

listopad | 2023

# ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

## O ČESKÉ KUCHYNI

str. 04 až 06

**Inteligentní zemědělství**

str. 03

**Zlevňování potravin**

str. 07

**Nenechte se strašit „éčky“**

str. 08



# VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

patříme mezi země, které mají kvalitní a bezpečné potraviny, v Evropě se řadí mezi ty nejkvalitnější. Jejich podpora je jednou z priorit našeho ministerstva. Snažíme se, aby na našem trhu bylo těchto kvalitních, chutných, lokálních a tradičních produktů ještě více. Proto máme například „Program na podporu kvalitních potravin“, jehož cílem je vzdělávat spotřebitele o kvalitě potravin, ale i nasměrovat výrobce k rozšíření jejich sortimentu, motivovat je, aby kvalitní potraviny zařadili do jejich portfolia. Zároveň program motivuje prodejce, aby podle poptávky spotřebitelů, tedy nás všech, zvyšovali zastoupení českých a moravských kvalitních produktů v obchodní síti. Proto je důležité, abychom jako zákazníci častěji volili naše potraviny a vyhledávali zboží od lokálních producentů.

O větším zařazení místních potravin do obchodů jsem vedl debatu se zástupci obchodních řetězců a rád bych v tom pokračoval. Chtěl bych, aby nabízeli zákazníkům více potravin místní produkce, které jsou příznivější k životnímu prostředí. Jde hlavně o sezonní ovoce a zeleninu, ale nejen o ně. Obchodní řetězce by měly být významnými odběrateli lokální produkce, podpořily by tím zemědělce a potravináře z regionů.

Osobně mám prodejny, které nabízejí lokální potraviny, velmi rád. Ještě jako poslanec jsem navštívil například lokální pekařství Sázava, které je skvělou ukázkou, jak lze vybudovat prosperující pekařství doslova z garáže až po inspirativní a fungující podnik. A při svých pracovních cestách, již jako ministr zemědělství, jsem podobných úspěšných a obdivuhodných podniků a počínů viděl nespočet. Jen mě to utvrdilo v názoru, že když se chce, jde to. Samozřejmě cesta k tomuto cíli není jednoduchá. Pokud však budou mít ti, kteří se na ni vydají, podporu nejen našeho ministerstva, ale i nás, zákazníků, budeme spokojeni všichni. Chceme všem, kteří do ní zavítají, dovézt originální, regionální potraviny z celého Česka.

V této souvislosti je na místě uvést, že si velice vážím nasazení všech lidí pracujících v zemědělství, potravinářství i v obchodě, kteří nepřestávají usilovat o zajištění kvalitních českých potravin pro nás pro všechny a také o zachování tradic a odkazu našich předků. Za to jim všem děkuji.



**Marek Výborný**  
ministr zemědělství

## OBSAH:

### PŘÍRODA

#### ZEMĚDĚLSKÁ (R)EVOLUCE

Nástroje umělé inteligence se využívají v mnoha oborech a stávají se běžnou součástí i v zemědělství.

03

### EKONOMIKA

#### POTRAVINY V OBCHODECH ZLEVŇUJÍ

Přehledně: Máslo, vejce, mouka nebo cukr zlevňují. Podívejte se, za kolik dnes seženete základní potraviny.

04

### ROZHOVOR

#### FRANC: ČESKÁ DOMÁCÍ KUCHYNĚ ČASTO SKOMÍRÁ

Rozhovor s odborníkem na dějiny stravování a životního Martinem Francem z Akademie věd Masarykova ústavu a Archivu AV ČR.

07

### MÝTY A FAKTA

#### „ÉČKA“ JAKO VĚČNÝ TERČ MÝTŮ

Éčka v potravinách zdraví neškodí. Obsahují je rajčata nebo i jablka.

08

### VÝBĚR ZPRÁV

#### STRUČNĚ V ČÍSLECH

Aktuální zemědělské dění.

09

### SPOLEČNOST

#### OCENĚNÍ VÍTĚZŮ SOUTĚŽE ŽÍT KRAJINOU, HUBERTOVA JÍZDA

Přehled obrazem.

10

## EKONOMIKA

# ZEMĚDĚLSKÁ (R)EVOLUCE

V předposledním díle naší rubriky o novinkách a opatřeních Strategického plánu Společné zemědělské politiky 2023–2027 přinášíme informace, jak umělá inteligence zasahuje do zemědělství. V budoucnu bude její zapojení ještě četnější. Robotika, autonomní systémy a umělá inteligence totiž do moderního zemědělství patří.

### Větší udržitelnost zemědělství díky umělé inteligenci

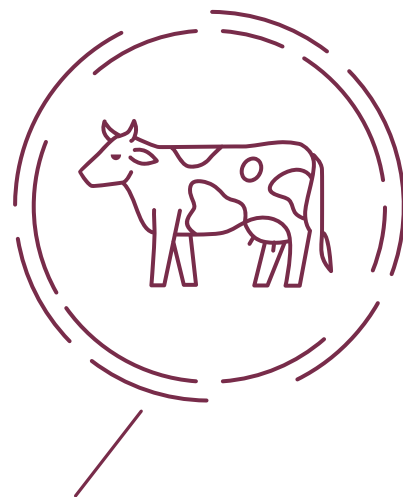
Umělá inteligence prostupuje do mnoha zařízení. Nejde už o žádný futuristický sen. Již nyní je možné pořídit například autonomní traktor, nebo robotické nosiče nářadí. Ale umělou inteligenci lze najít i například v systémech pro rozpoznávání plevelů, které začínají být součástí moderních postřikovačů. Nové technologie (navigační systémy, dálkové průzkumy země, výnosové mapy, využívání bezpilotních dronů, zapojení autonomních robotů) pomáhají zemědělcům při každodenních činnostech. To vede k přesnému zemědělství, které přispívá k šetrnému využívání hnojiv a přípravků na ochranu rostlin a zároveň preciznější ochraně přírody.

Podpora vyspělého zemědělství patří mezi priority resortu. Na takzvané chytré technologie v zemědělství poskytneme v příštích čtyřech letech miliardy korun. Například v intervenci „Investice do zemědělských podniků“ lze získat prostředky na pořízení většiny dostupných šetrných technologií precizního zemědělství, jako jsou zařízení využívající družicové systémy k automatickému řízení traktoru, polní roboty, systémy řízení aplikačních dávek rozmetadel nebo robotické systémy pro živočišnou výrobu.

### Moderní technologie v praxi...

Podle Hospodářských výsledků zemědělských podniků ve FADN CZ za rok 2021 využívalo technologie precizního zemědělství 197 (17,6 %) podniků z oficiálního souboru předaného do EU (1 122 podniků).

Dále z dat FADN například vyplývá, že v roce 2021 dosáhly podniky využívající technologie precizního zemědělství hodnoty celkové produkce 53 087 Kč/ha, což bylo o 43,2 % více, než bylo zaznamenáno u podniků bez precizního zemědělství. Podniky využívající moderní technologie loni zaznamenaly také vyšší dojivost, a to 9 273 l/dojnice/rok, což bylo o 11,7 % více než u podniků bez precizního zemědělství.



**9 273 l** |  
dojnice/rok

nadojily krávy v podnicích, které využívají moderní technologie, což bylo o 11,7 % více než u podniků bez precizního zemědělství



## EKONOMIKA

# POTRAVINY V OBCHODECH ZLEVŇUJÍ

Spotřebitelské ceny potravin v Česku klesají, u některých základních produktů velmi výrazně. Ceny jdou výrazně dolů například u másla, vajec, mouky nebo cukru. Některé položky přitom v posledním roce zdražily o desítky procent. Vychází to z terénních dat Českého statistického úřadu.

Pokud srovnáme ceny z letošního ledna a listopadu, u některých potravin došlo k poklesu cen. Vejce i eidamská cihla zlevnily o více než 13 %. Ještě výrazněji zlevnilo máslo. V lednu se jeho průměrná cena v obchodech blížila 67 Kč, v listopadu už to bylo kolem 52 Kč. V meziročním srovnání cena klesla o téměř 22 %. Ne všechny potraviny ale zlevňují. Oproti začátku roku zdražily jablka o 0,79 Kč/kg, brambory o 3,08 Kč/kg. Dražší je i vepřová pečeně, jejíž cena se zvýšila o 5,61 Kč/kg.

Zlevňování potravin bude i nadále v následujících měsících trendem, a to vzhledem k poklesu cen zemědělských výrobců již několikátý měsíc za sebou. Zástupci osmi velkých obchodních řetězců navíc veřejně slíbili, že připravované snížení daně z přidané hodnoty (ze současné 15% sazby DPH na 12%) se propíše do poklesu cen potravin.



### Máslo [250 g]

66,98 Kč  
listopad 2022

65,91 Kč  
leden 2023

52,45 Kč  
listopad 2023  
(meziroční rozdíl  
-21,69%)



### Eidamská cihla [250 g]

53,96 Kč  
listopad 2022

57,09 Kč  
leden 2023

45,93 Kč  
listopad 2023  
(meziroční rozdíl  
-14,88%)



### Vejce slepičí čerstvá [10 ks]

58,55 Kč  
listopad 2022

61,36 Kč  
leden 2023

50,73 Kč  
listopad 2023  
(meziroční rozdíl  
-13,36%)



### Cukr krystalový [1 kg]

34,63 Kč  
listopad 2022

35,16 Kč  
leden 2023

30,21 Kč  
listopad 2023  
(meziroční rozdíl  
-12,76%)



### Pšeničná mouka hladká [1 kg]

23,48 Kč  
listopad 2022

24,17 Kč  
leden 2023

20,70 Kč  
listopad 2023  
(meziroční rozdíl  
-11,84%)



### Mléko polotučné pasterované [250 g]

25,58 Kč  
listopad 2022

27,19 Kč  
leden 2023

25,23 Kč  
listopad 2023  
(meziroční rozdíl  
-1,37%)

*Předběžné měsíční jednorázové šetření v terénu. Data mají pouze orientační vypovídací schopnost a nevstupují do výpočtu celkového měsíčního indexu spotřebitelských cen ČSÚ.*



## ROZHOVOR

# FRANC: ČESKÁ DOMÁCÍ KUCHYNĚ ČASTO SKOMÍRÁ

Lidé dnes mají málo času se věnovat domácímu vaření, což vede ke stravování v nákupních centrech a preferenci rychlého stravování. Česká domácí kuchyně tak skomírá, tvrdí odborník na dějiny stravování a životního stylu Martin Franc, vedoucí Oddělení dějin Akademie věd Masarykova ústavu a Archivu AV ČR.



Foto: Vladimír Šigut

### **Jste historikem jídla a gastronomie. Jak jste se k tomuto zaměření dostal?**

Vystudoval jsem dějiny umění a archivnictví a pomocné vědy historické. Jde o shodu okolností, protože moje maminka byla sběratelkou kuchařských knih. Z historie mě vždy bavily příjemnější stránky života. Jsou mi cizí dějiny mučení, přestože mají řadu nadšených čtenářů. Z dějin stravování se orientuji na epochy, kdy nešlo o přežití, ale naopak rezonovaly kulturní otázky. Je potřeba si uvědomit, že jídlo bylo důležitým statusovým symbolem. Vyjadřovalo názory a postoje člověka, jeho snahu se sociálně a kulturně definovat.

### **Jaké zdroje využíváte?**

Všechny dostupné. U starších období jde o zachované prameny – účetní materiály, dobové kuchařské knihy a cestopisy nebo zmínky v literatuře. Otázce literatury a pramenů jsem se věnoval ve své

disertační práci. Důležitým zdrojem jsou katastrální operáty (obsah katastru uspořádán podle katastrálních území), které se začaly dělat od 40. let 19. století. Jejich součástí byl i popis převládající stravy a typu nápoje v jednotlivých lokalitách. Zajímavostí je, že mezi důležité prameny patří i lékařské topografie, které detailně popisovaly způsoby stravování jednotlivých sociálních skupin. Měly sloužit lékařům, aby definovaly nemocnost, případně hrozící nebezpečí. A jelikož vznikla hustá síť těchto topografií, jde o zajímavé svědectví o stravě v jednotlivých regionech. Pro nejnovější období využívám tištěné materiály – dobový tisk, odbornou literaturu, kuchařky a různé příručky. Využívám také audiovizuální prameny nebo záběry z filmů. Dílčí význam mají i jídelní lístky.





### **Jak se změnilo stravování od roku 1989?**

Prohloubily se rozdíly. Je velmi těžké definovat jednotný trend, u některé části obyvatelstva se totiž změnilo minimálně, u jiné zase výrazně. Obecně se však dá říct, že narostl počet lidí, kteří omezují maso a živočišné produkty. Jde především o mladé. Vegetariánství nebylo před rokem 89 téměř vůbec rozvinuté. Změnily se také preference potravin, což úzce souvisí s cenovými změnami. Klasický rozdíl je vidět u snížení spotřeby hovězího masa, opakem je prudký růst spotřeby kuřecího masa. Změna nastala i v tom, že lidé více chodí do restaurací. Mají dnes málo času se věnovat domácímu vaření, což vede ke stravování v nákupních centrech a preferenci rychlého stravování. Česká domácí kuchyně tak skomírá. Svoji roli hrají i technologické změny, masivně se rozšířily „mikrovlnky“, vybavenost v minulém režimu byla mnohem menší.

### **Měnila se v průběhu času velikost porcí?**

Pokud jde o veřejné stravování, tak ve srovnání s 50. a 60. léty jsou dnes porce větší. Běžná porce masa byla 100 gramů v syrovém stavu. To je dnes ve většině restaurací málo. Dnes se podává maso od 150 až 250 gramů masa. Můžeme si klást otázku, jestli tehdy nebyly restaurace vstřícnější v přílohách. V domácnostech z hlediska objemu jde o individuální záležitost. Obecně lze říct, že dochází k poklesu popularity tučného jídla a lidé preferují libovější druhy mas.

### **Jedlo se jak to známe dnes – snídaně, oběd a večeře?**

Když půjdeme hlouběji do historie, je to složitější. Co se ustavovalo nejpozději, byla snídaně. Také musíme brát ohled na to, o jaké sociální vrstvě mluvíme. Snídali především manuálně pracující, protože potřebovali dodat po ránu energii. Aristokracie naopak dlouhou dobu snídaně neměla. Ta se na začátku 18. století zaváděla jako nový prvek. Pro aristokracii byl hlavním jídlem dne oběd, který se podával později než dnes.

**V předchozím čísle jsme psali, že výrobci mohli před rokem 1989 nahrazovat určitou surovinu jinou, než jak uváděly tehdejší**

**normy. U sýrů existovala tabulka náhražek. Benzen se v minulosti běžně využíval jako konzervant, později se u něho zřetelně prokázal karcinogenní účinek na člověka. Uvedl byste nějaké další praktiky, které by dnes neprošly?**

Pokud šlo o náhražky, tak existovaly výjimky z norem. Výrobce si to však nemohl rozhodnout sám. Je pravdou, že systém výjimek byl velmi častý a trochu to znehodnocuje definované standardy tehdejších norem. Ale například u náhradních sladidel cyklamátů byly naše předpisy přísnější než v okolních zemích. V 50. letech se vedla diskuse o používání antibiotik coby konzervantu do konzerv. Naštěstí zůstalo jen u experimentu, protože v zahraničí byla tato praktika zakázaná, takže by nebylo možné konzervy vyvážet do zahraničí.

### **Jak byste definoval českou gastronomii v čase?**

Středověk a raný novověk neznal koncept národní kuchyně tak, jak ho známe dnes. Šlo o představy, co jedí lidé na určitém území, co je pro ně charakteristické. Koneckonců kuchařky se nesepisovaly jako národní kuchařky, ale jako kuchařky regionální, například pražská kuchařka nebo salcburská kuchařka. Obliby pokrmů nekopírovaly hranice státu. Málo se ví, že ve středověku a raném novověku se s českou kuchyní pojil hrách. První český recept ze 14. století v německé kuchařce byl o hrachu. Ve skutečnosti nešlo o hrách, jak ho známe dnes, ale o směs medu, sekaných mandlí a exotického koření. Hrách to připomínalo pouze tvarem. V první polovině 19. století vedle moučných jídel, tedy koláčků, buchet, vdolků a už i švestkových knedlíků, byla typicky českou specialitou husa. Symbolem české kuchyně byl také kapr na černo (kapří krev s pivem zahuštěná perníkem). Koncept národních kuchyní vzniká až v druhé polovině 19. století, kdy už se neklade důraz na regiony a posiluje se státní suverenita. A tak vzniká koncept francouzské kuchyně, ruské kuchyně...

### **Máme mezi jídly nějaký poklad?**

Spisovatel, básník a novinář Jan Neruda považoval za národní poklad švestkové knedlíky. Jenže se nehodily do konceptu národní kuchyně, protože jsou velmi



pracné a špatně se k nim pije pivo. To souvisí s tím, že koncept národní kuchyně je spíše konceptem veřejného stravování. Národní kuchyně je to, co se předkládá zahraničním turistům, kteří chtějí ochutnat místní kuchyni. Kdybychom se zeptali cizinců, co považují za českou národní kuchyni, byli bychom velmi překvapeni. Oni považují za národní kuchyni to, co dostanou v restauraci. A tam jim často dají pečené koleno a tvrdí, že jde o český klenot. Často se také podává vepřo knedlo zelo. Ostatně jde o relativně jednoduché jídlo z dostupných surovin. A jídlo, které se skvěle zapíjí pivem.

### **A co smažák?**

Nemám nic proti smažáku. Ostatně je velmi oblíbený, má tady nějakou tradici, i když není původem z českých zemí, kořeny má spíše v severní Itálii ve středověku. Nemyslím si, že by do národní kuchyně měla být zařazena pouze jídla, která vznikla na daném území. Jsem odpůrcem gastro nacionalismu, kdy někteří mají snahu dokázat, že něco vzniklo někde a podobně.

### **Jak vnímají českou kuchyni v zahraničí?**

Většinou nijak. Často je zařazena do česko-rakousko-uherského konglomerátu. Domnívám se, že je to správně. Neznamená to však, že by do toho české země nepřinesly nic originálního. Zdůraznil bych moučné pokrmy (vdolky, buchty a bramborové škrabanky) a různé potravinářské speciality (Pražská šunka). Ze světového pohledu je však česká gastronomie úzký pojem a spíše se na ni pohlíží jako na středoevropskou gastronomii. Dodal bych, že často je naše kuchyně považována za tradiční, která odpovídá spíše situaci v 19. století, tedy situaci, kdy bylo více manuální práce. Proto je třeba i kritizována, že jsou naše jídla těžká a málo chuťově výrazná.

### **Blíží se doba Vánoc. Odkdy se u nás jí kapr?**

Minimálně od raného novověku. S budováním rybníční soustavy se stal kapr velmi důležitým pokrmem. V minulosti ryby hrály důležitou roli, protože šlo o postní jídlo v měšťanské společnosti. Jedli se dva druhy ryb, a to kapr a štika. Kapr byl výrazně levnější než štika, ale

pořád byl dražší než jiné maso, přičemž cena vepřového se nestanovovala, protože mnozí si chovali čuníka v chlívku. Vepřové se tak na trhu ani moc neprodávalo.

### **Co říkáte na trend, že mezi české rybí tradice se dostaly smažené řízky?**

V minulosti nebyl hlavním jídlem jen kapr, ale mnoho dalších, bezmasých, jídel. Tradičním staročeským jídlem byl houbový neboli černý kuba. Smažený řízek souvisí s procesem sekularizace, tedy zesvětštění, Vánoc, kdy se vytrácí postní charakter jídla. Vnímám to jako velkou škodu, protože postní jídla jsou velmi chuťově zajímavá, ale bohužel jejich příprava z kuchyní mizí....

### **Domníváte se, že kapr je přežitek?**

Obecně si myslím, že v jídle není nic přežitku. Je pravdou, že v posledních letech lidé kupují jiné varianty ryb, preferují třeba z jejich pohledu chutnější a snadno konzumovatelnější druhy. Někteří si na Vánoce kupují lososa. Kvůli pestrosti stravy bychom však měli naopak zvážit konzumaci kapra, aby úplně nevymizel, což by podle mě byla velká škoda.

### **Na Silvestra nelze nezmínit obložený chlebíček, který oslavil přes 100 let své existence. Je český chlebíček unikát?**

Jsem velmi skeptický k jeho původu. Náš chlebíček není jediný obložený chlebíček na světě. Náš typ je samozřejmě unikátní, protože ostatní varianty jsou jiné. Je také třeba říct, že náš obložený chlebíček se vyvíjel. V meziválečném období byly naprosto odlišné. Důraz na majonézové chlebíčky a chlebíčky s bramborovým salátem přišel později. Chlebíček se demokratizoval, konzumovaly jej nejširší vrstvy obyvatelstva. To přispělo k tomu, že to zapadá do konceptu národní stravy a nabízíme ho turistům, kteří si ho rychle oblíbili...

### **Jedlo se něco, na co by se dnešní strávníci dívali s nedůvěrou?**

Například nejluxusnější ragú, které se podávalo v aristokratické kuchyni v první polovině 19. století. Na to bychom dnes koukali s velkou nedůvěrou. Šlo o takovou „břečku“ jemných ingrediencí – kohoutí hřebínky, brzlík, horní patro z hovězího dobytka, slepičí ledvinky, lanýž, žampiony.

## MÝTY A FAKTA

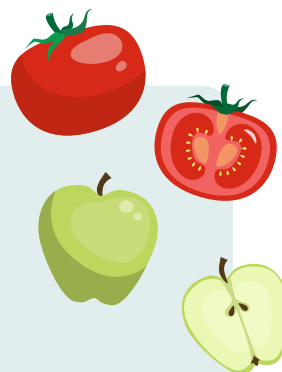
# „ÉČKA“ JAKO VĚČNÝ TERČ MÝTŮ

Přidatné látky, aditiva, známé také jako „éčka“, výrobci používají, aby prodloužili trvanlivost i chuť potravin. Existuje kolem nich řada mýtů, a dokonce i vysloveně zavádějících informací. Pojďme si nejdůležitější omyly osvětlit. Možná po jejich přečtení najdete odpovědi na otázky, které vás ohledně aditiv zajímají.

### MÝTUS Č. 1:

Všechna „éčka“ jsou škodlivá.

„Éčka“ nemají negativní vliv na naše zdraví. Pro každou kategorii potravin je pečlivě stanoven příjem aditiv. K přídatným látkám vypracovává vědecká stanoviska Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA). „Éčka“ obsahují i běžné potraviny. Například chléb lze sice vyrobit i bez přídatných látek, avšak takový výrobek je sušší, méně vykynutý a má kratší trvanlivost. Věděli jste, že „éčka“ se přirozeně vyskytují i v rajčatech a jablcích?



### MÝTUS Č. 2:

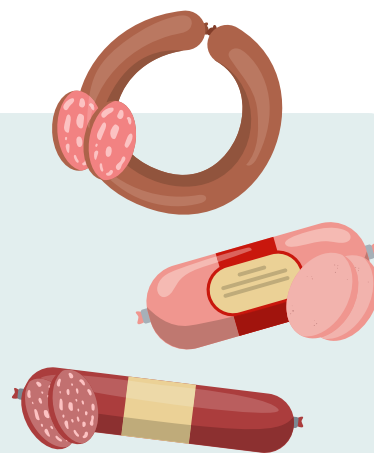
Výrobci je do potravin sypou ve velkém.

Každý výrobce se musí řídit legislativou, která stanovuje maximální obsah přídatných látek. Evropské nařízení jasně předepisuje, do kterých potravin lze příslušné aditivum používat, v jakém množství a v jaké kombinaci. Potravináři musí veškerá aditiva uvést v seznamu použitých látek na obalu, a to v sestupném pořadí podle množství. Do nezpracovaných potravin (mléko, bílý jogurt, máslo, smetana, vejce, med, rostlinný olej, minerální vody, cukr) se „éčka“ přidávat nesmějí.

### MÝTUS Č. 3:

Pokud potravina obsahuje „éčka“, jde o nekvalitní výrobek.

Nejde říct, že pokud výrobek obsahuje tyto látky, jde o nekvalitní výrobek. Do potravin se přidávají z důvodu zachování nebo vylepšení jejich trvanlivosti, vzhledu, konzistence, chuti, vůně atd. Například do uzenin se přidávají a dusitany nejen kvůli tomu, aby zachovaly růžovou barvu masa, ale primárně kvůli ochraně proti bakteriím a látkám, které produkují (botuloxin, přezdívaný klobásový jed). Avšak šunka, která obsahuje 95 % masa, bude obsahovat minimální množství „éček“.





## VÝBĚR ZPRÁV

# STRUČNĚ V ČÍSLECH

Zemědělci získají z národních zdrojů 2,5 miliardy korun. Pomůžeme obcím financovat další výstavbu vodovodů a kanalizací. Odvedené peníze z Lesů ČR přispějí k podpoře hospodaření v lesích. Loňský rok byl pátým nejteplejším od roku 1961.

## 2 500 000 000

korun zemědělci a potravináři získají z národního rozpočtu v příštím roce. Z toho více než 1,8 miliardy podpoříme živočišnou výrobu, téměř 350 miliónů rostlinnou výrobu, 95 miliónů je určeno pro potravinové banky a téměř 200 miliónů na ostatní aktivity, jako je například vzdělávání a poradenství. Peníze slouží k podpoře restrukturalizace a zvýšení konkurenceschopnosti českého agrárního sektoru. Více k tématu najdete [zde](#).

## o polovinu

pesticidů by měli evropští zemědělci snížit celkovou spotřebu. Česká republika tento cíl EU do roku 2030 podporuje, chceme však aby zůstal právně nezávazný. Každý stát by si měl vypracovat strategii, jak přispěje k dosažení společného cíle. Česko patří k zemím s nejnižší mírou využívání pesticidů. Dlouhodobě upozorňujeme, že další snížení by vedlo ke ztrátě produkce některých komodit.

## o 1 000 000 000

korun chceme navýšit rozpočet pro obce na výstavbu vodovodů a kanalizací. S Ministerstvem financí jednáme o navýšení prostředků, které bude možné využít i na obnovu obecních rybníků. V případě navýšení našeho rozpočtu předpokládáme obratem vydání příslušných rozhodnutí o podpoře dalších přibližně 15 projektů vodovodů a kanalizací, které jsou investorsky připravené k zahájení stavby a schválené k financování. Letos Ministerstvo zemědělství podpořilo prostřednictvím programů na zlepšení infrastruktury vodovodů a kanalizací již 85 projektů částkou téměř 1,8 miliardy korun.

## dalších 500 000 000

korun převede státní podnik Lesy České republiky do státního rozpočtu. Peníze se dále použijí na podporu šetrných technologií při hospodaření v lesích, ochraně lesa před hmyzími škůdci a při péči o genofond lesních dřevin. Resort ubezpečuje, že odvod do státního rozpočtu se nedotkne plánovaných investic Lesů ČR.

## 9,2

stupně Celsia byla loni průměrná teplota vzduchu. Loňský rok byl tak podle průměrné roční teploty vzduchu pátým nejteplejším za sledované období od roku 1961. Z dat Českého hydrometeorologického ústavu vyplývá, že srážkově byl uplynulý rok normální, průměrný roční úhrn srážek byl 634 milimetrů.



## SPOLEČNOST

# OCENĚNÍ VÍTĚZŮ SOUTĚŽE ŽÍT KRAJINOU, HUBERTOVA JÍZDA



Ministr zemědělství Marek Výborný navštívil Zemědělské družstvo Sloupnice, kde se se seznámil s komplexním přístupem podniku. Ten má totiž pestrou rostlinnou výrobu včetně brambor, v živočišné výrobě skot i prasata. To vše doplňují bioplynka, jatka, řeznictví nebo minimlékárna.



Ze slavnostního večera v Senátu si vedoucí poboček pozemkových úřadů, projektanti, dodavatelé i starostové odnesli ocenění nejlepších realizací za pozemkové úpravy za rok 2022. Více o všech oceněných projektech se dozvíte přímo na stránkách soutěže Žít krajinou [zde](#).



V Národním hřebčíně v Kladrubech nad Labem se konala tradiční Hubertova jízda pro veřejnost. Projížďku podzimní kladrubskou krajinou absolvovalo 6 kočárů, I výletní vůz a II jezdců rozdělených do dvou lotů (skupin), které vedli zkušení masteři.

