

# NEWSLETTER SZIF

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÝ INTERVENČNÍ FOND

LISTOPAD / PROSINEC 2024



## 06

Úvodní slovo generálního  
ředitele Fondu

Perníkové umění  
ve Velvarech

Soutěž ARIA zná své vítěze

Děkujeme za zpětnou vazbu,  
je pro nás důležitá

SMS zpráva na váš mobil  
přímo z Portálu farmáře

Milé čtenářky, milí čtenáři,

v tomto adventním čísle vám zprostředkovaně přinášíme příjemné setkání s paní Wolákovou, známou také jako PerníKáča, která z tradičního cukroví vytváří skutečná umělecká díla. Perníky mají dlouhou historii a spojují nás nejen s minulostí, ale také s těmi nejkrásnějšími vánočními momenty a často se stávají součástí rodinných zvyků. Ohlížíme se také za uplynulými událostmi a vyhodnocujeme efektivitu našich služeb při podávání Jednotné žádosti. Monitorujeme úspěchy inspirativních příkladů dobré praxe v mezinárodní soutěži ARIA a připomínáme možnost aktivace SMS notifikací ve vašem účtu na Portálu farmáře, abyste měli vždy aktuální informace na dosah.

Přejeme příjemné čtení a v novém roce spousty příjemných zážitků.

## Obsah

Aktuality	3
Úvodní slovo generálního ředitele Fondu	4
Perníkové umění ve Velvarech	6
Soutěž ARIA zná své vítěze	12
Děkujeme za zpětnou vazbu, je pro nás důležitá	16
SMS zpráva na váš mobil přímo z Portálu farmáře	19
Uzený pstruh na másle s lehkým vídeňským salátem	20
Fond v číslech	22
Chystáme	22

### Newsletter SZIF

**Vydává:** Státní zemědělský intervenční fond **Periodicita:** dvouměsíčník

**Měsíc vydání:** prosinec 2024 **Redakce:** Oddělení tiskové

**Grafika a sazba:** Pavla Vrbová **Foto na titulce:** Depositphotos

**Foto:** archiv SZIF, Regionální potravina, archiv PerníKáča, archiv Celostátní sítě pro venkov, archiv European CAP Network

**Infolinka:** +420 222 871 871 / [info@szif.gov.cz](mailto:info@szif.gov.cz) / [szif.gov.cz](https://szif.gov.cz)

Najdete nás také na:



# Aktuality



## SZIF se představil na veletrhu pracovních příležitostí

Na začátku listopadu se za aktivní účasti našeho Fondu uskutečnil pod patronátem Univerzity Hradec Králové podzimní pracovní veletrh JobStart. Cílem akce bylo propojit studenty s atraktivními zaměstnavateli z různých oborů z celé České republiky a poskytnout jim příležitost prozkoumat, jak to na trhu práce chodí. I letos jsme se osobně setkali se studenty, pohovořili s nimi a představili jim možnosti uplatnění se v našem Fondu.

## Fond se zúčastnil zasedání pracovní skupiny AGRIFIN

Ve středu 20. listopadu se v sídle Rady EU v Bruselu uskutečnilo první jednání pracovní skupiny AGRIFIN pod maďarským předsednictvím. Fond reprezentoval vedoucí Oddělení finančního reportingu EU Petr Štefan spolu se zástupkyní Ministerstva zemědělství. Evropská komise nejprve prezentovala aktuální informace o plnění zemědělského rozpočtu, poté zástupci Evropského účetního dvora detailněji rozebrali dvě Zvláštní zprávy. Česká republika nebyla ani u jedné z nich auditovaným členským státem.



## Zaměstnanecký jarmark pro dobrou věc

V čase předvánočním se na centrálním pracovišti Fondu v Praze již tradičně uskutečnil dobročinný zaměstnanecký jarmark. Výtěžek jako obvykle putoval na bohubilou věc prostřednictvím organizace Charita Česká republika na pomoc obětem letošních ničivých povodní, které zasáhly stovky tisíc lidí a mnohým z nich obrátily životy doslova naruby. Máme radost, že se jarmark i v letošním roce vydařil a vybrané finanční prostředky byly poukázány potřebným.

## V Belgii se konala 17. Konference ředitelů platebních agentur

Na konci listopadu se v Bruselu konala 17. Konference ředitelů platebních agentur. Českou republiku a SZIF reprezentovala v zastoupení generálního ředitele Jindřiška Čechová, ředitelka Odboru interního auditu a vnitřní kontroly. Jednodenní konference měla na programu řadu témat. Diskutovalo se například o využívání tzv. single auditu, aktualizaci akreditačních kritérií, řízení dluhu či zjednodušeném vykazování nákladů. Pro zajímavost uvádíme, že od roku 2004 je v rámci Fondu každoročně zahájeno zhruba 6 auditních misí EU [Evropská komise a Evropský účetní dvůr] zaměřených na různé oblasti. Od zahájení auditní mise může jednání s Komisí administrativně trvat od 1 roku až po 8 let, přičemž průměrná doba jsou 3 roky.





# Vážené čtenářky, vážení čtenáři,

**blíží se závěr roku, který byl pro všechny z oboru náročný. Nejen svou podstatou, kterou je podnikání v zemědělství, ale navíc jsme museli čelit výzvám v podobě jarních mrazů a podzimních povodní. Vážím si všech zemědělců a farmářů, které to nezlomilo a obnovují svá hospodářství. Velký dík patří i zaměstnancům Fondu, hlavně regionálním pracovníkům, kteří pomáhali nejen při administraci žádostí, ale často i přímo v terénu.**

Naše administrativní podpora přispěla k monitoringu škod způsobených povodněmi a pomohla rychle zacílit potřebnou pomoc. Stejně tak jsme zajistili příjem žádostí v rámci mimořádné podpory pro odvětví ovoce postižené jarními mrazy, jejíž výplata proběhne nejpozději do konce ledna 2025.

Letošek přinesl ale také čistě pozitivní zprávy: vyplatili jsme rekordní částku 9,7 mld. Kč na zálohách v rámci Jednotné žádosti a výrazně také snížili počet kontrol na místě – přibližně o 60 procent oproti loňskému roku, respektive o 25 procent oproti roku 2022, který byl posledním rokem minulých Společné zemědělské politiky.

Rok 2024 byl také rokem úspěchů značky kvality Regionální potravina. Zájem o toto prestižní ocenění dále roste – letos se do 15. ročníku přihlásilo více než 470 výrobců s přibližně 1 860 produkty. Tato čísla jsou důkazem nejen kvality našich regionálních výrobků, ale také důvěry v naši práci.

Chtěl bych touto cestou poděkovat vám všem – zemědělcům, odborným pracovníkům, zaměstnancům Fondu, nebo jen příznivcům venkova a regionálním sdružením, se kterými spolupracujeme – děkuji za vaše nasazení a profesionalitu.

Věřím, že na naši letošní spolupráci v příštím roce navážeme a že se nám podaří pokračovat v rozvoji našich služeb a posilování českého zemědělství a venkova.

Přeji vám všem krásné a klidné Vánoce prožité v kruhu vašich blízkých a do nového roku 2025 mnoho zdraví, štěstí a úspěchů – jak osobních, tak profesních.

S úctou

**Ing. Petr Dlouhý, MBA**  
generální ředitel SZIF









# Perníkové umění ve Velvarech

**„Líbilo by se mi, kdyby každá obec měla svého peníkáře, jako to bývalo dřív. Vůbec nevnímám další lidi z oboru jako konkurenci. Bylo by moc fajn sdílet s dalšími profesionály své zkušenosti a předávat je dál. Chápu to tak, že má každý své vlastní receptury a své způsoby, které si zákazníci vždy najdou.“**



Vánoce jsou neodmyslitelně spjaté s pečením a vůní perníků, a proto jsme se vydali na cestu do Velvar do jedné malé útulné perníkárny, kterou stojí za to navštívit. Majitelkou je paní Woláková. Říká si PerníkÁča a v této oblasti se jí podařilo znovu rozproudit zájem o tradiční starodávné řemeslo. Společně jsme si povídaly o začátcích a inspirativní cestě za jejím snem. Jak sama říká, perníky máme v genech, předáváme si je z generace na generaci a pro naše tělo jsou dobré. Paní Woláková přišla s nápadem kombinovat perníkařinu s cukrařinou a svým poctivým a kreativním přístupem si za necelých patnáct let provozu živnosti vybudovala

stálou a spokojenou klientelu. V recepturách PerníkÁči najdete jen poctivé a lokální suroviny, které vybírala s velkou důsledností.

## **Kdy vás poprvé napadlo, že se budete živit pečením perníků?**

Můj sen o vlastní perníkárně se vyvíjel postupně. S pečením jsem začínala přibližně v roce 2007, když se mi narodila první dcera. Teprve po narození třetí dcery uzrála myšlenka, že by mě pečení perníků mohlo živit. Psal se rok 2014 a pamatuji si, jak zakázky postupně přibývaly. Já jsem byla doma v šestinedělí s malým miminkem a čím dál více jsem si uvědomo-

vala, že by to mohla být cesta. Řekla jsem si, že až třetí dceru vyplám, mohla bych se do pečení pustit profesionálně.

### Byly pro vás začátky těžké? Jak jste si získávala svou klientelu?

Zpočátku jsem hodně jela na vlně nadšení. Tak strašlivě mě to bavilo, že když jsem se do tvorby ponořila, byla jsem ochotná nejíst, nepít a nespát. Pokud se tu a tam nějaké problémy objevily, řešila jsem je s lehkostí, protože převažovala jistá euforie. Myslím, že úplně nejtěžší bylo stanovit si adekvátní ceny za svoji práci. Mojí klientelou byli zpočátku hlavně kamarádi a nechat si od nich dobře zaplatit svou práci bylo extrémně těžké. Navíc kladu důraz na opravdu kvalitní suroviny, které něco stojí. Vše jsem si musela reálně spočítat a nastavit ceny způsobem, abych mohla považovat perníkařinu za živobytí. Bojuji s tím pořád. Jak zakázky přibývaly, bylo nutné shánět další pomocníky, které musím zaplatit. To vše se snažím vybalancovat. Chvilí mi taky trvalo si uvědomit, že na všechno nemusím být sama – a požádat o pomoc. Musela jsem se učit, že rozvržení práce mezi více lidí je v pořádku.

### Zmínila jste pomocníky. Kolik vás v perníkárně je?

Je nás šest včetně mojí mamky, která mi neskutečně pomáhá od samého počátku. Potom tu mám



Perníkový obraz Jiřího Corvina  
pekla a cukrovou polevou malovala PerníKáča z Velvar

partu holek z Velvar, Kralup nad Vltavou a jedna mi sem dojíždí dokonce až z Prahy. Podařilo se nám tu poskládat skvělou a spolehlivou partu, která si navzájem rozumí a jsem ráda, že je tu všechny mám. Bez nich by to dnes už nešlo. Holky se řemeslo krásně učí a některé z nich jsou dnes v určitých věcech lepší než já.

### Vytváříte perníky nejrůznějších tvarů a forem. Nebojíte se je kombinovat s různými náplněmi. O jaké vaše výrobky bývá největší zájem?

Novinky vždy lákají. Kombinujeme perníkařinu s cukrařinou, takže naše Tartalety s perníkovým košíčkem budou vždy jiné než klasické, na které jsou lidé zvyklí. K perníkové chuti ladíme další suroviny, což upoutává pozornost. Obecně bych však řekla, že naší vlajkovou lodí je klasické perníkové srdce, které zdobíme úplně jednoduše linkou a je veliké tak akorát nějakých deset centimetrů. Servíruje se ke kávě, k čaji na chuť nebo ke svačině pro děti. Perníkové srdce dodáváme hlavně do kaváren a jde na odbyt i v našem obchodě a na e-shopu. Lidé, co k nám chodí nakupovat pravidelně, vědí, že u nás vždy najdou tradiční sladkost s poctivou chutí







s menším obsahem cukru oproti průmyslově vyráběným sladkostem. Stojím si za tím, že suroviny máme opravdu kvalitní.

**Své perníkové dorty zdobíte způsobem, na kterém je znát váš výtvarný talent. Věnovala jste se v minulosti výtvarné tvorbě?**

Žádnou výtvarnou průpravu nemám. Jednou jsem si řekla, že něco zkusím, a ono to v podstatě šlo. Postupně jsem si troufla na náročnější věci. Ale výtvarno chápu jako vyšší umění,

které ve mně budí respekt. Přišlo mi, že se ho jen lehce dotýkám. Sama teď sleduji na své dceři, která studuje výtvarnou školu, umělecké řemeslo; člověk se musí naučit techniku malby postupně po jednotlivých částech. Samozřejmě k tomu musí mít také talent. Pro mě je zatím spíš sen zkusit si někdy malovat klasickou technikou. Na perníku mi to jde lépe. Celá výtvarná tvorba stojí na pozorování, a když přistoupím k dekoraci perníku, mám vše napozorované a promyšlené. Zdobení je specifické v tom, že jednotlivé

vrstvy musí nejdříve proschnout, než přistoupím k další. Teprve potom přichází na řadu stínování a reliéf. Když tvořím obraz na perníku, musím některé věci trochu obejít, udělat je jinak, abych došla ke zdárnému výsledku, protože poleva se chová specificky.

**Na jaký svůj výrobek jste nejvíce hrdá? Pamatujete si na zakázku, která pro vás byla velkou výzvou?**

Důležitých milníků, které mě posunuly o další kus dál a já z nich měla radost, bylo opravdu hodně. Je těžké z nich vybírat. Celkovým startem pro mě byla výroba perníkového města, které se mi povedlo a dalo chuť do další práce. Byl to můj první perníkový výrobek vůbec. Vzpomínám si také na svatební dort pro moji kamarádku, který byl určený pro dvě stě lidí. Psal se rok 2010 a byl to můj třetí perníkový dort v té době. Byla to pro mě opravdu velká výzva: některé techniky a postupy jsem si na něm zkoušela úplně poprvé, což byla z mé strany trochu drzost. Na svatbě kamarádky jsem byla a vzpomínám si, jak vše ztichlo a jen cinkaly lžičky. Po zjištění, že se dort o velikosti metr na metr celý snědl během chvilky, mi poskočilo srdce a řekla jsem si, že to nejspíš půjde. Svatebčané se mi následně začali ozývat a vznikaly tím další zakázky. Takže na tento dort jsem také opravdu hrdá.

**Do jaké míry vycházíte ze starých receptů a do jaké míry improvizujete a vytváříte nové způsoby?**

Na úplném počátku jsem čerpala ze starých receptů a prošla jsem jich opravdu hodně. Byly to stovky verzí. Snažila jsem se zorientovat v oboru a hledala jsem mezi nimi své oblíbené. Prošla jsem si celým procesem poctivě, vše jsem zkoušela. Některé výsledky byly zdařilé více a některé méně. Poznala jsem tím, co která surovina



v těstu dělá a jakým způsobem mění celkovou konzistenci. Na základě těchto zkušeností jsem se mohla pustit do vytváření receptů vlastních. Další zásadní kategorií je koření, které ovlivňuje chuť a vůni perníkového těsta, takže jsem vytvářela a zkoušela různé směsi a hledala správné poměry mezi jednotlivými druhy koření.

**Už jste zmínila, že vysoká kvalita koření je pro vás zásadní. Chápu to správně, že i cestu ke kvalitním surovinám jste si musela cestu prošlapat?**

Ano, kvalita veškerých ingrediencí je pro mě naprosto zásadní a koření považuji za základ perníkařiny. Nahlížím na to způsobem, že vlastní směsi koření jsou něčím, co odliší produkty mé práce od jiných perníkářek. Můžete mít deset těst, které budou podobné konzistencí, ale chutí a vůní budou ve výsledku vyznívat každé jinak. Navíc má každé koření jiné blahodárné účinky na lidské tělo, o čemž také přemýšlím. Dnes už mám své stálé osvědčené dodavatele. Zpočátku jsem si veškeré koření mlela sama a měla jsem pocit, že musí být opravdu čerstvě umleté a rovnou zapracované do těsta. Teď jsme ve fázi, kdy potřebujeme obrovské množství koření, tudíž představa, že bychom si ho samy mlely, vzala za své. Nicméně nám tu koření nezůstává ležet dlouho a rovnou ho zpracováváme.

**Máte pro různé typy výrobků již stanovené dané směsi koření, nebo zvolenou směs koření ovlivňuje třeba vaše momentální nálada?**

Na začátku jsem si vše zkoušela a nastavovala a dnes už je to dané. Receptury už v podstatě nelze měnit, protože si naši zákazníci pravidelně chodí pro oblíbené produkty a potřebují v našem obchodě najít kousky, na které jsou zvyklí.



**Existuje nějaká ingredience, na kterou nedáte dopustit?**

Určitě bych jmenovala pravou vanilku. Spousta lidí cítí vanilku zástupně ve vůni vanilínu s tím, že když otevrou vanilínový cukr, vnímají intenzivní aroma, za kterým ale nic dalšího není. Pro mě osobně je tato vůně hodně plochá. K pravé vanilce si musíte pořádně přičichnout a její aroma se rozvíjí postupně. Je taková mnohovrstevnatá a pravdu na ni nedám dopustit. Nehledě na to, že gram vanilky stojí více než gram zlata, přidáváme ji téměř do všech perníků, které děláme.

Zmíním ale i skořici, protože u ní trvalo nejdéle, než jsem vybrala vhodný druh. Skořice umí být hodně štiplavá a agresivní. Já používám velmi jemnou skořici, která si svoji jemnost zachová i v případě, když jí použijete trochu více.

**Součástí starých receptur je i využití dřevěných forem na zrání těsta. Používáte vy osobně dřevěné formy na perníky?**

Na začátku se mi využívání dřevěných forem hodně líbilo, ale postupem času jsem dospěla k názoru, že to nebude moje cesta. V této metodě je potřeba těsto, do



kteřeho se nedává moc kypřidla a tekutých ingrediencí, aby se mohlo vmačkat do formy a reliéf s veškerými detaily byl vidět. Těsto je hodně tvrdé a používá se hlavně pro dekoraci. Také s tímto receptem jsem si pohrála, aby bylo těsto dostatečně pevné a tuhé, ale

zároveň křehké a perník se dal jíst. Občas ho u nás děláme. Prastaré klasické receptury na pečení perníku pomocí dřevěných forem jsem využila hlavně pro expozici v našem muzeu ve Velvarech. Měla jsem zapůjčené původní staré formy z 18.–19. století a při přípravě jsem

byla velmi opatrná (směje se). Tyto formy jsou součástí sbírky Jiřího Corvina, který je v padesátých letech minulého století zachraňoval, aby neskončily v kamnech v době, kdy spousta perníkářů přecházela na cukrařinu.

### **Blíží se nám Vánoce. Jak zvládáte předvánoční shon, kdy máte zvýšenou poptávku? Co pro vás znamená adventní čas?**

Předvánoční období pro nás bývá velmi náročné. Poptávka je opravdu enormní a já hlídám, aby poslední kousíček včas doputoval na správné místo. Zároveň se s naší partou musíme semknout. I když je nás tu hodně, nočním službám se nevyhneme a já se snažím, aby i přes veškeré nevyspání a přetažení stále panovala relativně dobrá nálada. Co máme u nás ve Velvarech moc rádi a na co se těšíme, jsou adventní trhy spojené s rozsvěcením vánočního stromu. Když jsme ještě neměli prodejnu, u našeho stánku se tvořily třeba i padesátimetrové fronty a lidé k nám chodili, dokud se vše neprodalo. To bylo opravdu krásné. Teď už je to jiné, jelikož prodáváme každý den, ale zájem je stále veliký a my si toho vážíme. Někdy udělám perníkovou dekoraci za okna prodejny v podobě chaloupky, kostela nebo třeba betlému. Když výzdobu nasvítím, dělá to radost malým dětem, které potom u okna žasnou a mě to hřeje u srdce.

### **Jaká je vaše vize budoucího směřování perníkářského řemesla?**

Líbilo by se mi, kdyby každá obec měla svého perníkáře nebo perníkářku, jako to bývalo dřív. Vůbec nevnímám další lidi z oboru jako konkurenci. Bylo by moc fajn sdílet s dalšími profesionály své zkušenosti a předávat dál. Chápu to tak, že každý má své vlastní receptury a své způsoby, které si zákazníci vždy najdou.



### **Jako podporu pro vznik perníkárny jste využila dotace z Programu rozvoje venkova, které SZIF administruje. Mohla byste nám popsat, jak konkrétně vám tato podpora pomohla a co pro vás znamenala? Pomáhal vám někdo s vyplněním žádosti?**

Dotace mi pomohly hrozně moc. Pro rozjezd byly velice důležité. Něco málo jsme z vlastních zdrojů měli, ale na vybavení provozovny by to nestačilo. Chyběly mi profesionální technologie, bez kterých tu profesi dělat nelze. Díky dotacím jsme mohli pořídit například rozvalovačku, která nám pomáhá připravit těsto na jednotnou tloušťku a dnes ji považuji za naprosto zásadní. Potom to byla například elektrická konvekční pec, míchač, udržovací nádoba na čokoládu, mrazák, chladnička, chladicí vitrína, vozíky na plechy, sady hrnců a další. Samostatnou kategorií, kterou nám dotace pokryly, byly některé stavební a veškeré truhlářské práce pro vybavení provozovny a našeho obchůdku.

S celou žádostí mi pomáhal manžel, což jsem velice uvítala, jelikož on má jako starosta Velvar s podobnými formuláři zkušenosti a já si nejsem jistá, zda bych to dotáhla do zdárného konce, kdybych na to byla sama.





# Soutěž ARIA zná své vítěze

**Letošní ročník soutěže Agricultural and Rural Inspiration Awards (ARIA), jejímž cílem je propagace efektivní dotační podpory agro-potravinářského sektoru a venkovských oblastí v EU a snaha demonstrovat inovativní řešení, která mají pozitivní vliv na hospodářství a komunity venkova, byl završen slavnostním vyhlášením vítězů. Soutěž pořádá Evropská síť pro Společnou zemědělskou politiku (SZP) a nominovány jsou projekty podporované Evropským zemědělským fondem pro rozvoj venkova (EZFRV) a Evropským zemědělským záručním fondem (EZZF).**

## České projekty inspirují Evropu

Do letošního ročníku se zapojilo přes sto projektů z celé Evropy. Přestože se českým projektům nepodařilo postoupit do finále mezi čtyřicet nejlepších, nominace velvarské perníkářny PerníKáča a farmy rodiny Čoudkových z Mažic za systém aktivního ustájení koní je významným uznáním jejich přínosu pro český venkov. Oba projekty budou zapsány do celoevropské databáze úspěšných iniciativ na webu Evropské sítě pro SZP (Good Practice | European CAP Network), kde mohou sloužit jako inspirace

pro další zemědělce a podnikatele. Do databáze můžete nahlédnout [zde](#).

## Vítězství ARIA 2024

Slavnostní vyhlášení proběhlo 4. prosince v Bruselu za účasti zástupců oceněných projektů. Celkově hlasoval rekordní počet lidí – sešlo se více než 14 000 hlasů, které rozhodly o vítězství čtyř tematických kategorií, ceně široké veřejnosti (Popular Vote Award) a v neposlední řadě byla letos vyhlášena i cena nová – za rovnost žen a mužů.





Představujeme vám vítězné projekty:

**Kategorie Sociálně-ekonomická struktura: Francouzská mobilní Malá konzervační továrna**

Inovativní projekt z Normandie se zaměřuje na sběr zemědělských přebytků a jejich zpracování za aktivní účasti místních obyvatel. Malá konzervační továrna nejenže snižuje plýtvání potravinami, ale také přispívá k řešení sociální izolace a potravinové nejistoty. Vyrobené konzervy se distribuují mezi místní komunitu, čímž projekt efektivně propojuje ekologické a sociální cíle. Bližší informace se dozvíte [zde](#).

**Kategorie Ochrana životního prostředí: Finský projekt Recycling Farm Plastic**

Záměrem je nalezení udržitelných řešení a postupů pro skladování, správu, opětovné využití nebo recyklaci zemědělského plastového odpadu. Tým složený z odborníků spojil síly se zástupci 377 farem, aby vytvořil praktické modely pro efektivní nakládání s odpady. Širokým sdílením prostřednictvím workshopů, seminářů, videí a odborných publikací dosáhl projekt významného dopadu na praxi i vzdělávání. Více o projektu [zde](#).

**Kategorie Chytré a konkurenceschopné zemědělství: Italský projekt Kosatec – Pravá vůně z Toskánska**

Projekt se věnuje zlepšení zpracovatelských postupů a nové tržní příležitosti pro místní pěstírny kosatce, tradiční toskánské květiny. Zapojením 120 farem a odborníků z univerzity ve Florencii se zavedly moderní metody a nové fáze ve zpracování, které umožnily přímý prodej kostců. Výsledkem bylo zvýšení poptávky a 35 procentní nárůst tržních cen. Bližší informace o projektu naleznete [zde](#).

**Kategorie Venkovská mládež: Italský projekt Open farms**

Vzdělávací akce, která vznikla už v roce 2022, má za cíl motivovat mladé lidi k aktivní účasti na budoucnosti zemědělství a ke sdílení znalostí, nápadů a osvědčených postupů.





Výsledkem je otevřená síť zemědělských podniků, podpora farem provozovaných mladými lidmi, ale také nový přístup ke stipendiím a stážím v rámci programu Erasmus+. Více o projektu [zde](#).

**Cena za rovnost žen a mužů:**  
Rakouský projekt **FRAU iDA – Prostor pro ženy podnikatelky**

Podpora žen ve venkovských oblastech, zlepšení jejich pracovních podmínek a usnadnění skloubení kariéry s rodinným životem jsou hlavní cíle tohoto projektu. Ženy mohou využívat moderní flexibilní kanceláře situované blízko dětských center a jeslí a zapojit se do vzdělávacích programů a networkingových akcí, které jim pomáhají rozvíjet jejich podnikatelské aktivity a posilovat profesní sebevědomí. Podrobnější informace naleznete [zde](#).

**Cena veřejnosti (Popular Vote Award):** Estonský projekt **Honey Meets DNA**

Projekt, který přinesl revoluční metodu analýzy medu na bázi DNA. Výsledkem je komplexní znalost o původu a zdraví včel pro chovatele, ale také zvýšení kvality medu a posílení spotřebitelské důvěry díky zavedení transparentních značek kvality. Blíže se s projektem můžete seznámit [zde](#).

### Inspirujte Evropu svým projektem

Soutěž ARIA nabízí výjimečnou příležitost ukázat inovativní přístupy široké evropské veřejnosti, proto nezapomeňte sledovat nové informace na webových stránkách Evropské sítě pro Společnou země-

dělskou politiku, kde budou brzy zveřejněny podmínky a termíny pro rok 2025. V případě zájmu o účast neváhejte kontaktovat krajské koordinátory, kteří vám poradí a poskytnou potřebnou podporu. Staňte se inspirací pro Evropu – usilujte o české finále v soutěži ARIA!



AGRICULTURAL  
& RURAL  
INSPIRATION  
AWARDS



Spolufinancováno  
Evropskou unií

Pojďme si krátce představit další letošní projekty, které postoupily do užšího výběru.

#### 1. Chytré a konkurenceschopné zemědělství

##### Autentická technologie Honey Meets DNA – Estonsko

Inovativní metoda založená na DNA umožňuje získat důkaz o autentickém původu medu. Výsledkem



je komplexní znalost o původu a zdraví včel pro včelaře, ale také zvýšení kvality medu a posílení spotřebitelské důvěry.

#### **Fermentovaný banánový nápoj Bananika – Portugalsko**

Hlavním cílem projektu z Azorských ostrovů je zamezení plýtvání potravinami. Jejich zužitkováním se podařilo nabídnout mladým lidem novou alternativu osvěžujícího nápoje s nižším obsahem alkoholu.

#### **Způsob přímého prodeje od zemědělců Boer2B – Nizozemsko**

Zřízení centrálního tržiště pro přímý prodej vedlo ke zvýšení příjmů zemědělských podniků, snížení jejich uhlíkové stopy a podpoře místní ekonomiky.

#### **DaLeA – trvalý živý mulč v zemědělství na orné půdě – Německo**

Tento přístup minimalizuje potřebu orby a přispívá ke snížení skleníkových plynů prostřednictvím efektivnějšího využívání zdrojů.

#### **Kosmetika „z farmy na obličej“ – Chorvatsko**

Projekt spojuje mandlovou farmu s výrobou přírodní kosmetiky a rozvíjí turistické aktivity.

## **2. Ochrana životního prostředí**

### **Farm Carbon E.I.P. – Irsko**

Dvouletý pilotní projekt hledal udržitelná řešení pro snížení emisí CO<sub>2</sub> ze zemědělských rašelinných pastvin. Zapojilo se 23 farem.

### **Hospodaření s biologickou rozmanitostí – Slovinsko**

Projekt na ochranu biodiverzity a zlepšení kvality vody zřídil 5 000 m<sup>2</sup> přírodních rezervací a navrhl ochranná opatření pro tři druhy ptáků.

### **Iniciativa pro regenerativní zemědělství – Španělsko**

Obnoveno bylo přes 2 500 hektarů půdy a vysazeno 30 000 stromů. Projekt podpořil vzdělávání mladých zemědělců.

### **Dovolená u laponského pastevece – Finsko**

Projekt podporuje cestovní ruch, obnovu kulturní krajiny a vzdělávání místní mládeže a žen.

### **Utopia Space – Portugalsko**

Projekt kombinuje coworkingový prostor s ekologickou farmou. Dosáhl 20% snížení spotřeby vody a vyšší energetické účinnosti.

## **3. Sociálně-ekonomická struktura venkovských oblastí**

### **Zlepšení duševní pohody na pracovištích – Finsko**

Projekt oslovil téměř 1 800 osob a zlepšil dovednosti v oblasti duševního zdraví na pracovištích.

### **Vzdělávací farma Včelí země – Polsko**

Interaktivní farma sdílí znalosti o včelařství a ekologii, čímž podporuje místní komunitu.

### **FRAU iDA/Prostor pro ženy podnikatelky – Rakousko**

Ženy ve venkovských oblastech získávají přístup k flexibilním kancelářím a vzdělávacím programům.

### **Obnovení tradice v madeirské vesnici – Portugalsko**

Řemeslná továrna a ovocný sad podporují místní ekonomiku a venkovský život.

### **Galwayské vlnařské družstvo – Irsko**

Obnovení zájmu o původní irskou vlnu zvýšilo její cenu o 1 660 %.

## **4. Venkovská mládež**

### **Centra pro mládež CTAY – Maďarsko**

Projekt zahrnuje workshopy, studijní cesty a databázi pracovních příležitostí pro mladé.

### **Inovativní vzdělávací laboratoř pro pěstitele ovoce – Nizozemsko**

Food Station podporuje inovace v pěstování a zpracování ovoce.

### **Duševní pohoda začíná ve škole – Belgie**

Posiluje zdravotnické dovednosti budoucích zemědělců.

### **Mobilní centrum pro mládež – Estonsko**

Námořní kontejner slouží jako vzdělávací a komunitní prostor pro mládež.

### **Školící kurz pro mladé podnikatele – Rakousko**

Profesní rozvoj mladých podnikatelů podporuje inovativní přístupy v zemědělství.

# Děkujeme za zpětnou vazbu, je pro nás důležitá

**Konec roku je obdobím, kdy bilancujeme proběhlé události. Jednou z těch náročných pro všechny zúčastněné strany bývá podávání Jednotné žádosti. Naši odborníci z Fondu se každým rokem s velkým nasazením věnují různě zaměřeným školením. Každého, kdo o to požádá, individuálně provází procesem vyplňování formulářů Jednotné žádosti. Zda se nám daří pro vás služby smysluplně naplňovat a do jaké míry jsou lidé Fondu nápomocní, se můžeme dozvědět pouze skrze zpětnou vazbu, která je pro nás důležitá.**

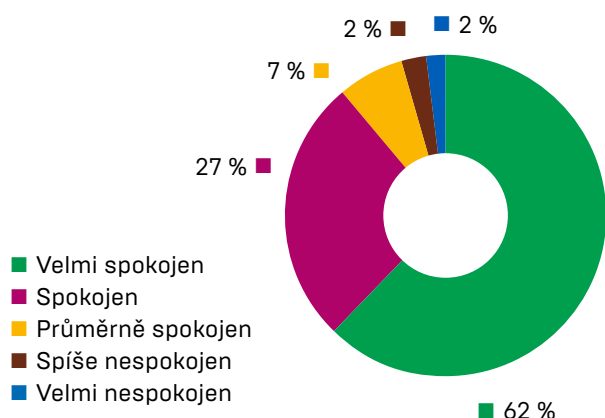
Letos jsme si pro vás připravili deset otázek, na které nám odpovědělo 1 815 z vás. Vážíme si toho, že jste dotazníku věnovali svůj čas. Rozhodli jsme se podělit o odpovědi, které jsme na základě průzkumu získali. Vyplyvá z nich mimo jiné, že naprosto nezastupitelnou roli pomoci v procesu podávání Jednotné žádosti plní naši kolego-

vé z regionálních pracovišť. Kladně hodnotíte poskytované služby naší infolinky. Máme velkou radost, že naprostá většina z vás je se službami SZIFu spokojená. Děkujeme za vaše názory a připomínky, které nám ukazují cestu k tomu, abychom pro vás byli dobrým partnerem v rozvoji.

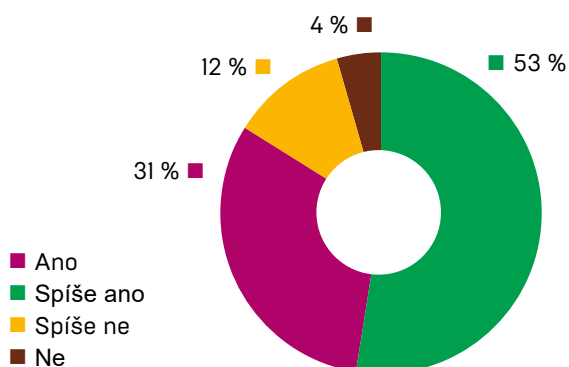




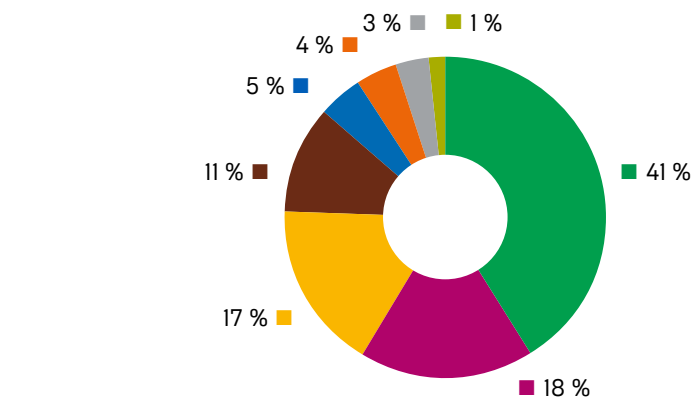
### Jak jste byl/a spokojen/a se službami SZIF při podávání Jednotné žádosti o dotaci v roce 2024?



### Byly dle vašeho názoru informace publikované na webových stránkách SZIF a MZe pro podání Jednotné žádosti v roce 2024 dostatečné?

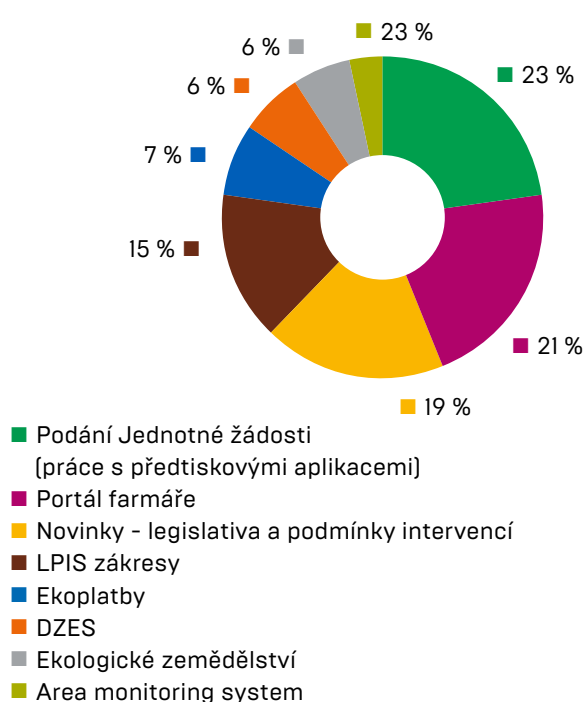


### Kde jste získali nejvíce informací k Jednotné žádosti v roce 2024?



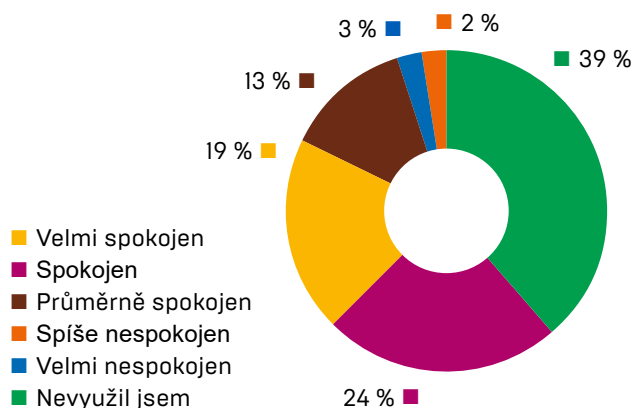
- Pracovníci regionálních poboček RO
- Semináře k JŽ realizované MZe a SZIF
- Portál Farmáře SZIF
- Webové stránky SZIF
- Youtube SZIF
- Webové stránky MZe
- Poradenské firmy
- Infolinka SZIF

### Jaká témata vzdělávacích akcí jsou před příjmem Jednotné žádosti pro Vás nejprínosnější?



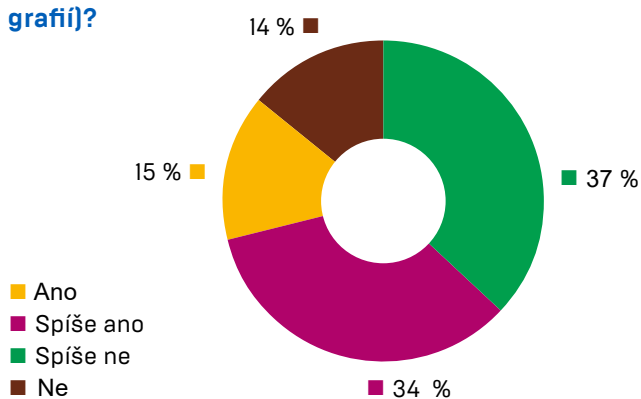
- Podání Jednotné žádosti (práce s předtiskovými aplikacemi)
- Portál farmáře
- Novinky - legislativa a podmínky intervencí
- LPIS zákresy
- Ekoplatby
- DZES
- Ekologické zemědělství
- Area monitoring system

### V případě, že jste využil/a infolinku SZIF, byl/a jste spokojen/a s kvalitou poskytnutých služeb?



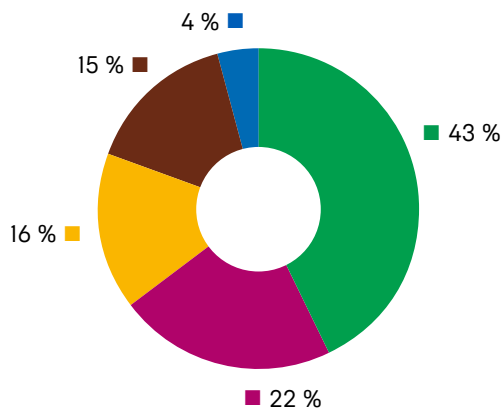
- Velmi spokojen
- Spokojen
- Průměrně spokojen
- Spíše nespokojen
- Velmi nespokojen
- Nevyužil jsem

### Předpokládáte, že se aktivně v roce 2024 zapojíte do komunikace se SZIF u AMS (například využití portálu AMS nebo používání geotagovaných fotografií)?



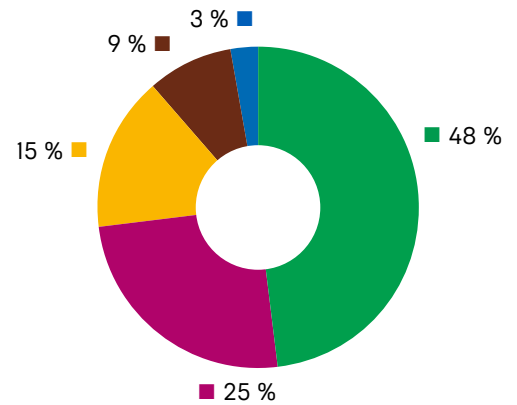
- Ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Ne

### Využil/a jste samostatně Portál farmáře SZIF, aplikaci pro přípravu předtisků LPIS a pro přípravu přetisků IZR k přípravě Jednotné žádosti v roce 2024?



- Ano
- Ne, neznám legislativní podmínky jednotlivých dotačních titulů, přípravu za mě provedl pracovník okresního pracoviště RO SZIF
- Ne, s počítačem pracuji minimálně, přípravu za mě provedl pracovník okresního pracoviště RO SZIF
- Ne, pomocné aplikace jsou pro mě nepřehledné a uživatelsky nepříjemné, přípravu za mě provedl pracovník okresního pracoviště RO SZIF
- Ne, využil/a jsem služeb poradenské firmy

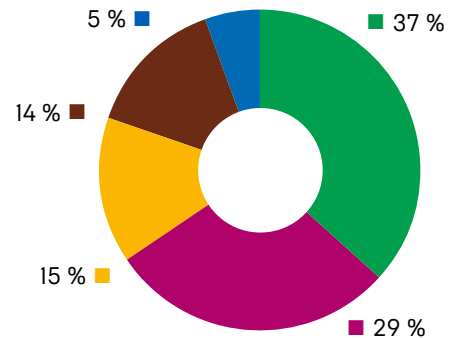
### Jak jste byl/a spokojen/a se zmíněnými aplikacemi pro přípravu Jednotné žádosti v roce 2024?



- Velmi spokojen
- Spokojen
- Průměrně spokojen
- Spíše nespokojen
- Velmi nespokojen

### Byla součástí vaší Jednotné žádosti žádost o platbu na prémiovou ekoplatbu? Pokud ne, uveďte prosím důvod.

- Jsem malý zemědělec, který o prémiovou platbu nežadá.
- Podmínky jsou pro mě nevýhodné, nechystám se žádat ani v příštích letech
- Jsem žadatel, který o prémiovou ekoplatbu požádal.
- Domnívám se, že se jedná o platbu, o kterou mohou žádat pouze zařazení ekologičtí zemědělci.
- Podmínky jsem se dozvěděl/a pozdě, například nebylo již možné změnit osevní plán. Příští rok chci žádost o prémiovou ekoplatbu podat.



V jakých oblastech poskytovaných služeb a činností by mohla okresní pracoviště SZIF pomoci vašemu podnikání? V jakých oblastech by se měly dle vašeho názoru služby poskytované SZIF zlepšit?

#### Nejčastější odpovědi:

- ✓ jsem se službami spokojen
- ✓ není potřeba nic měnit
- ✓ bez pomoci pracovníků SZIF bychom žádost nepodali
- ✓ zjednodušení podmínek
- ✓ poskytnout včas informace



# SMS zpráva na váš mobil přímo z Portálu farmáře

**Víte, že v rámci svého účtu na Portálu farmáře máte možnost nastavit si automatické zasílání upozornění i formou SMS? Obdržíte ji obratem po publikaci nového dokumentu, zprávy či požadavku například o doplnění vámi podané žádosti. Pokud uvedete mobilní číslo a zaškrtnete zájem o notifikace, kromě mailové zprávy vám vždy přijde i upozorňující SMS.**

Připomínáme a doporučujeme možnost zapnout si ve vašem účtu na Portálu farmáře informační SMS notifikace, díky nimž budete vždy ihned informováni o důležitých sděleních a aktualitách, které se v Portálu farmáře objeví. Můžete tak i napomoci včasnému doplnění vaší žádosti o chybějící přílohy/ údaje a celkově proces jejího zpracování zrychlit či zefektivnit.

Zároveň nemusíte průběžně sledovat svoji e-mailovou schránku, ani monitorovat Portál farmáře, zda se tam nějaké nové informace či požadavky objevily. Jakmile se tak stane, máte-li zapnutou SMS notifikaci, na uvedené mobilní číslo vám obratem přijde SMS zpráva.

Pokud má žadatel pro doručení oznámení nastavenou primárně datovou schránku, SMS notifikace se z důvodu omezení duplicit neodesílá.

Názorný návod, jak si SMS notifikaci v Portálu farmáře nastavit, najdete [zde](#).

Pokud budete potřebovat pomoci s nastavením oznámení, neváhejte a kontaktujte infolinku SZIF na telefonním čísle 222 871 871

nebo využijte e-mailovou adresu [info@szif.gov.cz](mailto:info@szif.gov.cz). Rádi vám s nastavením pomůžeme.



# Uzený pstruh s lehkým vídeňským salátem

**Pro vytvoření skutečně nevšedního zážitku ze svátečních chvílí jsme pro vás připravili odlehčenou verzi slavnostního hlavního chodu s tradičním nádechem.**

Lehký vídeňský salát stojí na svěžím přístupu a zejména na vynikajících bramborách. Doporučujeme vyzkoušet Supíkovické brambory ANTONIE, oceněné jako Regionální potravina pro rok 2023 v Olomouckém kraji. Tyto brambory jsou známé svou žlutou a čistou dužinou s jemnou konzistencí a vynikající lahodnou chutí.

K tomuto salátu perfektně ladí výtečný filet z uzeného pstruha od firmy Jan Kolowrat – Krakowský. Pstruh je naložen ve speciálním solném láku a následně uzen v teplém kouři bukového dřeva, aby vynikla jeho jemná chuť. Poté je filetován tak, aby byl zbaven kostí a zůstal šťavnatý. Stačí ho jen krátce osmažit na pánvi.





## Ingredience:

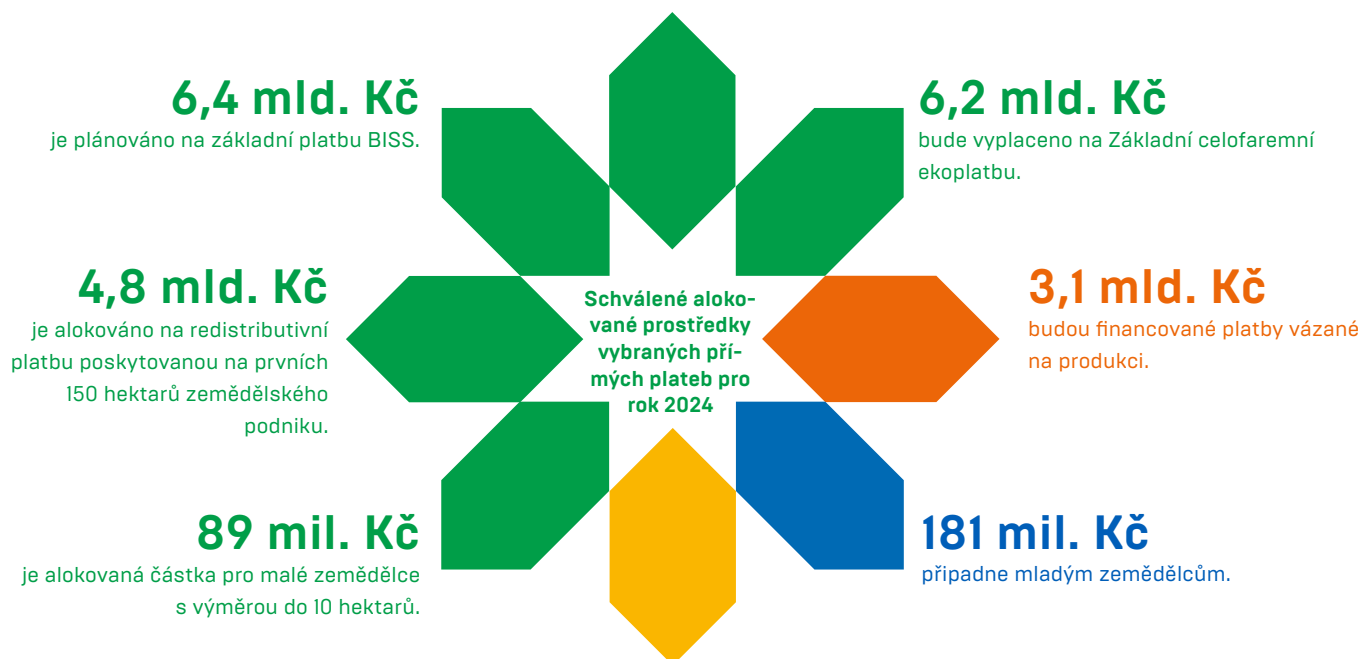
4 ks Pstruh filet uzený –  
ručně filetovaný vakuovaný  
1 kg Supíkovičské brambory  
ANTONIE  
300 ml zeleninového, hovězího  
nebo drůbežího vývaru  
2 červené cibule  
6 nakládaných okurek  
1 lžice plnotučné hořčice  
4 lžice cukru krystal  
4 lžice vinného octa  
divoké koření, listová petržel,  
kopr, mletý pepř, sůl

## Postup:

1. Důkladně omyjeme brambory, uvaříme je v osolené vodě do měkka a necháme je vychladnout.
2. Necháme na pánvi zkaramelizovat cukr, přilijeme ocet a necháme ho odpařit.
3. Poté přilijeme vývar, přidáme hořčici, divoké koření a vše spolu provaříme alespoň 20 minut.
4. Hotový lák přecedíme a necháme vychladnout.
5. Brambory i se slupkou nakrájíme na tenká kolečka, přidáme nakrájené okurky, cibuli, nasekaný kopr, listovou petržel a vše zalijeme lákem a dochutíme solí, pepřem, octem a cukrem.
6. Hotový salát necháme přes noc odležet.
7. Bramborový salát podáváme s filetem z pstruha.



# Fond v číslech



## Chystáme

### Vybrané akce Celostátní sítě pro venkov

(více na [www.szif.cz/cs/venkov](http://www.szif.cz/cs/venkov) a na regionálních odborech, termíny se ještě mohou měnit):

RO Hradec Králové	Propagační akce: Manažerský večer v Hlinsku	17. ledna 2025
RO Hradec Králové	Seminář s exkurzí: Vesnice roku, sdílení zkušeností v Královéhradeckém kraji	23.–24. ledna 2025
RO Hradec Králové	Seminář s exkurzí: Vesnice roku, sdílení zkušeností v Pardubickém kraji	28.–29. ledna 2025

### Zemědělské národní dotace

#### Příjem žádostí o dotaci

DP 8.F.c Podpora vybraných činností zaměřených na ozdravování chovů drůbeže zvýšením biologické bezpečnosti a 8.F.d Podpora opatření zaměřených proti šíření nálezů praseti zvýšením biologické bezpečnosti  
v termínu 16.–31. ledna 2025

#### Příjem žádostí o dotaci

DP 20.G Zlepšení životních podmínek v chovu ovcí a koz  
v termínu 7.–31. ledna 2025

#### Příjem žádostí o dotaci

Program 18 Podpora činnosti potravinových bank a dalších subjektů s humanitárním zaměřením  
v termínu 3.–15. ledna 2025

#### Příjem žádostí o dotaci

19.C. Podpora na účast producentů a zpracovatelů konzumních brambor v režimu jakosti Q CZ  
v termínu 3. ledna – 30. dubna 2025



