotu než rýže nebo pšenice. V Číně byly naměřeny hodnoty obsahu hrubých bílkovin (11,42 %) vyšší než u rýže, pšenice a kukuřice. Obsah a složení aminokyselin je vhodný pro lidské zdraví, ale jako většina obilnin má nízký obsah lysinu. Ve skutečnosti množství nepostradatelných aminokyselin nutných pro lidské zdraví, které

je přítomno v obilkách béru, je o 41 % vyšší než u rýže, o 65 % vyšší než u pšeničné mouce, a o 51,5 % vyšší než u kukuřice. Průměrný obsah tuku (4,28 %) je vyšší než u rýže nebo pšeničné mouce a je podobný s kukuřicí. Obsah sacharidů (72,8 %) je nižší než u rýže, pšenice a kukuřice. Velikost škrobových zrn se pohybuje v rozmezí od 0,8 až do 9,6 μm. Obsah amylozy a amylopektinu závisí na odrůdě. Bér italský je považován za ideální plodinu, resp. potraviny z něj vyrobené pro diabetiky. Obsah vitamínu A, B1 je 0,19 mg/100g, resp. 0,63 mg/100 g, překonávající rýži, pšenici a kukuřici; jeho obsah minerálů (Fe, Zn, Cu a Mg) je také vyšší než u rýže, pšenice a kukuřice, zatímco obsah Ca je podobný jako u rýže a pšenice. Bér italský je bohatý na selen a obsah vlákniny. Z mouky se připravují těstoviny, v Rusku bliny a pirohy. Bér je vhodný také pro dietu při celiakii, kdy je stanoven limit obsahu gliadinu v potravinách do 10 mg na 100 g sušiny vzorku. U béru je jeho hodnota 4 mg.100 g<sup>-1</sup>. Bér italský může být také využíván jako krmivo. Jeho sláma je ideální pro dobytek kvůli jeho vysoké výživné hodnotě (obsah bílkovin 6,0 %; jednoduché cukry 26,0 %; xylogen 24,2 %; fibrin 42,2 %, který je mnohem vyšší než u mnoha jiných plodin). Navíc sláma béru italského je relativně měkká a snadno stravitelná pro dobytek. Bér se sklízí na zeleno cca 7–10 dní před začátkem metání a na seno začátkem metání. Při kosení se nechává 8–10 cm vysoké strniště z důvodu lepšího obrůstání porostu béru. Sklizeň béru na siláž se provádí na začátku dozrání lat (ve voskové-mléčné zralosti semen).

V ČR se šlechtění provádí pouze ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby, v.v.i. (VÚRV, v.v.i.) v Praze. V Genové bance (GB), která je součástí VÚRV, v.v.i., se nachází kolekce genetických zdrojů béru. Pro jeho šlechtění je využívána selekce. Plodiny, jako jsou bér italský, čirok zrnový řadíme k plodinám s takzvanou rychlou C4 fotosyntézou, která se velmi dobře uplatňuje v podmínkách měničého se klimatu v ČR. Tyto plodiny lépe hospodaří



Ruberit – vhodná pícnina s bohatým olistěním

s vodou a zaručují stabilní výnosy a široké využití i při horších podmínkách (teple, suchu) v průběhu vegetace.

V roce 2014 byla udělena ochranná práva (č.47/2014) k odrůdě béru Ruberit a v roce 2017 odrůdě Rucereus (č. 40/82017). Obě odrůdy mají potenciál multifunkčního využití, pro zemědělskou praxi k využití pro tvorbu biomasy, ale i pro lidskou výživu (zrno) a výživu domácích i hospodářských zvířat (zrno, píče).

Detailnější popis odrůd ze zkoušek ÚKZÚZ je uveden níže. Odrůdy jsou popsány na základě zkoušek odlišnosti, uniformity a stálosti (DUS), kdy tyto popisy vykonává Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský v Brně. Obě prezentované odrůdy jsou vzájemně odlišné z pohledu ranosti a morfologie.

#### Charakteristika odrůdy Ruberit

Klíčnou rostlinu má silné antokyjanové zbarvení, rostlina je vysoká, tloušťka stébla je tlustá až velmi tlustá s malým počtem odnoží. Rostlina má střední až velký počet listů na hlavním stéble, list je dlouhý a široký. Nástup doby metání lichoklasu je střední, lichoklas je střední až dlouhý, velmi široký, mírně zakřivený a středně kompaktní. Barva plev zrna je světle hořčicově žlutá, zrno je kulaté, okrové barvy se střední hmotností tisíce semen (Obr. 1).

#### Charakteristika odrůdy Rucereus

Klíčnou rostlinu je bez antokyjanového zbarvení, rostlina je nízká až střední, tloušťka stébla je střední s malým až středním počtem odnoží. Rostlina má střední počet listů na hlavním stéble, list je střední a široký. Rostlina je v nástupu do fáze metání velmi raná. Lichoklas je dlouhý, široký až velmi široký se silným zakřivením. Lichoklas, jeho kompaktnost je řídká až střední. Barva plev zrna je krémově žlutá, zrno je kulaté, barvy zlatavě žluté. Hmotnost tisíce zrn je vysoká (Obr. 2).

#### Využití v našem prostředí

Největší pěstitelský potenciál ve využití odrůd béru italského Ruberit, Rucereus a čiroku zrnového odrůda Ruzrok pro podmínky českého zemědělství je jako suchu odolné strniskové meziplodiny. V posledních letech dochází v důsledku časnějších termínů sklizně zrnin vyvolaných především nedostatkem vody ke vzniku delšího meziporostního období vhodného pro pěstování strniskových meziplodin. Posunutí termínu výsevu meziplodin mnohdy již do července či začátku srpna je jednoznačně spojeno s prodloužením období využití slunečního záření a s nárůstem délky periody s vyšší teplotou vzduchu a půdy. Časnější termíny výsevu rovněž prodloužují dobu vegetace strniskových meziplodin na základě oddálení ukončení růstu porostů s příchodem nízkých teplot či přizemních mrazíků. Na druhou stranu se prodloužuje období vegetace,



Porost rané odrůdy Rucereus

### Meziplodinové směsi do suchých oblastí s využitím čiroku zrnového a beru italského

Název směsi	Složení směsi	Zastoupení (%)	Doporučené setí	Cena (Kč/kg)
Čirok se svazenkou	Čirok Ruzrok	80	do 10. 8.	67
	Svazenka vrat.	20	Výsevek 10–15 kg	
Čirok s bérem	Čirok Ruzrok	70	do 10. 8.	62
	Bér italský	30	Výsevek 10–25 kg	
	Ruberit, Rucereus	–	–	
Fumigační	Ředkev olejnatá antinematocidní	30	do 31. 8.	65
	Hořčice bílá	60	Výsevek 10–15 kg	
	Čirok Ruzrok	10	–	

kde je limitujícím faktorem voda. Kombinace vyšších teplot vzduchu a půdy při současném vysokém riziku působení vodního stresu na rostliny po delší dobu vegetace je důvodem pro hledání nových druhů využitelných jako strniskové meziplodiny, především ve skupině rostlin s C4 typem fotosyntézy. Výše jmenované odrůdy čiroku a béru velmi pozitivně reagují na teplý průběh počasí a vykazují rostoucí dynamiku produkce biomasy i při nižší míře dostupnosti vody. Jejich využití však není spojeno jen s produkcí nadzemní biomasy, ale nabízejí i velmi dobré prokořenění půdy a produkci nadzemní biomasy. S narůstající výškou porostů a dostatečnou produkcí nadzemní biomasy lze uvažovat o využití meziplodiny pro produkci biomasy, např. pro krmení hospodářských zvířat. Využitelnost těchto druhů je rovněž spojována s možností omezení rozvoje chorob a škůdců jak na základě přímého alelopatického působení, tak na základě působení chemických látek uvolňujících se z mrtvé biomasy rostliny. Porosty výše jmenovaných odrůd vytvářejí v letním období také úkryt pro poletující

(koroptve, bažanti, zajáci) a v době květu, tj. přelom července a srpna, zvláště čirok Ruzrok se stává velkým lákadlem pro včelstva. Přínos zmiňovaných odrůd pro zemědělskou praxi a ochranu životního prostředí byl v roce 2019 na 46. ročníku mezinárodního agrosalonu Země živitelka oceněn hlavní cenou „Zlatý klas s kytičkou“.

*Text a foto Ing. Jiří Hermuth, Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i., Praha 6 – Ruzyně, tel. 702 087 673, hermuth@vurv.cz*  
 Článek vznikl za podpory Ministerstva zemědělství, institucionální podpora MZe – RO 0418  
 Literatura je k dispozici u autora článku.



**VÚRV**  
 Výzkumný ústav  
 rostlinné výroby

Poznatky pro udržitelné zemědělství



# Konopí seté jako šance pro výrobu řady užitečných výrobků

*Pokud jezdíte po státní silnici Praha–Písek, určitě jste zaznamenali na blízkých polích mezi obcemi Chraštica a Zalužany vám možná neznámou rostlinu. Hustý provoz v tomto směru ale nedovolí na silnici zastavit a jít se na ni podívat.*



Václav Říha v kanceláři

Na vysvětlenou tedy uvádím, že jde o konopí seté, nikoliv však o léčebné, ke kterému se váže celá řada předsudků, ale o jeho technické odrůdy. Jeho anglický název se také dostal do názvu rodinné firmy HEMP PRODUCTION CZ, s.r.o. majitele Václava Říhy. Tomu hustý provoz na státní silnici dosud vyhovuje. Je totiž také provozovatelem na ní ležící čerpací

stanice v obci Chraštica, kde má i kancelář a podnikovou prodejnu. A zde jsme se také sešli k rozhovoru o výhodách a problémech pěstování konopí setého.

## Čerpací stanice a zemědělství. Jak to jde dohromady?

Vždy jsem se věnoval mechanizaci, strojům, servisu a jako konička jsem měl hledání obnovitelných zdrojů energie. Po listopadové revoluci jsem se rozhodl postavit něco, co do té doby chybělo a co mělo být pohromadě: prodej pohonných hmot, ubytování, servis aut a prodejnu potravin. Shodou náhod jsem se tak dostal i ke konopí setému. To je jedním z nejstarších zdrojů potravy a textilních vláken. Na rozdíl od léčebného konopí, pěstovaného pro květ ve sklenících, se konopí seté pěstuje na polích za účelem produkce vláken a semen. Plodina dorůstá běžně výšky 3,5–5 metrů. I proto jsem začal shánět informace návštěvami různých pěstitelů v celé Evropě, hlavně o způsobech jeho sklizně. V Německu jsem objevil obilní kombajn DeutzFahre s upravenou lištou, který jsem koupil. Tento kombajn v jedné operaci stonky poseká a zkrátí na cca 60 cm. Zároveň provede výmlat semene. Na poli zůstává strniště vysoké 20 cm, které zaořádáváme, abychom vrátili do půdy organickou hmotu. Tím jsem položil

nejen základ sklízecí techniky konopí setého ve vlastní firmě, ale také ve službě ostatním pěstitelům. V roce 2005 jsem pak založil firmu HEMP PRODUCTION CZ, s.r.o. a v roce 2006 začal s pěstováním konopí setého v Chrašticích na výměře 6 hektarů. Konopí setému svědčí polohy do 450 m n. m., kde dobře dozraje. Dnes tuto plodinu pěstují na celé výměře vlastních pozemků, tj. 40 hektarů. Jiné plodiny s výjimkou pšenice ozimé na 10 hektarech z důvodu střídání plodin v osevním postupu nepěstují. Na jednom pozemku pěstujeme konopí seté dokonce již 14 let!

## Kdo je dodavatelem osiv?

Osivo bereme od společnosti Agritec Šumperk. Letos jsme pěstovali v rámci našeho projektu tři odrůdy. Většinou se pěstují odrůdy např. USO-31, Finola, Futura. Ve Společném katalogu odrůd druhů zemědělských plodin EU pak je k dispozici přibližně 65 odrůd konopí setého. Většinou se jedná o odrůdy maďarské, polské nebo francouzské provenience. V současné době je u konopí setého možnost získat dotaci na osivo v řádku 100 tisíc korun na tunu osiva, dále využíváme běžné dotace na půdu SAPS.

## Je konopí seté náročné na ochranu proti škodlivým činitelům?

Obecně lze říci, že rozhodujícím vlivem na ochranu proti škodlivým činitelům je správná volba účelu pěstování. Výsevek osiva může být 25, 40 nebo i 60 kg/ha, čili buď na semeno,

## Výhody pro pěstitele konopí setého

Ve prospěch rozšíření pěstování konopí setého v České republice hovoří tyto argumenty:

- uplatnění stonky i semene
- dotační titul na osivo a půdu
- nenáročná ochrana proti škodlivým činitelům
- biodiverzita v krajině
- zabraňuje erozi a vylehčuje půdu
- rostoucí zájem zpracovatelského průmyslu (potravin, barvy, izolace, textil)
- rostoucí zájem spotřebitelů o zdravou výživu



Konopné cereální zlatáčky s chilli – vítěz soutěže „Zlatý klas 2019“



Společnost Hemp Production CZ provozuje i čerpací stanici v Chrašticích

nebo stonek, nebo i obojí. Díky velmi rychlému růstu konopí setého v dubnu a začátkem května při dostatku vláhy není s plevelem problém, protože vysoké rostliny je brzy samy udusí. Až dosud jsme neměli problémy s ochranou proti houbovým chorobám. Ve vlhkém ročníku však mohou být výskyty plísně šedé [Botrytis spp.] v nažkách. Ochranu proti škůdcům řešíme oseváním postupem s intervalementem 5–6 let pozemku bez konopí.

#### Jaký je optimální termín sklizně?

Vegetační doba konopí setého je 120 dnů. Optimální termín sklizně semen je tehdy, když tzv. první patýrko na květu vypadne. Mnohé nám naznačují i ptáci, jakmile se jejich hejna začnou objevovat nad polem, máme další prokazatelný signál. Problémem konopí však je velký klas a jeho postupné dozrávání. Platí tedy, že pokud jsou semena ze 70 % zralá, nastává ta správná doba ke sklizni. Při 75 % zralosti již dochází ke ztrátám vypadáváním semen. Nejčastěji bývá sklizeň na přelomu srpna a září. Záleží také na odrůdě a průběhu počasí během vegetace. Pokud by se konopí pěstovalo pouze pro stonek, bylo by možné začít sklizeň již v červenci. V takovém případě je vlákno jemnější a kvalitnější. Po vlastním posekání ponecháme stonek na poli přirozeně vyrostit a uschnout. Jakmile jeho vlhkost klesne na 12–14 %, sbalíme ho do balíků. Diametrálně jiný postup je u semene. To musí být nejpozději do 3 hodin po vymlácení vyčištěno a provětráváno. Jeho vlhkost od kombajnu bývá 25 %. V hale se dosušuje na 7 % vlhkosti a posléze

se uskladní v kontejnerech. V žádném případě nesmí dojít k jeho zapaření. Při skladování se potom musí udržovat chlad a nízká vlhkost.

#### Konopí seté pěstujete na vlákno nebo na semeno a jaká je jeho další cesta ke spotřebitelům?

Pro všechny české pěstitele je ekonomicky nejvýhodnější pěstovat konopí seté pro oba účely, tedy na stonek i semeno. Konopná

semena mají vysoký obsah esenciálních omega-3 a omega-6 mastných kyselin, vitamínů, proteinů a minerálů. Ale také nízké procento nasycených tuků. Konopné semeno tedy můžeme s klidem zařadit k nejvýživnějším potravinám vyhovujícím trendům moderní výživy. My jsme se proto rozhodli pro vlastní zhodnocení produkce a dodáváme na trh výrobky pod našimi značkami: Pekárna Hemp (cereální a konopné sušenky, laskonky,



Výroba laskonek v pekárně



Čokolády s konopným semínkem

makronky), Hemp Production (potravinářské výrobky – panenský olej, loupané a neloupané semínko, mouka, těstoviny, cukrovinky, čaj), Hemp Fortis (konopná kosmetika – masti, mýdla), Naturol (lazurovací laky s konopným olejem a napouštěcí oleje). Ve vývoji jsou nyní konopné emailové barvy. A také konopná tyčinka. V naší pekárně pečeme i korpusy pro cukrářské výrobky.

Celý sortiment našich vlastních výrobků z konopí setého představuje přibližně 40 výrobků. Takto početný sortiment si můžeme dovést vyrábět i díky tomu, že máme vlastní lisovnu, loupárnu i pekárnou, plničku či etiketovačku. Pro velkoobchodní semena balení vakuujeme. Odběratelem je například firma Zeelandia, čokoládovna Carla nebo prodejny zdravé výživy. Čokolády s konopným semenem jsou vyráběny na základě mého podnětu využít loupané konopné semínko právě i trochu netradičně v této pochoutce. Veškeré uvedené výrobky je možno zakoupit v prodejně naší čerpací stanice. Prodej realizujeme i na našem e-shopu, který naleznou

čtenáři na [www.ekonopi.cz](http://www.ekonopi.cz). Jsme hrdí, že výrobek „Konopné cereální zlatáky s chilli“ byl v roce 2019 oceněn jako první konopný výrobek Zlatým kladem na výstavě Země živitelka v Českých Budějovicích.

Naše výroba i zpracování semene běží celý rok. Včetně pekární firma zaměstnává 10–12 lidí. Pro vlastní výrobu potravin a potravinových doplňků dokážeme zpracovat celou naši produkci semen a získáváme pro naše potřeby také úrodu od ostatních pěstitelů. K dispozici je nyní nový termosklad, který vyhovuje všem náročným požadavkům na skladování i zpracování konopného semene. Dokážeme zpracovat i semeno, které se z jakéhokoliv důvodu nepodaří kvalitativně udržet pro potravinářské zpracování a v tomto případě ho využijeme právě pro výrobu konopných barev.

#### Jaké jsou další možnosti využití produkce konopí?

Z převážné části výlisků vyrábíme mouku o vysoké hodnotě proteinů. Mouka se přidává do pečiva v množství přibližně 10–15 %.

## Jak dál s konopím?

Václav Říha má životní zájem pěstování konopí setého a jeho renesanci dotáhnout do optimálních rozměrů s jeho všestranným využitím. S firmou HEMP PRODUCTION CZ, s.r.o. spolupracují nejen jednotliví pěstitelé, ale také univerzitní a výzkumná pracoviště (Masarykova univerzita Brno, Jihočeská univerzita, VŠCHT Agritec Šumperk, VÚRV, VÚZT, VÚPP). Význam konopí pro potravinářský, automobilový, textilní a stavební průmysl v současnosti stále roste. Nejsou to jen známé konopné provazy, ale nově také konopný beton a konopná izolace. Bylo by záslužným činem, kdyby se všichni spojili a společně s poradním sborem Ministerstva zemědělství prosadili realizaci pilotního projektu. Nenáročná plodina nabízí mnoho příležitostí nejen zemědělcům, ale i potravinářům, zpracovatelům a spotřebitelům. Využijeme ji? Nadšence, propagátora, experimentátora i výrobce zde již v podobě Václava Říhy máme. Kdo se připojí a kdo jeho úmysl podpoří?

Úspěch prodeje mouky v určitém množství je tak přímo závislý na množství vyrobeného konopného oleje. I proto je třeba vyvolat u spotřebitelů zájem o používání konopného oleje. Výlisky ale prodáváme i pro výživu domácích mazlíčků.

Současný trend používání recyklovatelných materiálů samozřejmě nahrává i použití konopných vláken. Další možnosti jsou i pazdeřové desky, výrazně lehčí a pevnější než desky pilinové. Z vlákna lze vyrábět i textilní oděvy, zateplovací rohože, lana a provazy, plasty atd. Zdá se, že si to již uvědomuje zahraniční konkurence a snaží se prosadit na českém trhu. I proto jsem nyní založil Český konopný ústav, který se s účastí správní a dozorcí rady bude starat o ochranu, výzkum i pěstování konopí setého v ČR, a tedy primárně našich národních zájmů. Současná výměra konopí setého v ČR je přibližně 500 hektarů.

Pro vaši představu bych rád uvedl konkrétní příklad. Firma Juta Turnov pro účely výroby zateplovacích rohoží a izolačních pásů specifikovala na trhu požadavek na dodávku až 100 tun konopného nebo lněného vlákna. Konopné vlákno se dá použít i do protihlukových stěn, jsou pevnější, lehčí a ekologičtější než klasický beton a hlásí se nám další výrobci s požadavky na dodávku vlákna.

#### Máte vlastní tírnu?

Kromě jedné malé tírny na Rakovnícku, stále nejen já, ale nikdo v ČR žádnou jinou tírnu nemá. Přitom ta by mohla sloužit nejen pěstitelům konopí setého, ale také lnu. Z Polska jsme koupili jednu použitou tírenskou linku s šířkou 110 cm české výroby a tu se nyní vlastními silami snažíme rozjet. Pokud se nám podaří sehnat cca 2 mil. korun na chybějící díly k lince, halu, či vzduchotechniku, tak se naše tírna zprovozní. Bohužel na nákup nového, výkonného stroje mně již finance nezbývají. Ostatně vše, co se zde až dosud udělalo kolem pěstování, výzkumu, vývoje konopných výrobků, apod. nás stálo již 50 mil. Kč, které ale nejsou nikde vidět.

Bez velkého přehánění je neexistující tírna limitujícím faktorem dalšího rozšíření pěstování konopí setého v České republice. V současné době pro plně funkční tírnu po stránce objemové i energetické by bylo potřeba vypěstovat 9 000 tun stonku konopí setého. To představuje výměru 1 200–1 500 hektarů plodiny. To vše, včetně nákupu tří sklízecích kombajnů a kompletní belgické tírny, představuje náklad 60 mil. korun. V každém případě by bylo ku prospěchu všem zemědělcům, ale i potravinářům a dalším zpracovatelům konopí setého založit, realizovat a hlavně financovat pilotní projekt, který mám již zpracovaný včetně všech potřebných podkladů. Věřím, že se to podaří!

Text a foto Ing. Michal Vokřál, CSc.





**Radostné  
Vánoce**

**Přejeme Vám klidné prožití  
vánočních svátků, pevné zdraví  
a hodně úspěchů v novém roce 2021.**

Děkujeme Vám za přízeň a těšíme se na další spolupráci.  
Jiří Havelka, ředitel RENOMIA AGRO

 **RENOMIA**  
AGRO

**Vždy ve Vašem zájmu.**



# Kritické a nekritické myšlení

*Žijeme v době polarizace společnosti, navíc neochoty skutečně myslet, a proto i neschopnosti vést normální dialog, který je charakteristický pro demokracii. Sice jsme vstoupili do období adorace zdravého selského rozumu, kterým se leckdo ohání, nejvíce politici a další top manažeři, ale z jeho inflace se stal ze všeho nejvíc klacek na protivníky, přitom je hroblem smysluplné debaty. Je to proto, že to, co „vědí všichni“, co je každému přeci jasné, to je něco, co se má samo sebou a není to třeba studovat.*



Ale v dnešních poměrech je to spíše příklon ke společenské iracionalitě, spíše to pomoci politického marketingu k marketingové manipulaci. Populistický marketing je jednou z mnoha příčin dnešní krize. Tlak na stále rychlejší informování způsobuje povrchnost zpravodajství. Přesto stále existují ještě investigativní novináři, kteří se zabývají hlubší analýzou informací a metody klamání odhalí za nás. Je jich však, bohužel, čím dále méně. Není totiž o ně, ze známých důvodů, v těch nejvyšších patrech politiky zájem a málokdo je tedy chce financovat.

Dnes žijeme jednak v době nerovnováhy, jednak v době velmi efektivních forem (obalů), přehlášujících naše vnímání hodnoty (obsahu). Bohužel forma zcela vítězí nad obsahem. Pak mnoho věcí kolem nás má spíš nějakou formu. Ale pokud musíme hledat novou rovnováhu, přitom jde o bezprecedentní proces,

tak jen s formou, čehož jsme denně svědci, nemáme šanci v budoucnu uspět. Proto dnešní hlavní komoditou musí být znalosti (obsah). Už nejsme ve světě informací, musíme být ve světě znalostí, jak říká prof. Milan Zelený. Současný společenský systém je založen na dravosti, bezohlednosti a individualismu, je patologický a přitahuje lidi podobně osobnostně postižené, tzv. psychopaty, resp. lidi s rysy psychopata. Zdá se, bohužel, že psychopatické myšlení, chování, jednání, populismus atp. určitá část populace obdivuje, což by bylo lze doložit volebními preferencemi např. při volebních kláních. Dobrý marketér dnes ví, co má a co nemá hodnotu a jak takovou hodnotu dodat něčemu, co jí vůbec nemá. Toto rozpoznat velmi úzce souvisí se schopností kritického myšlení.

Dnes je to v zásadě tak, pokud se budete chovat pyšně, nadutě, přehlíživě, populis-

ticky atp., pak lidé, bohužel, usoudí jen dle formy, že jste důležití, mocní a kdovíco ještě. O takovýchto osobnostních charakteristikách lze říci, že se projevují kontrastem vůči pozadí. Uvádí se např., že osoba s těmito rysy nemá vůbec svědomí, v jeho chování dominuje manipulace, má zbytečnou potřebu chovat se vůči lidem ne zrovna přátelsky atp. A pokud jsou tito lidé ve vysokých funkcích, v době řešení nerovných společnosti všeho druhu, je to dnes ta nejhorší možná výbava pro společnost.

Důvody, proč dnes tak frčí zdravý/selský rozum, jsou zhruba dva. Jednak je to projev nostalgie po starých dobrých časech. Navíc se selský rozum opírá o empirickou realitu, která je snadno uchopitelná. Svět je ale čím dál více složitější a tzv. zdravý rozum je jakási berlička, jak se tvářit, že to tak není. A jednak je to spojeno s nástupem populismu, když rétorika populismu vydělává na umělém rozdělování společnosti, a to na moudrý lid a zrádné elity, které mají své experty. Na rozdíl od tohoto se lid opírá o zdravý selský rozum.

Floskule o zdravém rozumu, která má ale gigantický potenciál pro svůj podvědomě sympatický výraz, je zjevně ideální metodou, jak představit politika jako vzor pozitivní racionality vyvěrající z prostého lidu, a protivníka pak jako škůdce či někoho, kdo má v hlavě „píliny“. Dále, pokud je rozum zdravý/selský, je universálně prodejný. Vždyť kdo by nechtěl patřit do tohoto hezkého kolektivu, prostého, a tudíž jaksí lepšího lidu. A za třetí je to argumentační faul. Je velmi snadné prohlásit, že máte zdravý rozum, a kdo dokáže, že nikoliv. Koneckonců je to klacek všude tam, kde dochází argumenty či schopnost cokoli vysvětlit. Je to vždy mnohem snazší než v demokracii důležitá snaha vysvětlit složité problémy. To vše je v současnosti úrodná půda pro nebezpečný jev, který může být až toxický.

K eliminaci psychopatů může (bude) docházet, pokud bude odzvánět tradičnímu hierarchickému uspořádání firem a začnou se prosazovat tzv. agilní metody řízení, které jsou založeny na týmové spolupráci, bourající stereotypy ve firmách. Agilní metody jsou určeny pro definovanou skupinu, které představují

týmového ducha, inovativní postupy a zejména angažovaný přístup tolik potřebný pro rozvoj a vzestup společnosti. To může být pro část firem inspirativní.

Hlavním přínosem je pak orientace na zákazníka a možnost učit se z chyb (psychopát na chybu vypočítavě čeká, aby z ní osobně profitoval). Existuje pár pravidel, při jejichž dodržování je agilní tým velmi efektivní – učí se z chyb, vizualizuje své myšlenky, konstruktivně se rozvíjejí nápady ostatních, nestačí věci říkat, ale aktivně dělat, nebojí se někdy i divokých myšlenek a řešení atp.

#### Toxicita selského rozumu

Zdravý selský rozum je ve skutečnosti toxický (jedovatý) pojem, na který se dnes tak přísahá, není to ale skutečný rozum, ale jen jakási empirie. Ta sice stačí na jednoduché operace, ale obvykle nestačí na závěry o čemkoli složitějším. Řada lidí tvrdí, že pojem antropocén je blud a za současné negativní změny nenese nejmenší odpovědnost člověk, protože tyto

změny jsou cyklického charakteru. Pomiňme škody způsobené dlouholetým neřešením tohoto problému na ekosystém, ale tito „experti“ dokonce prohlašují, že na změnu klimatu si stačí vzít o svetr více či méně. Tedy

**Pokud je rozum zdravý,  
je universálně prodejný.  
Vždyť kdo by nechtěl  
patřit do takového  
hezkého kolektivu.**

to, co se označuje za zdravý rozum, je jakási směs dílčích omezených poznatků, předsudků a tendencí vnímat jen argumenty, které potvrzují náš vlastní názor, a nikoli to, co ho zpochybňuje. Rozumu v tom věru moc není, přitom to klidně tvrdí univerzitní profesor.

Ze zdravého rozumu se pak paradoxně stává heslo, za které se lidé schovávají, protože je osvobozuje od kritického myšlení o složitých problémech, umožňuje jim ignorovat jiné náhledy a ospravedlňovat si vlastní předsudky. V tomto módu řada mluvčích se dnes často hájí etickými tématy, ale přesto vykonávají pravý opak. Můžeme proto skončit tím, že např. boj proti korupci, hrabošům a erozi atp., funguje jako kamufláž pro krytí utajených aktivit, jednoduše řečeno, zpravidla, jak nás učí historie, ohánění „pravdou“ slouží k zamaskování lži. Signálů nedůvěryhodnosti obecně je dnes již značné množství. Množství „pravd“ je jen jedna z metod, jak vytvořit zmatení hodnot. Druhou neméně oblíbenou, je metoda „smradlavé bomby“, tedy výroba skandálu formou špinění konkurentů. Obé je převzato z arzenálu minulého režimu a skvěle funguje i dnes.

*PhDr. Ing. Jaroslav ŠUBRT, MBA  
Senior konzultant, poradce CEO  
spol. TOP-EXPO*

## Jednání komoditní rady pro drůbež a vejce

*Ve čtvrtek 5. listopadu se uskutečnilo online formou přes MS Teams jednání komoditní rady pro drůbež a vejce při Agrární komoře ČR s účastí Jindřicha Fialky, náměstka ministra zemědělství pro řízení sekce zemědělství a potravinářství.*

Jednání vedl Zdeněk Štěpánek, předseda komoditní rady, který v úvodním slovu zhodnotil současnou situaci v sektoru v této nelehké situaci a poděkoval všem přítomným za spolupráci. Náměstek Fialka taktéž poděkoval členům komoditní rady za aktivitu a spolupráci se MZe a zároveň poděkoval prvovýrobčům drůbežního masa a vajec za dodávky zmíněných komodit, které směřovaly do tržní sítě ve stálých objemech a bez výpadků. Dále pan náměstek, jako člen Ústředního krizového štábu, seznámil přítomné i s aktuální situací a vládními nařízeními týkajícími se zemědělců a potravinářů včetně stručného představení podpory Agricovid pro potravináře a zemědělce, kteří dodávají do „gastro sektoru“ a kvůli jeho současným uzavřením čelí výraznému propadu tržeb. Společně s Miroslavou Czetmayer Ehrlichovou, ředitelkou Odboru zemědělských komodit, vysvětlil možný pozitivní vývoj výplaty národních dotačních titulů v tomto roce a krátce pohovořil o rozpočtu na příští rok. Jednání se nově účastnili také zástupci Státního zemědělského a intervenčního fondu a Ústavu zemědělské ekonomiky a informací, což předseda komoditní rady a přítomní členové oceňují, jelikož do jednání vnáší další pohled, informace a tím i efektivitu.

Bohumil Belada, viceprezident Agrární komory ČR, představil Radě aktuální vývoj vyjednávání

ke Společné zemědělské politice a stanoviska Evropské rady a Evropského parlamentu. Dalším tématem jednání byla diskuze k osobnímu oslovení senátorů ohledně podání pozměňovacího návrhu k zákonu, kterým se mění zákon č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů, a zákona č. 634/2004 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů. Přítomní zástupci chovatelů se shodli o nezbytnosti podání pozměňovacího návrhu řešícího kompenzace pro chovatele nosnic formou zaslání dopisu všem senátorům ohledně k podpoře tohoto stanoviska.

Jednání se bohužel nemohl účastnit zástupce Státní veterinární správy, ale jeho příspěvek byl zaslán elektronicky a předseda rady s ním členy seznámil. Šlo o téma narůstající řady případů výskytu aviární chřipky v Evropě v posledních dvou týdnech. Z podaných hlášení je zřejmé, že již nastalo období zvýšené cirkulace viru na území Evropy a tím i zvýšeného rizika zavlečení nákazy do chovů drůbeže. Informace o výskytu ptačí chřipky jsou pravidelně aktualizovány na webu Státní veterinární správy: <https://www.svscr.cz/zdravi-zvirat/ptaci-chripka-influenza-drubeze/vysocepatogenni-aviarni-influenza/>. Dalším diskutovaným tématem byl národní programy

tlumení salmonel. Bylo konstatováno, že ve všech kategoriích zařazených do programů k eradikaci salmonel v roce 2020 došlo k nárůstu prevalence sledovaných sérotypů, který zejména u nosnic pro produkci konzumních vajec nemá v předchozích letech obdoby, což může být dáno i přechodem na podlahové chovy nosnic. U výsledků monitoringu salmonel a kamylobakterie na drůbežích porážkách u kuřat chovaných na maso a krůt došlo v prvním pololetí 2020 k mírnému poklesu oproti loňskému roku. Předseda KR z tohoto důvodu apeluje směrem k chovatelům na maximální dodržování zvýšené biologické bezpečnosti.

Závěr jednání byl věnován informacím o vývoji trhu. Produkce vajec, drůbežního masa a násadových vajec je většinou na hranici rentability a hluboce pod výrobními náklady z důvodu, že je zde trvalý tlak maloobchodu na nízké výkupní ceny a také vzhledem k realizaci levných dovozů z okolních států. Přítomní chovatelé se shodují, že bez národních podpor by tuzemský sektor nebyl schopen existovat. Poděkování zástupcům Ministerstva zemědělství tedy patří také za dosavadní kroky k podpoře živočišné výroby.

*Ing. Gabriela Dlouhá, Ph.D.  
tajemnice Agrární komory ČR*



# Svatomartinská husa a produkce drůbeže v ČR

*Husa domácí patří mezi nejstarší domestikovanou drůbež. Někteří archeologové datují počátky jejího chovu v Evropě již do mladší doby kamenné.*



Pečená husa s přílohou (knedlíky nebo bramborové placky) patří mezi zaručené speciality tuzemské kuchyně a je také nedílnou součástí tradic spojených se zimním obdobím, tedy svátkem sv. Martina (svatomartinská husa) a později Vánoc jako svatoštěpánská husa. V souvislosti s trendem posledních let využívají co nejvíce lokální suroviny přibývá obchodníků, kteří nabízejí na sváteční stůl husu z českých chovů. Pro chovatele jsou svatomartinské slavnosti vrcholem sezóny a jeden z hlavních zdrojů příjmů.

Letošní rok je kvůli probíhající pandemii koronaviru jiný. Vzhledem k jarním omezením se na trzích prodávalo méně housat, což byl pro chovatele problém. V České republice vylíhla housata totiž primárně nesměřují na export, ale jsou vykrmována spíše u malochovatelů a tradičních menších výkrmců hus, kteří mají již své stálé odbytové kanály. Vzhledem k tomu, že druhá vlna pandemie a také druhá vlna omezení probíhá na podzim, kdy se obvykle prodávají na trzích husy vykrmené, dojde pravděpodobně k výpadku i nyní. Velký

problém zaznamenává sektor HORECA, který doposud lákal zákazníky na svatomartinské hody. Vzhledem ke spojitosti s oslavou mladých „svatomartinských“ vín, kterým se říká české „beaujolais“, si zákazník bude muset nejspíše svatomartinskou husu společně se svatomartinským vínem letos vychutnat v kruhu rodiny.

„V letošním roce bylo u nás vylíhnuo 170 863 ks, tedy asi o 5 000 ks méně než vloni. Husy jsou v ČR chovány v 50 hospodářstvích a počet vylíhlých kuřat má stagující trend,“ uvedla předsedkyně Českomoravské drůbežářské unie Gabriela Dlouhá. Drůbeží maso zaujímalo svou spotřebou 28,7 kg na osobu v minulém roce druhé místo a každoročně spotřeba mírně stoupá. Zaujímá druhé místo za vepřovým masem v porovnání s ostatními druhy mas. Velká obliba drůbežního masa mezi spotřebiteli je dána jeho dietní povahou, ale také snadnou kuchyňskou úpravou a dostupnou cenou. Soběstačnost ve výrobě drůbežního masa se pohybuje okolo 65 %.

„Tuzemské porážky chladí drůbeží maso výhradně vzduchem, což neplatí o chlazeném masu z některých okolních států, které do ČR drůbeží maso exportují za výrazně podnákladové ceny. Vzhledem k nelehké situaci pro chovatele hus a také pro producenty vína bychom byli rádi, aby zákazník ještě více než kdy jindy preferoval domácí produkci, a to nejen na pultech supermarketů. Prodej ze dvora, případně online prodej, je stále možný a v tomto roce představuje dobrou alternativu pro všechny potravinové patrioty a všechny, kteří oceňují kvalitu a bezpečnost českých potravin,“ dodává prezident Agrární komory ČR Doležal.

Problematickými zůstávají opakující se záchyty například polského drůbežního masa, které je kontaminováno bakterií salmonelózy. Velkému tlaku čelí chovatelé drůbeže z důvodu nízkých cen zemědělských výrobců. Přední šéfkuchaři doporučují drůbeží maso vybírat chlazené a zástupci Českomoravské drůbežářské unie a Agrární komory ČR doplňují a apelují na zákazníka, aby preferoval tuzemskou produkci a podpořil tuzemské chovatele drůbeže v této nelehké době.

Ing. Gabriela Dlouhá, Ph.D.  
tajemnice Agrární komory ČR

## Vývoj stavů jednotlivých kategorií drůbeže v ČR (v tis. ks)

Rok	Kuřata na chov	Kuřata na výkrm	Slepice	Kohouti	Husy	Kachny	Krůty	Drůbež celkem
2010	2 755	14 884	6 216	187	19	402	376	24 838
2011	2 932	11 320	6 137	188	18	289	365	21 250
2012	2 686	11 824	5 355	242	15	249	320	20 691
2013	3 364	11 693	7 243	233	20	272	440	23 265
2014	2 155	11 508	6 756	237	18	393	396	21 464
2015	2 820	12 121	6 297	245	19	590	416	22 508
2016	2 658	11 435	6 116	212	20	498	374	21 314
2017	2 552	10 938	6 836	261	18	550	340	21 494
2018	2 896	11 283	7 990	260	20	781	344	23 573
2019	2 392	11 609	7 582	261	20	768	347	22 979
2020	2 850	11 731	8 502	258	22	598	304	24 247

Pramen: ČSÚ – Soupis hospodářských zvířat k 1. 4.

# Sbírka AK ČR na pomoc potřebným skupinám spoluobčanů

*Agrární komora České republiky v období jarního nouzového stavu vyhlásila veřejnou sbírku s cílem finanční pomoci zařízením, která pečují o pandemií zvláště ohrožené seniory, nemocné a hendikepované spoluobčany.*

Sbírka byla povolena Osvědčením KUOK 40935/2020 Krajského úřadu Olomouckého kraje od 6. dubna 2020 a ukončena 15. května 2020. Účetní administrace sbírky bude ukončena k 31. 12. 2020.

Dárci poukazovali finanční příspěvky dle vlastního uvážení na transparentní účet č. 292900456/0300 zřízený u ČSOB. Bylo shromážděno celkem na 1 740 000 Kč od 151 dárců. Celkový přehled financí ve struktuře dle krajů přikládáme v příloze a jmenovitě je k dispozici na úřadě komory. Finanční prostředky shromážděné od dárců z jednotlivých krajů byly následně převáděny postupně na vybrané domovy pro seniory v těchto krajích. Celkem se jedná o 34 domovů pro seniory napříč Českou republikou a jejich seznam je ve druhém příloženém přehledu.

Finance byly převedeny po uzavření darovací smlouvy dárcem, tedy AK ČR, na účet obdarovaného, což jsou jmenované domovy pro seniory s doporučením, aby takto poukázané prostředky byly přednostně použity na

nákup kvalitních potravin od českých výrobců potravin daného kraje. Agrární komora České republiky děkuje touto cestou všem dárcům, zemědělcům, lesníkům, potravinářům a všem dalším subjektům za finanční příspěvky a domovům pro seniory za spolupráci při uplatnění darů z této sbírky.

Sbírka primárně pomohla té skupině obyvatel, kterou pandemie postihuje nejvíce. Přejeme jim tedy vedle finančního příspěvku také společně pevné zdraví a pohodu.

*Ing. Jan Doležal, prezident AK ČR  
Ing. Václav Suchan, ředitel úřadu AK ČR*

Účet 292900456/0300	
Kč dárce dle krajů	Kč
soukromé osoby	44 114,00 Kč
Středočeský kraj	758 250,00 Kč
Jihočeský kraj	162 170,00 Kč
Vysočina	134 705,00 Kč
Pardubický kraj	118 606,00 Kč
Olomoucký kraj	96 100,00 Kč
Jihomoravský kraj	80 886,00 Kč
Moravskoslezský kraj	72 140,00 Kč
Plzeňský kraj	68 000,00 Kč
Ústecký kraj	66 500,00 Kč
Zlínský kraj	57 585,00 Kč
Královéhradecký kraj	51 000,00 Kč
Liberecký kraj	25 000,00 Kč
Karlovarský kraj	5 000,00 Kč
<b>celkem</b>	<b>1 740 056,00 Kč</b>
zúčtování úroků	117,30 Kč
za vedení účtu	-528,00 Kč
<b>zůstatek</b>	<b>1 739 645,30 Kč</b>

Kraj	Domov
Hl.m.Praha	Domov pro seniory Ďáblice
Hl.m.Praha	Domov pro seniory Elišky Purkyňové
Hl.m.Praha	Domov pro seniory Chodov
Hl.m.Praha	Domov pro seniory Malešice
Hl.m.Praha	Domov seniorů Zahradní město
Středočeský	Dům Kněžny Emmy - domov pro seniory
Středočeský	Domov pro seniory Dobříchovice
Středočeský	Domov pro seniory Kladno
Středočeský	Domov pro seniory Blaník
Jihočeský	Domov pro seniory Bechyně
Jihočeský	Domov pro seniory Kaplice
Jihočeský	Domov pro seniory Máj České Budějovice
Jihočeský	Domov pro seniory Stachy-Kůsov
Vysočina	Domov pro seniory Mítrov
Vysočina	Domov pro seniory Třebíč
Vysočina	Domov pro seniory Havlíčkův Brod
Pardubický	Domov pro seniory Horní Sloupnice
Pardubický	Domov pro seniory Heřmanův Městec
Olomoucký	Domov pro seniory Tovačov
Olomoucký	Domov pro seniory Jesenec
Jihomoravský	Domov pro seniory Sokolnice
Jihomoravský	Domov pro seniory Černá Hora
Moravskoslezský	Domov pro seniory Kamenec
Moravskoslezský	Domov pro seniory Osoblaha
Plzeňský	Městské centrum sociálně rehabilitačních služeb - domov pro seniory Domažlice
Plzeňský	Domov pro seniory Vlčice
Ústecký	Domov pro seniory a pečovatelská služba v České Kamenici
Ústecký	Domov pro seniory Dobětice
Zlínský	Domov pro seniory Loučka
Zlínský	Domov pro seniory Luhačovice
Královéhradecký	Domov pro seniory Vrchlábí
Královéhradecký	Domov pro seniory Trutnov
Liberecký	Domov pro seniory Vratislavice nad Nisou
Karlovarský	Domov pro seniory v Lázních Kynžvart



# Více cílené pomoci odvětvím podpoří celý sektor

*Podle mého přesvědčení je každá životní zkouška a těžkost se špetkou humoru o něco méně nepřekonatelná a s ohledem na vývoj situace faktem zůstává, že nás další těžká zkouška v následujících dnech a týdnech evidentně čeká. Z druhého kola pandemie může být nešťastná celá republika, až by se dalo sportovní terminologií konstatovat, že COVID nepodcenil letní přípravu a na podzim se dostal do pořádné formy.*



Teď už ale s ohledem na situaci ve vážnějším tónu. Zemědělství je totiž nadále v první linii, i když na to celá řada politiků zapomíná. V projevech státníků celkem pochopitelně zaznívá poděkování zdravotníkům, hasičům, policistům, někdy také prodavačkám v supermarketech, ale na ty, kterým je třeba poděkovat za to, že v oněch supermarketech je co prodávat, se jaksí nehledí. I proto je dobře, že ministr zemědělství na vládě nakonec vybojoval kompenzace ve výši 3 mld. korun pro potravináře a zemědělce, kteří uzavřením restaurací samozřejmě přijdou o část příjmů. Pro menší zemědělce, pro které jsou v některých případech hotely nebo restaurace jediným kanálem odbytu, je současná situace samozřejmě katastrofální a bez kompenzací mohou ne vlastní vinou skončit v červených číslech. Je proto třeba se ozvat a za tyto členy se postavit. Na tomto místě bych chtěl poděkovat zemědělcům, kteří se zapojili do bleskového šetření, které jsme v polovině října nechali rozeslat. Z něho vyplynulo, že celkově se denní ztráta zemědělství způso-

bená přímým uzavřením restaurací pohybuje cca na úrovni 55 mil. korun denně, tedy cca 385 mil. týdně. Měsíčně se tak bavíme o více než 1,5 miliardě korun. Mimo to nicméně zemědělci letos přišli vlivem poklesu cen na trzích, které se promítly hlavně do sektoru mléka a vepřového masa, způsobených právě koronavirovou pandemií a zvýšenými náklady na pracovní sílu, o více než 4 mld. korun.

Na základě šetření mezi členy nám vychází propad odbytu v zemědělství v důsledku uzavření gastro a v důsledku dalších omezení souvisejících s koronavirem na cca 30 % u výrobků s nižší trvanlivostí, případně těch výrobků, které se dodávají do stravovacích zařízení přímo. To jsou například brambory a některé druhy ovoce a zeleniny. U tohoto segmentu rostlinné výroby se bavíme o podílu na celkovém zemědělském účtu v kategorii tržby obvykle do 10 %, což při výpadku 30 % představuje celkovou ztrátu odvětví u těchto komodit na úrovni 4 mld. korun ročně nebo 11,5 mil. korun denně. Zde by tedy jednoznač-

ně dávalo smysl uvažovat o kompenzacích pro nejvíce zasažené producenty, případně pro ty, pro které je sektor HORECA (hotely, restaurace, kavárny) primárním kanálem odbytu. Vzhledem k tomu, že koronavirová pandemie znamenala mimo jiné i vyšší náklady na pracovní sílu (uzavření hranic, ošetřování členů rodiny, zaměstnanci v karanténě) a tříměsíční úleva na sociálních odvodech se týkala jen podniků do 50 zaměstnanců, přičemž právě podniky s vyšším počtem zaměstnanců se často věnují pěstování citlivých komodit (ovoce, zelenina, chmel, brambory, živočišná výroba), požadujeme odpuštění sociálních odvodů pro zemědělské podniky za období druhé vlny pandemie (říjen až konec roku) na PRVNÍCH 50 zaměstnanců. Obrovským způsobem jsou zasaženy všechny zemědělské podniky, jejich zaměstnanci se ocitli v karanténě, a proto je nutné podle nás tyto podniky podpořit hrazením alespoň 80 % mzdy těchto zaměstnanců, kteří jsou momentálně pro výdělečnou činnost podniku nevyužitelní, přesto je musí zemědělské podniky platit. Na rozdíl od jiných sektorů národního hospodářství navíc zemědělství není možné jednoduše vypnout a tím více to platí celoročně u živočišné výroby a u náročnějších odvětví speciální rostlinné výroby, jako je aktuálně sklizeň ovoce, zeleniny, chmele, brambor, cukrové řepy. Vzhledem k tomu, že mléko se na celkových tržbách sektoru podílí až z 20 %, chov prasat 6 %, drůbež a vejce dohromady 7 % a skot dalšími 6 %, lze stejným propočtem, tedy přes podíl na celkových tržbách sektoru a 30% ztráty vlivem výpadku gastru, dojít k dennímu propadu na úrovni cca 43 mil. Kč. V návaznosti na potenciálně snížený obyt potravinářství pak může být situace ještě horší. Považuji proto za nezbytné podniky v živočišné výrobě také cíleně podpořit.

Další velkou ztrátou pro sektor je komplikace s odbytem na trhu se základními surovinami pro potravinářský průmysl (vepřové, mléko), kde došlo v tomto roce k výraznému poklesu cen. Při produkci cca 3 mld. litrů mléka ročně a poklesu nápočtové ceny, která je téměř o jednu korunu nižší ve srovnání s loňskem,

a nákladové ceně na výrobu litru mléka se jedná o propad o 3 mld. korun. Podobná situace je na trhu s vepřovým masem, kde došlo meziročně k propadu výkupních cen o cca 20 %, což v přepočtu představuje propad sektoru o cca 1 mld. korun. Zde bychom navrhovali aktivaci krizové rezervy SZP a takzvaný záchranný balíček pro chovatele v obdobném režimu, jako byl vyplacen v roce 2016, nebo aktivaci programu Agricovid z národních zdrojů. Vedle finanční pomoci chceme apelovat na vstřícný přístup krajských hygienických stanic v případě výskytu nálezů pracovníků v nepřetržitých provozech a eventuálně v případě pokračování současné nákladové situace přes Ústřední krizový štáb v rámci nouzového stavu uvažovat o možnosti nasazení externistů na základě pracovní povinnosti. Zde navrhuji nejlépe využít studenty zemědělských oborů v těch nepřetržitých provozech živočišné výroby, kde by došlo k velkému výskytu covidem nakažených pracovníků. Pevně však osobně doufám, že se situace brzy zlepší a život se vrátí k normálu.

Současné pandemické šílenství, kde už jeden nevěří druhému a názory létají z jednoho extrému do druhého, zkrátka nemůže být novým normálem, jak někdy bohužel slyšíme z úst politiků. Člověk je tvorem společenským a nemůže žít v neustálé izolaci. Setkávání se a debatování s ostatními nás posouvá, nabíjí nás novou energií a je přínosem pro samotnou společnost, která je vytvářením

vazeb kompaktnější a soudržnější a je tak lépe schopna překonávat krize, jako je třeba ta současná. Fenomén sociálních sítí, které fyzické vazby nahrazují těmi virtuálními, do jisté míry způsobil, že místo solidarity se často i v těchto časech objevuje nepochopení a lhostejnost. Člověk se nemůže do neoknečna izolovat, není ostrovem (slovo izolovat mimochodem pochází ze slova isola = ostrov) sám pro sebe, který by sdílel jen se svým

telefonem nebo počítačem. Doufejme, že se život vrátí do normálních kolejí a že ubude virtuálních potyček. Společnost by nicméně právě nyní neměla před problémy zemědělců a zemědělství zavírat oči a měla by si uvědomit, že v první linii je také zemědělství, které je pro normální fungování společnosti nepostradatelné.

*Ing. Jan Doležal, prezident Agrární komory ČR*



# Ministerstvo vyplatí kompenzace za covid-19 až do tří miliard korun

*Ministerstvo zemědělství připravilo kompenzační program Agricovid potravinářství pro potravináře, kteří mají ztráty kvůli pandemii covid-19. Vláda k tomuto účelu schválila na svém jednání dne 2. listopadu výdajový rámeček až 3 mld. korun, pravidla programu ještě musí potvrdit Evropská komise.*

„Chceme dotaci Agricovid podpořit naše potravináře, jejichž ztráty jsou kvůli nálezce covid-19 značné. Očekávaný propad celého sektoru je přibližně 6 mld. korun měsíčně. Nejvíce zasažen je masný průmysl, mlékárenství, pekárny, vinařství, ovocnářství a bramborářství. Budeme se snažit podporu vyplácet co nejdříve,“ řekl ministr zemědělství Miroslav Toman.

Odškodné v rámci programu Agricovid potravinářství mohou získat výrobci potravin nebo zemědělské podnikatelé, kteří produkují potraviny určené pro provozovatele stravovacích služeb. Omezení provozu restaurací i školních

jídelen kvůli pandemii se dotklo všech oborů potravinářství. Například masnému průmyslu klesají měsíčně příjmy až o 600 mil. Kč, v pivovarech o 1,4 mld. a ve vinařství o 185 mil. Kč za měsíc. Předpokládaný počet zasažených podniků v zemědělství a potravinářství je až 10 tisíc subjektů.

Nárok na dotaci vzniká, pokud celkové příjmy klesly mezi začátkem března a koncem listopadu letošního roku nejméně o 25 % v meziročním srovnání. Maximální sazba je až 200 tisíc korun na jeden podnik a až 20 tisíc korun na jednoho zaměstnance. Podpora může dosáhnout až 75 % celkového

poklesu příjmů ve srovnání s rokem 2019, maximálně dotace může být až 800 tisíc euro (cca 21,6 mil. korun) pro potravináře a 100 tisíc eur (cca 2,7 mil. korun) pro zemědělce.

Příjem žádostí by mohl začít na přelomu letošního a příštího roku. O dotaci nebude moci požádat potravinář, který již obdržel podporu na stejný účel, tedy na zachování životaschopnosti podniku, jehož činnost je omezená kvůli pandemii koronaviru.

*Vojtěch Bílý  
tiskový mluvčí Ministerstva zemědělství*



# Při nákupu potravin zákazníci i přes pandemii koronaviru preferují kamenné prodejny

*V příštím roce uběhne třicet let od otevření prvního supermarketu v České republice. Jednalo se tehdy o supermarket Mana v Jihlavě, který se veřejnosti otevřel 6. června 1991. Expanze pak nabrala na síle, např. se vstupem společnosti Billa na český trh a mnohých dalších, které následovaly.*



Nyní v České republice máme přes 300 hypermarketů a kolem 1 400 supermarketů, včetně diskontů. Zákazníci si dnes mohou vybrat nejen podle ceny zboží, kvality a čerstvosti, ale třeba i na základě odpovědnosti řetězců k životnímu prostředí či množství lokálních produktů v nabídce.

## Nákupní vlny

Během prvního letošního čtvrtletí maloobchodní svět zažil mnoho. Ze strachu z neznámé nemoci zákazníci vzali obchody útokem. Na některých místech proto rychle ubývaly trvanlivé potraviny, nápoje či drogistické zboží. S postupným zpřísněním pravidel a zvyšujícím se počtem nakažených pak až pět pětina lidí nově vyzkoušela nakupování online. Z průzkumu, který si zpracovala společnost Accenture, vyplynulo, že se nejčastěji jednalo o starší generaci, která se bála chodit mezi lidi. Ukázalo se, že jeden ze tří nových uživatelů starší populace byl v online obchodě zcela poprvé.



Po náročném období pro obchodníky se dle výše zmíněného průzkumu lidé vrátili zpět do kamenných obchodů. Tímto způsobem totiž stále nakupuje téměř 80 % české populace. Častým důvodem, který vyplývá pro změnu z průzkumu společnosti Acomware a který zkoumal, proč lidé stále preferují kamenné obchody, jsou speciální denní slevy na jejich oblíbené produkty. Celkově jsou slevy v supermarketech a dárky k nákupu zcela zdarma nebo za symbolickou cenu velkým lákadlem pro polovinu zákazníků.

## Moderní a lokální

Proto supermarkety vycházejí vstříc poptávce a otvírají nové prodejny, navzdory situaci kolem pandemii. Jen společnost BILLA za poslední půlrok otevřela 7 nových prodejen. Každý s prodejní plochou kolem 1 000 m<sup>2</sup> a se zhruba 80 parkovacími místy. Nově tak můžete v moderním supermarketu nakoupit v Poděbradech, jihočeských Dačicích, Rajhradu na jihu Moravy, Slavkově u Brna, na samém konci republiky v Jablunkově, Nepomuku nebo v Uherském Hradišti. V současnosti společnost BILLA provozuje na 239 prodejen a do konce roku plánuje expandovat i do dalších měst a obcí.

„Děláme vše pro to, abychom lidem usnadnili a zpříjemnili nákup. Zároveň neopomíjíme ani požadavky současných zákazníků, a tak v sortimentu naleznete produkty v ekologicky šetrnějších obalech, naše tašky z recyklovaných plastů nebo plastů vylovených v oceánech. Papirové cenovky nahrazujeme elektronickými, abychom šetřili životní prostředí,“ uvedla manažerka korporátní komunikace společnosti BILLA, Dana Bratánková.

Jedním z faktorů, které zákazníci lákají do kamenných prodejen, jsou i lokální a čerstvé výrobky. Během krize totiž vzrostl zájem o podporu místních produktů. Společnost BILLA se dlouhodobě snaží podporovat místní producenty a farmáře, a tak pokud se vydáte na nákup do jednoho ze supermarketů BILLA, může váš košík být složen výhradně z českých produktů. Ovoce a zeleninu pod značkou

Česká farma, maso z českých chovů Vocílka či speciální regionální produkty označené BILLA Regionálně.

## Výhody pro věrné zákazníky

Supermarkety dlouhodobě nabízejí akční ceny, akční týdny, nicméně poměrně novým způsobem jak v tuzemsku aktivovat zákazníky jsou tzv. klubové ceny, kdy člen má výrazně levnější produkty s věrnostní kartičkou oproti běžnému spotřebiteli. V rámci věrnostního programu BILLA Bonus club zákazníci mohou nakoupit přes 700 produktů se slevou až 70 %. „Speciální klubová cena je odlišně značena zelenou cenovkou pro lepší přehlednost. Zároveň jsme celou registraci zjednodušili, takže členové klubu nemusí nosit kartu s sebou, stačí ji načíst z mobilu,“ dodává Dana Bratánková za společnost BILLA.

## Pomoc nemocnicím

Ani na podzim společnost BILLA nepolevuje ve svých závazcích vůči společnosti. V průběhu října navázala na svoji jarní aktivitu z první vlny koronavirové pandemii darováním ovoce zdravotníkům. Jelikož současná situace opět vyžaduje maximální nasazení zdravotnického personálu, rozhodl se obchodní řetězec pokračovat v podpoře zdravotníků v první linii a darovat téměř 11 tun ovoce do dvou nemocnic. Potřebné vitamíny a energii v podobě ovoce dodal doktorům, sestřičkám a pracovníkům v laboratořích v pražské nemocnici FN Motol a v nemocnici v Uherském Hradišti a do dalších nemocnic dodávky plánuje.

## Poděkování zaměstnancům v první linii

Vlastní zaměstnanci jsou pro společnost BILLA tou největší prioritou. Pokladní, zaměstnanci čerstvých úseků, prodavači či skladníci, ti všichni jsou klíčovými lidmi při zabezpečování zásobování potravinami pro obyvatele České republiky. I přes psychicky i fyzicky náročné podmínky zastávají své pozice obětavě s cílem poskytnout maximální servis všem zákazníkům supermarketů BILLA. Proto jim společnost BILLA vyplatila již na jaře mimořádnou odměnu a další následuje nyní v hodnotě 3 000 Kč.



ABY SI NÁS PŘÍRODA  
ZASE OBLÍ **BILLA**

JSEM NEJMÉNĚ Z 80 % RECYKLOVANÁ. ♻️  
POUŽEJTE MĚ OPAKOVANĚ. AŽ DOSLOUŽÍM, DEJTE MI ŠANCI NA NOVÝ ŽIVOT VHOZENÍM DO ŽLUTÉHO KONTEJNERU.

www.billa.cz



# České květnaté louky od Planta naturalis

*V zemědělství, respektive v rostlinné výrobě, pracujeme dnes s komerčně vyrobenými osivy reprezentovanými množstvím odrůd. Všechny mají definované vlastnosti, výsevky, podmínky růstu, sklizně i finální efekty.*



Statek Planta Naturalis v Markvarticích



Chrpa parukářka

Pro oživení i zkrášlení české krajiny jsou však z různých důvodů i cílů zapotřebí trochu jiné rostliny a jejich semena. Přírodní rostliny,

nebo chcete-li divoké rostliny tvoří společenství české květnaté louky. Pěstování semen pro přírodě blízké louky se věnuje firma Plan-

ta naturalis v Markvarticích u Sobotky. O tom, co všechno to obnáší a jaké to představuje potíže i příležitosti, jsme si povídali se Zdenou Nikodémovou.

## **Existujete na trhu již 30 let. S jakým počtem divokých rostlin jste tenkrát začali a jaký je dnes?**

V roce 1993, kdy firma vznikla, jsme začínali s pěstováním přibližně 600 druhů rostlin. Naším hlavním cílem bylo a je množit rostliny pro zakládání druhově pestrých porostů, které se budou hodně blížit květnatým lukám a budou prospěšné nejen opylovačům, ale hlavně všem vývojovým stádiím hmyzu a drobných živočichů. Divoké rostliny pěstujeme zatím v největším rozsahu v České republice, v současné době se blížíme k počtu jednoho tisíce. V plné sezóně zde pracuje 15 lidí. Část jsou zaměstnanci, část brigádníci.

## **Jaký je klíč pro výběr pěstovaných rostlin?**

Z hlediska složení rostlinného společenství na loukách existují druhy rostlin, které můžeme označit za základní. Snažíme se o jejich množení na větší výměře. Dále existují druhy rostlin, které jsou vzácnější. Ty se snažíme uchovávat, pěstovat a množit. Jdeme však trochu proti klasickému šlechtění rostlin. Chceme zachovat co nejširší genetickou rozmanitost a namnožit semena pro zakládání druhově pestrých porostů, potažmo květnatých luk.

## **Máte problémy s dormancí semen?**

V tomto ohledu se rozcházíme se zemědělským pohledem. V zemědělství se u kulturních rostlin žádá vysoká okamžitá klíčivost a také rovnoměrná vzházivost ve stejném termínu. V našem případě divoké rostliny, aby vůbec přežily v přírodě bez lidí, nemohou nechat všechna svá semena vzejít najednou, ale některá vytvoří spící půdní zásobu. Počkají si na pozdější dobu a opět vhodné podmínky nebo podnět pro klíčení. Okamžitá vzházivost u divokých rostlin je proto přirozeně nižší než u rostlin kulturních. Pro setí velké plochy, což je v našem případě například 10 arů, používáme starou sečku Saxonia. Menší plochy oséváme ručně, nebo se rostliny předpěstovávají. Za účelem odstranění plevelů z meziřadí jsme používali rotační plečku, ale ta již dnes na trhu neexistuje.

### Kdo je vašim největším odběratelem?

Žádného velkého odběratele osiv nemáme. Převažují jednotlivci, občas obecní úřady. Po vědomí o charakteristickém pomalém vývoji květnaté louky zatím není až tak rozšířené. U louky se musí rok čekat. Široká veřejnost však chce rychlé zapojení oseté plochy po vzoru klasického trávníku. Pokud se tak nestane, jsou z toho lidé rozladění a považují takový nezdar za vyhozené peníze. Toto téma stále vyžaduje velkou osvětu. Výsevni směsi ze skupiny Zahradní louky jako například Chalupářská louka, Louka pro motýly, Kopretinová louka, Zahradní louka nebo Louka starých časů si mícháme sami podle našich zkušeností a pozorování. Totéž platí i pro skupinu směsí s názvem Krajinářské louky. Pro představu směs Zahradní loučka tvoří 51 druhů lučních květin (70 %) a 10 druhů lučních trav (30 %).

### Která rostlina je v těchto časech nejpopulárnější?

V současné době se nejedná o jednu rostlinu, ale směsi semen pro založení květnatých luk z přírodních nešlechtěných rostlin, které jsou prospěšné k pastvě opylovačů tvorbou nektaru a pylu, ale také pro život různých živočichů. Na zapojení vytrvalé květnaté louky se, jak jsem již říkala, musí čekat, obvykle to trvá rok. Dnes jsou proto populárnější Letničkové louky. Pro ty je charakteristický rychlý růst rostlin. Obvykle se jedná o směs vyšlechtěných zahradních letniček, které velmi rychle vyrostou a vytvoří pestrý porost již v roce výsevu. Určitě jsou přínosem pro opylovače i pro včelaře. Většinou to již nejsou divoké rostliny české přírody, takže tam chybí efekt vývoje živočichů. Navíc jsou to jednoleté rostliny a tím i jednoleté porosty.

Naši specializací jsou přece jen především divoké rostliny pro založení vytrvalých květnatých luk. Výběr z naší nabídky se odvíjí především od vláhových poměrů místa a plánovaného určení květnaté louky. U některých zákazníků to funguje tak, že si vše nejdříve prohlédnou osobně v květu a teprve potom si koupí směs. Obecně ale, i díky internetu, existuje již velké povědomí o tom, jak louka vypadá, jak se vyvíjí. Informace se šíří i touto cestou. Počet lidí zajímajících se o louky se tedy stále postupně rozšiřuje.

### Jak probíhá sklizeň?

Především je potřeba sklízet co nejdříve jeden druh rostlin. Čili hlavním kritériem sklizně je sklizeň po druzích podle jejich zralosti. Potom záleží na počtu rostlin, které jsou k dispozici. Při jejich malém počtu probíhá ručně. Na sklizeň velkých parcel s velkým počtem rostlin používáme maloparcelkový kombajn. Naším specifikem je to, že divoké rostliny jsou ve zralosti značně rozházené. Často musíme na termín sklizně čekat a o jejím zahájení rozhoduje pouze zkušenost tak, aby ztráty byly co nejnižší. Velmi často přítom vedle sebe



Sléz velkokvětý



Nabídka semen

jsou rostliny zcela zralé i rostliny v květu, což je další specifikum proti klasické polní výrobě.

### Jaký je postup ošetření semene po sklizni?

U nás je na prvním místě sušení, resp. dosušení. Navíc sušení musí být velice šetrné, aby nedošlo ke snížení klíčivosti. Proto dosušení chápeme jako proces dozrávání. Probíhá v přirozeném prostředí na půdách naší hospodářské budovy – roubenky. V průběhu zimy potom dojde na čištění osiva. Archiv semen trochu připomíná archiv vín. Jde nejen o druhy a termíny sklizně, ale také o ročníky vypěstování. Naším nejdůležitějším kritériem při skladování semen je ročník.

Text a foto Ing. Michal Vokřál, CSc.



Séz lesní, maurský



# Nakupujte české ovoce přímo u pěstitelů

Všem těm, kteří ovoce nakupují v supermarketech a kteří za příčinu jeho vysokých cen označují české pěstitele, lze doporučit návštěvu podnikové prodejny ovocnářské firmy Zemcheba Chelčice v Chelčicích.

Zde by mohli na cenách nabízeného vlastního ovoce pochopit, že tomu tak není. Firma Zemcheba pěstuje ovoce na téměř 235 hektarech. Jablka sklízí z výměry 100 hektarů. Již řadu let z ovoce vyrábí vlastní výrobky včetně letošní novinky Ovocného pyré.

Do podnikové prodejny lákají stále více zákazníků příznivé ceny ovoce i firmou vyrobených moštů, nektarů, sirupů, pyré a cideru. Cena jablek všech odrůd (Gala, Rozella, Topaz, Breaburn, Golden Delicious, Šampi-

on, Sirrius, Idared) ve vlastním výběru z přepravních beden 18 Kč/kg a hrušek (odrůda Erika) 25 Kč/kg nepotřebuje další komentář. Pro pochopení toho, kde vzniká cenový rozdíl, kdo na tom vydělává nejvíce a že to není český pěstitel, by bylo dobré, aby tuto prodejnu také navštívili všichni ekonomičtí mudrlanti. Přesvědčte se i vy! Jak říká staré rčení, příklady táhnou – a tenhle, jak pevně věřím, potáhne obzvlášť!

Text a foto Ing. Michal Vokřál, CSc.



Jablka, hrušky a mošty k výběru



Ovocné pyré – novinka



Nabídka moštů



Tekuté ovoce v regálech



Doplnění zboží



Vchod do podnikové prodejny Zemcheba Chelčice

# ŽIJEME

na venkově



25. LISTOPADU 2020



## Trendy a výzvy pro tuzemské pekárenství

*Ačkoli by možná mělo více logiky věnovat se v období před blížícími se vánočními svátky oblasti jemného pečiva a cukroví, měnící se spotřebitelské nákupní a stravovací trendy urychlené navíc dobou koronavirovou zasahují více segment základního pečiva a chleba. Trendů, z nichž část je podle všeho nevratných, je přitom celá řada a souvisí jak se spektrem vyráběných pekárenských produktů, tak se způsobem jejich prodeje.*

A také s nutnými změnami v cenách pekárenského zboží, což je třeba zmínit především proto, aby se pekárenský obor alespoň částečně vymanil z pozice, kdy mnohé maloobchodní sítě lákaly a lákají své zákazníky na nízké ceny chleba a základního pečiva jako zboží, které je nakupováno pravidelně a často,

minimálně dvakrát až třikrát týdně. Nejdůležitějším signálem přitom je, že roste podíl spotřebitelů, pro něž přestává být cena rozhodujícím faktorem, a to i při výběru pekárenské produkce. Důkazem jsou stoupající prodeje produktů z alternativních a dražších mouk, produktů na bázi řemeslných chlebů, rukodělných koláčů i jemného pečiva. Faktorem zdražující pekárenské zboží a potraviny jako celek je ale také dramatický nárůst prodejů potravin prostřednictvím e-shopů a obecně v alternativních obchodních sítích mimo supermarkety, do nichž se část populace obává častěji chodit z obav před možnou nákazou koronavirem. Je



přítom zřejmé, že cesta potravin rozvážených za spotřebitelem domů něco stojí a v e-shopech objednané potraviny tedy výdaje za transport zdrazňují. Přesto online nákupy rostou a podle všeho porostou i bez koronaviru s tím, jak má stále více spotřebitelů na výdaje spojené s vyšším komfortem v podobě dovozu potravin až domů. Samozřejmě ne všichni a ještě dlouho to tak dominantně nebude, trend e-shopů je ale zásadní.

Tak trochu v rozporu s tím je další, již několik let trvající trend postupného snižování gramáže prodávaných produktů. Nejčastěji je to vidět u chleba a potvrzují to také ankety oblíbenosti u spotřebitelů, v nichž se stále častěji a výše umísťují chleby s gramáží hluboko pod jeden kilogram, ačkoli v minulosti měl klasický tradiční chléb hmotnost 1,5 kilogramu. Na první pohled by se zdálo, že dražší nákup prostřednictvím e-shopů by měl vést spotřebitele k nákupu vyšších hmotnostních objemů potravin, ale není tomu tak. Z toho lze usuzovat, co je pro nakupující vyšší prioritou a také co více odpovídá současnému životnímu stylu. Ten je přitom stále častěji charakterizován

málo početnými rodinami, často jen dvoučlennými ve složení jeden rodič a jedno dítě, a kromě toho množstvím „single“ spotřebitelů.

S bonitou spotřebitelů a obavami o zdraví roste také zájem o výrobky na bázi zdravého životního stylu, což v pekařině představuje v praxi hlavně návrat k vyššímu podílu žitných výrobků, ale i bezpečných výrobků, i když celiakie neohrožuje zdaleka tak velkou část populace, kolik se jí obává. Nejen v případě lepku funguje totiž při odmítání, nebo naopak v preferenci potravinářských produktů psychika, jakési placebo, velmi často podporované marketingem, v dobrém, častěji ale ve špatném slova smyslu. Modelovým příkladem jsou preference kváskových chlebů, aniž by ale spotřebitel věděl, zdali jde o technologii třístupňového vedení žitného kvasu, nebo technologii jinou s použitím kvasu. Významným trendem je v posledních letech také chléb a pečivo obohacené vlákninou, která je jedním ze symbolů zdravého stravování, ačkoli vláknina je složka všech produktů původem z rostlinné produkce. Kromě toho není

vláknina jako vláknina, obě ale mají pro zdraví člověka svůj význam. Lékaři a odborníci na výživu často vyzdvihují význam obilné vlákniny, která je nerozpustná a podporuje především mechanický pohyb střev. Podle Marcely Slukové z Ústavu sacharidů a cereálií VŠCHT Praha má ale pro zaživací systém velký význam rozpustná, bobtnavá vláknina, která je více obsažena v pečivu s celozrnnou moukou. Rozpustné složky obilné vlákniny mají podle ní významný vliv na ochranu střevní sliznice, zpomalují vstřebávání zatěžujících cukrů a jiných nežádoucích látek a přispívají ke snižování krevního cholesterolu. „Tento vliv je zesílený ještě u pečiva s obsahem žitné, ječné nebo ovesné mouky,“ podotýká Sluková. I z jejího vyjádření je přitom zřejmé, že stejně jako v případě jiných potravin, a zejména těch tuzemského původu, i v pekárenství roste a nadále poroste potřeba osvěty a odborně podloženého marketingu jako nezbytné podmínky pro zachování a rozvoj oboru, který je jedním z nejviditelnějších prvků identity tuzemského potravinářství.

Petr Havel

## Alternativní mouky, jejich přínosy a rizika

*Mouka jako základní hmota k výrobě chleba a pečiva se dá, obrazně řečeno, vyrobit téměř z kterékoli rostliny, zdaleka nejen z obilovin. Role alternativních mouk přitom v přípravě a receptech pekárenských produktů roste, byť zatím jen obvykle při domácí přípravě pokrmů nebo jako možnost obohacení nabídky menších rukodělných pekáren. Ne vše lze navíc z alternativních mouk vyrobit.*



Nejčastějším důvodem využívání alternativních mouk je nepřítomnost lepku (bezlepkové mouky), rozšiřující se spektrum nabídky biopotravin a vyšší nutriční hodnota celozrnných mouk, které lze mezi alternativní také zařadit. Nabídka je obrovská, spotřebitelé tak mají možnost upéct si nějaký produkt z několika desítek mouk, což je jistě právě v letošním roce aktuální výzva za situace, kdy je a bude více lidí než obvykle kvůli regulacím spojeným s koronavirem častěji doma a mají tak čas na pekárenské a jiné experimenty. Otázkou ale samozřejmě je, zdali se takové mouky na trhu natolik prosadí, aby produkty z nich zařadily do svých výrobních programů i průmyslové pekárny. Čímž není myšleno využití zejména celozrnných mouk – produkty z nich již dávno v běžné nabídce jsou. Jde spíše o produkty, jako jsou třeba mouky z konopí, dýně, kaštanů, ořechů, lnu, mandlí nebo zeleninové mouky z červené řepy, mrkve nebo celeru. Nebo bramborové, ale i banánové či rýžové mouky.

Jak přitom konstatuje i předseda Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů Jaromír Dřízal, uvedené mouky (rýžová, banánová, ale také mandlová, prosná, čiroková apod.) jsou nejčastěji používané bezlepkové suroviny k výrobě bezlepkového chleba a pečiva a dalších bezlepkových cereálních výrobků. Samotné mouky podle něj nejsou problémem při výrobě pekařských výrobků v žádné fázi výroby. „Je však třeba věnovat úsilí a čas vývoji a optimalizaci recepturního složení bezlepkového pečiva a jeho výrobě, tedy vybrat takové složky receptury, které vhodně nahradí pšeničný lepek (např. různé hydrokoloidy, jako je modifikovaný škrob, modifikované celulosy, xanthan, guarová guma apod.) a další složky receptury, které učiní bezlepkový výrobek kvalitní, lákavý a sensoricky atraktivní pro zákazníka,“ připomíná Dřízal.

Symbolem a hlavním dodavatelem lepku do lidského organismu jsou obiloviny – množství lepku v nich je nicméně předmětem některých mýtů. Tím nejrozšířenějším je teze, že ze základních obilovin obsahuje nejméně lepku oves, ve skutečnosti ho ale nejméně obsahuje žito, oproti ječmenu o více než 10 % méně a oproti třeba pšenici o více než polovinu méně. Nejen celiaci by také měli vědět, že vůbec nejvíce lepku obsahuje dnes velmi propagovaná a „trendy“ pšenice špalda, v níž činí obsah lepku kolem 50 % a je obecně o zhruba 20 % vyšší než v klasické pšenici. Podle dosavadních poznatků si nicméně i organismus některých celiaků dokáže s určitým množstvím lepku poradit – některé zdroje uvádí množství 20 mg na osobu a den, dříve se považovalo za maximální množství 50 mg denně. Tak či tak, i v tomto případě je

(in)dispozice organismu záležitost individuální. A že není nic jednoznačného, dokazují i další informace, týkající se tentokrát celozrnných mouk, konkrétně mouky z rýže. Rýže má totiž schopnost „těžit“ z půdy rizikový a ve vodě rozpustný arzén, oproti jiným pravým i nepravým obilovinám až desetinásobnou. Nejvyšší koncentrace arzénu jsou přitom v otrubách, tedy v přírodně hnědé rýži, což je v souladu se známou pravdou, že celozrnné mouky a mouky vyráběné z celého zrna a jeho obalu obsahují více vlákniny, minerálů i vitamínů. Skutečností ale je, že obsahují více všeho – tedy i látek nežádoucích, čehož důkazem je právě i rýžová mouka. Nic prostě není stoprocentně pozitivní ani negativní.

Petr Havel, foto Nina Havlová

## Jak je to se solí v chlebu a pečivu?

*Jedním z největších současných stravovacích problémů v populaci je podle nutričních a výživových odborníků nadměrná konzumace soli, což mimo jiné opakovaně zaznělo i na letošní konferenci „Výživa a zdraví“ v areálu lázeňského domu Beethoven v Tepličkách, mimo jiné za účasti představitelů Státního zdravotního ústavu (SZÚ).*

Právě SZÚ se přitom podílel na rozbořech celkem 35 vzorků chleba a 133 vzorků běžného pečiva prodávaných v maloobchodní síti a obsah soli v nich byl porovnáván s doporučenou denní dávkou (DDD) podle Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) a Světové zdravotnické organizace (WHO). Podle WHO by přitom měl činit průměrný příjem soli maximálně 5 gramů na osobu a den u dospělých, u dětí pak maximálně 2 až 4 g denně. Česká populace ale dle údajů Českého statistického úřadu v posledních 10 letech spotřebovala v průměru až 16 g soli na osobu a den. Uvedená data nicméně zpochybňuje Potravinářská komora ČR, podle níž se do celkové spotřeby soli v naší zemi započítává i sůl, která není využívána v potravinářství, ale také pro jiné účely, například k solení komunikací. Reálný příjem soli z potravin je tak podle potravinářů nižší.

Z šetření SZÚ nicméně vyplynulo, že průměrný obsah soli ve vzorcích chleba činil 1,49 g soli/100 g (0,93–2,5 g/100 g) a ve vzorcích běžného pečiva 1,97 g soli/100 g (0,76–9,01 g/100 g) a celkem 89 % výrobků nesplnilo doporučený limit WHO pro pekařské výrobky (max. 1,2 g soli/100 g). To v praxi znamená, že množství soli v základních pekařských produktech by se mělo snížit, i když, jak podotýká předseda Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů ČR Jaromír Dřízal, chléb a pečivo nepatří mezi potraviny s nejvyšším obsahem soli – největší množství soli tradičně obsahují slané sýry nebo uzeniny. „Problém je ale v tom, že kvůli vysokému podílu chleba

a pečiva ve stravě představuje příjem soli touto cestou vysoký podíl na jejím celkovém příjmu,“ konstatuje Dřízal. SZÚ přitom uvádí, že podíl soli z pekařských výrobků tvoří přibližně přes 30 % denního příjmu soli ve výživě, což v praxi znamená, že pekárenské produkty se na příjmu soli prostřednictvím stravy podílí významnou měrou. I když přitom není doporučení WHO, aby obsah soli v chlebu a pečivu nepřesahoval 1,2 g/100 g výrobku závazné, i Dřízal přiznává, že většina druhů chleba a běžného pečiva tuto hodnotu překračuje. Snižování obsahu soli, ale i dalších složek potravin, jako jsou cukry nebo tuky (zvláště transmastné kyseliny), je předmětem řady reformulací, jimiž se zabývají například Platforma pro reformulace při ČTPP PK ČR nebo projekt podporovaný NAZV, MZE – účastníci za pekařskou část Ústav sacharidů a cereálií VŠCHT Praha a společnost Beas, a.s. Choustníkovo Hradiště). „V rámci řešení tohoto projektu probíhá inovace receptur běžného pečiva a chleba s využitím možnosti přidavku produktů fermentace mouk (kvasné stupně a kvasy) za současného snížení obsahu soli v receptuře pečiva,“ uvádí Dřízal.

Je však třeba také sledovat rizika opačná – totiž nedostatek příjmu soli v potravě. Příjem minimálně 1 g kuchyňské soli denně je totiž důležitý pro regulaci osmotického tlaku, množství tělesných tekutin, dráždivosti svalů a nervů a další procesy v lidském organismu. Určitá potřeba soli je podle některých odborníků odrazem dávné historie, kdy předchůdci



savců (a tedy i lidí) žili v moři, tedy ve slaném prostředí. Stejně tak nemusí být vždy pravda, že větší než doporučené množství soli za každých okolností škodí. Z necelých pět let starých výsledků osm let trvajících výzkumu na leuvenské univerzitě v Belgii mimo jiné vyplynulo, že u lidí konzumujících méně soli se neprojevovalo nižší riziko úmrtí na kardiovaskulární choroby. Naopak se stejně jako v jiném výzkumu v USA potvrdilo, že spotřebitelé, kteří konzumovali soli nejméně, umírali na infarkt o 56 % častěji. Kde tak leží optimální hranice příjmu soli, je stále ještě otázkou, přesto by se množství soli v chlebu a pečivu snížit mělo. I to je výzvou pro pekařství v ČR do budoucna.

Petr Havel, foto Nina Havlová



# Nejlepším suchým bílým vínem se ve Francii stalo moravské Chardonnay!

*Moravští vinaři zaznamenali významný úspěch ve Francii na soutěži Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg. Z této prestižní mezinárodní soutěže vín si odvezli ocenění za nejlepší suché bílé víno soutěže pro Chardonnay RESERVA 2017, pozdní sběr z B/V vinařství a dalších třiatdvacet medailí.*



Nejúspěšnějším moravským vinařstvím se stalo B/V vinařství z Ratíškovice na Hodonínsku, kterému se letos na mezinárodních soutěžích mimořádně dařilo. Ve Štrasburku získalo jedno z hlavních ocenění (Le Prix Vinofed) za nejlepší suché bílé víno soutěže pro Chardonnay RESERVA 2017, pozdní sběr a zároveň ocenění pro nejlepší suché Chardonnay soutěže. Nejlepším suchým tramínem soutěže byl vyhlášen Tramín červený 2018, výběr z hroznů. Kromě těchto cen si vinařství odváží ze soutěže dvě zlaté a tři stříbrné medaile.

„Z fantastického výsledku na prestižní soutěži jsme samozřejmě nadšení a moc si ho vážíme. Vyhrát kategorii nejlepší suché bílé víno ve Francii zní až neuvěřitelně. Máme za to, že takový úspěch může přijít jednou za život anebo vůbec. O to pozoruhodnější je, že jsme v letošním roce již získali titul absolutního vítěze kategorie bílých vín s naším Hibernalem na vysoce prestižní soutěži Councours

Mondial de Bruxelles. Tyto úspěchy nás nabíjí energií a jsou motivací pracovat ještě intenzivněji, protože nám práce dává o to větší smysl,“ komentoval úspěch Vlastimil Valenta, předseda představenstva a manažer B/V vinařství a dodal: „Chardonnay 2017 RESERVA je představitelem řady vín Reserva. Je zelenožluté barvy, v jemné vůni tropického ovoce vystupuje žlutomasé ovoce doplněné citrusy. Chuť je plná, šfavnatá, dlouhá a komplexní, s tóny ušlechtilého dřeva, jelikož víno bylo školené dvanáct měsíců na jemných kvasničných kalech ve velkém francouzském dubovém sudu značky Seguin Moreau,“ popsal Valenta.

Na soutěži se také mimořádně dařilo rodinnému vinařství Vican, které získalo ocenění za nejlepší suchý Pinot Gris pro Rulandské šedé 2019, výběr z hroznů. K tomuto ocenění obdrželo vinařství za svá vína jednu zlatou a tři stříbrné medaile. Celkem si moravská vína odvezla devět zlatých a čtrnáct stříbrných

medailí. V letošním roce naši vinaři obstáli v konkurenci 724 bílých vín ze 17 zemí světa. V souladu s platnými zdravotními pravidly a se všemi požadovanými ochrannými prostředky proběhla soutěž 18. a 19. října ve Štrasburku. Padesát vinařských odborníků z šestnácti zemí světa udělilo celkem 217 medailí v 12 kategoriích soutěže.

Mezinárodní vinařská soutěž Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg je organizována pod patronátem OIV (Mezinárodní organizace pro révu vinnou a víno) a VINOFED (Světová asociace vedoucích soutěží popd patronátem OIV a UIOE).

Účast našich vinařů proběhla za finanční podpory Vinařského fondu a organizačního zajištění Národního vinařského centra.

Dagmar Sedláčková



# Svatomartinská vína si letos příznivci užijí jen doma, když si je objednájí

*Svatého Martina na bílém koni, který by zahájil ochutnávku mladých Svatomartinských vín, letos příznivci tradičních oslav nezahlednou. Kvůli epidemiologickým opatřením jsou všechny akce zrušeny a restaurace zavřeny. Vína si ale mohou objednat přes internet a e-shopy.*

Počínaje 11. hodinou 11. listopadu začínaly každý rok zhruba dva týdny oslav svatého Martina. Vinařské akce probíhající po celé zemi a restaurace podávající nejen víno, ale také svatomartinské menu, zejména pak nejrůznější úpravy husího masa, se letos ale nekoná. „Popularitě Svatomartinských vín v minulých letech odpovídala i bohatá nabídka originálních akcí konaných napříč celou republikou. S ohledem na zpřísněná opatření se v letošním roce nebude konat tradiční Svatomartinský košt v Brně a dojde i k rušení ostatních svatomartinských slavností. Provoz restaurací bude v nejlepším případě výrazně omezen,“ sdělil před termínem událostí Jaroslav Machovec, ředitel Vinařského fondu. Právě Vinařský fond ochrannou známku Svatomartinské vlastní a každoročně ji propůjčuje vinařům. „Říká se, že veselá mysl je půl zdraví, a proto bychom si ani za současné situace neměli nechat svatomartinský přípitek vzít. Hezké chvíle se ale dají jednoduše zažít i doma. Víno si můžeme objednat prostřednictvím e-shopů našich vinařů nebo koupit v obchodech, jídlo pak třeba prostřednictvím donáškových služeb. Tento způsob oslavy svatého Martina je nejenom bezpečný, ale zároveň poslouží jako podpora našich vinařů a restaurátérů, kteří teď věrnost svých zákazníků potřebují,“ nabádal Machovec.

Hrozny pro Svatomartinská vína vinaři sklízeli od poloviny září. „Z dlouhodobého hlediska se letošní ročník jeví jako normální, ale oproti minulým letům, kdy byly průměrné teploty o minimálně dva stupně vyšší a réva tedy dozrávala dříve, jsme o dva až tři týdny pozadu. Vinaři tak měli vzhledem ke sklizni kratší čas na výrobu. Se Svatomartinskými víny mají ale dlouholeté zkušenosti, a tak si bez problému s letošními podmínkami poradili,“ vysvětlil Marek Babisz, hlavní sommelier Národního vinařského centra.

Svatomartinského vína bude podle něj letos sice méně než loni, dá se ale čekat, že víno bude velmi kvalitní. „Lze předpokládat, že letošní Svatomartinská vína budou velmi aromatická, lehčího ovocného charakteru s alkoholem do 12,5 %. Budou vynikat svojí svěžestí, díky pikantním kyselinkám, což je velmi žádoucí hlavně u odrůd, jako je Muškát moravský, Müller Thurgau a Veltlínské

červené rané, které právě v horkých letech kyselinku příliš nemají. U růžových vín bude charakter velmi podobný jako u bílých vín, bude v nich dominovat ovocnost a svěžest. Co se týče červených vín, s ohledem na kratší dobu na jejich výrobu budou hodně svěží, mladistvá a živá, tedy v mnoha ohledech výrazně jiná než vyzrálá vína strašich ročníků,“ přiblížil hlavní charakteristiku letošního ročníku Marek Babisz.

V závěru října absolvovala odborná porota ve Valticích hodnocení vín usilujících o možnost používat letos známku Svatomartinské. V prvním kole uspělo 90 % přihlášených vín. „Bylo přihlášeno 259 vín od 56 vinařských firem, což je asi o 20 % méně vzorků a o 30 % méně vinařů ve srovnání s loňským rokem. Přísné požadavky na kvalitu ale splnilo hned 234 vín. Přesný počet letošních Svatomartinských vín a úspěšných vinařství ale budeme znát až po 30. říjnu, kdy proběhne druhé kolo hodnocení. Očekává se, že na trh přijde kolem 1,75 mil. lahví Svatomartinského vína 2020,“ upřesnil Babisz.

Z 234 vín, která prošla prvním kolem hodnocení úspěšně a budou tedy moci nést známku Svatomartinské 2020, je 111 bílých, 61 různých, 58 červených vín a 4 klarety. Nejvíce

zastoupenou odrůdou je Müller Thurgau (64 vzorků), následovaný Modrým Portugalem (39), Svatovavříneckým rosé (33) a Muškátem moravským (31). Nejvíce vín je pak z Velkopavlovické vinařské podoblasti.

Svatomartinská vína a s nimi i moravští a čeští vinaři letos přijdou o dva velmi důležité prodejní kanály, restaurace a tradiční svatomartinské akce. Svatomartinská vína ročníku 2020 si tak nejvíce vychutnáme doma v kruhu rodinném. „Nákupem vína ať už v obchodě, či na e-shopu podpoříte vinaře nejlépe. Navíc Svatomartinská vína nejsou záležitostí jen jediného dne nebo týdne. Stejně dobře jako v listopadu si je vychutnáte i na Vánoce nebo snad už v lepších časech na začátku příštího roku,“ komentoval výjimečnost letošního ročníku Jaroslav Machovec, ředitel Vinařského fondu.

Značka „Svatomartinské“ byla registrována v roce 1995 a od roku 2005 je jejím vlastníkem Vinařský fond. Ten v letošním roce již po šestnácté organizuje propagaci těchto vín pod jednotným logem, Svatomartinská vína jsou tak označena na etiketě známým symbolem sv. Martina na koni.

Text a foto Dagmar Sedláčková





# Pryšec překrásný je naše vánoční hvězda

*Tato tradiční vánoční květina patří mezi nejdekorativnější pokojové rostliny právě v tomto období přicházející zimy. Husté, sametové listy tvoří pozadí zářivě barevných listenů. Můžete si vybrat hvězdu malou i velkou, různě zbarvenou, dokonce zapěstovanou na kmínku nebo do pyramidy.*



Pryšec překrásný (*Euphorbia pulcherrima*), známý též jako vánoční hvězda a ve Spojených státech jako *Poinsettia*, je rostlina z čeledi pryšcovitých, která pochází z Mexika a dalších států Střední Ameriky. Je obzvláště známá pro své červené a zelené listy, díky kterým je spojována s vánoční výzdobou. Její druh je známé jméno, *poinsettia*, má původ v příjmení prvního velvyslance USA v Mexiku Joela Robertse *Poinsetta*, jenž rostlinu do Spojených států přivezl roku 1825. Vánoční hvězda je nepřehlédnutelná, pestrá a slavnostně vyhlížející rostlina, ačkoli jsou její květy drobné a nenápadné. To, co běžně považujeme za květy, jsou nádherně vybarvené listeny pod kvítky. Nejčastěji jsou jasně červené, což v kontrastu s tmavou zelení listů působí slavnostně. Ale vyšlechtěny jsou i odlišně vybarvené odrůdy. Krásně působí varieta s růžovými, broskvovými či krémovými listy, krásné jsou i listeny sněhově bílé. Vyšlechtěny jsou dokonce i odrůdy pestrobarevné, listeny jsou i různorodě tvarované. V roce 2009 byla představena

jako novinka *Princettie*, která se vyznačuje bohatými výhony a nádherně zbarvenými listeny. Okrasnou hodnotu si pak uchovává celý rok.

#### **Rady pro nákup vánoční hvězdy a domácí péče**

Pokud možno, není vhodné kupovat vánoční hvězdu v nevytápěných prodejnách, nebo dokonce z venkovního prodeje. Při nákupu by měl kvalifikovaný prodejce květin zabalit tak, aby ji zákazník donesl v pořádku domů. V pokojových podmínkách potom vánoční hvězda nemá nijak zvláštní nároky a neliší se jimi od jiných pokojových rostlin. Optimální je umístit ji na světlé místo, teplotně stabilní, s pravidelnou závlakou, kterou nijak nepřeháníme.

#### **Česká produkce, pozice na trhu a něco málo o pěstování**

Pryšec překrásný patří k hrnkovým květinám s okrasným listem, které nejsou až tak ohroženy dovozem, společně například s *Chryzantemum*

multiflora. U zmiňované skupiny chryzantém je hlavním důvodem velikost rostliny, kdy se na přepravním vozíku umístí z důvodu ochrany před poškozením jen málo rostlin, a tudíž se prodává doprava. Navíc umí čeští zahradníci tuto kulturu velmi dobře a v dostatečném množství pěstovat a dokáží uspokojit náš trh. Hrubým odhadem 80–90 % chryzantém ze skupiny multiflora jsou z české produkce. Co se týká poinzécie, tam je důvod trochu jiný, ale můžeme ji zařadit také k rostlinám méně ohroženým dovozem. Každopádně jde o rostlinu velmi choulostivou na nevyhovující teplotné a světelné podmínky při přepravě a skladování na květinových burzách. Transportní šok se u mnohých rostlin může projevit předčasným opadáváním listů a následným znehodnocením celé rostliny.

Pokud se budeme bavit o tuzemské produkci, musíme si uvědomit, že poinzécie je teplomilnou rostlinou a pěstování ve skleníku je náročné na vyšší pěstební teploty, a tedy na spotřebu tepla. Důležitá je teplota substrátu i vzduchu, která se musí udržovat kolem 20 °C. Vegetativní množení a vysazování řízků začíná už v srpnu. Na začátku srpna se množí vícevýhonové, na konci srpna potom jednovýhonové rostliny. Většina podniků kupuje řízků v zahraničí nebo může mít i svou vlastní licenční matečnici, ze které si odebírá řízků. Poinzécie je krátkodenní rostlina a k založení květů potřebuje krátký den, což je 12 a méně hodin. V zahradnictví se pěstují výhradně v řízené kultuře, aby se dosáhlo kvetení na začátku listopadu. Vánoční hvězdy se pěstují převážně v rašelinových substrátech s minerální složkou (granulovaný jíl apod.), což u spotřebitele pozitivně ovlivňuje jejich stabilitu z hlediska obsahu živin a vody. To znamená, že substrát nevysychá tak rychle a do Vánoc není nutné květinu přihnojovat. První expediční termíny se datují těsně po Dušičkách, to znamená, že čeští zahradníci jsou schopni dodávat na tuzemský trh své výpěstky v prvním listopadovém týdnu a až do vánočních svátků. V ČR je tato rostlina vnímána jako čistě vánoční záležitost a to ji předurčuje jen pro krátkodobé sezónní využití. V praxi to znamená, že rostliny, které by eventuelně zahradníkovi zbyly ve skleníku do Vánoc, už v lednu v žádném případě neprodá, i když jsou ve skvělé kondici. Totéž platí pro obchodníka, který prodává konečnému spotřebiteli. Opět kvalifikovaným odhadem usuzují, že se na našem trhu prodá cca 70–80 % tuzemských rostlin. Alespoň to tak platilo do letošního roku.

#### Ovlivnění květinářů a zahradníků pandemií covid-19

Bohužel nikdo z nás neví, jakým způsobem ovlivní zahradnický prodej a vůbec celý zahradnický obor opatření vlády ve spojitosti s pandemií covid-19. První vlna zasáhla zahradníky na jaře v tom nejkritičtějším a existenčně nejdůležitějším období. Skleníky byly plné vypěstovaných květů a hrozilo, že přijdou opravdu o všechno. Profesní svaz květinářů a floristů ČR vyjednal pro zahradníky výjimku, takže mohli i za této situace své zboží prodávat. Stejně se však trh na jaře povážlivě zakýval, protože velké řetězce, kam proudí největší podíl produkce, byly měsíc zavřené a většina zahradnických center minimálně 1–2 týdny také především proto, aby vyřešila pro své zákazníky všechny hygienické normy. Také byla vyhlášena celostátní karanténa, což způsobilo velmi významně odliv zákazníků v květinářství. Lidé chodili převážně jen pro potraviny a květinu vnímali jako komoditu zbytnou. Zahradníci na tuto nejistotu samozřejmě reagovali a někteří založili méně kultur, i když zájem by o ně později byl. To ale nemohl nikdo předvídat.

Ve stejné situaci se čeští zahradníci ocitají i nyní. Skleníky mají plné vypěstovaných poinzecií a jiných hrnkových rostlin okrasných květem, což je například primula, maceška a další. Zároveň již musí zahradníci teď myslet a plánovat jarní produkci balkonových květů na současně velké nejistoty v odbytu pro nejbližší období i pro to jarní. Nezbyvá než věřit, že tuto pandemickou vlnu náš obor přežije bez větších citelných ztrát a lidé si květinu od českých zahradníků vždy rádi koupí.

Ing. at Bc. Marcela Nachlingerová  
Svaz květinářů a floristů ČR





# Střední škola hospodářská a lesnická Frýdlant, pracoviště Hejnice

*Na samém severu Čech, v klínu Jizerských hor, se ve Frýdlantském výběžku v městečku Hejnice ukrývá v zeleni lesoparku jedno ze tří pracovišť Střední školy hospodářské a lesnické Frýdlant. Střední škola má v Hejnicích dlouholetou tradici a místní jí neřeknou jinak než „lesárna“.*



**SVAZ KVĚTINÁŘŮ  
A FLORISTŮ ČR  
PŘEDSTAVUJE**

Ale to už dávno není úplně pravda – od poloviny devadesátých let minulého století se zdejší nabídka vzdělávání rozšířila a jedním z nově zavedených oborů byl učební obor zahradník. V roce 2007 se hejnická škola

spojila se Střední školou hospodářskou ve Frýdlantu a vznikl nový subjekt, Střední škola hospodářská a lesnická Frýdlant. Zahradníci z hejnického pracoviště si postupem času vydobyli mezi mnoha učebními a studijními obory, které se na škole vyučují, čestné místo a dnes asi nenajdete v Libereckém kraji nikoho, kdo by se nesetkal s výsledky jejich práce.

Žáci učebního oboru zahradník v průběhu studia získávají vědomosti a zkušenosti pro výkon všech odvětví tohoto krásného povolání – zelinářství, ovocnictví, květinářství a vzhledem ke specifickým požadavkům potenciálních zaměstnavatelů v regionu především sadovnictví a floristice. S pomocí zahradnické mechanizace pečují o školní zahradu i sadovnickou zeleň na všech pracovištích školy a spolupracují nejen s blízkými odbornými zahradnickými firmami, ale i s městskými a obecními úřady. V rámci výuky pro ně například vytvářejí a realizují sadovnické projekty nebo v předvánočním a předvelikonočním období pořádají aranžérské semináře pro veřejnost. Velmi úzce škola spolupracuje také se základními školami ve Frýdlantském výběžku, pro které pořádá v průběhu školního roku několik projektových dnů. Na nich se žáci mohou zblízka seznámit s prací v různých učebních oborech a speciálně u zahradníků si vytvořit jednoduchou květinovou vazbu. Ostatně floristika tvoří podstatnou část výuky odborného výcviku zahradníků a žáci svoji kreativitu a dovednosti v tomto směru uplatňují v průběhu celého školního roku. V září tvoří rustikální vazby pro výzdobu krajských dožíněk a aranžují jiřinky pro mezinárodní výstavu v místním klášteře, v říjnu aranžují prostory kostela a kláštera pro školní Svatohubertské slavnosti a realizují se také při výrobě dušičkových, vánočních nebo velikonočních floristických výrobků.

Nedílnou součástí oboru jsou floristické semináře a soutěže, kterých se žáci pravidelně účastní a sbírají na nich i umístění. Škola už desátým rokem pořádá i vlastní soutěž v aranžování květin v rámci mezinárodní výstavy jiřinek v hejnickém klášteře, které se účastní zahradnické školy z Čech i Moravy. Letos sice soutěž na téma „Vinobraní s jiřinkami“ proběhla v rouškách, ale i tak si soutěžící odvezli spoustu krásných zážitků i zkušeností.



Vše se vyvíjí a významné změny se dotkly i pracoviště v Hejnicích. Přestože je učební obor zahradník opravdu krásný a o absolventy je mezi zaměstnavateli velký zájem, projevil se i zde všeobecný trend v poklesu počtu žáků. Liberecký kraj proto od letošního školního roku zařadil obor zahradník do svého stipendijního programu, díky němuž získají žáci v průběhu studia zajímavou finanční podporu. Druhou velkou změnou je, že od školního roku 2021/2022 se výuka přesune do Frýdlantu, kde bude mít odborný výcvik zázemí na pracovišti Zámecká. Věříme, že zde zahradníci naváží na své předchozí úspěchy a obor se bude v krásném prostředí v těsné blízkosti frýdlantského zámku dále úspěšně rozvíjet.

**Jana Tůmová**, učitelka odborného výcviku  
Vyučila jsem se na Střední škole zahradnické v Kopidlně a následně po dvou letech jsem si dodělala i maturitu. Již v této době jsem začala uvažovat o práci mistrové. Pět let jsem pracovala v zahradnictví ve Frýdlantu. Po mateřské dovolené se mi naskytla příležitost

nastoupit jako mistrová odborného výcviku, kterou jsem přijala a začala pracovat ve školství. Musím říci, že práce s žáky není jednoduchá, ale vždy jsem se snažila si k nim najít cestu, což se mi více či méně daří. Mám moc ráda svou práci a mám velkou radost z každého úspěchu nebo dobře zvládnutého úkolu. Vedení školy nám umožňuje účast na seminářích, kde spolu s žáky získáváme informace o nových technikách, trendech a novinkách ve floristice. Ve školství pracuji od roku 1992 a v Hejnicích působím od roku 1998 a chtěla bych zde setrvat i nadále. Jsme malé pracoviště, ale snažíme se žákům spolu s učitelkou odborných předmětů Ing. Janou Šolcovou Maglenovou vytvořit co nejlepší podmínky k výuce a následnému získání výučního listu.

### PROČ JSEM SI ZVOLILA TUTO ŠKOLU?

**Monika Netušilová**, absolventka  
Školu v Hejnicích jsem ukončila v roce 2006 složením závěrečné zkoušky. Tuto školu jsem si vybrala, protože se mi práce s květinami líbila a bavilo mě už jako malou stále něco

tvorit. To jsem ještě nevěděla, jak krásné jsou Hejnice a celé jejich okolí. Odborný výcvik mě bavil a mohu říci, že jsem se zde hodně naučila. Pracovali jsme v parku, v zahradnictví ve Frýdlantu i v „Dendrii“ v Novém Městě pod Smrkem. V pracovních jsme prováděli vazačské práce – vazby dožínkové, dušičkové, vánoční, velikonoční jsme zkoušeli každý rok. Získávali jsme dovednosti, které jsem si po vyučení dále rozšiřovala. S výučním listem jsem nastoupila do firmy Květiny Novák, kde jsem dva roky vázala a prodávala. Po dvou letech jsem povýšila na místo vedoucí prodejny a to zastávám doposud. Jelikož firma má několik prodejen, vyzkoušela jsem prodejnu v Liberci, Praze, Boleslavi a mé nynější pracoviště je v Teplících. Práce mě opravdu baví, je zároveň i mým koníčkem.

### Eliška Cereňuková, 2. ročník

Už odmala jsem se zajímala o rostliny, všech jsem se neustále ptala na názvy a skoro odevšad jsem si přinesla nějakou tu kytičku domů. Když jsem se měla v 9. třídě rozhodnout, na který obor půjdu, zamyslela jsem se



nad zahradníkem a rozhodla se pro něj. Jsem ve druhém ročníku a vím, že jsem udělala dobře. Zahradnické práce mě celkem baví, ale floristika a vazba jsou mé oblíbené. Když vytvořím věnec, kytič nebo aranžmá, mám ze své práce upřímnou radost.

### Štěpánka Gabrišová, 3. ročník

Když jsem se rozhodovala, kam jít na střední školu, ani mě vlastně obor zahradník nenapadl. Náhodou jsem se dostala do Hejnic na den otevřených dveří. Celkem se mi to zalíbilo, a tak jsem se rozhodla dát přihlášku. S mojí láskou k přírodě to byla dobrá volba. I když jsem si tím ze začátku nebyla úplně jistá, po pár měsících mě to začalo opravdu bavit a baví mě to stále. Jezdíme na různé soutěže a semináře, jsou tu skvělí učitelé a mistři i příjemné prostředí. Jsem ráda, že jsem se tak rozhodla.

[www.stredni-skola-frydlant.cz](http://www.stredni-skola-frydlant.cz)



# Nesed'te za pecí a vydejte se do přírody na zajímavá místa po celém Česku. Užijte si pohyb na čerstvém vzduchu a vydejte se na pohádková putování naší krajinou

*Bez rozdílu věku milujeme pohádky. A není divu, naše pohádky jsou plné dobrodružství, tajemství a krásných míst, na kterých se natáčelo. Právě na taková místa vás dnes zavedeme v našich tipech. Objevte je například v Českém Švýcarsku, na Českolipsku, v Českém ráji, na Pálavě i Slovácku. Připomeneme vám jak legendární pohádkové filmy, tak novější pohádkové příběhy. Stačí si jen vybrat a vydat se na výlet za svou oblíbenou pohádkou.*

## Pyšná princezna v Českém Švýcarsku a u Panské skály



Víte, že mlýn z pohádky Pyšná princezna (1952) stojí dodnes v Českém Švýcarsku? Říká se mu Dolský mlýn. Milovníky této klasiky zveme na další zajímavé místo národního parku, a to na naučnou stezku Česká silnice, která vede k Uhlířově chaloupce z pohádky. Jedná se o dosud neobjevené místo, protože obnovená stezka byla otevřena teprve během letošního léta. Na trase mimo informačních panelů objevíte i sochy různých témat, setkáte se se soby, kteří zde měli migrační trasu v době kamenné, i s pračlověkem ze stejného období. V jedné scéně Pyšné princezny se objevuje Panská skála u Kamenického Šenova. Tam se princezna s králem Miroslavem skrývají před hlídkou na koních. Méně známá, ale zato mohutnější skalní stěna z čedičových sloupů je také na nedalekém Zlatém vrchu.

## Tři oříšky pro popelku na Švihově



Na hradě Švihov u Klatov a v širokém okolí se natáčela oblíbená pohádka Tři oříšky pro Popelku (1973) s Libuší Šafránkovou. Pohádce a natáčení se věnuje na Švihově jeden prohlídkový okruh Za tajemstvím Popelčina střežíčku. Najdete jej ve čtyřech podlažích Bílé bašty, do které se dostanete samostatným vchodem přímo z velkého hradního nádvoří. Na hradě také začíná pohádková stezka, která vás zavede přímo na místa, kde se pohádka natáčela. Místo, kde Popelka žila se svou zlou macechou a nafoukanou nevlastní sestrou Dorou, poznáte na nádvoří hradu. Svého koně Juráška měla ustájeného v konírně, která je dnes výstavním hradním sálem. Za dalšími místy se musíte už vydat mimo hrad. V Mezihoří vede trasa kolem rybníka, do kterého spadl kočár s macechou a Dorou.

## Za zvířátky a Šíleně smutnou princeznou do parku zámku Blatná



„Znám jednu starou zahradu...“ zazní v hudbě pohádce Šíleně smutná princezna (1968). Přesně taková zahrada, tedy zámecký park, se nachází v Blatné, kam se můžete vypravit nejen po stopách Václava Neckáře a Heleny Vondráčkové, ale také za tamními obyvateli. Jsou jimi krotcí daňci a veselí zámečtí pávi. Park je otevřený i nyní v době koronavirové a navštívit jej lze denně od 6:00 do 18:00 hodin. Celý park je protkán potůčky, mostky a cestičkami s nádhernými alejemi. Stádo daňků skvrnitých se zde volně pase, ozdobou parku je též množství letitých

dubů. Jednorázové vstupné do parku činí 25 Kč.

## Český ráj s princem Bajajou, Deštovou vilou či Lotrandem a Zubejdou



Český ráj je doslova rájem i pro natáčecí štáby. Celá oblast patří k nejméně navštěvovaným filmovým destinacím v Čechách. Jedním z nejoblíbenějších turistických míst jsou Prachovské skály. Až budete procházet Císařskou chodbou, vzpomeňte si na filmové zpracování pohádky Malá mořská víla (1976). Když v podmořském království začíná slavnost, prochází jeho obyvatelé právě těmito místy. Nezapomenutelnou klasickou pohádkou je Princ Bajaja (1971). Ten „působil“ hlavně v oblasti hruboskalského skalního města. Hlavní scény s mluvčím koněm se odehrávají pod skalním převísem Adamovo lože, kde také princ odpočívá po souboji s drakem nebo Černým rytířem. Na svých cestách se Bajaja umývá u rybníku Věžák. Království, ve kterém žije princezna Slavěna, uvidíte z Mariánské vyhlídky, odkud je perfektní výhled na zámek Hrubá skála.

## Princové Země lva, Večernice a Peklo s princeznou v Adršpachu

Milovníci pohádek určitě vědí, že skalní město Adršpach je hlavním dějištěm pohádky Třetí princ (1982). Pohádka podle Karla Jaromíra Erbena vypráví o dvojici princů Země lva, kteří se postupně vydávají do Diamantových skal hledat tajemnou princeznu. Tam také zmizel jejich starší bratr, třetí princ. Určitě si vzpo-



menete také na drahokamy, kterých bylo v pohádce tucty. Ještě dnes, 38 let od natáčení, se ve skalách dají najít pohádkové diamanty, které zde filmaři zanechali. Pohltí i váš šílenství Diamantových skal? Diamantovou cestičku najdete na souřadnicích 50.60986N, 16.115997E. Až tu budete mezi prsty prosívat písek, nenechte se příliš zaslepit. V bludišti skal je snadné se ztratit, zůstal by tu po vás jen zvuk tepajícího srdce...

#### **Pohádkové Českolipsko: Pusté kostely a Průrva Ploučnice**

Filmařsky oblíbeným místem je také jeskyně Pusté kostely. Zahrála si v pohádce S čerty nejsou žerty (1984), ve které ztvárnila samotné peklo, kam Petr Máchal vstoupil do služby. A mimochodem dlouhé schody, které do pekla vedly, najdete na skalním hradě Sloup. Pusté kostely se objevují i v pohádce Nejkrásnější hádanka (2008). Tady vytváří domov loupežníkům, kteří uvěznil Matěje. Najít cestu



z podzemí pomůže chasníkovi holubička, která ho vyvede ven bývalým podzemním náhonem k zrcadlárně Rabštejn mezi obcemi Velenice a Svitava. Blízko náhonu (v pekle) pracuje ve zmíněné pohádce S čerty nejsou žerty i Petr Máchal a slyší zpívat princeznu Adélku. V pohádce Princezna a písař (2014) uvidíte jedno z nezaměnitelných míst Českolipska – Průrva Ploučnice. Právě zde prchá mladá dvojice na loďce. Dále se v pohádce objeví sklepy hradu Sloup, jeskyně Pusté kostely i podzemní náhon k zrcadlárně Rabštejn.

#### **Na Slovácko, Pálavu a do Moravského krasu se statečným kovářem a sedmerem krkavců**

Vzpomínáte na pohádku O statečném kováři (1983) s Pavlem Křížem? Děj pohádky vás zavede do malebných koutů Moravy, kterou odvážný Mikeš se svými kamarády projdou křížem krázem. Hned na začátku filmu se objeví Mikešova vesnice alias skanzen Strážnice, větrný mlýn Kuželov nebo tajuplný



Siroťčí hrádek. Nechybí ani klášter Rosa Coeli coby sídlo Černého krále. To hororová pohádka Sedmero krkavců (1993) je z jiného těsta. Bohdanka, která se vydá osvobodit své „zkrkavčené“ bratry, se dostane do Říše vody v propasti Macocha, do skal Rudické kolíčky nedaleko Rudického propadání, až je najde na Siroťčímu hrádku na Pálavě. Kletbu může Bohdanka zrušit ušitím košil z kopřiv, s úkolem se potýká v jeskyni u Rudického propadání, kde Jedovnický potok mizí v podzemí krasu. Tam ji najde také princ Vratislav z Janova hradu v Lednici. Právě tam se pokusí dívku upálit švagrová Milada.

Přestože jsou místa volně přístupná, doporučujeme před návštěvou ověřit si aktuální informace přímo u provozovatelů kvůli možným změnám v souvislosti s koronavirovými opatřeními.

Dagmar Sedláčková, zdroj: kudyznudy.cz

## První hrnec s ovocem uvařili před osmi lety. „Zvrtlo se to,“ říkají manželé Boudovi

*Lákavé vůně zavařenin se linou ze zahradní kuchyně manželů Zuzany a Otty Boudových ze Znojma. Původním povoláním elektrotechnik a inženýrka ekonomie zcela propadli vaření džemů, sirupů i zavařování zeleniny.*



Inspirovala je rodinná tradice i zahrada a dům po předcích, v němž kdysi přičichli k babiččiny hrncům s bublajícími dobrotami. „První hrnec s ovocem jsme s manželkou míchali asi před osmi lety. Měli jsme v plánu si jen trochu přivydělat na dovolenou, ale nějak se to zvrtlo,“ vzpomíná Otto.

Jejich recepty slavily úspěch u kamarádů, rodiny a známých. Tak vařili častěji. Dnes už sbírají za své džemy a sirupy prestižní ceny. Nejen domácí, mezi nimiž je čerstvá Chuť jižní Moravy, ale také ty světové. V prestižní mezinárodní soutěži Great Taste Awards získali dvě hvězdy za svůj extra džem ze znojemských meruněk. „Soutěž je označovaná za gastronomického Oskara, zařadili jsme se tak mezi nejúspěšnější účastníky. Jsme rádi, že ocenění dostal výrobek bez příchuti. A protože jde o džem z meruněk z naší zahra-



dy, jsme vděční i našim předkům za skvělou volbu meruňkové odrůdy," podotýká Zuzana Boudová.

V jejich kuchyni nejsou výjimkou staré a dnes velmi žádané druhy ovoce. Například kdoule, špendlíky či rakytník, které zpracovávají podle receptů z babiččina kuchařského sešitu. Ty ale vyladili po svém a přizpůsobili novým trendům. „Doba se změnila, oproti původním receptům dáváme například mnohem méně cukru. Nepoužíváme chemické stabilizátory a sázíme na suroviny v nejlepší kondici. Větši-

nou z vlastní zahrady nebo je nakoupíme u místních nebo regionálních pěstitelů. Na chuti je pak kvalita znát," zdůrazňuje Otto.

Co si vymyslí, to si také sami uvaří. „Máme jen elán, vlastní čtyři ruce a spoustu nápadů. Na okurkových slavnostech ve Znojmě slavil úspěch například náš okurkový sirup, kvašáky i hroznové marmelády," říká Bouda. Mezi jejich speciality patří ale i například cibulová marmeláda. „Tu ale varíme jen tehdy, když se dá větrat, cibule totiž načichne celým domem," směje se.

Cenu Česká chuťovka získal také jejich džem ze špendlíků s mučenkou, cenu Dětská chuťovka zase malinový sirup. „První ochutnávačkou je vždy naše malá dcera, hned vidíme, jestli se dílo podařilo, nebo chce ještě vylepsit," prozrazují manželé. Jako zakořenění Znojmači pokračují i v tradici zpracování proslulých okurek.

Proslavily je i na mezinárodní soutěži v Londýně. „Nakládané okurky získaly jednu hvězdu, to považujeme za obrovský úspěch. Mají tam totiž jiné chuť, nečekali jsme to," zamýšlí se. Sladkokyselý okurkový nálev vychází z tradiční znojemské receptury, ale i ten si Boudovi vyladili. „Obsahuje různé byliny a koření. Tvořili jsme ho šest let, než jsme byli spokojeni," podotýká Otto.

Tvrdí, že nakládané okurky jsou nejtěžší zavařovací disciplína. Přesto se s manželkou Zuzanou společně vrhají i do experimentů. „Oblíbená je delikatesa okurky v hořčičné omáčce, švestkové čatní, které se hodí ke klobásám nebo paštíkám, i nakládané papriky plněné kysaným zelím," vyjmenovávají.

Jejich výrobky mohou lidé najít v malých sériích například v prodejně Znovín Znojmo nebo v některé vinotéce. Z jejich záliby se stala mini manželská firma. „Máme radost, když lidem naše výrobky chutnají a vrací se zpátky. Práci někde ve fabrice si už neumíme představit. Jsme sice někdy fyzicky vyčerpaní, rozhodujeme si ale o všem sami a jsme celá rodina pohromadě," shodují se Boudovi.

Text a foto Dagmar Sedláčková

## Jitrnice rostly na stromě, pivo teklo do potoka

*„Nejezte nám ty jitrnice, ty jsou pro psy!“ Vyvolává hospodský k hladovému hloučku pod smrkem. Právě na něm se totiž zabijačkové pochoutky pohupují. Muž naráží první sud s pivem. Místo půllitrů však překvapivě dává pod kohoutek okapovou rouru. Namíří ji do potoka a místo do krků žíznivých hostů crčí pěnivý mok rovnou do vody. Navzdory recesi se v tu chvíli nikdo nesměje. Slyšet je jen tlumené dopadání zpěněného piva do potoka.*

Dva kamarádi, hospodští Radek Tomek a Jaroslav Mičánek z Vítovic u Rousínova, se vyrovnávají se zavřenou hospodou U Balušáka po svém. Než vylíjí sudy s pivem do potoka, chtějí přítom i pobavit své štamgasty.

„Dařbuján Balušák a Pandrhola Mičánek vás zvou na obrovskou léčitelskou událost, kde se bude potírat covid. Uvidíte, co jste dosud viděli

jen v pohádkách. Jenže tohle není pohádka, ale realita dnešních dní. Když komedie, tak pořádná!“ zvou společně.

Hlouček místních i přespolních postává opodál. „Pivo si pochtejte z roury třeba do vany, ale vypijte si ho až doma. A dodržujte odstupy! Jitrnice na větví mají mezi sebou taky dva metry," vyvolává Mičánek.

Po dlažebních kostkách silnice kutálí s rachotem pomocníci další sudy. Na vyprázdnění jich čeká v řadě celkem osm. „Tohle je Kyjovské pivo, ostatní jsou z dalších malých pivovarů. A protože jsou to piva nepasterizovaná, zkazila by se. Máme je jen tak vylít do kanálu? Raději ať se přítomí lidi pobaví. Třeba si na nás vzpomenou a přijdou, až nám vláda dovolí zase hospodu otevřít," přemítá hlavní hospod-



ský Radek Tomek. Voňavé jitrnice se houpou vysoko. Tátové zvedají děcka nad sebe, aby na ně dosáhla. Radost z úlovku pak nemají jen potomci. Cpu se hlavně tatínci. „Nejsou falešné, jsou pravé a vynikající!“ popírá předcházející místní fámou o falešných jitrnicích Milan Michalík. Přijel sem za kamarádem až od Velké Bíteše. Spokojený je i fotograf, který se právě snaží zachytit pivní pěnu v potoce. Ten se mimochodem o pár metrů dál vlévá do rybníka s kapry. „To jsou prostě Vítováci. Tady se pořád něco děje. Bydlel jsem tu mnoho let, ale vrátím se sem z blízkého Rousínova. Je to moje srdeční záležitost,“ vyznává se fotograf Miroslav Vymětal.

Kolem právě projíždí linkový autobus, řidič je zřejmě místní. Přibrzdí a otevírá dveře. „Chceš pivo, pojď za náma! Dojdi pak,“ povykují na něho známí, ještě když autobusák pokračuje v jízdě. Radek Tomek si hospodu ve



**Bojovat s vážností  
karantény jde dobře  
i humorem, který je  
nám vlastní.**

Vítovicích pronajal teprve před rokem. „Pěkně se to rozjelo, začalo se dařit a vypadalo to slibně. A pak přišel covid. Co se dá dělat, vydržíme,“ svěří se.

A mezitím vhadzuje do kasičky u pípy pět set korun. „To je dobrovolný příspěvek na charitu. Spolupracujeme s neziskovou Přes hranice. Pomáhá například na Ukrajině, školám nebo

teď se sanitkami,“ vysvětluje. Vítovický potok se už mezitím lehce napěnil a z jeho koryta se line vůně piva. Ale místní se s odcházejícími loučí symbolickým „věčkem“ z prstů. Na břehu Vítovického rybníka postává rybář s udicí. Pokud se mu zadaří, bude mít k večeru kapra s pivní příchutí. Tentokrát sto procentně bez „éček“.

*Text a foto Dagmar Sedláčková*





# Budoucnost vinařství v ČR a EU? PIWI odrůdy

*Začátek pěstování révy vinné pro získání lahodného alkoholického nápoje neznáme přesně. Nejstarší zdroje uvádějí počátky vinařství již od roku 8 000 př. n. l. na území dnešní Arménie. Historie vinařství na našem území je výrazně kratší. Přesto mají moravští i ti čeští vinaři nepřehledné množství zkušeností, které se dědí po generace. Nadále ale hledají a zkoušejí nové odrůdy, které jsou zejména odolné proti různým chorobám. Na vinohradech se tak prosazují tzv. PIWI odrůdy révy vinné.*

Ve druhé polovině 20. století se plochy vinic rozrostly až na 14 000 hektarů a právě k této době se datují počátky pěstování novodobých rezistentních kříženců označovaných jako PIWI odrůdy. PIWI, z německého „pilzwiderstandsfähige Rebsorten“, je zkratka pro označení skupiny odrůd révy vinné odolných proti houbovým chorobám. S křížením nových odrůd je rovněž spojena Mendelova univerzita v Brně a založení Vědecko-výrobního sdružení Resistant. „V roce 1978 započal prof. Dr. Kraus na brněnské univerzitě v Lednici s introdukcí PIWI odrůd z Německa a Maďarska a s jejich vlastním šlechtěním. V Resistantu pokračovalo šlechtění PIWI odrůd až do počátku 90. let minulého století a současně se nové vinice vysazovaly v přibližně 30 členských družstvech jako provozní pokusy. V roce 1995 se PIWI odrůdy pěstovaly zatím jen pokusně.

V roce 2007 tvořily 0,2 % plochy vinic v ČR, ale v roce 2017 již 2,9 %<sup>1</sup>, vysvětluje Martin Půček, výkonný ředitel Svazu vinařů České republiky. Během let 2001–2015 bylo v Česku registrováno pro kvalitní víno celkem 13 moštových PIWI odrůd z 34 nově registrovaných odrůd, tedy více jak 1/3. PIWI odrůdy jsou svými vlastnostmi ideální variantou pro ekologické vinařství. „Tím, že nepotřebují tolik ošetření, jsou nejenom ekologické, ale i ekonomické pro jednotlivé vinaře a vinařství. Kvalita vína přítom u nových PIWI odrůd netrpí, jak ukazují nejenom různá vědecká srovnání s klasickou vinnou révou, ale i praktické mezinárodní soutěže vín, kde jsou PIWI odrůdy konfrontovány s klasickými odrůdami,“ doplňuje Půček.

V České republice se jako neúspěšnější kříženec původních odrůd révy vinné pěstuje již 100 let Müller-Thurgau. „Kdyby se zavážděl

## Podíl nejčastěji v tuzemsku vysázených PIWI odrůd na jejich celkové ploše 520 ha (rok 2017)<sup>2</sup>

1. Hibernal	52 %
2. Solaris	17 %
3. Johanniter	5 %
4. Cabernet Cortis	3 %
5. Savilon	3 %
6. Sauvignon gris	2 %
7. Malverina	2 %
8. Muscaris	2 %

v současné konkurenci nových PIWI odrůd, pravděpodobně by neměl takovou šanci prorazit. Dnes Müller-Thurgau zná každý, kdo je milovníkem vína. Druhým nejvíce pěstovaným křížencem u nás je odrůda Pálava. Ta vznikla před 60 lety a dlouho měla veliké problémy uchytit se na trhu. Zákazníci si ji začali více kupovat zhruba před deseti lety. Nové PIWI odrůdy jsou zatím příliš mladé, aby byly u konzumentů dostatečně známy. Jejich pěstování a prodeje jsou tak stále na začátku“ dodává Půček.

I tak nejenom naši vinaři očekávají, že nové PIWI odrůdy mají velkou šanci na úspěch. Zde jsou hlavní důvody:

- Chuťově se velmi blízce podobají klasickým odrůdám a často nesou i podobný název.
- Redukcí potřebné chemické ochrany jsou ideální pro ekologické vinařství. Tyto podniky zpravidla prodávají pak své produkty přímo spotřebitelům, s kterými jsou v kontaktu, a tak překonávají marketingový nedostatek ve

znalosti těchto odrůd u konzumentů.

- Jsou ekonomičtější nejenom úsporou chemikálií, ale i potřebné práce na jejich aplikaci a spotřebou pohonných hmot.
- Marketingový nedostatek neznalosti jejich názvů lze obejít produkcí cuvée.

## Budoucnost vinařství nejen u nás, ale i v EU

V posledních letech je velkým trendem fungovat a pracovat ekologicky a snižovat náklady pomocí automatizace. Tento trend se samozřejmě nevyhýbá ani vinařům. A právě nové odrůdy PIWI do tohoto systému dobře zapadají. Dá se tak jednoduše odhadnout, že se jedná o odrůdy budoucnosti. Šlechtěním PIWI odrůd se nezabývá pouze pár šlechtitelských ústavů v České republice. Trend šlechtění nových odrůd i ekologických odrůd PIWI provádí také největší evropský producent vína, kterými jsou např. Itálie, Francie, Španělsko nebo Maďarsko. „Dá se odhadovat, že budoucnost nejenom našeho, ale i světového vinařství se bude obracet k PIWI odrůdám révy vinné. Tedy k odrůdám s chutí a aroma podobnými klasickým odrůdám a s geny rezistence alespoň vůči základním chorobám a plísním. Pro naše vinohradníky, potažmo zemědělce, je postupný příklon k šetrnějšímu pěstování samozřejmostí,“ dodal prezident Agrární komory ČR Jan Doležal.

Více informací na: [www.zrozeno.eu](http://www.zrozeno.eu)

<sup>1</sup> PIWI odrůdy v České republice – pdf publikace Svazu vinařů České republiky

<sup>2</sup> PIWI odrůdy v České republice; autor: Jiří Sedlo, Svazu vinařů České republiky

# Předvánoční recepty s mákem

## MRKVOVO-MAKOVÝ KOLÁČ

Vystačí pro 8–12 osob,  
doba přípravy: 70 minut

- 600 g mrkve (nastrouhané)
- 250 ml slunečnicového oleje
- 3 vejce
- 100 g vlašských ořechů

- 400 g polohrubé mouky
- 250 g cukru krupice
- 1 prášek do pečiva
- 120 g mletého máku
- 1 lžička skořice

Mrkev oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Vložíme do velké mísy a přidáme olej, vejce a ořechy. Veškeré sypké suroviny, jako je mouka, cukr, prášek do pečiva, mák a skořici promícháme a přidáme k mrkvi. Vše důkladně spojíme v těsto, které vlijeme do vymazané a vysypané formy (o průměru 25 cm) a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C 50 minut. Zda je koláč hotový, zjistíme před vytažením z trouby ještě pomocí špejle, jestliže je po vytažení suchá, může se koláč vyndat.



**Tip:** Na mrkvový koláč se skvěle hodí klasická citrónová poleva, kterou vyrobíme smícháním 2 lžic citrónové šťávy, jedné lžice horké vody a 100 g moučkového cukru. Ten prosyjeme a pomalíčku metličkou zašleháváme ve vodě s citrónem, dokud nám nevznikne lesklá, hladká poleva.

## SEZAMOVO-MAKOVÉ PLACIČKY

Vystačí pro 10 osob,  
doba přípravy: 40 minut

- 60 g másla pokojové teploty
- 130 g cukru krupice
- 2 žloutky
- 80 g hladké mouky

- 1/2 prášku do pečiva
- 2 špetky soli
- 50 g sezamu
- 70 g celého máku

Změklé máslo s cukrem a žloutky důkladně vyšleháme pomocí šlehače do pěny, poté zmírníme otáčky a pomalu zašleháváme mouku smíchanou s práškem do pečiva a solí. Do těsta nakonec pomocí vařečky vmícháme sezam a mák. Připravíme si plech, který vyložíme pečicím papírem, a na něj klademe pomocí dvou lžiček malé hromádky o velikosti malého vlašského ořechu, které se snažíme malinko „zploštit“ do podoby placičky. S tvarem si ale příliš nedělejte hlavu, při pečení se hromádky samy roztečou. Pečeme v troubě na 180 °C zhruba 8–10 minut podle velikosti cukroví.



**Tip:** Nezapomeňte, že se cukroví rozteče do stran, a proto je třeba myslet na dostatečné rozestupy už při tvorbě hromádek na plech.

## PEČENÁ KACHNA S MAKOVOU NÁDIVKOU A ŠÍPKOVÝM ZELÍM

Vystačí pro 4–6 osob,  
doba přípravy: 7 hodin

- 1 kachna
- 1 lžice soli
- 1 lžice kmínu
- 10 rohlíčků
- 250 ml mléka
- pepř
- sůl

- 1 lžička perníkového koření
- 8 vajec
- 2 lžice celého máku
- velká hrst pokrájené pažitky
- 600 g červeného sterilovaného zelí
- 3 lžice šípkové marmelády

Kachnu omyjeme, osušíme, důkladně osolíme zvenku i zevnitř a posypeme kmínem. Přikryjeme alobalem a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C půl hodiny. Poté teplotu snížíme na 120 °C a pečeme cca 5 hodin. Po pěti hodinách alobal sundáme, zvýšíme opět teplotu na 180 °C a dopečeme ještě půl hodinky, aby nám vznikla krásná zlatavá a křupavá kůrka. Během pečení kachny připravíme nádivku. Rohlíky pokrájíme na kostičky, polijeme mlékem, ve kterém jsme rozšlehali vejce, sůl, pepř, mák a perníkové koření. Směs lehce prohněteme, vmícháme pažitku a vložíme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C 30–40 minut. Sterilované zelí v hrnci dusíme do změknutí. Ke konci vmícháme šípkovou marmeládu a odstavíme z ohně.

**Tip 1:** Do nádivky můžete přidat i mandlové lupínky, občasné křupnutí oříšků v nádivce je prostě božské.

**Tip 2:** Doba pečení závisí vždy na velikosti drůbeže.





## FOTOREPORTÁŽ:

# Procházka zámeckým parkem Opočno

*Doba koronavirová a v současné době také konec návštěvnické sezóny sice neumožňují exkurze do našich hradů a zámků, i tak ale zůstává možnost procházek po zámeckých parcích, z nichž mnohé jsou velmi atraktivní i na podzim a obecně v závěru roku. Jako například zámecký park v Opočně.*



Park byl zřízen v letech 1806–1820, což je vidět i na některých stromech



Zejména listnaté stromy hrají celou škálou barev



Parkem protéká Zlatý potok, který má letos hodně vody



Jeden z atraktivních pohledů na zámek Opočno



Ve spodní části parku jsou drobné stavby a mostky



Výhledy z parku na zámek jsou zvláště na podzim jedinečné

Text Petr Havel, foto Nina Havlová

# Návrh o nadobúdaní pozemkov budí vášne. Už je možné ho pripomienkovať

*Ministerstvo pôdohospodárstva predložilo do medzirezortného pripomienkového konania návrh novely zákona č. 140/2014 o nadobúdaní vlastníctva poľnohospodárskeho pozemku. Plánované zmeny už v prípravnom konaní vyvolali rozporuplné reakcie.*

„V súčasnosti nie je v Slovenskej republike žiadna regulácia trhu s poľnohospodárskymi pozemkami. Cieľom navrhutej právnej úpravy je regulovať mobilitu vlastníctva poľnohospodárskych pozemkov tak, aby nedochádzalo k narúšaniu rovnosti prístupu na trh s poľnohospodárskymi pozemkami, najmä zabrániť tzv. špekulatívnym nákupom poľnohospodárskej pôdy,“ uvádza sa v predkladacej správe. S touto interpretáciou nesúhlasí koalíčná poslankyňa Slobody a Solidarity Jarmila Halgašová, ktorá pre portál [polnoinfo.sk](http://polnoinfo.sk) vysvetľuje.

„Správa sa obmedzuje na výlučne špekulatívne dôvody. Znamená to, že veľkí farmári, ktorí chcú na pôde reálne hospodáriť, sú špekulantí? Lebo tento návrh ich dáva do jedného vreca s nimi. A kde sú vlastníci a ich práva? Majú byť na prvom mieste, ale my ideme obmedziť ich súkromné vlastníctvo garantované Ústavou SR?“ pýta sa v súvislosti s navrhovanými zmenami Jarmila Halgašová.

## Dve zásadné zmeny

V rámci zmien chce novela zaviesť predkupné právo štátu a samosprávy pri pozemkoch ponúkaných na predaj. „Predkupným právom pre štát stratia vlastníci slobodu výberu a v prípade predaja svojho majetku prídu o peniaze. Rozumiem aj dôvodu, na ktorom je novela postavená. Nie je však správne, že štát takto rozhoduje za vlastníkov. Vraciame sa pred rok 1989. Návrh nie je vyvážený a vytvára šedú zónu, kde sa bude obchádzať,“ myslí si Jarmila Halgašová. Novela obmedzuje aj množstvo nakúpenej pôdy – 300 hektárov pre jednu fyzickú a 1200 hektárov pre jednu právnickú osobu. V praxi to znamená, že aj rôzne agroskupiny združujúce viaceré subjekty, budú môcť vlastniť najviac 1200 hektárov.

„Aj aktuálne informácie hovoria o tom, že dochádza k výraznému skupovaniu pôdohospodárskej pôdy rôznymi subjektami a vytvárajú sa veľké, až monopolné územia, ktoré svojím spôsobom znižujú konkurencieschopnosť farmárov,“ uviedol minister Ján Mičkovský.

## Protichodné názory

Názory na navrhované kroky nie sú v poľnohospodárskej obci jednotné. „Agrárna komora Slovenska už dávno upozornila vládu na nebezpečenstvo koncentrácie vlastníctva a nadobúdanie vlastníctva veľkého počtu



poľnohospodárskych pozemkov jedným vlastníkom či niekoľkými vlastníkmi, resp. skupinou majetkovo prepojených vlastníkov. V susedných krajinách je napríklad striktné dané, že pôdu môže nadobúdať záujemca maximálne do 20 kilometrov od svojho bydliska alebo podnikania. Pôda by sa mala nadobúdať hlavne na meno, teda na fyzickú alebo právnickú osobu s maximálnou výmerou tak, ako je v súčasnej dobe navrhnuté,“ vyjadrila sa Helena Patasiová, predsedníčka Agrárnej komory Slovenska.

Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora označila návrh za protiústavný. Vníma ho ako ďalší neželaný darček od aktuálnej vlády. „Slovenskí poľnohospodári majú záujem si kupovať pôdu, na ktorej hospodária, aby hospodárili na vlastnom. Novela chce obmedziť malého poľnohospodára ako fyzickú osobu, lebo si bude môcť kúpiť najviac 300 hektárov. Nevidím dôvod, prečo by to nemohlo byť viac. Prečo by mal byť takýto malý poľnohospodár obmedzovaný? Čo sa týka veľkých poľnohospodárov, vlastníctvo je sledované až po konečného užívateľa výhod. V tomto zmysle nevieme, prečo by nejaká skupina, ktorá má 6-7 družstiev, mohla vlastniť len 1200 hektárov. Malo by to byť skôr o tom, aby sme pomáhali malým poľnohospodárom, avšak nie na úkor veľkých. Sme za to, aby sa pomáhalo malým. Ten najlepší nástroj je, aby mali prostriedky na kúpu pôdy,“ vyjadril sa predseda SPPK Emil Macho.

Agrárna komora však verí, že vďaka obmedzeniu vlastníctva sa podarí obmedziť

aj špekulácie s pôdou. „Vznikli rôzne eseročky bez poľnohospodárskej činnosti a oslovovali vlastníkov pozemkov na vidieku, aby im predali svoje vlastníctvo, niekedy za špekulatívne ceny. Boli to chytáky a veľa ľudí na to doplatilo. Niekedy prišli s plačom na úrad, ale už sa nedalo nič zmeniť, lebo kúpna zmluva s overeným podpisom bola uzavretá. S poľnohospodárskou pôdou u nás sa už dlhodobo zaobchádza ako s tovarom, pritom v susedných krajinách ako Maďarsko, Poľsko, Rakúsko panujú omnoho prísnejšie pravidlá na ochranu nadobúdania vlastníctva poľnohospodárskych pozemkov,“ uviedla z praxe Helena Patasiová.

## Pripomienkovanie je otvorené

Pripomienky k návrhu novely bolo možné predkladať do 20. novembra 2020. Vyjadriť sa môžu nielen poľnohospodárske organizácie, ale aj jednotlivci, respektíve verejnosť. Zapojiť sa chce viacero združení aj mimo poľnohospodárskej oblasti. Napríklad podnikatelia združení v Klube 500 označili návrh za protiústavný s tým, že je v rozpore s princípom právneho štátu, ako aj s princípmi práva na podnikanie aj práva vlastniť majetok. Ministerstvo odmieta, že by bol návrh protiústavný. Rezort vyjadril vôľu diskutovať o námietkach s ohľadom na to, aby bola slovenská pôda ochránená. „Pripomínam, že strana SaS je koalíčným partnerom, preto o návrhu budeme diskutovať a hľadať konsenzus,“ uzatvára Jarmila Halgašová.

Ivana Kaliská, Juraj Huba  
[polnoinfo.sk](http://polnoinfo.sk)



# Vánoce hezky česky: Výlov je předzvěstí kouzla Vánoc

**Obalovaný či smažený kapr s bramborovým salátem je u nás nedílnou součástí štědrovečerní tabule a s kaprem se pojí i další vánoční tradice. Jeho cesta na slavnostně prostřený stůl začíná výlovem jednoho z 440 třeboňských rybníků. A je u toho i Jan Šindelář, jeden z lidí, kteří připravují vánoční tabuli v letošní vánoční reklamě PENNY.**



Je typický podzimní den a kolem rybníka Jamský, který je svou velikostí 36. největším třeboňským rybníkem, se pohybuje zhruba dvacítky rybářů. Výlov rybníka vždy navozuje neopakovatelnou atmosféru se špetkou tajemna, a tak není divu, že tato úžasná událost vždy přitahovala pozornost celé řady diváků. Letos tomu bylo bohužel kvůli současné situaci jinak, ale i přesto máme díky **Janu Šindelářovi** z třeboňské firmy Fish Market a.s. jedinečnou možnost proniknout hluboko do tajů této magické události, která je svou atmosférou předzvěstí blížících se Vánoc.

*„Nevod táhnou z jedné strany hajní a z druhé pěšáci,“ vysvětluje pan Šindelář a při pohledu na otazníky v mých očích trpělivě pokračuje s vysvětlováním. „Nevod je velká síť, do které se ryby chytají, a části rybářů se říká ‚hajný‘, protože dříve chodili s výlovem pomáhat právě hajní z lesa.“ Na druhé straně přitahují síť pěšáci a vše neomylně směřuje ke kádíšti, kde se ryby sklouzávajíc po žlabu do kádí brakují, tedy třídí. Na vše bedlivě dohlíží šéf výlovu, jehož příkazy se šíří nad hladinou, nad níž se teprve před chvílí rozpustila mlha. Je totiž teprve osm hodin ráno, ale rybáři už jsou pár hodin v plné práci.*

Ryby jsou tradičním symbolem křesťanství a také postním jídlem. Součástí vánoční večeře se v českých zemích staly v 17. století, byť mezi obyčejné lidi se jejich požívání v širší míře prosadilo až po první světové válce. To se nejčastěji podával kapr v úpravách na modro (vařený ve zředěném octě nebo bílém víně s kořenovou zeleninou) nebo na černo (ve sladké omáčce z povidel a perníku). Jako smažený si získal oblibu až po roce 1945 a o Vánocích se z něj samozřejmě vaří třeba také rybí polévka. Podle tradice se pak kosti z kapra na venkově zakopávají pod ovocné stromy, aby byla lepší úroda, a nazmar nepřijdou ani šupiny – ty jsou přece symbolem bohatství, a tak se na Vánoce dávají buď pod talíře, drží se v dlani, nebo se vkládají do peněženky.





## 5 vánočních otázek pro Jana Šindeláře, dodavatele ryb pro PENNY

### Co se vám vybaví, když se řekne „hezké české Vánoce“?

Vánoce v 19. století, tedy bez nákupního šílénství a bez elektronických přání. Zkrátka ladovská zima a koledy.

### Jakou vánoční tradici každoročně ctíte?

Prostřeíme pro jednoho navíc, dáme šupiny pod talíře, krájíme jablko, zpíváme koledy a také dojdeme přilepšit zvěři do krmelce.

### Na jaké jídlo se během Vánoc nejvíce těšíte?

Na smaženého kapra, rybí polévku a dobré cukroví.

### Bude součástí letošní vánoční tabule také váš kapr?

Samozřejmě.

### Jakou osobu, která třeba již není mezi námi, byste chtěli přizvat k letošnímu štědrovečernímu stolu?

Rád bych poznal toho náhodného hosta, pro kterého musím vždy prostřít.

Třeboňský kapr vyniká skvělou chutí, a tak není divu, že jeho věhlas překračuje hranice republiky. Důvody jeho obliby hledáme právě v třeboňských rybnících, které jsou většinou písčité a na krajích mělké, tedy teplé. Vzniká tak perfektní prostředí pro růst planktonu, který je přírodním krmivem ryb. K jejich přikrmování se pak používá výhradně obilí, takže ve výsledku nejsou kapři tuční a nejlépe chutnají s hmotností kolem 2,5 kilogramu.

Kromě štědrovečerní večeře si můžete na třeboňských rybách celoročně pochutnat téměř v každé třeboňské restauraci, přičemž budete mít záruku absolutní čerstvosti a těšit se můžete

i na speciality typu karbanátků, kapřích hranolků či uzených kusů. Tradiční rybí delikatesa se také ve vykuchaném a k dalšímu zpracování připraveném stavu objeví i na vánočních pultech v PENNY.

Stojíme vedle maringotky, v níž přespává baštýř, který v době výlovu hlídá rybník před případnými nenechavci. Uvnitř jsou dvě postele a stará kamínka. Vlastně nic zajímavého či hezkého, přesto útulného a s nezaměnitelnou atmosférou. Už to také cítíte? Byť jen zprostředkovaně? Výlov rybníka v sobě má skutečně magii a sílu a pozorovat jej ze břehu je fascinující nyní stejně jako před staletími.

#### SLOVNÍČEK VÝLOVU

Hajní – část rybářů  
Brakovat – třídit ryby  
Nevod – velká síť  
Baštýř – hlídač rybníka





# Globální změny počasí a zemědělství

*V posledních desetiletích dochází ke změnám klimatu na Zemi a v celém světě probíhá diskuze o příčinách těchto změn. Zvyšuje se průměrná teplota, v polárních oblastech dochází k tání ledovců, v některých regionech se projevuje nedostatek srážek.*

## Příčiny změn klimatu

Názory na příčiny těchto změn se ale podstatně liší. Jedna skupina, tzv. skeptici, zastávají názor, že ke změnám klimatu na Zemi docházelo neustále po celou dobu její historie a že současné změny nejsou nic nového. Střídal se doba ledové, kdy ta poslední skončila před cca 12 tisíci lety. Někdy byly změny tak velké a rychlé, že několikrát v historii naší planety došlo téměř k úplnému vyhynutí veškerého života. Není to tak dávno, co na Sahaře byla voda a byla plná života, před tisíci lety bylo Grónsko zelená země, pak přišla malá doba ledová a v Evropě byl hlad a začaly války. Všechny tyto změny probíhaly v době, kdy člověk na tyto změny neměl prakticky vliv. Dle názoru skeptiků je rozumnější se těmto změnám přizpůsobovat než s nimi bojovat.

Dle některých názorů, například Deloitte, u nás zvýšení teploty o 1–2 °C bude mít na ekonomiku kladný vliv. Optimální teplota podle těchto názorů je z hlediska hospodářství 15 °C.

Druhá skupina, tzv. klimatičtí aktivisté, uvádějí za hlavní příčinu změn klimatu působení lidské společnosti. Strmý nárůst počtu obyvatel za posledních 200 let, devastace přírody, masivní spalování fosilních paliv, zemědělství, to jsou všechno příčiny, které nenávratně poškozují přírodu a životní prostředí. Za hlavní příčinu oteplování Země považují zvyšování koncentrace skleníkových plynů v atmosféře jako důsledek masivního spalování fosilních paliv a produktivního zemědělství. Uvádějí katastrofické scénáře o zvýšení teploty planety

o 1–2 °C do roku 2100, a pokud se to nezastaví, tak dojde ke kolapsu života na Zemi.

## Vliv skleníkových plynů na klima

Bez skleníkových plynů by Země byla zmrzlá planeta s teplotou –18 °C, tedy o 33 °C nižší než dnes. Jejich vliv na podmínky života je příznivý. Jde o to, kolik jich má v atmosféře být, aby nedocházelo k prudkým změnám klimatu, aby se organismy stačily těmto změnám přizpůsobit, jako už mnohokrát v minulosti. Atmosféra je složena ze 78 % z dusíku, z 21 % kyslíku, 0,9 % argonu a dalších plynů včetně skleníkových. Největší skleníkový efekt má vodní pára, které je v atmosféře 0–4 %, podle oblastí. V termoregulaci Země má kladný i záporný vliv, zadržuje teplo vyzařované ze země, na druhé straně oblaky





odrážejí sluneční paprsky a tím snižují teplotu planety. Na její množství v atmosféře nemá člověk podstatný vliv, snad jen v oblastech plošného zavlažování.

Množství ostatních skleníkových plynů je člověkem značně ovlivňováno. Oxidu uhličitého je v atmosféře 0,03 %, metanu 0,00018 % a oxidů dusíku a halogen uhlovodíků ještě méně. Na skleníkovém efektu mimo vodní páry se z 55 % podílí právě CO<sub>2</sub>, ze 24 % halogen uhlovodíků, metan z 15 % a oxidy dusíku ze 6 %. Skleníkové plyny mají různou stálost, vodní pára vydrží v atmosféře v průměru 9 dní, metan má poločas rozpadu 3 roky a do 12 let se v podstatě rozloží, oxidy dusíku vydrží v atmosféře 120 let a CO<sub>2</sub> více než 200 let. Od začátku průmyslové revoluce před zhruba 150 lety se zvýšila teplota na Zemi o 0,6 °C, koncentrace CO<sub>2</sub> se zvýšila z 280 na 370 ppm, to je více než o třetinu, zvýšila se i koncentrace metanu a freonů. Teplota a koncentrace skleníkových plynů se ale měnily vždy. Skeptici zastávají názor, že napřed se zvýší teplota a teprve následně se změní koncentrace skleníkových plynů, aktivisté mají opačný názor, že napřed se mění koncentrace skleníkových plynů a ty pak ovlivní teplotu. Za poslední dekádu se ale oteplování Země zpomalovalo, i když se stále zvyšovala koncentrace skleníkových plynů. Jeden z názorů, podpořený i měřeními NASA, je, že teplota Země je hlavně ovlivňována barometrickým tlakem atmosféry a ten zase je ovlivňován termodynamickým solárně tlakovým efektem slunce. Jednoznačně určit, které události mají prokazatelný vliv na změny klimatu, je značně složité a bude vyžadovat delší sledování a vyhodnocování odbornou diskusí bez zasahování politických vlivů.

### Globální koloběh uhlíku

Uhlík je chemický prvek, který tvoří základ všech organických sloučenin a tím i všech živých organismů. Je vázán v různých formách, v litosféře je ho 100 mil. Gt, v oceánech 38 tis. Gt, ve fosilních palivech 4 tis. Gt, v půdě 1,5 tis. Gt, v atmosféře 750 Gt a nejméně v rostlinách 560 Gt. Mezi jednotlivými formami dochází ke vzájemným cyklickým výměnám. Geochemický cyklus uhlíku je pomalý a pracuje v závislosti na cyklu biologickém, který je rychlejší a uhlík jím projde cca za 20 let. Nás zajímá hlavně biologický cyklus, který probíhá hlavně mezi biosférou a atmosférou, ročně se vzájemně vymění 120 Gt uhlíku. Do biologického cyklu je možno zahrnout i potravní řetězec. Základní hnací silou biologického koloběhu uhlíku je fotosyntéza a dýchání živých organismů, hnací silou fotosyntézy je sluneční energie. Fotosyntéza souvisí i s koloběhem kyslíku v přírodě. Zelené rostliny sice při fotosyntéze kyslík produkují, ale samy ho také spotřebují. Část v noci při dýchání a zbytek se spotřebuje v oxidaci při rozkladu zelených rostlin. Veškerý život na Zemi je závislý na fotosyntéze zelených rostlin, které pomocí sluneční energie



odeberou CO<sub>2</sub> z atmosféry, zabudují sluneční energii a uhlík do organických vazeb a vytvoří biomasu. Zjednodušeně rozkladem organické hmoty se získá akumulovaná sluneční energie a uhlík se ve formě CO<sub>2</sub> vrací zpět do atmosféry. energii ze sacharidů je možno použít k výrobě potravin živočišného původu, k výrobě umělých hmot, stavebních materiálů, ale i k výrobě energie v bionaftě, biolihu a elektrické energie z biometanu. Ti, co považují zemědělství za jednoho z největších producentů skleníkových plynů, se dopouštějí nevědomky velkého omylu. Zemědělství sice svojí činností produkuje CO<sub>2</sub>, ale ten si vzaly rostliny při fotosyntéze z atmosféry, a plyn se tak jen do atmosféry vrací zpět v uzavřeném biologickém cyklu. Je podstatný rozdíl mezi produkcí CO<sub>2</sub> ze zemědělství, kterým nezvyšují jeho koncentraci v atmosféře, a produkcí CO<sub>2</sub> shořením fosilních paliv, kdy uhlík, který byl uložený v zemi, uvolňuje do atmosféry.

### Stanovisko EU ke změnám klimatu

Názor Komise a Parlamentu EU je jasný a shoduje se s mainstreamovou „oficiální vědeckou pravdou“, kterou berou za jedinou správnou. Za změnu klimatu a oteplování Země může zvyšování koncentrace skleníkových plynů v atmosféře. Do roku 2030 tak musíme snížit celkové emise až o 60 % oproti roku 1990 a do roku 2050 dosáhnout klimatické neutrality. Což znamená přestat s emisemi skleníkových plynů úplně. To přinese radikální změny v dopravě a výrobě elektrické energie, kde by se mělo přestat se spalováním fosilních paliv. V zemědělství to znamená zavést na podstatné ploše tzv. ekologickou výrobu, omezit živočišnou výrobu a spotřebu červeného masa snížit výhledově na polovinu. Poroste zde snaha zavést zvláštní daň ze spotřeby masa a daň z uhlíkové stopy vzniklé převážně potravin. Tyto cíle budou zakotveny v Zelené dohodě, na kterou budou vynaloženy obrovské prostředky. Ty pak ale

budou chybět jinde. Doufejme, že se Komise a Parlament nemylí, protože Evropa se podílí na světových emisích jen z 9 %, a pokud se nepřidají rozhodující země, jako USA, Čína, Indie a další, tak naše povinná snaha bude jen velmi málo platná.

### Změny klimatu a zemědělství

Zemědělství se dostalo pod kritiku jednoho z velkých znečišťovatelů životního prostředí neprávem. Uvádí se, že se podílí na celkových emisích skleníkových plynů mezi 9–21 %, to podle zaujatosti jednotlivých autorů. Naše zemědělství je na tom podstatně lépe. Podle studie zpracované ČHMÚ z roku 2006 se podílí na celkových emisích v ČR 5 %. Realita je ale podstatně lepší, protože tyto údaje neberou v potaz, že skleníkové plyny pocházející ze zemědělské činnosti se do atmosféry jen vrací, když byly před tím z atmosféry odčerpány rostlinami v biologickém uhlíkatém cyklu. Zemědělci ale zvyšují skleníkové plyny spotřebou nafty a elektrické energie při zajišťování výroby. To by se dalo odstranit, pokud by ochránci životního prostředí nebojovali proti bionaftě a bioplynovým stanicím. V minulosti zajišťovala energii v zemědělské výrobě třetina národa a 500 tisíc tažných koní a jenom pro ně bylo potřeba krmivo skoro z 1 mil. hektarů. Dnes by se na této ploše mohla vyrábět energie z obnovitelných zdrojů.

Snaha řešit problémy v zemědělství zavedením ekologického zemědělství na podstatné ploše vyřeší jen problém současné nadvýroby ve vyspělých zemích, protože v extenzivním ekologickém systému je podstatně menší výroba. Při zavedení tohoto způsobu hospodaření bude potřeba mnohem více pracovníků, kteří se ale do zemědělství nehrnou, bude potřeba daleko větší množství dotací na pokrytí ztrátové výroby a při zavedení výroby biopotravin na celé ploše by se užívala jenom třetina obyvatel, jak uvádí studie z Velké



Británie. Přitom dodnes nikdo věrohodně neprokázal, že biopotraviny jsou zdravější než ty konvenční, které mají menší náklady na výrobu a jsou tedy levnější a dostupnější. Stejně podle odborníků na výživu je pro naše zdraví rozhodující životní styl a složení stravy, a ne to, jestli ten kus tučného masa na talíři je bio. Také snaha řešit snížení emisí ekologickým zemědělstvím je diskutabilní. Ekologický extenzivní způsob spotřebuje sice na jednotku plochy méně energie, ale ještě méně se vyprodukuje, a tak když se to přepočte na množství produkce, je spotřeba energie 1,5–1,7krát vyšší a dochází k tzv. „ekologickému paradoxu“, kdy ekologická výroba zanechává ekologickou stopu uhlíku 1,5krát větší než konvenční zemědělství, jak uvádí studie „Vývoj ekologického zemědělství v ČR v ekonomických souvislostech“ z Mendelovy univerzity z roku 2015. Ani s kritizovaným chovem skotu to není z hlediska životního prostředí tak špatné, jak se uvádí. Kráva sice produkuje CO<sub>2</sub>, ten se ale vrací zpět do atmosféry, odkud ho vzaly rostliny, které posloužily krávě jako krmivo. Ten by se i tak stejně uvolnil při rozkladu organické hmoty. Vypouští i metan, ten se ale během pár let rozloží, a tak když se nezvyšuje počet krav, tak se množství metanu v atmosféře od krav také nezvyšuje a zůstává stále stejné. Naopak jsme snížili stavy skotu od roku 1990 o 60 %, takže jsme snížili i množství metanu od našich krav v atmosféře také o 60 %. Navíc bylo prokázáno, že kráva z intenzivního chovu krmená kvalitním krmivem vypouští o 40 % metanu méně než kráva krmená nekvalitní pící z rozkvetlé louky s vysokým podílem vlákny.

#### **Krajina, životní prostředí a české zemědělství**

Dnešní generace transatlantické společnosti věkem pod padesát let se narodily už do doby,

kdy potravin bylo vždy dostatek, nepoznaly, co to je hlad, a jsou přesvědčeny, že už to tak bude pořád. Většina lidí žije ve městech, ale poslední dobou se začínají stěhovat na venkov. Zemědělství přestává mít podle nich hlavní úkol výroby potravin. Venkov má podle nových názorů plnit hlavně environmentální funkci pro trávení volného času lidí. A tak se nekontrolovatelně zabírá půda pro výstavbu satelitních měst a nákupních center, rekonstruuji se silnice s kruhovými objezdy, staví se chodníky. Takoví lidé chtějí žít na vesnici, ale vadí jim venkovský život, tedy trocha bláta, v sezóně noční práce na polích, někdy zápach od zvířat. Z polních cest se dělají asfaltové cyklostezky, a jak se mají dostat zemědělci na pole, nikoho moc nezajímá. Nejraději by měli všude kolem rozkvetlou louku s brouky a motýly a mokřady s obojživelníky. Dnes v době internetu má každý možnost nepřehledného množství povrchních informací, a tak mainstream zastává názor, že za většinu problémů může zemědělství. Bylo několik let sucho, za které mohli zemědělci, když ale začalo pršet, je příroda stejně ochuzena o dešťovou vodu ze statisíců hektarů stavebních pozemků skrytých pod betonem a asfaltem, která se nemůže vsáknout a za dva týdny je v Hamburku. Za necelých sto let byl zastavěn milion hektarů půdy. Od roku 1990 jsme nepostavili žádnou novou nádrž na vodu. Přitom každoroční ztráta vody z krajiny u zastavěných ploch představuje úbytek 3,5 mld. m<sup>3</sup>, to je kapacita všech přehrad v zemi. Aby se zvýšilo zadržení vody, tak je názor zvýšit plochy travních porostů. Přitom naši předci měli louky jen v místech vysoké hladiny spodní vody, věděli, že utužený travní porost na suchém stanovišti zadržuje vodu méně než orná půda.

Velké zemědělské podniky a velikost honů měly způsobit úbytek drobné zvěře. Přitom

například u nás koroptve jsou, zatímco ve Švýcarsku je již v roce 2018 vyhlášený za vyhynulý druh, a to tam nemají ani velké zemědělské podniky a ani tam nebylo socialistické zemědělství. V loňském roce se přemnožili hraboši na Jižní Moravě a způsobili škody na porostech za 2 mld. korun, letos udělali škodu za 1 mld. korun v severních Čechách. Zemědělci měli zakázanou jejich likvidaci od životního prostředí, náhradu škod nedostali ale žádnou. Mainstream šel tak daleko, že dva nejmenovaní docenti Masarykovy univerzity napsali oslavný článek o prospěšnosti hraboše v krajině, to se to rozhoduje, když platí ten druhý. Jistě nechceme v zemědělství dopadnout jako u lesů, kdy špatným hospodařením, ale hlavně nekritickou ochranou hodného brouka lýkožrouta, kterého jsme si ho namnožili a zničili tak téměř polovinu jehličnatých lesů. Naše krajina, vytvořená za staletí zemědělskou činností, je krásná a jedna z nejhezčích v Evropě, a to přitom české zemědělství bylo ve srovnání s ostatními zeměmi vždy intenzivní. Jistě všichni chceme, aby naše zemědělství bylo prosperující a konkurenceschopné, protože všechny vyspělé státy takové mají a vytváří tím základ prosperity celé společnosti. Jenom se musíme naučit skloubit ekonomiku produkce potravin a přitom udržet kvalitu životního prostředí.

Pro udržení pestrosti života v krajině by bylo vhodné v katastru každé obce vyčlenit 10–15 % ploch ze zemědělské výroby pro ekologii ochrání přírody, kde by byl prostor pro brouky, motýly, hraboše, drobnou zvěř a také plocha pro rozkvetlou louku. Na ostatní ploše se musí umožnit moderní výroba, která bude konkurenceschopná se světem. Evropa má spoustu jiných problémů než jen zemědělství a v budoucnu nebude ochotná dotovat ztrátovou ekologickou výrobu na většině ploch. Prostředky je potřeba přeměrovat na plošné rozšíření chytrého precizního zemědělství, které při špičkové nejmodernější technice s využitím výpočetní techniky a GPS dokáže ekonomicky vyrobit dostatek potravin a přitom zachovat kvalitní životní prostředí.

Zemědělství jako biologický obor se musí řídit biologickými zákony, které pracují ve složitých dlouholetých cyklech. Důsledky jejich porušení se neprojeví hned, tak jako se hned neprojeví sucho, když jsme porušili koloběh vody v přírodě, hned se také neprojeví poškození lesů. Jde o to, aby problémy v zemědělství začali řešit odborníci se znalostí věci, s dlouholetou zkušeností přímo ve výrobě, se znalostí venkovského života a zákonitostí biologického charakteru, a ne ekologičtí nadšenci s povrchními znalostmi z internetu. Zde se mi chce doložit dovětek „a k tomu nám dopomáhej Bůh“.

*Ing. Josef Kubiš  
člen představenstva AK ČR  
Agro Jesenice u Prahy*

# Mimořádná ptačí sezóna na Nesytu. V Česku zahnízdily poprvé i pisily čáponohé

*Letošní hnízdní sezóna na největším moravském rybníku Nesyt byla podle ornitologů zcela mimořádná. Díky tomu, že téměř třisethektarový rybník, který je součástí Národní přírodní rezervace (NPR) Lednické rybníky, byl částečně letněný, tedy napuštěný vodou jen z části.*

Již od loňského podzimu zde svá mláďata vyvedlo mimo jiné nejméně šestadvacet párů tenkozobců opačných, osmnáct párů pisil čáponohých či jedenáct párů husic lišících. Takové počty u druhů, které se vyskytují spíše na slaných jezerech Rakouska a Maďarska, nebyly podle odborníků v Česku dosud zaznamenány. „Kromě toho zde vyhníždili také u nás dnes všeobecně ubývající vodouši rudonoží, kulíci říční nebo čejky chocholaté. Dobrou zprávou je i vysoká hnízdní úspěšnost, kdy se nepotvrdily naše dřívější obavy z toho, že by vejce či mláďata sežrali predátoři,“ vysvětlil Přemysl Heralt z Jihomoravské pobočky České společnosti ornitologické.

Téměř celou sezónu se na Nesytu držel pár labutí zpěvných, ptáci zde tokali a zaháněli labutě velké. „V Česku dosud hnízdí jen jediný pár tohoto severského druhu, a to v NPP Chropyňský rybník od roku 2017. Doufáme, že příští rok se labutě zpěvné na Nesyt vrátí a dočkáme se zde dalšího hnízdicího druhu,“ řekl Jan Sychra, předseda jihomoravské pobočky České společnosti ornitologické. Kromě hnízdicích ptáků představoval Nesyt magnet i pro desítky dalších druhů, které sem přilétají za potravou nebo se tu zastavují na tahu, a to včetně velmi vzácných druhů. „Přes léto tady tak bylo možné v jednu chvíli pozorovat až devět volavek rusohlavých vyskytujících se u nás jinak jen jednotlivě a naprosto výjimečně, až čtyřicet volavek stříbřitých, až dvě stě volavek bílých, až čtrnáct kolpíků bílých nebo čtyři kormorány malé. Z dravců se kolem Nesytu dlouhodobě zdržoval nedospělý orel královský, přímo na rybníku lovilo potravu až šest orlů mořských. Z nejzajímavějších „zatoulanců“ se tu objevili jak severští hosté vodouš malý, lyskonoh úzkozobý, chaluha příživná, tak druhy z východu, racek velký nebo ptáci přímořských či slaništních biotopů, kulík mořský,“ shrnul Gašpar Čamlík z jihomoravské pobočky České společnosti ornitologické. Na třech ornitologických pozorovatelnách u severního a východního břehu rybníka se tak během roku vystřídaly stovky ne-li tisíce pozorovatelů ptáků, ornitologů i laických nadšenců.

Za množstvím vzácných druhů ptáků nijak nezaostala ani společenstva rostlin, byť zpravidla nepříliš nápadné druhy obnažených den a slanisek zaujmou spíše odborníky. Ti na

Nesytu jako na jedné z mála lokalit u nás opět našli vzácnosti, jako jsou merlík slanomilný, solenka Valerandova, ostřice žitná, bahenka šášinovitá, hvězdnice panonská, komonice zubatá, kyprej yzopolistý nebo rozrazilily bázinný a pobřežní. „Díky podmínkám, které zde v letošní hnízdní sezóně panovaly, se Nesyt podobal spíše stepnímu jezeru a rozhodně nepřipomínal to, co si dnes obvykle představíme pod pojmem rybník. Tedy vodní nádrž s neprůhlednou zakalenou vodou pokrytou vrstvou sinic a řas a téměř bez vodního ptactva nebo jen s běžnými nenáročnými druhy,“ komentoval Sychra.

Nesyt s nízkou hladinou vody tak letos nabízel, a pořád nabízí, unikátní podmínky pro hnízdění a výskyt ptáků, a to nejen v našich podmínkách, ale i ve středoevropském měřítku. „Návštěva Nesytu posetého tisíci opeřenců je skutečným zážitkem nejenom pro ornitology. Právě kolísání vody při pravidelném letnění vedlo i v minulosti na Lednických rybnících k cyklickému vytváření podmínek vhodných pro mimořádně pestrou avifaunu i flóru. Tak, jak letos vypadal rybník Nesyt, bychom si my ornitologové a milovníci ptáků a určitě také příznivci dalších skupin mokřadních organismů představovali, že má vypadat rybník. Nikoliv každý rybník, ty produkční jsou určeny k chovu ryb a musejí tak

zákonitě vypadat jinak, byť by i ty mohly být vesměs lepší, než jsou. Rozhodně tak má ale dle našeho názoru vypadat rybník v národní přírodní rezervaci vlastněně státem právě a jen proto, že se jedná o území chráněné pro mimořádnou biodiverzitu,“ zdůraznil Heralt.

V tuto dobu se již rybník plní vodou, rozsáhlé plochy vegetace obnažených den již skončily pod hladinou, kde se stávají potravou mnoha vodních bezobratlých a ti zase živí nejen ryby ale i tisíce ptáků, jejichž společenstvo se od jara proměnilo, avšak celkové počty ptáků zůstávají vysoké a stále je zde co pozorovat. Letošní rok byl na Nesytu ukázkou dobré praxe v ochraně rybníčních rezervací. Kromě letnění k ní na Nesytu patří také například pastva koní v okrajových částech rybníka anebo hledání co nejoptimálnější rybí obsádky. „Nezbývá než doufat, že ochrana přírody bude pokračovat v této dobré praxi a nesklozoune ke zbytečným kompromisům, které leckdy slouží spíše zvyšování produkce než biodiverzity území. Zisky pro společnost totiž nemusí být vždy jen finanční. Pro mnohé z těch, kdo Nesyt letos navštívili, to je jistě zřejmé a nezapomenutelné zároveň. Snad to budeme moci na lednických rybnících poznávat pravidelně,“ přál by si Heralt.

Dagmar Sedláčková



Na rybníku Nesyt letos vyvedlo mláďata minimálně 18 párů pisil čáponohých



# K lepšímu zadržování vody mohou přispět nové technologie i legislativa

*I když je letošní rok v porovnání s předchozími roky srážkově docela bohatý, problém zadržování vody v krajině a obecně bilance vody v krajině zůstává a zůstane. A i když se jako hlavní opatření k řešení tohoto problému obvykle zmiňuje buď na straně jedné výstavba přehrad, nebo na straně druhé přírodě blízká opatření, nejde zdaleka o jediné možnosti, jak nedostatku nebo naopak přebytku vody čelit nebo její lepší zadržování řešit.*



Nejde samozřejmě ale také jen o krajinu a venkovský prostor, ale také o roli obcí a měst, jejich rozvojové plány, volbu povrchů komunikací, chodníků nebo třeba parkovišť a obecně o stavební materiály, neboť i ty jsou kamínkem do mozaiky prevence rizik sucha nebo povodní. Například takové vedlejší energetické produkty (VEP), konkrétně popílek a energosádrovec, používané na výrobu cihel, zámkových dlažeb, betonových prefabrikátů a při liniových i vodo hospodářských stavbách. Nejznámějším příkladem použití popílku ve stavebnictví je přitom přehrada Orlík a díky tomu je její hráz pevnější a také odolnější vůči vodě. Kromě toho generuje využití popílku jako přísady do cementu úsporu emisí CO<sub>2</sub> ve výši přibližně 740 kilogramů na tunu cementu. Není proto na škodu o tom vědět za situace, kdy se jednak na každé úrovni řeší „uhlíková stopa“, jednak pevnost hrází a odolnost staveb všeho druhů vůči vodě. Což s vodní bilancí, byť jen zprostředkovaně, souvisí.



Se zadržováním vody souvisí také projekty „chytrých měst“ a materiálů, jimiž lze pokrývat chodníky a další plochy v těchto aglomeracích. Jednou z nich je systém zvaný Rain(a)Way, který lze aplikovat i na již stávající povrchy a má tři základní verze – průtočnou, uzavřenou a prosakující. První z nich je „Wave“ (vlna), což je v praxi čtvercová dlaždice s výřezem výseče, která ponechává 25 % povrchu volného umožňující postupnou infiltraci vody do podloží. Další možností jsou dlaždice SCADA, vhodné hlavně na parkoviště, které umožňují prorůstání vegetace, vsak vody i její zadržování v pórech. Třetí možností je systém „EBB“ tvořící sice nepropustný, ale povrchově zbrzděný povrch, který vodu rozvádí do dalšího území. Jen pro zajímavost – zasakovací verze chytrých dlaždic má filtrační kapacitu až 1 800 mm za hodinu.

Přímo pro zemědělce má (nebo by mohl mít) ovšem větší význam projekt, který podpořila Technologická agentura ČR (TA) v rámci programu EPSILON částkou 6,3 mil. korun a jehož výsledky by měly být známé v příštím roce. Výstupem projektu má být totiž spe-



ciální vsaková vrstva „NEWSAK“, použitelná v oblastech „s méně vhodnými až nevhodnými přirozenými vsakovacími vlastnostmi“. Podle vyjádření TA má tato vrstva přispět k retenční schopnosti příslušného území, doplňování zásob podzemní vody a obecně podporovat přirozenou cirkulaci vody v přírodě. NEWSAK se skládá z hornin, přírodního zeolitu a umělých hliníkových částic se specifickým složením, strukturou a mechanickými vlastnostmi. Díky tomu má mít přitom NEWSAK také schopnost odstranit kontaminanty ze srážkových vod a snížit tak možný negativní vliv na životní prostředí.

Koncept vsakovací vrstvy pracuje podle TA s optimalizovanou vicesložkovou směsí, která bude aplikována jako základová půda běžně využívaných vsakovacích objektů (například různé boxy či tunely) a díky svým vhodným geotechnickým parametrům umožní jejich aplikaci i pod silnice či parkovací plochy. Aktivní vsakovací vrstva má vytvořit dostatečně propustné a únosné podloží prefabrikovaných vsakovacích objektů, její aplikace zlepší okamžitou retenci srážkových vod, případně umožní vsakování do propustnějších, hlouběji uložených vrstev horninového prostředí. NEWSAK by měl být otestován přímo v terénu, konkrétně v areálu testovacího území „Hydropark Pátek“ (tedy v obci Pátek nedaleko Poděbrad), kde je terénní hydrogeologické centrum. Instalovaná vsakovací vrstva bude vybavena monitorovací, simulační a vzorkovací částí a umožní dlouhodobé testování v reálných podmínkách odvodňování komunikace a parkovací plochy.

Plošně i objemově největším přínosem k ekonomickým úsporám a zajištění zdrojů vody (nejen) pro zemědělství by ale byla změna tuzemské legislativy v oblasti nakládání s odpadními vodami z čistíren odpadních vod (ČOV). Výsledkem by měla být opakovaně využitelná (recyklovaná voda), která by mohla být použita například k zavlažování, byť právě to je zřejmě hlavním důvodem, proč není v ČR odpadní voda považována za zdroj vody a nelze ji tak využít jinde než v areálech ČOV, respektive tam, kde vzniká. Jenže využití recyklované vody podporuje a nepřímo i vyžaduje legislativa EU, širší použití recyklované vody, zejména v průmyslu, pak podporuje podle aktuálních výsledků anket i tuzemská veřejnost. Už v současné době se množství využitelné recyklované odpadní vody v celé EU zvyšuje, přesto se však v veškerém množství vyčištěné městské odpadní vody ve všech státech EU zatím opětovně využívá asi 2,4 %.

To by se mělo zásadně změnit, a proto letos EU stanovila čtyři kategorie recyklovaných vod a podmínky pro její využití s tím, že tento rámec mají členské země do roku 2023 zapracovat do své legislativy. Některé země EU přitom již vyčištěné odpadní vody používají velmi často, například Kypr recykluje 90 %, Malta 60 % a Itálie či Španělsko až 12 %. Odhady orgánů EU hovoří o možnosti dosáhnout v průměru okolo 14 % recyklace městských odpadních vod pro celou unii.

Vyčištěná odpadní voda z ČOV je univerzálně použitelná, kromě již zmíněného průmyslu

také například na mytí aut, údržbu městské a obecní zeleně nebo k zavlažování technických plodin nebo květin. Minimálně část takové vody by ale byla jistě použitelná i v zemědělství, což je v současné době předmětem několika výzkumných úkolů, přičemž některé se již chýlí ke svému konci a výsledky dalších se očekávají v příštím roce. K tomu lze jen uvést, že v současné době končí bez dalšího užítku v našich vodních tocích ročně zhruba 750 milionů kubiků odpadních vod (mnohonásobně více, než je celková schopnost všech rybníků v ČR zachytit nad rámec svých běžných kapacit například přívalové deště), které jsou do nich vypouštěny z ČOV. Opětovné využití recyklované vody by tak mělo značný význam i pro celkovou vodní bilanci naší země a mohlo by tak být významným krokem v zadržování vody v krajině v ČR.

Ne každý si totiž uvědomuje (a zákonodárci zřejmě vůbec ne), že voda ze srážek upravená v úpravných vod na pitnou vodu, z níž se následně stane odpadní voda končící na ČOV, z níž je prakticky online vypouštěná do vodních toků, se u nás při této praxi moc dlouho nezdrží a odtéká do zahraničí. ČR přitom jinou vodu než vodu z dešťů prakticky nemá a v celkové zásobě vody na obyvatele je v rámci EU na jednom z posledních míst. O to důležitější by proto bylo srážkovou a následně odpadní recyklovanou vodu několikrát „protočít“ a opětovně využít. Stačí přitom jen pár slov ve vodním zákonu.

*Petr Havel, foto Nina Havlová*



# Editace genů představuje pro zemědělství velký potenciál

*Je to už více než 10 let, kdy zemědělci v EU požadovali napříč členskými státy prostřednictvím petice možnost svobodně se rozhodovat o využívání inovací a technologií, aby byli schopni udržet konkurenceschopnost s neevropskou zemědělskou produkcí, především pak o používání geneticky modifikovaných (GM) plodin.*



Signatářem petice, kterou organizovalo sdružení „Farmer Biotech Network“, byla tehdy také ČR, k žádnému legislativnímu posunu ohledně GM ale nedošlo. Ambicí změnit postoj ke GM plodinám a GMO (geneticky modifikovaným organismům) jako celku měla přítom i loňská iniciativa „Grow scientific progress: Crops matter!“ iniciovaná studenty magisterského studia z osmi různých zemí EU, studujících na holandské univerzitě ve Wageningenu a požadujících změnu definice GMO, její další doplnění a zjednodušení schvalovacího procesu „pro nové techniky šlechtění, jejichž produkty neobsahují rekombinantní DNA jako např. u transgenních organismů“. Také proto, že mezi nové techniky šlechtění prostřednictvím biotechnologií začala stále více pronikat technologie editace genů (nejznámější metodou je CRISPR/Cas9), která se od GMO liší přede-

**Tolerance Evropy ke genovým úpravám je politického a populistického rázu, bez jakéhokoliv vědeckého opodstatnění.**

vším tím, že pracuje pouze s původní genovou výbavou šlechtěného organismu a nevkládají se tedy do něj geny cizí. To je dost zásadní změna, navíc i pro laickou veřejnost přirozenější a přijatelnější, přesto EU zatím hází GM i GE „do jednoho pytle“ spolu s povinnostmi produkty takto vzniklé specificky označovat

a tím – upřímně řečeno – v očích spotřebitele fakticky degradovat.

Jako důležitý moment osvěty, ale také veřejného ocenění moderních šlechtitelských metod lze proto vnímat letošní udělení Nobelových cen v oboru chemie, které získaly dvě ženy – francouzská výzkumnice v oblasti mikrobiologie a genetiky Emmanuelle Charpentierová a americká biochemička Jennifer Doudnaová, obě za „vývoj metody pro úpravu genomu“, konkrétně za rozvinutí příslušné metody úpravy genetické informace. Obě jsou známé jako představitelky takzvané „CRISPR revoluce“ a jejich práce byla základním kamenem CRISPR editace genomu. Dodát lze jen, že jde o ony „molekulární nůžky“, jak poněkud krkolomnou zkratku transformovala naše média.

Udělení Nobelovy ceny by mělo být pro celý svět vyslaným signálem, který by měl zbavit veřejnost obav z rizik produktů vytvořených biotechnologiemi. Spektrum těchto produktů upravených prostřednictvím CRISPR se totiž stále rozšiřuje a zahrnuje jak suroviny vnímané jako zdravé (některé druhy zeleniny a rajčata), pro výživu lidstva rozhodující (rýže odolná vůči suchu, ječmen vzdorující parazitům, citrusy odolávající nemocem), tak i technické (například ten odolávající houbám šlechtěný v Rusku). Použití CRISPR má také potenciál detekovat covid-19, což je aktuální právě v současné době. Přesto mají podle rozhodnutí Evropského soudního dvora z poloviny roku 2018 spadat technologie genové editace jako CRISPR/Cas9 pod zmiňované nové techniky šlechtění, což je ale v rozporu s označováním a regulací GE v celém světě. Také proto hodlá přehodnotit přístup ke GE Velká Británie, což může být mimochodem jedna z výhod pro britské zemědělce po odchodu z EU.

Postoj Britů by ale neměl zůstat osamocen. Bohužel, evropská veřejnost na přelomu tisíciletí systémově manipulovaná zejména lobbistickou organizací Greenpeace, ale i řadou ochránců přírodnosti a přírody a bohužel také biotechnologiemi neznalými politiky, si vůči GMO a potažmo i GE vytvořila negativní vztah. Na ten již v současné době částečně, v budoucnosti ale zřejmě významně doplatí, neboť se dobrovolně vzdává přínosů, které z produkce i konzumace GE plodin a potravin z nich vyrobených vyplývají. Reálně postiženou skupinou podnikatelů také jsou a budou zemědělci kvůli omezení možností, jak spotřebitelům nabídnout nutričně lepší, vůči škůdcům a klimatickým změnám odolnější a například i na potřebné zdroje vody méně náročné suroviny. V ČR je naštěstí situace o něco lepší než ve „zbytku Evropy“, naše země byla dokonce v jednu chvíli jedinou v EU, kde se komerčně pěstovaly jediné dvě plodiny GMO (kukuřice Monsanto a brambory Amflora) oficiálně v EU povolené. V současné době už tomu tak není, výzvou doby ale již také nejsou GMO, ale GE plodiny s editovanými geny.

Nejen vůči zemědělské veřejnosti, ale hlavně vůči té laické je ovšem rozhodující osvěta. I proto vydalo nedávno sdružení Biotrin publikaci s názvem „Příklady rostlin vyšlechtěných díky novým technikám šlechtění“, obsahující spektrum 24 hospodářských plodin a výsledků šlechtění novými biotechnologiemi, která vychází z loni publikovaného CRISPR adventního kalendáře, který si lze přečíst a stáhnout na [https://progressive-agrarwende.org/advent\\_calendar/?lang=cs](https://progressive-agrarwende.org/advent_calendar/?lang=cs). Cílem je seznámit veřejnost s reálnými příklady rostlin, které se podařilo získat s pomocí nových šlechtitelských technik – genové editace rostlin, konkrétně technik CRISPR/Cas9 a TALENs. Mezi takové příklady patří mimo jiné hlávkový

salát se zvýšeným obsahem vitamínu C, rýže odolná vůči zasažení půdy, řepka s vyššími výnosy nebo sójový olej s kvalitnějším složením pro spotřebitele. Což je až na rýži inspirace i pro ČR, zvláště za situace, kdy se také u nás začíná sója komerčně pěstovat. Samozřejmě ale za předpokladu, pokud EU na základě vědeckých poznatků (tedy ne marketingových emocí) svůj dosavadní postoj k využití biotechnologií přehodnotí. Což ovšem zřejmě vzhledem ke Green Deal nebude jednoduché, byť právě se zelenou politikou editace genů koresponduje, například z pohledu uhlíkové stopy nebo zatížení životního prostředí chemickými látkami.

Možnou argumentaci „pro GE“ přitom může poskytnout letos vydaná studie poradenské společnosti PG Economics hodnotící přínos rostlinných biotechnologií jednak pro zemědělce, kteří je používají, jednak pro životní prostředí jako takové. Podle této studie přitom zemědělci, kteří pěstovali geneticky modifi-

kované (GM) plodiny, zvýšili v roce 2018 své příjmy o téměř 19 miliard dolarů a současně snížili emise uhlíku o 23 miliard kg (což je ekvivalent odstranění 15,3 milionů automobilů ze silnic). „Rostlinné biotechnologie významně snížily emise skleníkových plynů v zemědělství tím, že pomohly zemědělcům osvojit si alternativní udržitelnější postupy, jako je například méně intenzivní zpracování půdy. To snižuje spalování fosilních paliv a také zadržuje více uhlíku v půdě. Od roku 1996 do roku 2018 snížilo také použití biotechnologií aplikací přípravků na ochranu rostlin o 776 milionů kg, což celosvětově představuje snížení o 8,6 %. To odpovídá více než 1,6násobku celkové roční spotřeby produktů na ochranu rostlin v Číně,“ uvádí se mimo jiné ve studii PG Economics. Dodat lze jen, že ačkoli je studie zaměřena zejména na GMO, platí stejně, ba v ještě vyšší míře také pro GE a metody CRISPR oceněné Nobelovou cenou.

*Petr Havel*





# Lesnicko-dřevařský fond

## Nový nástroj podpory lesnicko-dřevařského sektoru

*Po několika letech diskuzí nad vznikem Lesnicko-dřevařského fondu schválila letos v říjnu valná hromada Lesnicko-dřevařské komory v České republice statut Lesnicko-dřevařského fondu. Ten bude fungovat na bázi dobrovolných příspěvků všech, kteří chtějí zlepšovat situaci a postavení lesnicko-dřevařského sektoru.*

Mezi hlavní cíle fondu bude patřit zvýšení konkurenceschopnosti lesního hospodářství a dřevozpracujícího průmyslu, podpora domácího využívání dříví, ale také podpora vědy a výzkumu, inovací, vzdělávání, školství a projektů se sociálním, humanitárním a kulturním zaměřením. V neposlední řadě je ambicí fondu přispět vhodnou podporou k lepší propagaci a komunikaci našeho oboru. Okolnosti založení fondu a bližší vize jeho fungování představuje v rozhovoru Jan Václavík, předseda Lesnicko-dřevařské komory ČR.



### VZNIK LESNICKO-DŘEVAŘSKÉHO FONDU

**Můžete shrnout hlavní důvody, které vedly k založení Lesnicko-dřevařského fondu? V čem osobně vnímáte hlavní budoucí přínosy fondu?**

Nevymýšlíme nic nového. Potřebujeme komunikovat, vysvětlovat a podporovat celou řadu témat, které posunou náš lesnicko-dřevařský sektor dopředu nebo zabrání škodám, jež vznikají z nepochopení souvislostí. Naléhavost našich oborových témat roste a poroste v důsledku mnohých událostí, které prožíváme a jejichž plody bohužel teprve uzrají. Ale my zde mnoho neriskujeme, protože podobné fondy v zahraničí i v jiných oborech ukázaly

jednoznačně svoji prospěšnost a dnes už je všeobecně známá a akceptovaná informace, že z jejich činnosti mají užitek všechny zájmové osoby na trzích, kde podobné fondy působí. Popravdě jsme takovýto fond měli mít už dávno, takže z mého pohledu budeme jen dohánět zpoždění. Ale zase se můžeme poučit z chyb a úspěchů těch, kteří běží před námi.

**Lesnicko-dřevařský fond měl být původně zřízen zákonem, ale nakonec byl začleněn do struktury Lesnicko-dřevařské komory. Přibližte prosím anabázi vzniku Lesnicko-dřevařského fondu.**

Lesnicko-dřevařská komora ČR byla aktivním návrhatelem a podporovatelem takového fondu již v minulosti. Záměrem bylo založit fond zákonem s povinnými příspěvky vlastníků lesa, lesnických firem a zpracovatelů dřeva. To mluvíme o letech 2015–2017. Návrh zákona, kterým se měl zřídit Lesnicko-dřevařský fond, měl dokonce číslo sněmovního tisku (pozn. red.: sněmovní tisk 1038). Takto navržený fond se ale začal politizovat a ztrácel svoje původní poslání, a nakonec nezískal dostatečnou podporu.

Aktuální dopady kůrovcové kalamity na vlastníky lesa a na celý trh se dřívím myšlenky na fond znovu oživily. Politické vůle na zřízení fondu zákonem a na úpravu všech souvisejících zákonů a předpisů, které by to vygenerovalo, se však v tento okamžik nedostává a není pravděpodobné, že by se to v blízké budoucnosti mělo změnit. Velká politika řeší jiné problémy a my fond potřebujeme už teď, další čekání by bylo jen na škodu a stejně bychom neměli jistotu, že čekání pomůže.

Takže jsme pochopili, že zákonem fond asi neprosadíme. Ale při vyjednávání o daňových úlevách na Ministerstvu financí jsme byli navedeni na myšlenku, proč tvořit fond zákonem, když už máme „neziskovou“ profesní komoru, která některé daňové úlevy umožňuje už nyní. V tento okamžik jsem oprášil svoje zkušenosti s vedením investiční společnosti a uvědomil jsem si, že fond nemusí být samo-

statnou firmou. Většina fondů, které vám nabízejí renomované banky a bankovní investiční společnosti, využívá podobného principu jako náš nově založený Lesnicko-dřevařský fond. Tyto fondy nemají plnou právní subjektivitu, ale jejich majetek spravuje zakladatel na základě pravidel, která jsou uvedena ve statutu fondu. Je to levnější a praktičtější řešení, které navíc zrychlí proces založení.

Lesnicko-dřevařská komora ČR, od počátku své existence úzce spolupracující s Agrární komorou ČR, je dostatečně velký a seriózní subjekt na to, aby mohl vytvořit pro své členy a příznivce místo, kam mohou posílat dary a příspěvky na podporu činností a projektů, které chceme a musíme dělat, pokud chceme být v budoucnu úspěšní. Myslím, že vhodnější subjekt pro vytvoření Lesnicko-dřevařského fondu nenajdete. A to je vlastně celé. Vytvořili jsme statut Lesnicko-dřevařského fondu, který vychází z původního zákona o Lesnicko-dřevařském fondu a inspiruje se jinými oborovými fondy, a ten bude sloužit jako závazné pravidlo při hospodaření s penězi, jež tento fond získá na podporu své činnosti.

**Myšlenka založení Lesnicko-dřevařského fondu je stará zhruba pět let. S jakými ohlasy a reakcemi v oboru jste se na začátku setkávali? Vnímáte nyní v našem oboru podporu takového projektu?**

Všichni, se kterými jsme o založení fondu jednali nebo si jen povídali, považují vznik takového fondu za potřebný krok. To je nesmírně pozitivní stav. Fond založený zákonem by byl pro některé lepším řešením, někomu se zase líbí více náš nápad, který eliminuje politické vlivy na fond. Nakonec, pokud se fond osvědčí, se časem může jeho právní forma převést na ještě robustnější řešení. Ale to neznamená, že dnešní konstrukce fondu by byla málo dospělá. Všichni ve vedení komory si přesto uvědomujeme, že plně získání důvěry a podpory si naše řešení musí teprve zasloužit a odpracovat, ale to je u všech nových věcí normální. Tím, že jsme povinné příspěvky nahradili dobrovolnými, jsme současně vytvořili



nezbytnost obrovské transparentnosti fondu, protože pokud jeho činnosti přispěvatelé nebudou dostatečně věřit, přestanou fondu přispívat.

### **K založení fondu se zdrženlivě postavili zástupci dřevozpracovatelů. Jaké jsou jejich argumenty? A oslabujete to nějak pozici fondu?**

Tím, že příspěvky do fondu nejsou povinné a fond podporuje jen dobré věci, na kterých se všichni shodujeme, je stanovisko některých zástupců velkých zahraničních zpracovatelů dřeva pro mě obtížněji pochopitelné, ale nechci jejich pohotkám připisovat žádné úmysly. Pozici fondu jejich postoj, a doufám, že jen dočasný, nijak neoslabuje. Fond chce a bude podporovat větší zhodnocení dříví na území našeho státu i jeho větší využití na našem domácím trhu. Jsme česká komora a podporujeme domácí tradici i domácí výrobu. Když to budeme dělat dobře, přidají se i ti, kteří dnes váhají. Většina zpracovatelů dřeva ale už dnes ví, že je to dobrý nástroj, který se v okolních zemích osvědčil, a mnozí do podobného fondu přispívají v místě svého mateřského sídla.

### **FUNGOVÁNÍ FONDU**

#### **Kdo může do fondu přispět a jak chcete motivovat potenciální dárcy k pravidelnému přispívání?**

Přispět může vlastně úplně kdokoli, ale předpokládáme, že budou přispívat zejména vlastníci lesa, lesnické firmy, firmy zpracovávající dříví, komunální a státní instituce i jiné fondy a nadace. Zjednodušeně řečeno ti všichni, kterým záleží na našich lesích a kteří si uvědomují, že dřevo je jediná obnovitelná surovina, kterou u nás máme, takže podporovat jeho domácí využití je vlastně největší skutečná pomoc našemu životnímu prostředí a přírodě vůbec. Jak jistě víte, nejsem příznivcem uhlíkového byznysu, ale v tomto případě musím dodat, že používání dřevěných výrobků rovněž zásadně prodlužuje uhlíkový cyklus a rostoucí lesy vážou pomocí fotosyntetických procesů oxid uhličitý, tedy CO<sub>2</sub>, a to je taktéž hodné podpory.

#### **Jsou s přispíváním do fondu spojeny i nějaké daňové úlevy?**

Ano, přispěvatel si může příspěvek odečíst od svého daňového základu a fond při dodržení pravidel, která jsou uvedena v jeho statutu, nemusí příspěvky rovněž danit.

#### **Jakým způsobem bude konstruována výše příspěvků? A jak bude řešena garance transparentnosti nakládání s prostředky vloženými do fondu?**

Jak jsem již zmínil, příspěvky do fondu jsou dobrovolné a záleží na každém přispěvateli, jak moc chce pomoci a co si také může dovolit. Zejména vlastníci lesa teď nemají dobré časy. Fond bude mít samostatný bankovní účet, bude se o něm samostatně i účtovat a bude vytvářet podrobnou, a hlavně



veřejnou výroční zprávu o svém hospodaření. Je v zájmu všech, aby se fond choval slušně a maximálně transparentně. Ve statutu fondu je náznak, jak příspěvky počítat, který vychází z konsenzu, jenž vznikl při návrhu zákona o Lesnicko-dřevařském fondu. Ale i tento výpočet není povinný, a jak už jsem odpovídal, příspěvky a dary do fondu jsou ryze dobrovolné.

#### **Jakým způsobem bude možné o podporu fondu žádat, jak budou posuzovány projekty a kontrolováno jejich plnění?**

Fond má zřízenou radu fondu a dozorčí radu fondu, které se budou projekty fondu a žádostmi o podporu zabývat na svých pravidelných zasedáních. Velkým významným dárcům jsme připraveni nabídnout místo v dozorčí radě fondu, aby se mohli prostřednictvím svého zástupce přesvědčit, že je s jejich penězi nakládáno v souladu se statutem fondu. Myslí si ale, že ještě uplyne několik let, než se vytvoří precedenty a nastaví se konkrétnější investiční standardy. Takže předpokládám, že rada fondu bude muset zpočátku komunikovat

všechny projekty i dary se zvýšeným úsilím se členy komory a stejně tak i s nečleny komory, kteří ale působí v rámci našeho lesnicko-dřevařského sektoru a mají obdobné zájmy.

#### **V původní vizi přislíbilo Ministerstvo zemědělství, že do fondu přispěje stejným objemem financí jako ostatní přispěvatelé. Potřeba a podpora založení fondu se objevily i v aktuálním znění Konceptu státní lesnické politiky do roku 2035. Platí uvedený příslib ministerstva i nyní, když je fond postaven na principu dobrovolnosti?**

Máme slíbeno, že naše ministerstvo bude hledat cesty, jak našemu fondu pomoci, a to i penězi. V dohledné době ale rozhodně neočekávám, že to bude automatickým dorovnáním ostatních příspěvků do fondu. Věřím však, že když budeme dělat svoji práci dobře, ministerstvo se adekvátně přidá. V poslední době je spolupráce s panem ministrem Tomanem i s panem náměstkem Mlynářem velmi korektní a racionální. Zvyšující se přísun dotačních a podpůrných peněz do resortu je nejlepším důkazem i nadějí i pro vytvoření



ještě vyšší formy spolupráce a Lesnicko-dřevařský fond může být jejím nástrojem.

**Hlavním předmětem činnosti fondu by měl být marketing zaměřený na lesy a lesnictví, dříví a dřevařství. Ve kterých oblastech lesnického sektoru v současné době sledáváte potřebu nejvyšší podpory fondu? A o jaké projekty by se, pro představu, mohlo jednat?**

Nejde jen o to, že věci v našich oborech komunikujeme málo, vůbec nebo špatně. To by měly projekty fondu zlepšit. V oboru ale nemáme například ani dostatečné zdroje na soustavnou profesionální práci s legislativou a se strategickými dokumenty, které se připravují nejen na našich ministerstvech a v našich zákonodárných komorách, ale zejména na půdě Evropské unie. My dnes často nestačíme všechny ty návrhy ani pořádně připomínkovat a přitom bychom potřebovali sami takovéto návrhy nejlépe ve formě paragrafového znění předkládat. Zde se například bavíme o modifikaci zákona o veřejných zakázkách i o podpoře veřejných soutěží na dřevostavby. Myslím, že poznání z posledních let, že pokud si to neuděláme sami, nikdo to za nás neudělá, je už dost silné. Stále cítím velkou potřebu zkvalitnit i vnitřní komunikaci v rámci sektoru. Jednotný postoj navenek nám zvýší vyjednávací sílu i prestiž. Možnost vysvětlit si rozdílné názory a hledat kompromisy na našich seminářích a odborných kulatých stolech předtím, než je budeme prezentovat vnějšímu světu, by mohla být jedna z cest.

Potřebujeme dát žákům v lesnických a dřevařských oborech modernější učebnice a znovu provázat akademický svět se skutečnou praxí. Mění se počasí i představy společnosti o naší práci, stejně jako její preference, a mění se i výrobní postupy a výrobní technologie. Na vše musíme být připraveni reagovat,

a to stále lépe a rychleji. Úkolů a cílů je, jak vidíte, před námi tolik, že v odpovědi na tuto otázku bych asi vyčerpal veškerý prostor, který jste mi pro rozhovor vyčlenili. Na nedávné valné hromadě jsme vytvořili i odborné sekce, a jakmile začnou pracovat, očekáváme další podněty i od nich. O dobré projekty se bojím méně než o dostatek zdrojů, které na ně budou potřeba.

**V oblasti podpory dřeva funguje řada let Nadace dřevo pro život, podporovaná zejména ze strany dřevozpracovatelů. Jak se budou činnosti obou organizací doplňovat či prolínat?**

Dnes už v lesnicko-dřevařském sektoru existuje více neziskovek, fondů a nadací a já doufám, že vznikne celá řada projektů, u kterých se společným postupem nebo jen vzájemným doplňováním zvýší účinek toho, co chceme dělat a co chceme podporovat. Náš svět je malý a musíme i o těchto věcech i nadále komunikovat, abychom si vzájemně mohli pomáhat.

**Fond by měl také podporovat vědu a výzkum směřující k lepšímu hospodaření v lese, k vyššímu využívání dříví v České republice. Znamená to, že podobný výzkum a těsnější propojení vědy a praxe u nás nyní postrádáte? Pokud ano, kterými kroky by fond mohl pomoci?**

Ano, já těsnější propojení vědy a akademického světa obecně s naší praxí postrádám velmi. Už roky hledám cesty na zlepšení tohoto stavu. Inspiruji se při hledání nějakého řešení i rozhovory s děkany našich oborových fakult v Brně i v Praze a myslím, že jednou z nejlepších cest je vytvoření ekonomické motivace pro naše školy a pro naše výzkumné ústavy. Jinými slovy, praxe jim musí nadefinovat skutečné potřeby a otázky, na které hledáme odpovědi, ale praxe musí mít i schopnost za tyto odpovědi a řešení zaplatit. To by mohl

alespoň trochu suplovat náš fond. A pokud to dokážeme zrealizovat, přiblížíme tím i naše školy a výzkum k praxi a k normálnímu světu.

**Lesnicko-dřevařský fond je poměrně ambiciózní projekt, u nějž lze očekávat, že minimálně jeho rozjezd bude velmi náročný. Jak bude činnost fondu řešena personálně a s jakým vlastním rozpočtem fondu počítáte?**

Největší část práce alespoň nyní při rozjezdu bude ležet na předsednictvu a dozorčí radě LDK. To znamená, že veškerý čas, energie a prostředky, které dnes komoře věnují členové jejích orgánů, jsou odměněny pouze dobrým pocitem z vykonané práce a trochou prestiže. Samozřejmě, že v okamžiku, kdy se fond rozjede, budeme muset posílit personálně naše zázemí, ale nyní mám spíše představu, že budeme využívat specialistů a odborníků ad hoc, podle toho, co budeme potřebovat vyřešit.

**Počítáte v rámci činnosti fondu i se zapojením veřejnosti, například nějakou crowdfundingovou kampaní nebo jinými podobnými aktivitami?**

Ano, časem. Nyní nemáme na kvalitní obsluhu kampaní orientovaných na širokou veřejnost dostatečné zázemí. A kdybychom něco udělali polovičatě nebo nedokonale, široká veřejnost by nám to odpouštěla dlouho a pomalu. Ale máme v zásobníku nějaké projekty pro větší subjekty na trhu, kterých není tolik a kde máme již nyní schopnost se jim adekvátně věnovat.

**Co budete například po roce fungování fondu považovat za úspěch?**

Myslím, že nás bude ještě nějakou dobu trápit tahle chřipková epidemie. I tak nám už hodně zkomplikovala život a valnou hromadu LDK jsme stihli udělat ještě před tvrdšími opatřeními vlády, která očekávám. S lehkým pocitem viny musím konstatovat, že jsem nestihl naše záměry důkladně probrat se všemi, kteří by si to zasloužili vědět a měli by se na našich plánech podílet. Tak doufám, že nám to prominou, jde přece jen o dobrou věc, kterou potřebujeme. Nyní tedy máme k dispozici „vehikl“ a můžeme začít pracovat na tom, abychom jej rozpoehybovali. Pro mě bude největší úspěch, když se vyplatí sázka na riziko dobrovolnosti, tedy když přesvědčíme alespoň některé naše potenciální přispěvatele, že jde o instituci neobyčejně potřebnou, která jejich peníze použije v součinnosti s penězi jiných dárců lépe, než by to udělali oni sami. Jinými slovy, čeká nás ještě mnoho práce, než všechny dobré myšlenky uvedeme do života, a tak prosím vaše čtenáře jak o trochu trpělivosti a shovívavosti, tak o pomoc v naší práci. Lesu a dřevu zdar a našemu Lesnicko-dřevařskému fondu zvláště!

*Korespondenční rozhovor zpracoval Jan Příhoda (26. 10. 2020), šéfredaktor oborového časopisu Lesnická práce*

# Lesnicko-dřevařský fond: lepší péče o lesy, více inovací, podpora spotřeby českého dříví

*Valná hromada Lesnicko-dřevařské komory ČR (Komora) schválila dne 22. října 2020 vznik Lesnicko-dřevařského fondu. Ten je určen ke zvýšení konkurenceschopnosti lesního hospodářství a dřevozpracujícího průmyslu a pro podporu domácího využívání dřeva jako ekologické a obnovitelné suroviny. Fond bude podporovat lesnické a dřevařské obory vědy a výzkumu, inovace, odborné vzdělávání, dále projekty s ekologickým, sociálním, humanitárním a kulturním zaměřením, podporující cíle fondu.*



Lesnicko-dřevařský fond bude podporovat v první řadě lesnictví a lesnická řemesla, která zajišťují udržitelnost lesního hospodářství a tím i celé krajiny. Kromě produkce dříví přispívají lesy společnosti i mimoprodukčními funkcemi lesa, jako jsou funkce rekreační, půdoochranné, funkce nezbytné pro zadržování vody v krajině, čištění vzduchu, vázání oxidu uhličitého, regulace teploty a ostatní celospolečensky užitečné funkce. To jsou dnes i nejvyšší hodnoty v Evropě a v politice Evropské komise.

„Naším záměrem není zvýšit těžbu dříví v České republice, která je nyní vysoká vzhledem k probíhající kalamitě. Chceme ale zvýšit kvalitu hospodaření v našich lesích a dosáhnout i lepšího zhodnocení dříví na tuzemském trhu. Podporou domácího využití můžeme snížit vývoz surového dříví z České republiky. Uvědomujeme si, že právě výše exportu dříví je velmi často předmětem veřejné kritiky. Naším cílem je proto podporovat domácí využívání výrobků ze dřeva a produkci výrobků ze dřeva s vyšším stupněm přidané hodnoty.“

Jsme česká Komora, a tak to chceme dělat doma, v České republice,“ říká předseda Komory Ing. Jan Václavík.

Podle dostupných informací je zhruba polovina dříví vytěženého v České republice v surovém stavu, tedy s minimální přidanou hodnotou exportována do zahraničí. „Pevně věřím, že docílíme významného zvýšení environmentálních přínosů snížením emisí CO<sub>2</sub> prostřednictvím vyššího ukládání uhlíku ve výrobcích ze dřeva a zlepšíme podporu moderních řešení i naše společné životní prostředí. Činnost Lesnicko-dřevařského fondu bude mít také sociální přínosy v podobě rozvoje podnikání a zaměstnanosti, související se zpracováním dřeva,“ zdůrazňuje předseda Václavík a doplňuje: „Lesy, ve kterých se dobře hospodaří, jsou krásné a výrobky ze dřeva jsou příjemné, zdravé a mají u nás silnou tradici, kterou chceme rozvíjet.“

Rozloha lesů tvoří více než třetinu území ČR a jejich existence má jednoznačně pozitivní přínos pro občany naší republiky. Proto se Komora dlouhodobě snaží o zlepšování podmínek pro hospodaření v lesích.

Protože se v minulých letech nepodařilo prosadit Lesnicko-dřevařský fond zákonem, rozhodla se Komora využít své postavení, reprezentující významné vlastníky lesa i lesnické a dřevozpracující firmy, střední odborné a vysoké školy, výzkumníky, lesní školkaře i lesnická média, a založit fond na vlastní půdě. Výběr příspěvků nebude povinný, daný zákonem, ale je postaven na dobrovolné vůli přispěvatelů. V Komoře totiž vědí, že stále více lidí si uvědomuje, že skutečná pomoc našemu životnímu prostředí není zadarmo a že nejlépe tuto pomoc mohou poskytnout odborníci ve spolupráci s širokou odbornou i laickou veřejností.

Ing. Andrea Pondělíčková  
výkonná tajemnice LDK ČR



**LESNICKO -  
DŘEVAŘSKÁ  
KOMORA ČR**



# Čokoláda a marcipán z Tábora aneb sladké světové prvenství

*O čokoládě, její výrobě, konzumaci, účincích existují desítky knih, článků, videí i filmů. A právě této sladkosti je věnováno i Muzeum čokolády a marcipánu v Táboře. Muzeum založila a výrobě čokolády, čokoládových pralinek a bonbonů se zcela oddala Petra Kovandová.*



Pozvání k návštěvě od Petry Kovandové

Počátky existence v historickém objektu jsou úsměvné. Původní vlastník, malíř a galerista Kristian Kodet, se rozhodl, že celý objekt prodá a s galerijní činností skončí. Zájemců bylo několik. Když se ale dověděl o „bláznivé ženské“, která v jeho objektu chce provozovat Muzeum čokolády, bylo rozhodnuto. Prodávající i kupující si podali ruce. Tou bláznivou



Marcipánová pocta Jaromíru Jágru

ženskou byla právě Petra Kovandová. Co se týká vlastní výroby čokolády a marcipánu, není to žádná filiálka velké nadnárodní společnosti. Petra před vlastním rozjezdem navštívila nejednu světovou firmu zabývající se výrobou čokolády, nejeden cukrářský veletrh nebo výstavu. Prostudovala i nemálo odborné literatury. Zajímala se o obojí. O čokoládu i marcipán. Pro jejich prezentaci, ale i výrobu vybudovala muzeum, kterému právě proto patří světové prvenství. Muzeí čokolády je na světě několik. Ale pouze tábořské Muzeum čokolády a marcipánu prezentuje obě sladkosti pohromadě, seznámit se s nabídkou můžete i online na [www.cokomuzeum.cz](http://www.cokomuzeum.cz).

## Co vás vedlo k založení vlastního Muzea čokolády a marcipánu? Bylo to nadšení pro čokoládu a marcipán, nebo hold čokoládě?

Ani jedno, ani druhé. Byla to zvědavost a úcta k čokoládě i marcipánu. Jedná se o historicky staré cukrovinky, které však bez problémů a s chutí konzumujeme i v současnosti. Čokoládu mám ráda, ale nejsem jí posedlá. Hlavně se mi líbí, když se mohu dívat na to, co všechno se dá z čokolády vyrobit. Čokoláda se může používat k výrobě celé řady kreativních produktů, od tabulek přes figurky až po pralinky. A jenom pralinek může být celá řada druhů. Odlévají se do forem, zároveň se potahují. Při zahuštění lze z čokolády i modelovat. Je třeba

také připomenout, že existují tři základní druhy čokolády: mléčná, hořká a bílá. Hořká čokoláda má největší podíl kakaové hmoty a nejmenší podíl cukru. Dále obsahuje kakaové máslo, což je surovina získaná lisováním kakaových bobů. Tím jsme vlastně „přeskočili“ do prezentovaných exponátů muzea, které všechny druhy čokolády i marcipánu používají v podobě různých výrobků.

## Kolik muzeí čokolády existuje v ČR a ve světě?

Před otevřením vlastního muzea jsem navštívila v Evropě přibližně osm, převážně firemních muzeí čokolády v Belgii, Itálii, Německu a Maďarsku. Ve Švýcarsku a Belgii se jedná o tradiční, stará muzea prezentující firemní historii, výrobní technologii a sortiment. Na různých místech ve světě existují novodobější čokoládová komerční muzea zážitkového typu. Většinou jde o ukázkou výroby včetně rukodělného samotvoření, a hlavně prodej čokoládových výrobků v různých formulacích. Ve světě jsou muzea buď s převahou čokoládových, nebo naopak marcipánových exponátů. V našem pojetí a prezentaci jsme jediní na světě. Navíc zde máme největší prezentaci rukodělné výroby všech našich výrobků, včetně čokoládových pralinek nebo marcipánových figurek. Naše čokoládové exponáty názorně hovoří o historii, historických artefaktech, pohádkách, příbězích, sportovcích, hercích, osobnostech atd. Upřímně řečeno pro modelaci exponátů jsme čokoládovou nebo i marcipánovou hmotu „znehodnotili“. Museli jsme je zahustit a zakonzervovat a zafixovat speciálními oleji, aby je nenavštěvovali mouční moli.

## Výstavními exponáty jsou pouze vaše vlastní výrobky?

Vystavené exponáty jsou dílem spřátelených osob, které ovládají modelaci z čokolády i marcipánu. Princip naší spolupráce s nimi je však jednoduchý: my zadáváme téma. Toho se ujmou buď naši čokolatiéři pracující v chráněné dílně, nebo externosti. Většinou jsou mezi nimi ženy v domácnosti, které doma pečou hezké dorty. My jim k tomu dodáváme marcipánovou čokoládu, ze které modelují figurky. Vlastní výroba však dominuje.

**Receptů na poctivou čokoládu i marcipán jistě existuje nepřeberné množství. Zkuste prosím představit některý váš.**

Není to žádné tajemství, ale začnu u marcipánu, jehož výroba je jednodušší. Snažíme se marcipán vyrábět z velkého podílu mandlí. Kromě toho vyrábíme v malých šaržích marcipán z pistácií a meruňkových jader. Co se týká čokolády, je současným trendem mít čokoládu, která je vyráběna přímo z kakaových bobů. Pracujeme i s třtinovým cukrem ve vyšší kvalitě a snažíme se ho kombinovat s velkým podílem kakaa i alternativním mlékem. Novinkou je bílá čokoláda, které je na běžném trhu trochu ubližováno. Bílá čokoláda obsahuje kakaové máslo i sušené mléko, pouze neobsahuje kakao, což samozřejmě není špatné. Zvláště děti opouštějí hořkou a vracejí se k bílé čokoládě. Je zřejmé, že nevyhledávají aladin obsažený v kakau.

### Jak a kde získáváte kakaové boby a další suroviny pro výrobu čokolády?

Kakaové boby nakupujeme z Ekvádoru, kde se kakaovník pěstuje ve výšce až 1 200 m n. m. Vlastnímu nákupu však předchází ověření vlastností kakaovníků na jeho vzorcích, které si necháme doručit od obchodní společnosti. Náš technolog-čokolatiér Jiří Soukup nabídku ověří v malých edicích, které jsou v prodeji pouze ve zdejšímu muzeu. Kromě nákupu pražených a mletých kakaových bobů má na starosti i vývoj novinek. Ve velkém realizujeme výrobu čokolády, a to hlavně pralinek v Černovicích u Tábora. Tam upravujeme čokoládu nakoupenou v Itálii nebo Belgii.

### Klasická receptura na pravý marcipán požaduje alespoň padesátiprocentní podíl mandlí. Používáte tento marcipán na polevy, náplně nebo modelování?

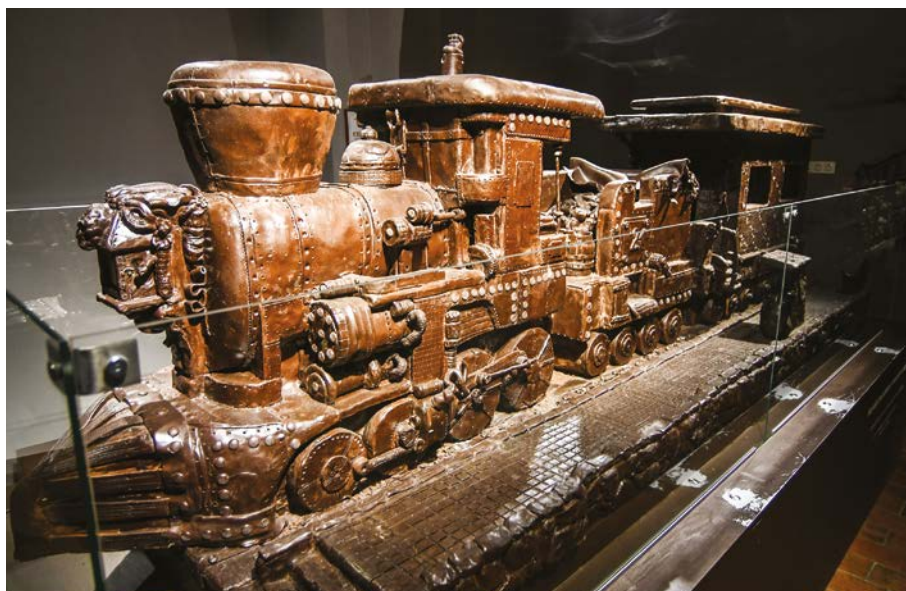
Čím má marcipán větší podíl mandlí, tím více se z něho stává pochoutka. Vizuálně je hnědší a je hrubší. Naopak pro náplně, potahování dortů nebo modelování figurek se používá marcipán s nižším podílem mandlí. Důvodem je to, že musí být hladký, táhlý a optimálně i co nejsvětlejší, aby se mohl snadněji dobarvovat. Marcipán má vysoký podíl tuku. To znamená, že optimální je použití barev rozpustných v tucích. V maximální možné míře se vyhýbáme umělým barvivům, a proto upřednostňujeme přírodní barvy na tuk.

### Kolik položek tvoří současný čokoládový a marcipánový sortiment?

Naše nabídka čítá v současné době přibližně 250 druhů všeho možného. Zajímavou skutečností jsou stálice na trhu. K nim na prvním místě patří nugát. Ten lidé milují stále jednak ve formě náplně, jednak jako řezaný. Kromě prodejny v tábořském Muzeu čokolády a marcipánu lze všechny lahůdky zakoupit v našich vlastních osmi obchodech s označením BON BON. Dalších 22 obchodů funguje na principu franšizy, často jako kavárny nebo čokolatiérny. V Praze jsou to obchody BON BON v obchodních centrech DBK Pankrác, OC Krakov a OC Šestka. Celkový počet zaměstnanců je přibližně 70. Tento počet zahr-



V muzejní prodejně



Největší čokoládový interaktivní vlak v ČR (hmotnost 520 kg)

nuje i 12 zaměstnanců pracujících v Chráněné dílně jako čokolatiéři. Většina z nich pracuje přímo v Muzeu čokolády a marcipánu.

### Největší odbyt vašich čokoládových a marcipánových výrobků je předpokládám v předvánočním čase?

Překvapivě to tak není. Navíc v době coronavirové karantény se potvrdilo, že 99 % našich zákazníků jsou Češi. A co hlavně. Právě naši spotřebitelé nás v kritické době našli a podpořili. Ukázali, že mají rádi čokoládu i marcipán a naše výrobky nakupují plynule celoročně bez větších výkyvů. V Táboře nás ročně navštíví 50 000 lidí. Je to jak, věřím, výsledek soustředěné každodenní propagace na sociálních sítích, práce s webem i návštěv malých i velkých regionálních nebo celorepublikových food festivalů. Hojně navštěvujeme také firemní akce menších rozměrů, prezentace

máme i v Dámském klubu, Hospodářské komoře a dalších formách prezentací. Lidem nabízíme ochutnávky čokolády zdarma, naprostá většina z nich je nadšena a spokojena, a tak získáváme zákazníky.

Když to shrnu, jde o to jezdit, mluvit, dávat ochutnávat a přesvědčovat lidi. Průběžně se však dále trvale rozvíjíme a hledáme na trhu nové možnosti. Menší Muzeum čokolády a marcipánu máme v Třeboni, provozujeme marcipánové dílničky pro děti, vyvíjíme nové výrobky. Například na Vánoce 2020 připravujeme novinky – pět druhů dia čokoládových pralinek. To je zatím díra na trhu. Je tedy zřejmé, že k vlastním výrobkům ještě přidáváme zážitek. Tato vazba se nám plně osvědčuje.

Text a foto Ing. Michal Vokřál, CSc.



# Loupeník není totéž co loupežník

Obrázková statistika zkoumá téma lesnictví ze všech stran. Oproti zemědělství, kde sklizeň probíhá každý rok, uplyne mezi zasetím semínka a skácením stromu sto let. Právě to vysvětluje nejen dětem obrázková statistika ze světa lesů a lesníků, další z řady těchto populárně naučných knih Národního zemědělského muzea.



Národní zemědělské muzeum

Knížka ukazuje měnící se složení našich lesů v průběhu staletí, předkládá statistické údaje o výsadbě nebo těžbě dřeva, ale představuje

les čtenářům i jako důležitý ekosystém a také místo pro rekreaci. Lesy zabírají téměř třetinu území republiky a volný čas v nich rády tráví tři čtvrtiny obyvatel, kteří tu ročně nasbírají přes 40 tun lesních plodů.

K čemu se nejvíc hodí které dřevo, jak probíhá jeho zpracování nebo kolik kilogramů ročně papíru v průměru spotřebuje každý z nás, to všechno jsou informace, které můžete zjistit právě na stránkách obrázkové

statistiky Lesnictví. Publikace, z níž vám přinášíme ukázkou, je určena dětem i dospělým, využijí ji ale určitě i pedagogové či vedoucí zájmových kroužků. Vzhledem k uzavření muzea ji lze zakoupit přes e-shop, pdf zdarma ke stažení najdete také na stránkách muzea, které aktuálně připravuje řadu online aktivit v rámci projektu V muzeu jako doma.

[www.nzm.cz](http://www.nzm.cz)

## Les v proměnách věků

Na konci 15. století zbývalo z původních hustých českých lesů už velmi málo. Tehdejší nedostatek dříví si vyžádal první lesnické zásahy (ohrazování pasek, rozhazování šišek a semen na mýtinách), a dal tak vzniknout zárodkům lesního hospodaření, které se plně rozvinulo koncem 18. století.

### Jak se měnila plocha českých lesů?

11. století



kolonizace území

přelom 12. a 13. století



rozvoj kovářství (vysoká spotřeba dřevěného uhlí)

přelom 14. a 15. století



rozvoj sklářství (vysoká spotřeba dřevěného uhlí a potaše), export dříví, přeměna lesů na pastviny pro dobytek (vrcholí v 18. stol.)

současnost



### Věděli jste, že

potaš (uhlíčitán draselný) je surovina využívaná při výrobě skla, mýdla, umělých hnojiv, prášků na praní apod.?

### Jak se měnilo druhové složení našich lesů?

13. století



smíšené lesy

jehličnaté lesy

1848



12 % smíšené lesy

83 % jehličnaté lesy

5 % listnaté lesy

dnes

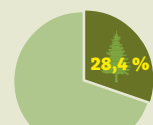


26 % smíšené lesy

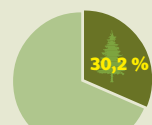
64 % jehličnaté lesy

10 % listnaté lesy

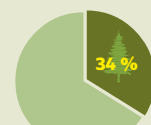
### Podíl lesní půdy na celkové rozloze ČR



1875



1920



2015



V našich nejstarších lesích jsou stromy staré okolo 500 let (např. Boubínský a Žofínský prales, tisový les u Rokycan).



## Pradědeček les

Lesy, které dnes těžíme, sázeli naši dědové, a lesy, které dnes zakládáme, budou těžit naši vnuci. Nejčastěji bývá sázen smrk, který lze těžit již ve stáří 80–110 let, zatímco na „zralé“ buky musí lesníci počkat 120–160 let. Sklizeň na poli probíhá každý rok, ale les „dozrává“ v průměru jednou za sto let.

### Jak v ČR rostou zásoby dřeva?



### Jak roste les?

#### rok 0



8–12 tis. sazenic na 1 ha

#### 7–50 let



výchovné prořezávky a probírky (malé jehličnany se využijí na vánoční stromky)

#### 80 let



zdravý les má  
asi 450 stromů na 1 ha

#### 110 let



260–1 200 m³ dřeva na 1 ha  
(dle druhového složení lesa)





# Nové výrobky pro spotřebitele - méně cukru, tuku a soli

Od roku 2014 vyhlašuje Potravinářská komora ČR „Cenu Potravinářské komory o nejlepší potravinářský inovativní výrobek“, a to pro všechny potravinářské komodity.



Cílem této aktivity České technologické platformy pro potraviny je podpořit transfer výsledků potravinářského výzkumu a vývoje do praxe a zavádění inovací s důrazem na kvalitní české potraviny. Potravinářská komora ČR a Česká technologická platforma pro potraviny dlouhodobě usilují o zvýšení kvality českých potravin a posílení konkurenceschopnosti tradičních českých potravinářských výrobců. Tato soutěž je plně v souladu s prioritami zvýšení podílu kvalitních českých výrobků na tuzemském trhu a nárůstu vývozu produktů s vysokou přidanou hodnotou.

Soutěž probíhá v období březen–červen každého roku, hodnotící komise zasedá v průběhu července. Hodnotící komise je složena z odborníků Potravinářské komory ČR, Ministerstva zemědělství ČR, Výzkumného ústavu mlékárenského, Výzkumného ústavu potravinářského Praha, Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích a Mendelovy univerzity v Brně. Bodování výrobků je provedeno podle následujícího složení:

inovativnost 30 %, výživová hodnota výrobku ve smyslu celkového profilu potraviny 30 %, senzorické vlastnosti 30 % a celkový dojem hodnotitele 10 %.

## Inovace v pekařině

Jedni z neaktivnějších výrobců v oblasti inovací pochází právě z oblasti pekárenských, cereálních a mlýnských výrobků. Výrobci využívají moderní technologie a nebojí se využít nové suroviny a jejich zpracování. Předpečené pečivo, celozitné výrobky, použití zápary z obilovin, luštěnin a olejnatých smínek, ovesné a ječné mouky jako zdroje beta-glukanů, bezlepkový ovesný chléb, snižování obsahu soli, obohacování výrobků o ořechy, semínka suroviny s vyšším obsahem antioxidantů, to jsou všechno inovace, které určitě vítají jak spotřebitelé, tak odborníci na výživu.

## A jaké výrobky byly oceněny letos?

V roce 2019 došlo ke změnám v pravidlech, v nichž byly navrženy následující kategorie:

- A) Reformulace roku**
- B) Bezpečnost a kvalita potravin**
- C) Potraviny pro zvláštní výživu**

Hodnocení proběhlo ve dvou skupinách, a to ve skupině výrobců, kteří jsou mikro nebo malým podnikem, nebo výrobců, kteří jsou středním a velkým podnikem, a to pro kategorii Bezpečnost a kvalita potravin

a Potraviny pro zvláštní výživu. V kategorii Reformulace roku byly přihlášeny jen střední a velké podniky, což je dáno značnou náročností procesů při reformulování výrobků. Ve všech kategoriích se pak hodnotila inovativnost výrobku, složení, výživové údaje a senzorické vlastnosti.



**CENA POTRAVINÁŘSKÉ KOMORY ČR ZA NEJLEPŠÍ INOVATIVNÍ VÝROBEK BYLA ZA ROK 2020 ODBORNOU POROTOU UDĚLENA NÁSLEDOVNĚ:**

## A) REFORMULACE ROKU (TÉTO KATEGORIE SE ZÚČASTNILY JEN STŘEDNÍ A VELKÉ PODNIKY)

### Jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen

- Lipánek tvarohový (MADETA, a. s.) – úpravou receptury vyšla společnost vstříc přání zákazníků na snížení energetické hodnoty; byl snížen obsah cukrů a bylo zvýšeno množství tvarohu při zachování chuťových vlastností.



**Dále byly oceněny výrobky:**

- Super myslí – bez přidaného cukru Křupavá čokoláda kokos (Emco spol. s r. o.) – bez použití cukru, obsahuje probiotickou vlákninu z kořene čekanky, použitá čokoláda neobsahuje cukr.
- Mattoni esence pomeranč (Mattoni 1873, a.s.) – součást nové produktové řady Mattoni esence, která spojuje oblíbenou chuť přírodní minerální vody a přírodního aromatu. Inovace spotřebitelům nabízí nesladké osvěžení s ovocnou příchutí, a to bez obsahu cukru či sladidel.
- Nestlé Cheerios Oat (Nestlé Česko, s.r.o.) – Cheerios Oat je záměna za výrobek Cheerios s medovými kroužky a ovesnými lupínky. Nové cheerios obsahují 91 % celozrnné ovesné mouky a jen 9 % přidaného cukru.
- Re: FUEL sandwich on the go (UNILEVER ČR, spol. s r.o.) – zmrzlina s vanilkovou příchutí se sladidly, ve vícezrnných sušenkách se semeny chia (Salvia hispanica) a se sladidly (40 %); s vysokým obsahem vlákniny, bez přídavku cukrů – obsahuje jen přirozeně přítomné cukry.)

**BJ BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN****Mikropodnik a malý podnik****Jako nejlepší výrobek byla vyhodnocena**

- Rybí pomazánka uzený sumeček africký (TILAPIA, s.r.o.) – vyrobeno z ručně filetovaných ryb, jde o rozšíření sortimentu rybích delikates – velmi jemná pomazánka příjemně vonící po uzené rybě, odlehčená přidáním jogurtu; výrobek má vysoký obsah rybiho masa oproti podobným pomazánkám na trhu.

**Dále byly oceněny společnosti s výrobky:**

- Rybí tatarák a Tlačěnka z ryb Mozambik (TILAPIA, s.r.o.) – opět jde o nové výrobky a rozšíření sortimentu rybích delikates.

**Střední a velký podnik****Jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek**

- KLÍČENÉ čočka červená
- lupínky (SEMIX PLUSO, spol. s r.o.) – jde o naklíčené zrna čočky, které je díky procesu klíčení lépe stravitelné ve srovnání s nenaklíčeným zrnem; celý proces klíčení byl vyvinut, sledován a jeho výsledky analyzovány ve spolupráci s Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, a.s. – vysoký obsah bílkovin a vlákniny.

**Dále byly oceněny společnosti s výrobky:**

- Zrníčko vícezrnné (Beas, a.s.) – výrobek určený pro dopečení splňuje podmínku bezpečnosti: balení do ochranné atmosféry; balením do směsi plynů CO<sub>2</sub> a N<sub>2</sub> je zajištěno prodloužení trvanlivosti výrobku bez použití konzervačních látek; ochranná atmosféra zároveň umožňuje uchovat barvu, chuť a tvar i u tepelně zpracovaných potravin; u podmínky kvalita jde o vícezrnný výrobek

s celozrnnou pšeničnou moukou (30 % z celkového obsahu mouky) a s celými semínky dýně, slunečnice, lnu a ječnými kroupami.

- Telecí párky (MASO UZENINY PÍSEK, a.s.) – vylepšená písecká receptura, párky s vysokým obsahem masa 80 %, v přírodním skopovém střívků, se sníženým obsahem tuku a soli.
- BeBe Dobré ráno Extra borůvkové se lněnými semínky a BeBe Dobré ráno Extra malinové s chia semínky (Mondelez CR Biscuit Production s.r.o.) – inovativní cereální sušenky s přídavky lněných nebo chia semínek s přidanými neminerálními látkami (vápník, železo, hořčík), obsahují pomalu stravitelné škroby.
- Puding delikátní – čokoláda (OLM A, a.s.) – pro pudink byl použit škrob bez E čísla a z receptury byly odstraněny všechny přídavné látky (karagenan, guar apod.), což není u této skupiny běžné a jednoduché pro technologii výroby, použít certifikovaného kakaa UTZ.
- Žitno-pšeničný toustový chléb (PENAM, a.s.) – toustový chléb unikátní vysokým podílem žitné mouky a technologií výroby. Je vyrobený podle české cechovní normy, obsahuje kvalitní vitální kvas, slunečnicová semena a má vysoký obsah bílkovin.
- Klíčené pohankové lupínky a Klíčené quinoa lupínky (SEMIX PLUSO, spol. s r.o.) – klíčená zrna pseudocereálie – lépe stravitelné, zdroje vlákniny a bílkovin, vhodné pro bezlepkovou dietu.
- KNORR Veganské mleté s červenými fazolemi v chilli omáčce (UNILEVER ČR, spol. s r.o.) – hotový pokrm, nabízí inovovaný způsob zvýšení konzumace luštěnin a zeleniny s přirozeným obsahem vlákniny, vitamínů a minerálních látek.
- Urban Monkey Raw shot ginger jablko-zázvor-citrón a Urban Monkey Raw juice green power – jablko-ananas-kapusta-špenát-máta (UNILEVER ČR, spol. s r.o.) – vícedruhové lisované šťávy (ovoce; ovoce-zeleniny) lisované za studena, ošetřené

vysokým tlakem, nepasterované – zvyšování příjmu ovoce a zeleniny při zachování výživově významných látek a sensorických vlastností.

- Špekáčky extra – vázané (VÁHALA a spol. s r.o.) – upravená receptura – odstraněn glutamát sodný, bramborový škrob, snížení obsahu tuku a soli; vyvážená chuť, křehkost a šťavnatost.

**CJ POTRAVINY PRO ZVLÁŠTNÍ VÝŽIVU****Mikropodnik a malý podnik****Jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek**

- DONUTS & CROISSANTS (ADVENI MEDICAL, spol. s r.o.) – sypká směs pro přípravu kynutého těsta na běžné pečivo, sladké pečivo, croissanty a na knedlíky – bez lepků, obsahuje luštěninové mouky (mouka z červené čočky, mouka z fazole mungo), hrachovou vlákninu a tři druhy vlákniny; výrobek dosáhne na výživové tvrzení: „zdroj vlákniny“.

**Střední a velký podnik****Jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek**

- Müsli tyčinky naslano sýrové, bez lepků (SEMIX PLUSO, spol. s r.o.) – výrobek je unikátní novinkou na trhu; jde o první müsli naslano v ČR, má vysoký obsah vlákniny, obsahuje luštěniny.

**Dále byly oceněny společnosti s výrobky:**

- ALPRO – rostlinný kávový nápoj se sójou a karamelem (Danone a.s.) – přirozeně bez laktózy, 100% rostlinný původ, s nízkým obsahem tuku, zdroj bílkovin, bohatý na vlákninu.
- Bezlepkový chlébík CELIO (PENAM, a.s.) – Bezlepkový chlébík CELIO obsahuje lněná a slunečnicová semínka, mletou praženou čočku, inulin, psyllium, kvas; vysoký obsah bílkovin, zdroj vlákniny.

Dana Gabrovská





# Reformulace potravin? Jde o vylepšování!

*V dnešní době se spotřebitelé nemusejí bát toho, že by neměli v nabídce potravin dostatečný výběr či museli konzumovat něco, co jim nechutná.*

Přesto se mnohým určitě už také někdy stalo, že si zakoupili svůj oblíbený výrobek a on chutnal trochu jinak, než byli dosud zvyklí. Proč tedy výrobci potravin mění své výrobky, když je spotřebitelé mají rádi tak, jak jsou?

Nabídka potravin, které jsou k dispozici dnešním českým spotřebitelům, je široká jako nikdy předtím. To je nezpochybnitelný fakt, který naši prarodiče mohou jenom potvrdit. Bohužel však zároveň současný životní styl většiny české populace vede k tomu, že vinou kombinace špatných stravovacích návyků, nevyvážené stravy a nedostatku pohybu dochází k nárůstu nemocí a vzniku nadváhy. Právě pestrá nabídka potravin na trhu nám však umožňuje, abychom si mohli připravit nutričně vyvážené jídlo, které si zároveň budeme moci skvěle vychutnat. Také výrobci potravin však mohou napomoci zlepšení zdraví spotřebitelů. A usilují o to nejenom širokou nabídkou svých výrobků jak těch „standardních“, tak těch, ve kterých došlo ke snížení některých živin, snížení energetické hodnoty či vylepšení nutričního složení.

## Méně soli, tuku a cukrů

Nejčastěji výrobci vyvíjejí své výrobky v souladu s aktuálními vědeckými zjištěními a doporučeními z oblasti výživy a snižují tak v nich množství negativně vnímaných živin. Typicky se výrobci v nových recepturách snaží snížit obsah soli, tuku či cukrů či jinak upravit složení některých látek. V uplynulých letech tak došlo napříč sektorem například k odstranění transmastných kyselin, což jsou tuky, které vznikají průmyslovým ztužováním, nebo ke snižování nasycených mastných kyselin, jejichž nadměrná konzumace má vliv na hladinu cholesterolu a zvyšuje riziko onemocnění

srdce a cév. Naopak se v potravinách často zvyšuje obsah bílkovin, které jsou klíčové pro řadu procesů v těle, především pro růst a tvorbu svalové hmoty, či jsou obohacovány o některé složky, například chia semínka, lněná semínka, luštěniny, ale i ovoce a zeleninu.

## Vylepšit stávající, nebo uvést nový?

Samozřejmě prvotním cílem všech výrobců potravin je mít spotřebitele spokojené a vracející se k výrobkům, které jim firmy nabízejí. Nicméně vývoj v oblasti potravin se nesmí zastavit. Jsou zde dvě cesty. První je realizovat změny formou reformulace, kdy dojde k vylepšení struktury stávajícího výrobku. A druhou je inovace, na trh se v tomto případě uvádí zcela nový výrobek s vylepšeným složením. Reformulace jsou pro výrobce finančně i časově náročné. Změna receptury často obnáší řadu technologických obtíží při výrobě včetně nutnosti výrobní proces měnit či investovat do výrobních linek. Navíc, ačkoliv producenti usilují o snížení množství právě negativně vnímaných živin ve svých potravinách, sůl, cukry i tuky hrají v produktech důležitou roli. Jsou nositeli chuti či objemu a plní například také roli konzervantů.

## Překážky ke zdolání

Potravinářský průmysl hraje významnou roli při zlepšování výživového složení potravin a využívá k tomu nejnovějších vědeckých a technologických poznatků, aby mohl stále lépe reagovat na potřeby a přání spotřebitelů a uvádět na trh výrobky s vylepšeným složením. Ve svém úsilí je však velmi často svazován nejen platnými právními předpisy, které stanoví rámec pro to, jak lze benefity takové „vylepšené“ potraviny komunikovat, ale

zejména technologickými možnostmi výroby a v neposlední řadě i přístupem spotřebitelů samotných, kteří ne vždy reagují na reformulaci pozitivně, protože v principu nemají rádi, když se jejich oblíbené výrobky jakkoliv mění.

## Hlas Evropské komise

Evropská komise (EK) letos představila novou strategii nazvanou Z farmy na vidličku. Jedním z bodů, které strategie chce řešit, jsou také právě reformulace potravinářských produktů. Podle komise je řešením změna složení zpracovaných potravin ve smyslu nastavení maximálních limitů pro určité živiny v potravinách. Strategie uvádí, že současné vzorce spotřeby potravin jsou neudržitelné jak z hlediska zdraví, tak z hlediska životního prostředí. Průměrný příjem energie, nově i červeného masa, cukrů, soli a tuků v Evropské unii nadále překračuje doporučené hodnoty, zatímco spotřeba celozrnných obilovin, ovoce a zeleniny, luštěnin a ořechů je nedostatečná. Komise proto chce hledat příležitosti, jak usnadnit přechod ke zdravějšímu stravování. Jakkoliv samotná strategie není legislativně závazná, budou čeští i nadnárodní výrobci i nadále hledat cesty, které povedou k dalšímu zlepšení výrobků, které českým spotřebitelům nabízejí.

Komora a podpora reformulovaných výrobků Od roku 2014 vyhláší Potravinářská komora ČR „Cenu Potravinářské komory o nejlepší potravinářský inovativní výrobek“, a to pro všechny potravinářské komodity. Cílem této aktivity České technologické platformy pro potraviny je podpořit přenos výsledků potravinářského výzkumu a vývoje do praxe a zavádění inovací s důrazem na kvalitní české potraviny. Potravinářská komora ČR a Česká technologická platforma pro potraviny dlouhodobě usilují o zvýšení kvality českých potravin a posílení konkurenceschopnosti tradičních českých potravinářských výrobců. Tato soutěž je plně v souladu s prioritami zvýšení podílu kvalitních českých výrobků na tuzemském trhu a nárůstu vývozu výrobků s vysokou přidanou hodnotou.

Právě v rámci čtvrtého ročníku soutěže „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní výrobek“ byla vytvořena a vyhlášena nová kategorie „Reformulace roku“. Výrobek oceněný v této soutěži pak může používat buď slovní označení „Reformulace roku“, nebo přímo logo Reformulace roku, které umožní upozornit spotřebitele na výrobky s vylepšeným složením.

Gabriela Bechynská

## JAK SPOTŘEBITEL POZNÁ VÝROBKÝ S VYLEPŠENÝM SLOŽENÍM?

Úpravy receptur musí výrobce zpravidla provádět postupně tak, aby spotřebitelé danou změnu akceptovali. Razantní snížení se výrazně projeví na samotné chuti produktu. Rázem se může stát, že daný výrobek prostě najednou nechutná. Bohužel, platná evropská legislativa při označování potravin umožňuje komunikovat snížení určitých živin až při výrazném snížení obsahu dané živiny (zpravidla o 30 %). Výrobci spíše přistupují k postupnému snižování. Jsou zde však určitá vodítka, podle kterých se můžete ve svém výběru řídit:

- 1) na potravině je některé ze schválených výživových tvrzení, které vám říká, že potravina má určité přednosti díky obsahu energie nebo některé živiny (např. „se sníženým obsahem energie“, „se sníženým obsahem cukru“, „bez cukru“ či „se sníženým obsahem soli“ apod.);
- 2) vodítkem mohou na potravině být i zdravotní tvrzení, která říkají, že potravina má díky obsahu určité látky zdravotní přednosti (např. že hořčík přispívá ke snížení míry únavy a vyčerpání nebo beta-glukanu přispívá k udržení normální hladiny cholesterolu v krvi apod.);
- 3) hledejte logo Reformulace roku, které říká, že výrobce danou potravinu reformuloval a že toto logo může používat se souhlasem Potravinářské komory ČR.

# Záruka kvalitní potravy to je ČESKÁ CECHOVNÍ NORMA



**NEJLEPŠÍ KUCHAŘI**  
vaří z potravin se zárukou kvality



České cechovní normy jsou veřejně dostupné na webových stránkách

**[www.cehovninormy.cz](http://www.cehovninormy.cz)**





# Hubnutí před rokem 1989 – dieta, cvičení a fenmetrazin

*Rok 2020 se pomalu chýlí ke konci, a tak nastala příhodná doba stanovit si nějaké ušlechtilé předsevzetí do roku příštího. Co třeba skoncovat s přejídáním a shodit pár kilogramů na váze? Pátrali jsme po dietách, které byly hitem v dobách bývalé ČSSR.*



MUDr. Šonka, docent Hejda a Rajko Doleček. Dnešní mladé generaci jejich jména nejspíš už nic neřeknou. Ale dříve narození si jistě vybaví televizní seriál o nebezpečném světě kalorií s Rajko Dolečkem nebo proslulé odtučňovací tábory pro otlělé pod vedením Jiřího Šonky. A v rodinných knihovnách mnoha domácností se na polici jistě najdou knihy o racionální výživě s kuchařskými recepty, kde se počítala každá kalorie. Ty sepsal Stanislav Hejda.

Všichni tři pánové z úvodu našeho článku byli lékaři a zasvětili svou celoživotní práci ušlechtilému, i když dosti nevděčnému poslání. Odnaučit své československé spoluobčany přejídání a tím je donutit aspoň o pár kilogramů zhubnout. Obezita, dříve se jí také říkalo otylost, začala být koncem padesátých let závažným problémem. Skončila poválečná nouze o potraviny, lidé se konečně mohli dosyta najíst. A tak si dopřávali, co hrdlo ráčilo. Řízky, dorty, pivo, majonézové saláty, ... Výsledek na sebe nenechal dlouho čekat. V roce 1960, na konferenci československých lékařů v Karlových Varech, byla obezita definována jako nemoc. Infarkty, mrtvice, cukrovka, vysoký tlak – to vše byly průvodní jevy nadváhy, která se vymkla kontrole. Lékaři dostali za úkol s tím něco udělat. Že to byl někdy boj s větrnými mlýny, dokládá hořce úsměvný postřeh MUDr. Jiřího Šonky z roku 1959.

## **K obědu dieta, po ní dorty**

„Pravidelně vídám v jedné pražské dietní jídelně, která je jinak velmi dobře vedena, že otlýl, jejichž redukční oběd je sám o sobě vydatný [600 kcal], si chodí pro nejvydatnější polévku dne. Pak si koupí limonádu a pár dortů v bufetu jídelny a při odchodu dole v cukrárně ještě zmrazí se šlehačkou. Takto ovšem nikdy nezhubnou!“ Těmito slovy vykreslil atmosféru dietní jídelny Jiří Šonka v brožurě s názvem *Otylost*, vydanou ministerstvem zdravotnictví (Praha 1959).

V brožurě uvádí, že chce-li otlýl člověk zhubnout, musí po dobu léčby přesně dodržovat redukční dietu 1 000 kcal denně. Pro srovnání, nyní se za střídmou, nikoli však dietní stravu, považuje denní energetický příjem ve výši 2 000 kcal pro člověka se sedavým zaměstnáním. Šonkova dieta byla tedy hodně přísná. A přísný na své potenciální svěřence byl i sám MUDr. Šonka, jak dále vyplývá z textu jeho brožury.

„Ať takový otlýl neslídí kolem lahůdkářských krámů a nevede vzrušeně vůně z nich se linoucí, ať nechodí na kus řeči k přátelům, kde, jak ví, nebude moci odmítnout chlebičky s humrovou pomazánkou, polárkový dort a kdo ví co ještě. Ať v divadlech, biografech neruší věcným šustěním pytlíčků s bonbony. Ať ze svých kapes a kabelek vyhostí všechny tajné rezervy!“

Nevím jak vy, ale ve mně už samo takové čtení vzbuzuje přímo nezřízenou tohu dopřát si všechny ty popsane lahůdky. Škoda, že prodejny lahůdek, jak si je pamatujeme z minulosti, už odvál čas. Pravdou ale je, že obložené chlebičky se zase vracejí na pulty obchodů a jsou tak alternativou k hamburgerům nebo sendvičům.

Z uvedené ukázky je každopádně vidět, že Jiří Šonka, lékař interní kliniky Všeobecné fakultní nemocnice v Praze, dobře znal své pappenheimské. V ordinaci jim předepisoval ostrou dietu, rozdával osvětové brožury s obrázkovými návody, jak cvičit, ale vše bylo málo platné. Ne vždy to vedlo ke kýženému zhubnutí.

Má-li být léčba účinná, musí být pacient pod dozorem. V létě roku 1959 uspořádal doktor Šonka pro své „otylky“, jak se tehdy obézním ženám říkalo, odtučňovací léčebný pobyt ve stanovém táboře s jen primitivně vybavenou polní kuchyní.

## **Na samotě u lesa**

Dva týdny cvičení a půstu na břehu rybníka u lesa, daleko od civilizace, daleko od cukráren a restaurací přineslo ohromující výsledky. Každá z účastnic pobytu zhubla za dva týdny v průměru o 6,1 kilogramů. Za úbytkem na váze však nebyla jen dieta a cvičení. Obézní tábornice dostávaly od lékaře každý den dvě pilulky přípravku fenmetrazin SPOFA. Tabletky potlačovaly pocit hladu a dodávaly tělocvikem znaveným pacientkám elán do dalších aktivit. Fenmetrazin byl tehdy farmaceutickou novinkou, teprve později ho začali vyhledávat narkomani, a tak byla nakonec jeho výroba zastavena.

Letní odtučňovací tábory po dvoutýdenních turnusech se staly nesmírně populární. Později se přesunuly z lesní samoty do lázeňských měst, ale nedělato to dobrotu. Obézní cvičenky se cítily nepřijemně, když byly terčem nežádoucích pozornosti lázeňských hostů při běhu parkem. K tomu připočteme sladké svody lázeňských kaváren a restaurací. A tak se „otylky“ zase vrátily do divočiny, konkrétně k rybníku u obce Zbiroh na Rokycansku u Plzně. Úspěšnost ve shazování kilogramů se brzy rozkřikla, a tak tábory začaly být vyhledávanými i manželkami tehdejších kulturních celebrit či politiků.

### Libové maso a zelenina

Otylkám naordinovaná dieta, čítající denní příjem pouhých 1 000 kcal, neobsahovala tuk, pečivo ani sladkosti. Sestávala z libového masa, libové šunky, vajec, zeleniny a ovoce. Tvořily ji tedy bílkoviny a vláknina. Taková dieta tlumila tvorbu tuku a urychlovala rozpad tukové tkáně. Autorem diety byl akademik Josef Charvát, který ji sestavil již před druhou světovou válkou. Pro zajímavost dodejme, že Charvát byl lékařem prezidenta Beneše i prezidenta Gottwalda, jeho pacientkou byla také Gottwaldova manželka Marta.

Při dietě dle Charváta se jedlo pětkrát denně. Ke snídani byl šálek čaje nebo kávy bez cukru, sladit nápoje bylo možné sacharinem. K tomu jedno deci mléka, jedno vejce naměkko, jeden karlovarský suchar. Ke svačině syrové jablko. Oběd – žádná polévka, 130 g libového vařeného hovězího nebo telecího masa, 100 g vařených brambor (solených, kmínovaných, ale nemaštěných), 200 g syrové zeleniny jako salát (lze použít citrón), sůl, koření, cibuli i česnek, ne však tuk, černá káva, minerální nebo obyčejná voda. K odpolední svačině bylo jablko a šálek čaje. Večer 80 g libové šunky, 1 vejce, 100 g zeleniny a 10 g másla. Lze jej použít pod zeleninu nebo pod vejce nebo k opečení šunky. K tomu šálek čaje nebo voda.

### Lidé vykoupili váhy

I když odtučňovací tábory běžely v několika turnusech celé léto a na léčebné pobyty s cílem zhubnout se jezdilo i v zimě na hory, enormní zájem neuspokojilo. Tehdy vtrhla do boje s obezitou televize. Začátkem sedmdesátých let se na obrazovkách objevil seriál Nebezpečný svět kalorií. Ostravský lékař Rajko Doleček se doslova přes noc stal celebritou, neboť na rovinu lidem řekl, že každá druhá žena a každý třetí muž v Československu mají nadváhu. Celkem tedy u nás bylo v té době pět milionů tlouštíků.

Doleček lidem doporučil, aby méně jedli a více sportovali. Výsledek se dostavil takřka vzápětí. Po celé republice byly okamžitě

## CHARVÁTOVA DIETA

celkem 1 000 kcal denně

- 130 g telecího nebo libového hovězího masa vařeného
- 80 g libové šunky
- 1 suchar (20 g)
- 2 vejce
- 100 g brambor vařených
- 200 g ovoce
- 300 g zeleniny
- 10 g másla
- 100 g mléka

Zdroj: *Pohybem a dietou proti otylosti; Šonka, Žbirková (Praha 1963, SZN)*

## UČILI NÁS HUBNOUT

Akademik **Josef Charvát** (1897–1984) se věnoval vnitřnímu lékařství, endokrinologii a účinku inzulínu. Je autorem tzv. Charvátovy diety pro rychlé hubnutí, dnes již opuštěné. Kromě diety kladl při snižování nadváhy důraz i na tělesné cvičení. Byl aktivní ve skautu. Charvátovým žákem a pozdějším spolupracovníkem byl lékař Jiří Šonka (1920–2005). Patří k zakladatelům československé obezitologie. Autor četných publikací o léčení otylosti a aktivním hubnutí pod lékařským dohledem.

**Rajko Doleček** (1925–2017) byl lékařem česko-srbského původu, působil ve Fakultní nemocnici Ostrava. Věnoval se endokrinologii, diabetologii, dietologii a popularizaci zdravé výživy. Proslavil ho zejména seriál Československé televize s názvem Nebezpečný svět kalorií, vysílaný v 70. letech dvacátého století. Věnoval se v něm zejména hubnutí a zdravé výživě. Pak se spolu s docentem Leošem Středou podílel na pořadu Československé, později Slovenské televize Tak už dost!, zaměřeném rovněž na nadváhu, diety a zdravou životosprávu.

**Stanislav Hejda** (1928–1994) lékař a dlouholetý předseda Společnosti pro racionální výživu popularizoval nejnovější poznatky o zdravém stravování. Byl autorem četných kuchařských knih s recepty pro nemocné s cévními a srdečními chorobami. Vydal například kuchařku Výživou proti cévní skleróze a předčasnému stárnutí. Populární se stala kniha receptů s názvem Kalorie se počítají nebo Jak žít a hlavně jak jíst ve stáří.

vyprodané osobní váhy, jak Rajko Doleček poznamenal ve své knize Nebezpečný svět kalorií-joulů [Olympia, Praha 1984]. Šlo již o třetí vydání populární knihy, která vyšla také na Slovensku.

### Proč takový zájem o pořízení osobní váhy?

Kdo chce zhubnout, musí nejdřív zjistit, kolik kilogramů vlastně má. Občas to nebylo vůbec jednoduché, jelikož někteří lidé nebyli schopni svoji hmotnost zjistit. Vážili víc, než byla stupnice váhy schopna ukázat. O takových lidech Doleček řekl, že jsou nevážitelní. Za příklad označil muže, který vážil 228 kilogramů. Aby se to zjistilo, museli ho zvážit na nádraží na nákladní váze pro zavazadla. Běžná osobní váha na jeho hmotnost nebyla dimenzovaná. Morbidně obézní muž již nebyl schopen chůze, nevešel se do auta a nedokázal nastoupit do tramvaje. Musel být léčen v nemocnici. Po několika týdnech tam ztratil 30 kilogramů a stal se opět vážitelným – váha v nemocničním oddělení ukazovala až do 200 kilogramů. Za rok od zahájení léčby pacient shodil rovných sto kilogramů a mohl se vrátit do práce. Doleček léčil své pacienty nízkokalorickou dietou, tělocvikem a nezavrhoval aplikaci léků, které potlačují chuť k jídlu. Označil je jako anorektika. Chuť k jídlu a pocit hladu podle něj dokázaly utlumit také diety o fádni chuti a monotónním složení. To byla například dieta mléčná, banánová, grapefruitová nebo vajíčková, případně rýžová. Je-li jídlo fádní, obézní jej časem přestane pokládat za zdroj požitku a považuje je spíše za nutné zlo. Potravinu jako cukr, moučnatá jídla, včetně housek a chleba, rýži a brambory Doleček zavrhoval, ty by ve stravě hubnoucího vůbec neměly být.

### Jak se hublo na Barrandově

Z mnoha diet, které ve svých knihách Rajko Doleček uváděl, nás zaujala dieta Barran-

dovská. Připomeňme, že na Barrandově se dodnes nacházejí filmové ateliéry, takže dietu zřejmě využívaly filmové hvězdy tehdejší doby. Ovšem některé na to rozhodně nevypadaly, jak dokládají filmy pro pamětníky. Rozpídí diety je na celý týden. Snídaně zahrnuje kávu nebo čaj s umělým sladidlem a k tomu střídavě jeden den dva podlouhlé piškoty, druhý den plátek syra. Lze zaměnit dvěma plátky Knäckebrotu.

V pondělí se obědvá jeden bílý jogurt a dva pomeranče. K večeři 125 g netučného tvarohu, vařené vajíčko a dvě okurky. Úterní oběd zahrnuje čtvrtku grilovaného kuřete, k tomu dvě okurky. K večeři 125 g netučného tvarohu a 0,5 litru mléka. Ve středu bude k obědu 100 g syra Blatácké zlato a jeden pomeranč. K večeři 200 g špenátu a dvě vajíčka.

Oběd ve čtvrtek představuje čtvrtku grilovaného kuřete a dvě okurky. K večeři pak 200 g špenátu, jedno vajíčko a 50 g dietního salámu. Páteční oběd činí 125 g netučného tvarohu a jeden pomeranč. Večeři se 100 g dietního salámu, jedno vajíčko a svazek ředkviček. V sobotu se obědvá jogurt s dvěma pomeranči, večeři se 125 g netučného tvarohu a 0,25 l mléka. V neděli je k obědu 100 g dietního salámu a jedna okurka. Večeři se 100 g syra Blatácké zlato a svazek ředkviček.

„S Barrandovskou dietou máme dobré zkušenosti. V zásadě jde o stravu jednoduchou, fádni, takže po dvou až třech týdnech pacienti nesnědí ani to málo, co dostanou,“ pochvaloval si Rajko Doleček.

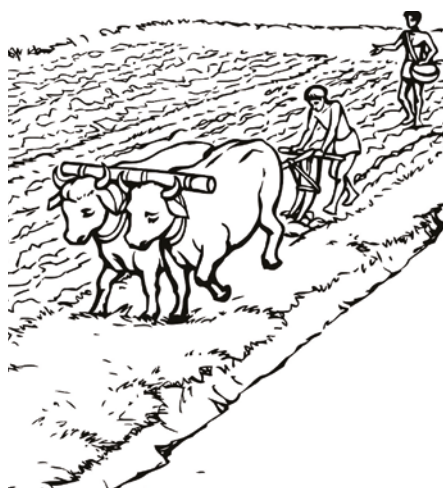
Vzpomeňte si tedy na různé dietní trendy i ve svých novoročních předsevzetích!

Alice Olbrichová



# Co daly české země evropskému zemědělství

*V české společnosti je poměrně hluboce zakořeněna představa hospodářské vyspělosti a prosperity první Československé republiky (1918–1938), která patřila k největším a nejdůležitějším světovým průmyslovým producentům a která byla v pořadí na desátém místě světově hospodářsky nejvyspělejších zemí.*



Národní hrdost na dosažené výsledky byla ovšem spojována s průmyslem, zatímco zemědělství bylo jaksi stranou. Jeho úspěchy se vědomě či nevědomě ztrácely nebo jim nebyla věnována patřičná pozornost. V každém případě se tak stávalo neprávem, neboť zemědělství v nejšířším slova smyslu bylo nezbytnou součástí národního hospodářství. Bez přehánění lze říci, že o pozitivní změny v obecném vývoji evropského zemědělství se do určité míry zasloužily i české země, jak věrohodně dokládají fakta z agrárních dějin. Pojďme si představit alespoň nejdůležitější počiny českého zemědělství, které měly pozitivní ohlas v zahraničí.

## Tradiční české zemědělství

První vážné úspěchy zaznamenalo české zemědělství v období 15.–16. století, tedy v době renesanční. V tomto období v našem prostředí vynikaly v zemědělské výrobě šlechtické rody Pernštejnů, Rožmberků, Černínů, Lobkowiczů, Šternberků, Smiřických i Valdštejnů. Z příslušníků těchto rodů vynikli a získali uznání ve střední i západní Evropě Pernštejnové, ale zejména pak Rožmberkové. Vilém z Pernštejna (1430–1521), veden podnikavým duchem, propojil zemědělskou a lesní výrobu s jinými hospodářskými aktivitami, čímž dosáhl výrazné produkce, která byla s uznáním přijímána v Evropě. Jošt z Rožmberka (1488–1539) byl znám v zahraničí jako

významný botanik i pěstitel ovocných stromů a vydal uznávanou publikaci *Knížka o štěpování*. Pernštejny v hospodářském podnikání ovšem předčili jihočeští Rožmberkové, a to za vlády Viléma z Rožmberka (1535–1592). Ten našel jedinečného propagátora intenzivního hospodaření ve vrchnostenské režii v Jakubu Krčínovi z Jelčan a Sedlčan (1535–1604). Velkorysý Krčínovo hospodaření dosáhlo nejtrvalejších výsledků ve vybudování mnoha rybníků, zvláště v dotvoření tzv. třeboňské rybníční soustavy. Za 25 let své činnosti přestavěl nebo vybudoval 30 rybníků, mezi nimi i takové velikány jako rybník Rožmberk s plochou více než 1 000 ha nebo rybník Svět na Třeboňsku. Krčínovo dílo probouzelo údiv domácích i zahraničních pozorovatelů a výrazně přispělo k chovu ryb ve vrchnostenské režii. Proslulý rybníkář navazoval na svého předchůdce Štěpána Netolického († 1539), jehož nejvýznamnějším dílem bylo založení Zlaté stoky. Jejím úkolem bylo napájet v délce asi 48 km velký počet rybníků.

Vedle rybníkářství se v předbělohorském období začala prosazovat i další odvětví. Na prvním místě to bylo pivovarnictví. Chmel se pro potřebu pivovarů pěstoval téměř všude, dokonce i v podhorských oblastech. Již tehdy bylo známo, že nevhodnější půdní a klimatické podmínky pro pěstování chmele jsou Žatecko, Rakovnicko, Slánsko a Litoměřicko a že chmel z těchto oblastí má vynikající vlastnosti. Právě v této době začala sláva českého chmele a pivovarnictví. Humanista Bohuslav Balbín ve svém slavném díle *Miscellanea historica regni Bohemiae* vydaném v roce 1679 o českém chmelu napsal: „Český chmel je známé kvality. Nejušlechtilejší chmel rodí Čechy v okolí Žatce ... vyváží se ve velkém množství do Falce, Míšně, Bavor i do Hamburku, protože v českém chmelu je utajena nejvyšší schopnost konzervovat ona těžká a hořká piva a ječný odvar takto pořízený vydrží dlouhou dobu.“ Kvalitu našeho chmele vysoce ocenil slezský šlechtic W. H. Hohberg ve známém zemědělském kompendiu z roku 1682 vydávaném a rozšířeném po celé Evropě. Kvalita českého chmele a tím i piva byla uznávána v Evropě po dlouhou dobu, tedy od 16. do 20. století.

## České základy evropského rozvoje

Mimořádný rozkvět zaznamenalo i české ovocnářství, které úspěšně pronikalo do sousedních zemí, zejména do Saska a dále na sever, kde podpořilo pěstování ovoce. Ve 2. polovině 16. století se též rozšířil zahraniční obchod s českým ovocem. Jablka, hrušky i švestky se vyvážely do Rakouska a po Labi do Saska a dále do severního Německa. Tam také kromě ovoce putovalo víno, zelenina a zeleninová semena. Staří čeští ovocnáři znali v této době několik druhů štěpování. O tom, že kultura pěstování rostlin měla v českém prostředí patřičnou podporu i tradici, svědčí mimo jiné i skutečnost, že za vlády císaře Karla IV. byla v Praze založena botanická zahrada, jako jedna z prvních v Evropě, která existovala až do konce 17. století. Zakladatelem této tzv. Andělské zahrady byl osobní lékárník císaře Angel z Florencie.

Tištěná zemědělská literatura před rokem 1620 reagovala i na vývoj rybníkářství, ovocnářství a pivovarnictví. Zvláště vynikl olomoucký biskup Jan Dubravius (1486–1553). Napsal vynikající průkopnický spis *De piscinus* (O rybnících a rybách, které v nich žijí). Kniha vyšla pětkrát za sebou, také anglicky a polsky. V češtině poprvé v roce 1706, novodobé vydání pak v roce 1953 zásluhou ČSAV. Tato práce je základním dílem českého rybníkářství a stala se učebnicí mezinárodního významu a odborným poučením o rybníkářství a chovu ryb. Například zde popsány nový způsob odchovu kapřího plůdku se stal základem moderní metody nazvané podle Dubravie. Český učenec a osobní lékař císaře Rudolfa II. Tadeáš Hájek z Hájku (1525–1600) vydal ve Frankfurtu v roce 1585 latinské pojednání o výrobě piva pod názvem „O pivě a způsobu jeho přípravy, jeho podstatě, silách a účincích“, v němž shrnul tehdejší empirické zkušenosti výroby tohoto moku. Spis je označován jako nejstarší práce o pivovarnictví ve střední Evropě vůbec. Po roce 1627 byli nuceni odejít z českých zemí také mnozí odborníci, kteří pak v exilu ovlivňovali zemědělství v cizích zemích (Sasko, Lužice, Slezsko). Jedním z nich byl i Jiří Holík, který působil v Žitavě jako evangelický kazatel. Vynalezl družení, sedlákování a trian-gulaci a šířil české odrůdy ovoce v zahraničí,

například jablko Vejvímek. Působil ve Švédsku, v pruském Královci a v Rize, kde i zemřel. Tento Čech napsal kromě jiného světově známou učebnici zahradnictví *Der vereinigte Lift- und ausländischer Gartenbau*, Riga 1684. Tato práce vyšla ve více než dvaceti vydáních a dlouhou dobu představovala základní sumu vědomostí daného oboru. K zemědělství měl jednoznačně kladný vztah také polyhistor a biskup Jednoty bratrské Jan Amos Komenský (1593–1671). Během pobytu na Moravě se snažil o povznesení včelařství a svým dílem rovněž šířil vyspělost českého předbellohorského zemědělství. Například ve spise *Orbis Pictus* (Svět v obrazech) z roku 1658 je ze 132 kapitol 14 věnováno zemědělství.

Ze tří obilovin byl to právě ječmen sloužící k výrobě sladu, který nás kromě chmele proslavil v zahraničí. V českých zemích se ječmen pěstoval od nepaměti, ovšem nejproslulejší byl tzv. ječmen hanácký pěstovaný na Hané. O jeho zušlechtnění a rozšíření do zahraničí se jednoznačně zasloužil Emanuel Proskowetz (1849–1944). Cílem jeho šlechtění bylo zvýšení výnosu, zvětšení velikosti zrna a zvýšení pivovarské jakosti. Jeho zásluhou v českých zemích vzniklo 15 odrůd včetně kříženců, další odrůdy byly vyšlechtěny v Německu a ve Švédsku. Osivo Pedigree hanáckého ječmene se vyváželo do zahraničí, především do rakouských zemí, Německa, Uher, Francie, Švédska, Ruska, a dokonce do Alžírsko, Tuniska a Přední Asie. V roce 1892 vyšla jeho práce o hanáckém ječmeni anglicky a francouzsky a evropský ohlas získal jeho referát o krajových sortách na Mezinárodním kongresu ve Vídni v roce 1892. Proskowetz slavil úspěchy i jako šlechtitel cukrovky.

#### Průkopnická zemědělská technika

Lze říci, že naše dobové vybavení zemědělství, konkrétně zemědělské výrobní nástroje, v našich zemích nebyly pod úrovní průměru vyspělejších evropských zemí a v minulosti jsme se připojili k těm zemím, které razily cestu pokroku. Tak k nejpropracovanějším koncepcím řádkového secího stroje ve střední Evropě patřily řádkové secí stroje na obilí Josefa Wunderlicha (1729–1793) z Českých Budějovic. Na svoji dobu předvedl moderně koncipovaný secí stroj, který měl válečkové výsevní ústrojí, ale navíc měl společnou zásobovací skříň na osivo. Čtrnáctiřádkový secí stroj byl na pevném rámu a na dvou kolech, stroj byl ovšem vyroben ze dřeva, a proto trpěl poruchovostí. Avšak vynález a konstrukce tohoto stroje jsou významným českým přínosem evropskému vývoji zemědělské

techniky, neboť na Wunderlicha navázali další vynálezci v Anglii a Německu, kteří jeho dílo dovedli později k plné funkční dokonalosti. Dále koncem 20. let 19. století sestrojil Karel Kročák v Černovicích u Brna náš první potažný jednořádkový secí stroj na řepu. Kromě vlastního výsevního ústrojí měl soupravu radliček a osivo bylo stejnoměrně hluboko vpravováno do půdy. Další významný pokrok se uskutečnil ve zdokonalení hlavního orebného nářadí – pluhu. Stávající základní nástroje po celý středověk, tedy hák i rádlu, půdu jenom povrchně rozčrvaly, což nestačilo ke zničení mnohých plevelů. Účinky těchto jednoduchých nářadí právě s nástupem střídavého hospodaření se staly nedokonalými a nemohly vyhovovat požadavkům zintenzivněné zemědělské výroby. Rolník František Veverka (1799–1849) a jeho bratranec kovář Václav Veverka (1791–1849) sestrojili v letech 1824–1827 v Rybitví u Par-

**V evropském  
a světovém zemědělství  
nalezneme díky osob-  
nostem naší historie také  
silný český odkaz.**

dubice nový typ pluhu, který v českém prostředí dostal název ruchadlo. Bratrance Veverkové k němu dospěli tak, že stále technicky vylepšovali tzv. královéhradecký hák. Nejdříve ho doplnili širokým plazem a místo rádlového tělesa upevnili šikmo na svislý rámec prohnutou plechovou desku přibližně čtvercového tvaru. Dotní hrana desky byla přiostrěna a úhel, jenž svíral ostří se směrem jízdy nebyl úhel radliční, tvořil kolem 70 %. Nová vhodně upevněná válcovitá radlice umožnila podstatně kvalitnější a produktivnější orbu než předcházející typy oradel. Radlice s plechovou deskou orala na svoji dobu znamenitě, dobře drobila, kypřila půdu a dostatečně ji obracela. Ruchadlo umožňovalo po dalších zlepšeních také hlubší orbu, přičemž práce s ním byla podstatně méně namáhavá než s dřívějšími háky a vyžadovala méně těžké síly. V českých zemích byly sice známy i další pluchy cizí provenience, například Zugmayerův pluh z Rakouska, Eckertovy pluchy z Berlína a další, které ovšem nedosáhly takového rozšíření a obliby jako ruchadlo. Ruchadlo se šířilo velmi rychle, a to nejenom u nás, ale i v Rakousku-Uhersku, Německu, Rusku a jeho principy se ujal i v Americe proti všem teoretickým

názorům o orbě v té době.

Na dílo Wunderlichova a bratrance Veverkových navázali další, především pak propagátor zemědělského pokroku František Horský, který mnohé zemědělské nářadí zlepšil nebo sestrojil a přizpůsoboval je konkrétním podmínkám určitého zemědělského podniku. Soustředil se hlavně na pluchy, kultivační nářadí, stroje k setí a sázení. Sám zkonstruoval nebo zdokonalil skoro šedesát různých zemědělských strojů a nářadí, čímž ovlivnil další vývoj zemědělských strojů a nepřímo i pozdějšího zemědělského strojírenství. Mnohé z jeho strojů se dostaly do Haliče, Uher, Lombardie, a dokonce našly uplatnění až v Rusku.

Zemědělské stroje se v našich zemích začaly vyrábět ve srovnání s okolními zeměmi brzy a zvýšená poptávka po nich vedla později k vytvoření samostatného průmyslového odvětví – zemědělského strojírenství, v němž české země a později ČSR dosáhly velmi dobrých mezinárodních úspěchů. Tyto stroje byly vyráběny na poměrně vysoké technické úrovni srovnatelné s technicky vyspělejšími západními zeměmi, kromě toho se vyráběly ve velkém nákladu a pozdější konkurence výroby podpořila jejich kvalitu. K nejdůležitějším a nejslavnějším výrobním firmám na zemědělské stroje v našich zemích například patřily: firma F. Frenzel (Praha 1833), firma Valenta (Košnice 1845), Schwarzenberská továrna na zemědělské stroje (Josefodol 1849), firma Boroš (Praha 1852), firma A. Dobrý (Mladá Boleslav 1854), firma J. Carow (Praha 1863). Zemědělské stroje a nářadí z těchto a dalších firem byly díky železnici vyváženy do zemí rakousko-uherské monarchie, do Itálie, na Balkán, do Polska, Ruska, a dokonce i do Latinské Ameriky. Rozvoj zemědělské techniky v českých zemích od začátku 19. století odpovídal celkovému stavu a rozvoji společnosti. České země byly v Rakousku-Uhersku nejproduktivnějšími výrobními oblastmi s intenzivní zemědělskou výrobou. Vývoj zemědělské techniky příznivě ovlivňovaly také výstavy zemědělských strojů konané v 50. a 60. letech 19. století v Londýně a Paříži, na nichž byly zastoupeny stroje a nářadí vyrobené v našich zemích. Tak například na londýnské výstavě v roce 1862 slavily úspěch Semšovy luční brány sestrojené ve Svojsčicích, které se staly základem všech později vyráběných lučních bran. Také do úspěšného amerického rozvoje zemědělské techniky se dílčím způsobem zapsal přistěhovalec, český konstruktér Josef Bárta, který v roce 1866 předvedl vázací ústrojí obilního samovazu na motouz.

(ak)



# ROZHODČÍ SOUD

při Hospodářské komoře České republiky  
a Agrární komoře České republiky

## Řešení Vašeho sporu efektivně, rychle a odborně!

### O Rozhodčím soudu

- byl založen roku 1949
- řídí se zákonem, Statutem, Řádem
- vede Seznam rozhodců a tím garantuje odbornou kvalitu rozhodčího řízení probíhajícího před Rozhodčím soudem
- na Seznamu rozhodců je více než 240 rozhodců z tuzemska i zahraničí

### Sekretariát Rozhodčího soudu zajišťuje

- konzultace před uzavřením smlouvy či podáním žaloby u Rozhodčího soudu
- odborné znalce
- tlumočníky
- veškerou administrativu spojenou s rozhodčím řízením před Rozhodčím soudem

### Jaké spory řeší?

- obchodní vztahy (kupní smlouvy, nájemní smlouvy, smlouvy o dílo, úvěrové smlouvy ...)
- občanskoprávní (mj. i manželské smlouvy, kupní smlouvy na nemovitost, smlouvy o půjčce ...)
- pracovní právní vztahy (smluvní podmínky mzdového charakteru)

### Výhody rozhodčího řízení

- řízení je jednoinstanční, neveřejné, rychlé, méně formální
- rozhodčí nálezy jsou v tuzemsku i v zahraničí dobře vykonatelné
- Newyorská úmluva z roku 1958 umožňuje uznání a výkon rozhodčích nálezů ve více než 140 státech světa
- strany si mohou určit místo i jazyk rozhodčího řízení

Podmínka pro rozhodování sporu v rozhodčím řízení před Rozhodčím soudem při HK ČR a AK ČR je platná rozhodčí doložka ve prospěch tohoto soudu.

### Znění rozhodčí doložky doporučené k zapracování do Vašich smluv:

Všechny spory vznikající z této smlouvy a v souvislosti s ní budou rozhodovány s konečnou platností u Rozhodčího soudu při HK ČR a AK ČR podle jeho řádu třemi rozhodci.

Všechny spory vznikající z této smlouvy a v souvislosti s ní budou rozhodovány s konečnou platností u Rozhodčího soudu při HK ČR a AK ČR podle jeho řádu jedním rozhodcem jmenovaným předsedou rozhodčího soudu.

Veškeré potřebné dokumenty lze nalézt na adrese: [www.soud.cz](http://www.soud.cz)

## Rozhodčí soud je tu pro Vás.

Další informační materiály jsou k dispozici stranám, ale i ostatním zájemcům v sídle soudu Vladislavova 1390/17, Praha 1, v jazyce českém, ruském, anglickém, německém a francouzském. Telefonní spojení je: tel.: +420-222 333 340, fax: +420-222 333 341, e-mail: [praha@soud.cz](mailto:praha@soud.cz)