

Březen | 2021

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

ŽÍT ZDRAVĚ

str. 05 až 07

Kapr nejen na Vánoce

str. 03

Národní zemědělské muzeum v regionech

str. 08

Inovativní přístupy v zemědělství

str. 09

Vyzkoušejte své digi znalosti

str. 10



VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

kvůli omezením, nutným ke zvládnutí pandemie koronaviru, zůstávají nadále uzavřené restaurace, hotely, bistra, ale také například farmářské trhy. Jsem si vědom, že pro řadu zejména malých výrobců, kteří dodávají většinu svého zboží právě do gastronomie, jde o kritickou situaci a je pro ně složité přeměrovat svoji produkci do maloobchodní sítě, a získat tak nový distribuční kanál. Ministerstvo zemědělství proto již na podzim, v souvislosti s uzavřením gastronomických provozoven, připravilo program Agricovid potravinářství. Ten právě takto zasaženým malým a středním zemědělcům, pekárnám, minipivovarům či vinařům, umožní získat jednoduchou formou finanční podporu, která jim pomůže složité období zvládnout. V první výzvě tohoto programu proplatíme 191 žádostí za 74 milionů korun. I když nás někteří kritizovali, že na podporu nedosáhne více firem, účel program plní. Pomohl zachránit téměř dvě stovky firem. Navíc, s ohledem na pokračující restriktce a stále platné uzavření gastronomických provozů jsme připravili druhou výzvu. Ta zůstává zacílená do oblasti potravinářských a zemědělských podniků, jejichž produkce směřuje do veřejného stravování a na trhy a tržnice, které jsou přijatými opatřeními stále významně omezeny. Nárok na podporu bude mít každý, kdo prokáže propad tržeb mezi 1. prosincem loňského roku a koncem února letošního roku alespoň o 25 procent v meziročním srovnání. Pravidla jsme pro druhou výzvu navíc zpřesnili. Budou více zapojeni zemědělci, konkrétně ti, kteří produkují nejen potraviny, ale i zemědělské „suroviny“ pro výrobu potravin, ať už jde například o živá zvířata pro výrobu masných výrobků, syrové mléko pro výrobu mléčných produktů nebo potravinářskou pšenici pro mlýnské výrobky. Tato zemědělská surovina musí být určena pro výrobu potravin, které směřují do stravovacích služeb, a to i prostřednictvím odbytových družstev, velkoobchodů, jatek či trhů. Očekáváme, že se díky zpřesnění pravidel pomoc dostane k těm, kteří ji skutečně potřebují a že jim pomůže zvládnout toto složité období. Kolegové na ministerstvu jsou připraveni jim pomoci a zodpovědět veškeré dotazy k získání této podpory. Stačí se prostřednictvím naší informační kanceláře obrátit na příslušný odbor, veškeré kontakty máme na webových stránkách. Jsem na vaší straně a věřím, že společně vše zvládneme.



Miroslav Toman
ministr zemědělství

OBSAH:

SPOTŘEBITEL

DOPŘEJTE SI KAPRA I NA JAŘE

Dopřejte si kapra častěji než jednou za rok.

03

ROZHOVOR

IVKA Z MASTERCHEFA: ČEŠI SE STÁLE VÍCE ZAJÍMAJÍ O TO, CO JEDÍ

V rozhovoru pro Zprávy z MZe se Ivka rozovídala o zdravé stravě, životním stylu a dietování.

05

KULTURA

OBJEVTE A POZNEJTE JEDINEČNÁ ZEMĚDĚLSKÁ MUZEA

Expozice Národního zemědělského muzea najdete i v regionech. Podívejte se, kde...

08

ROZVOJ VENKOVA

VÍCE DAT, MÉNĚ PESTICIDŮ...

Evropské dotace pomáhají modernizovat české zemědělství.

09

ONLINE BEZPEČNOST

OVĚŘTE SVOU DIGITÁLNÍ GRAMOTNOST

Víte, jak se máte chovat, abyste byli při surfování po internetu v bezpečí? Prověřte své znalosti...

10

VÝBĚR ZPRÁV

STRUČNĚ V ČÍSLECH

O aktuálním děním v zemědělství a potravinářství.

11

SPOLEČNOST

CÍSAŘSKÝ HŘEBČÍN KLADRUBY, OBNOVA STUDÁNEK, UTÝRANÉ KOČKY

Přehled obrazem.

12



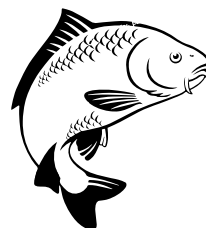
SPOTŘEBITEL

DOPŘEJTE SI KAPRA I NA JAŘE

Jíte kapra jen o Vánocích a během roku už ryby do svého jídelníčku nezařazujete? Je načase s tím něco udělat. Přečtěte si důvody, proč by v něm ryby rozhodně neměly chybět.

V Česku se dlouhodobě nedaří zastavit zvyšující se míru obezity u dospělých i dětí, stejně jako neustále stoupající počet případů ischemické choroby srdeční. Jednou z možností, jak tyto negativní trendy omezit, je jíst více sladkovodních ryb. Ty totiž nepochybně prospívají našemu zdraví, a to především díky obsahu omega-3 nenasycených mastných kyselin. Odborníci na výživu doporučují jíst sladkovodní ryby minimálně dvakrát týdně.

KAPŘÍ MASO



aminokyseliny

omega-3
mastné
kyseliny

bílkoviny

leucin
a lysin

minerální
látky

vitamíny
D a B



=



Slepičí vejce má
stejný obsah
tuku jako pstruh.

Rybí maso obsahuje „zdravé tuky“, i ta nejtučnější ryba má však většinou méně tuku než libové maso. Rybí tuk je velmi zdravý, což věděly i naše babičky, které jím léčily nejednu nemoc. Obsahuje složky, které napomáhají zvyšovat množství šedé hmoty v mozku. Rybí maso pozitivně ovlivňuje kvalitu pokožky i vlasů, chrání zrak, působí proti vzniku ekzémů či pomáhá při zánětech kloubů. Řada odborných studií také prokázala, že lidé, kteří jí ryby pravidelně, méně často trpí depresí. Zanedbatelný není ani kladný vliv při prevenci obou typů cukrovky, výrazněji u cukrovky II. typu, nezávislé na inzulínu.

Pokud jde o obsah tuku, sladkovodní ryby s nízkým obsahem tuku (do 2 %) jsou štika, candát a okoun. Středně tučné ryby (2 až 10 % tuku) jsou kapr, pstruh a sumec. K tučným rybám (více než 10 % tuku) patří úhoř. Kapr je tedy mezi středně tučnými rybami, je však nutné upozornit, že množství tuku v kapřím maso závisí například na jeho stáří či způsobu výživy. Kapří maso je méně tučné než například libové hovězí maso.

OBSAH TUKU

na 100 g masa



kapr

3,3 g



kuře

4,7 g



vepřové maso

26,4 g

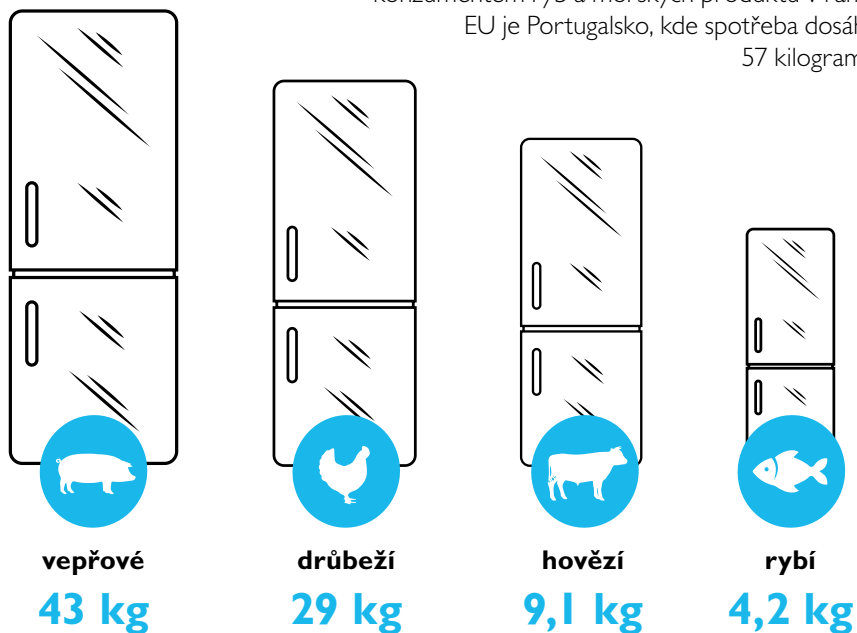


hovězí
maso

8,7 g



Konzumace ryb v tuzemsku je v současnosti nízká a zaostává daleko za evropským průměrem. Každý Čech sní 4,2 kilogramy rybího masa za rok (1,3 kg sladkovodních a 2,9 kg mořských ryb), zatímco průměr EU za stejné období je 24,3 kilogramy na osobu. Největším konzumentem ryb a mořských produktů v rámci EU je Portugalsko, kde spotřeba dosáhla 57 kilogramů.



Průměrná spotřeba masa v českých domácnostech
(na osobu za rok 2019)

O tuzemské ryby je v zahraničí velký zájem, protože jsou vysoce kvalitní. Mají totiž kvalitnější svalovinu, což je dáno tradičním způsobem chovu. Produkce kapra v rybnících je založená na přirozené potravě, zejména na zooplanktonu a bentosu doplňované obilovinami jako energetickým zdrojem. Například některé mořské ryby se chovají v klecích, kdy jako jediný zdroj potravy dostávají granulované krmivo, kvalita svaloviny je pak oproti českým rybám o něco nižší.

OCHUTNEJTE RYBY Z VAŠEHO REGIONU...



Nevíte, kde se prodávají čerstvé ryby? Na [mapě](#) najdete nejbližší místo prodeje i s nejdůležitějšími informacemi o prodejně.



ROZHOVOR

IVKA Z MASTERCHEFA: ČEŠI SE STÁLE VÍCE ZAJÍMAJÍ O TO, CO JEDÍ

V kuchařské show MasterChef Česko získala Iva Sarauerová, alias Ivka Fitbake, pomyslnou bramborovou medaili. Diváky oslovila svou zdravou stravou a cukrářským uměním. Vaření a pečení ale není její jedinou zálibou. Máma dvou školáků se aktivně věnuje také fitness.



Veřejnost vás zná převážně díky soutěži MasterChef. Vypadla jste těsně před finále. Jak svou účast hodnotíte?

Je to již více než rok, co jsem soutěží prošla. Je to neuvěřitelné. Některé momenty ze soutěže jsou stále tak živé. Účast v MasterChefovi mohu hodnotit jen a jen kladně. Byla to jedna z mých nejlepších životních zkušeností, která mi otevřela dveře do dalšího světa, o kterém jsem si mohla nechat jen zdát. Hodně věcí se mi v soutěži povedlo, ale také jsem tam toho dost pokazila. Paradoxně to bylo vlastně dobře, jelikož každá chyba mě posouvala vpřed a já měla větší touhu na sobě makat a být lepší a lepší.

Jak vypadal natáčecí den?

Po celou dobu soutěže jsme bydleli v hotelu. V 7 hodin ráno byl odjezd do ateliérů a až do pozdního odpoledne či večera jsme se nezastavili. Nejdříve se musí projít kostymérnou, pak maskérnou. Běháte do zpovědnic, v nichž rozebíráte aktuální dění v kuchyni, pak se hodně vaří... A mezitím běháte zase do zpovědnic. Každý natáčecí den byl plný stresu, adrenalinu, napětí, emocí, infarktových stavů, vyčerpání, ale také plný smíchu. Do hotelu jsme se vraceli velmi pozdě a věděli jsme, že nás to samé čeká druhý den znovu. Já jsem po natáčení jezdila vždy ještě domu za svými synky, abych je aspoň chvíli viděla. Do toho jsem



se snažila ještě aspoň trochu trénovat, takže jsem se do hotelu vracela velmi pozdě. Jeden díl se třeba natáčel 1 až 2 dny. Venkovní výzvy byly nejnáročnější a mnohdy byly i do půlnoci. Myslím, že soutěž MasterChef dá opravdu jen silný jedinec.

Snažíte se vařit zdravě a lehce. Už dlouho je to váš způsob stravování? Proč jste se pro tento styl rozhodla?

Stravuji se zdravě už od dětství. Od malička sportuji a v naší rodině se jedlo vždy zdravě. Samozřejmě, že česká kuchyně vládla, ale denně jsme měli salát. Jsou to určitě jisté návyky, a když v tom člověk navíc vyrůstá, přijde mu to zcela normální. Nikdy mi nebylo jedno, co jím, jak se cítím a jak vypadám. Ne nadarmo se říká, že jsme to, co jíme a já se se s tím zcela ztotožňuji. Mimo jiné proto, že se věnuji fitness, kde je to kromě tréninků i o čisté a dobré stravě. Baví mě to a naplňuje mě to. Je to životní styl.

Máte štíhlou postavu, držíte nějaké diety?

Hodně cvičím, snažím se jíst pětkrát denně. Nenazývala bych to dietou, ale zkrátka moji stravou. Málokdy ujedu, když už ano, tak jen proto, že to tak cítím a tělo si o to řeklo. Pokud se budu chystat na závody, dá se mluvit o nějaké dietě, která je velmi striktní a nekompromisní. Tělo totiž musíte dostat do velkého kalorického deficitu. To ale není pro každého, jelikož jste na pár surovinách, které točíte denně dokola. Hrajete si převážně s množstvím sacharidů, bílkovin a tuků. Tělo pod náročnými tréninky a kardiem musíte takzvaně „vypráskat“ a udělat závodní formu. To bez diety nelze. Je to tedy především souboj s hlavou a psychika musí být velmi dobře nastavená. Celé je to ve výsledku především v hlavě. Tam to celé začíná a také končí.

Existují nějaké suroviny, se kterými nerada vaříte? A jaké naopak používáte často?

Suroviny, se kterými nerada vařím, nekupuji. Jde především o vnitřnosti. Denně vařím pro syny a zvláště pro sebe, tak je to trošku rozdělené na dva tábory. Klukům vařím hodně italskou kuchyni,

krémové smetanové polévky, milují kuřecí řízky a kaši nebo pizzu, kterou bych si rozhodně nedala. Sobě připravuji kuře, lososa, tresku, rýži, brambory, vaječné omelety, zeleninové saláty. Velmi často používám vložky, banán, bílky. Snídaně mám ráda sladké. Naštěstí moji kluci milují i moje zdravá jídla, což je skvělé.

Nikdy mi nebylo jedno, co jím, jak se cítím a jak vypadám. Ne nadarmo se říká, že jsme to, co jíme. . .

Jaké jídlo máte nejraději?

Nejraději mám lososa se zeleninou.

Co byste doporučila rodičům, pokud jejich děti odmítají jíst zeleninu?

Nenuťit. Časem na to přijdou. . . Je však potřeba mít vzor. Pokud jej nemají, tak se rodiče asi nemohou divit. Děti jsou odrazem rodičů. Určitě ne ve všem, ale my jim jdeme vzorem a příkladem. My doma denně spotřebujeme jeden ledový salát. Já bych bez něj nemohla mít žádné jídlo. A moji kluci ho milují také a často si nějaký salát z této zeleniny udělají jen tak. Syn Kvido zatím nejí ryby, nepřišel jim na chuť. Vzpomínám, že já jsem v jeho věku byla taky vybíravá. Postupem času jsem ale na to přišla a začala jíst věci, které mi v dětství vadily.

Co říkáte na tvrzení, že nevyživějším jídlem by měla být snídaně. Souhlasíte?

Určitě souhlasím. Moje snídaně jsou vždy velmi vydatné, plné sacharidů, bílkovin a kvalitních tuků.



Poradila byste našim čtenářům tipy na zdravou svačinu do práce?

Například celozrnnou tortilu-wrap s plátky kuřecího prsa, ledovým salátem, rajčetem, okurkou a dresinkem dle chuti. Rychle hotové jsou ovesné banánové lívance s proteinem či vaječná omeleta se šunkou.

Zajímají se podle vás Češi o to, co jedí?

Obecně si myslím, že se to v tomto směru hodně zlepšilo a lidé se začínají více zajímat o to, co jedí. A celkově o zdravý životní styl. Podle mě je zdravá strava dnešní trend...

Dnes je mnohdy důležitější, jak jídlo vypadá, než jak chutná. Typickým příkladem jsou sociální sítě, kde je skoro vše podřízeno hezkým fotkám. Co si myslíte o tomto trendu?

Přijde mi zcela v pořádku, když někdo prezentuje na sociálních sítích své jídlo, zvláště pokud jde o krásnou fotku, která vás totálně dostane, a vy z ní nemůžete spustit zrak. Food blogerů musí být nejen výborní kuchaři, ale především fotografové. Proto je sledujete a chcete zkusit uvařit zrovna ten jejich recept. Přestože jímé především očima, nejdůležitější je vždycky chuť. Vždycky. A dobrý food blogger umí jídlo dobře „nastajlovat“, ale jsem si jistá, že ještě lépe pak chutná. Pokud ne, tak ten dotyčný to nedělá správně, jde mu pak jen o hezkou fotku a lajky pod ní.

Ženy kuchařky bývají často skvělé cukrářky. Vy se cukrařinou i živíte, protože pečete na zakázku dorty... Co vás k tomu přivedlo?

Přivedla mě k tomu moje životní situace. A také hlas mého srdce. Jednoduše se moje velká vášeň přehoupla v živnost a já jsem za to nejvíc vděčná a šťastná.

Jak jde dohromady sladké a zdravý životní styl?

Vůbec. (smích)

V podnikatelském prostředí cukrařiny panuje zřejmě velká konkurence. Je to tak?

Myslím, že konkurence panuje ve všem. Já to ale nevnímám a vůbec nepocituji.

Jaký dort patří mezi vaše speciality?

Určitě můj fitness cheesecake.

Je něco, co byste v kuchyni nevládla, nebo naopak ráda zkoušíte nové výzvy?

A jééééje... Toho je tolik. To jsem zjistila hlavně v soutěži MasterChef. Skoro vše tam pro mě bylo novou výzvou. Když se vrátíte do normálního života, tak na velké experimentování nemáte moc času. Aspoň tedy já. Co se cukrařiny týče, tak tam je toho tolik, co neumím a co se chci ještě naučit. Jsem stále na začátku. Učíme se celý život.

Jaký dort vám dal nejvíc zabrat?

Dvacetkilový svatební třípatrový dort.

Máte nějaké kuchařské nebo cukrářské plány?

Kuchařské plány jsou momentálně jediné, a to abych se neuvařila doma k smrti. Distanční výuka a moji dva kluci mi dávají zabrat. Mám pocit, že nedělám nic jiného, než vařím.

Cukrářské plány jsem už částečně zmínila. Mám seznam receptů a technik, které bych se ráda naučila. Ale na prvním místě je pro mě spokojený a šťastný zákazník, který se vrací. A to je asi můj největší cíl.



Národní
zemědělské
muzeum

KULTURA

OBJEVTE A POZNEJTE JEDINEČNÁ ZEMĚDĚLSKÁ MUZEA

Národní zemědělské muzeum sdružuje sedm poboček – čtyři na Moravě a tři v Čechách. Jejich posláním je dokumentovat a uchovávat historii tuzemského zemědělství a přibližovat způsob života na venkově. Každá pobočka odráží kulturu jiného regionu. Poďte si s námi jednotlivé pobočky představit.

Hlavní budovu Národního zemědělského muzea najdete v Praze na Letné. Přízemí je určeno milovníkům zemědělské techniky (expozice **Jede traktor**), první patro nabízí pohled na přírodní zdroje, díky kterým si člověk od počátku zajišťoval sběrem a lovem obživu (expozice **Myslivost a Rybářství**). Druhé patro představuje zemědělství jako jeden z největších objevů lidstva (expozice **Zemědělství, Voda v krajině**). Třetí patro se věnuje stravování (expozice **Gastronomie**). Vše je završeno expozicemi **Živá zahrada výhledů** na střešní zahradě muzea. A žije i muzejní dvorek, kde najdete kozy, slepice, králíky, holuby a další domácí zvířata.

Barokní zámek Ohrada láká na prohlídku nejstarší sbírky loveckých trofejí a vycpanin v Evropě, která se datuje až do roku 1842. Kromě expozice **Sokolnictví** zde jsou i světově významné **Sallačovy sbírky parožní**.

Milovníci historické zemědělské techniky by si neměli nechat ujít Muzeum zemědělské techniky v Čáslavi. Unikátní kolekce patří mezi nejvýznamnější a největší obdobné sbírky v Evropě. K vidění jsou tu například modely značek Zetor, Svoboda, Wichterle a Kovářík, John Deer i vzácné prototypy, k jejichž sériové výrobě nikdy nedošlo.

Muzeum českého venkova sídlí ve výjimečně krásných prostorách zámku Kačina, který si nechal postavit hrabě Jan Rudolf Chotek v letech 1806–1824. Rozlehlá křídla zámku skrývají jedinečnou Chotkovskou knihovnu, salony, historickou lékárnu a dobové divadlo.

Před rokem byla otevřena pobočka v ostravských Dolních Vítkovicích. Pobočka nabízí expozice věnované potravinám a zemědělským strojům.



Expozici pivovarnictví mapující historii vaření piva na Znojemsku a představující proces výroby piva najdete v prostorách bývalého pivovaru.

Nově zrekonstruovaná valtická pobočka se zaměřuje na historii vinařství (expozice **Národní expozice vinařství**), přírodní bohatství Lednicko-valtického areálu (expozice **Krajina Lednicko-valtického areálu**) a půdu jako jednu z nejdůležitějších složek přírody a krajiny (expozice **Co se děje v půdě**).



ROZVOJ VENKOVA

VÍCE DAT, MÉNĚ PESTICIDŮ...

V naší letošní rubrice o venkově se věnujeme inovačním projektům. Moderní technologie umožňují zemědělcům nejen pěstovat více, ale také neplýtvat vodou či hnojivy. Podívejte se na projekt, kde precizní zemědělství pomáhá i životnímu prostředí.



V roce 2016 se zemědělský podnik AGRA Řisuty rozhodl realizovat inovativní projekt a požádal o dotaci z Programu rozvoje venkova 2014–2020, konkrétně v rámci operace 16. I. I. Podpora operačních skupin a projektů EIP. Cílem bylo zavést inovativní technologické a analytické postupy precizního zemědělství do rostlinné výroby. „Do té doby jsme využívali pouze hnojení na základě rozborů půd i rostlin nebo částečný monitoring pohybu strojů po pozemcích. Naším cílem však bylo zavést další inovativní postupy, počínaje variabilním výsevem dle rozborů půdy, přes variabilní aplikaci hnojiv na základě potřeb rostliny a zaznamenáním výnosu pěstované plodiny v daném místě obhospodařovaného pozemku konče,“ řekl agronom společnosti Vítězslav Krček.

Podnik spolupracoval se čtyřmi vědeckými pracovišti a poradenskou organizací. „Zkušenosti

s vědeckovýzkumnými pracovišti jsou velmi dobré. Spolupráce se rozeběhla na mnoha úrovních i mimo hlavní projekt. I když je to někdy náročné a přináší to práci navíc, vyvažuje to přísun informací, které by jinak pro nás byly nepřístupné. Bonusem jsou i dodatečné kontakty, kdy provozní problematiku můžeme konzultovat přímo s odborníky na univerzitách,“ uvedl Krček.

Inovované technologické postupy jsou přínosné v mnoha ohledech, počínaje úsporou pohonných hmot a z toho vyplývajícím snížením emisí skleníkových plynů. Dále také úsporou nebo účelnější aplikací dusíkatých hnojiv či lepším stanovením výsevku, který na erozně ohrožených půdách pomáhá omezit erozi. Získané znalosti jsou průběžně předávány ostatním zemědělcům v rámci seminářů, konferencí, případně polních dnů či odborných periodik. Projekt se nyní blíží do konečné fáze realizace.



ONLINE BEZPEČNOST

OVĚŘTE SVOU DIGITÁLNÍ GRAMOTNOST

Internet je velmi dobrý sluha, může být však špatným pánem. Jak zvládáte bezpečnost v online prostředí, práci s informacemi a daty či tvorbu digitálního obsahu? Vyzkoušejte online nástroj EVALDO, který vznikl v rámci projektu DigiKatalog Ministerstva práce a sociálních věcí.

EVALDO je veřejně dostupný online nástroj, jehož pomocí mohou zaměstnanci, zaměstnavatelé, ale i další občané, zhodnotit úroveň svých digitálních schopností. V aplikaci řeší uživatel úkoly, se kterými se běžně setkává v každodenním životě. Například si vyřizuje občanský průkaz či objednává pračku. Poté aplikace uživateli vyhodnotí, jaká je úroveň jeho digitálních kompetencí a ukáže mu, jak je na tom v porovnání s ostatními. Na základě výsledku pak EVALDO doporučí individuální postup pro další rozvoj znalostí a praktických dovedností v oblasti užívání digitálních technologií.

Díky propojení s online vzdělávacím systémem, jehož jádrem je databáze digitálních učebních materiálů pro rozvoj přenositelných digitálních kompetencí, nasměruje EVALDO

uživatele na odpovídající vzdělávací materiály. Jsou to například edukační videa nebo mikrokurzy, které jej uvedou do jednotlivých kompetencí.

Zahájení pilotního provozu EVALDO a jeho vyzkoušení co největším spektrem uživatelů umožní celý systém vyladit. Vývojový tým uvítá i připomínky k jednotlivým scénářům a nápady, jak by se aplikace dala využít různými cílovými skupinami, mezi které patří například zaměstnavatelé, zaměstnanci či klienti Úřadu práce ČR.

Kolegové z Ministerstva práce a sociálních věcí v rámci projektu DigiKatalog pro vás připravili bezplatně sérii online workshopů, které se budou konat vždy v úterý od 9 do 13 hodin. Více informací o workshopech a webinářích lze najít [zde](#).

23. března

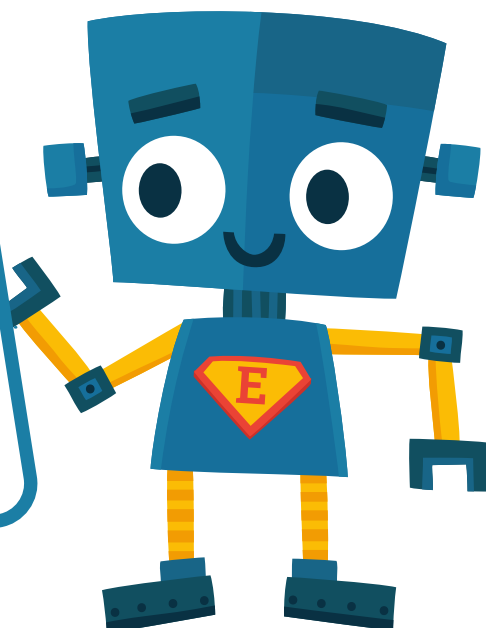
*Digital wellbeing: jak se vyhnout
informačnímu přetížení*

30. března

*IT pracovník firmy jako mentor
rozvoje digitálních kompetencí*

6. dubna

*Technologie s dětmi: Hravě,
zdravě, smyslně*



VÝBĚR ZPRÁV

STRUČNĚ V ČÍSLECH

Druhá výzva programu AGRICOVID Potravinářství. Českému agrárnímu obchodu se loni dařilo. Projekty na zlepšení kvality pitné vody. Státní pozemkový úřad obohatil státní rozpočet. Celorepublikový průměr intenzity výskytu hrabošů nadále klesá.

3 000 000 000

korun jsme měli na konci minulého roku připraveny pro potravinářské a zemědělské subjekty, které dodávají zboží do provozoven veřejného stravování. V rámci programu AGRICOVID Potravinářství jsme se rozhodli vypsát další výzvu. Pravidla pro druhou výzvu zůstávají podobná jako v té první, tedy pokles příjmů o 25 % v meziročním srovnání v rozhodném období, a to 1. prosince 2020 až 28. února 2021. Žádosti se přijímají do 30. dubna.

36 700 000 000

korun činil loňský schodek agrárního zahraničního obchodu. Záporná bilance se zlepšila o 22,7 %, schodek v roce 2019 dosahoval 47,5 miliardy korun. Na zlepšení výsledku se nejvíce podílel vývoz pšenice, přípravků k výživě zvířat a cigarety. Česko nejčastěji exportovalo zemědělské zboží do Německa (23,1 %), na Slovensko (20,7 %) a do Polska (9,8 %). Dováželo se nejčastěji z Německa (22,9 %), Polska (15,6 %) a Nizozemska (6,8 %). Nejvýraznější zlepšení zaznamenal agrární vývoz ČR do Německa. V porovnání s rokem 2019 vzrostl o 9 miliard na 49,4 miliardy korun.

70 000 000

korun ročně vynaložíme na pilotní projekty na šetrné hospodaření zemědělcům v ochranném pásmu vodárenských nádrží. Projekt na zlepšení kvality pitné vody začal u Želivky v roce 2019, rozšíření o další tři nádrže je naplánováno na roky 2021 až 2023. Poté se vyhodnotí přínos pro životní prostředí, konkrétně, jak se změnilo množství pesticidních látek ve vodách.

296 000 000

korun odvedl Státní pozemkový úřad loni do státního rozpočtu, a to za pronájem pozemků. Ke konci minulého roku měla organizace uzavřeno 59 675 pachtovních/nájemních smluv a propachtováno/pronajato 109 733 hektarů půdy. Více [zde](#).

456

používaných východů z nor na jeden hektar byla únorová aktivita hrabošů. U ozimých plodin hodnota odpovídá 2,3násobku aktuálně platného prahu škodlivosti. Data pro kraj Královéhradecký a Liberecký ukazují, že u populací hrabošů, kde byl v lednu zjištěn pokles, byl nyní zaznamenán opětovný nárůst. Naopak v krajích v minulých měsících ohrožených (Jihočeský a Jihomoravský) populace hraboše stagnují nebo klesají.

SPOLEČNOST

CÍSAŘSKÝ HŘEBČÍN KLADRUBY, OBNOVA STUDÁNEK, UTÝRANÉ KOČKY



- ◀ V sobotu 6. března uplynulo 442 let od chvíle, kdy Jeho Milost císař Rudolf II. vydal dekret, kterým udělil kladrubskému hřebčínu statut císařského dvorního hřebčína.

Veterináři odebrali chovatelce z pražského bytu o 70 m² 41 koček, z toho devět kotát. Chovala je v nevhodných podmínkách. Kočky byly ve špatném zdravotním stavu, velká část z nich trpěla výtoky z očí a nosu, průjmy či plísňovými onemocněními. V krabici na balkóně našli veterináři těla dalších dvou uhynulých kotát. Chovatelce nyní podle zákona na ochranu zvířat proti týrání hrozí až půlmilionová pokuta.



- ▶ V rámci Programu 2025 státní podnik Lesy ČR obnoví za rok 300 studánek a pramenů. Do údržby lesních přístřešků, altánů i laviček podnik během pěti let investuje 130 milionů korun.

