

Olomoucký biOzpravodaj

únor 2011

Informátor pro zájemce o ekologické zemědělství a původ našich potravin

TÉMA

Jak německá aféra s dioxiny ovlivní českého chovatele

Do nepříjemné situace se dostala ekologicky hospodařící farma Josefa Sklenáře ze Sasova u Jihlavy. Odběratelé z Německa odřekli dodávku masa a chtějí pouze živá zvířata - dovoz na stovky kilometrů se s welfare (pohoda zvířat) moc neslučuje, navíc dodavatel krmiva přišel o velkou část zásob obilí pro Sasov. Farma je tedy nucena radikálně snížit počty zvířat.

Čím to všechno začalo?

Na konci roku 2010 propukla v Německu aféra s kontaminací krmných směsí dioxiny. Do průmyslově vyráběných krmiv pro zvířata byla přidána technická směs mastných kyselin, jež vzniká při výrobě bionafty, kterou koupil výrobce krmného tuku a použil ji do výroby. Tento krmný tuk, který byl kontaminovaný dioxiny, koupili výrobci krmných směsí. A tak se tyto směsi dostaly k drůbeži a prasatům.

Jedno je jisté - do těchto problémů se nedostalo ani jedno ekologické hospodářství. V Německu tak vzrostla poptávka po biopotravínách. Otázkou zůstává, jestli tato situace může nastat i u nás. „V dlouhodobém horizontu to snad přinese více zákazníků, ale určitě to nebude tak razantní nárůst jako v Německu. Běžný český spotřebitel si po této kauze těžko řekne: „A dost, už si jiné maso nebo vejce než bio nekoupím!“ Spíše tyto potraviny na nějaký čas vyřadí z jídelníčku a po čase se zase vrátí k původním návykům. Pozitivní by však určitě bylo, kdyby se alespoň začal pít po původu potravin a naučil se rozlišovat a upřednostňovat ty české. I když nás ekochovytele by to

nezachránilo,“ říká k celé situaci Josef Sklenář z biofarmy Sasov.



Foto: www.biofarma.cz

V čem tedy spočívá problém biofarmy?

„Při návštěvě německých obchodníků z Naturlandu a KFF na našich biojatkách nám bylo řečeno, že takto nadstandardně vybavený provoz není běžný ani u nich, a že není běžné ani to, že se poráží pouze biozvířata a ne souběžně konvenční. Ještě před několika týdny nás ujišťovali, že o naše biovepře mají eminentní zájem,“ pokračuje Sklenář. Na konci ledna však svůj zájem upřesnili pouze na živá zvířata - prý kvůli podvodům s biovepřovým z Itálie kupci trvají na německém bio a připouštějí maximálně dovoz živých zvířat. Tím se však popírá důraz na welfare zvířat - mnohasetkilometrové transporty na jatka se biofarmě z logických důvodů přičítají.

K tomu se přidala navíc ještě další kom-

plicke: jejich hlavnímu dodavateli bioobilí voda vyplavila sklad s 350 tunami obilí, jehož velká část byla určena právě pro biofarmu v Sasově.

„V posledních dnech jsme horečně projeli celou republiku, abychom s hrůzou zjistili, že téměř všechno obilí je už prodáno a pokud ne, tak brzy bude - a to našim německým kolegům, kteří musí nakrmit svoje bio zvířata, o které je teď větší zájem, kvalitním obilím z Čech a Moravy. Náš chov má obilí již jen na několik týdnů. Pokud se nám vůbec podaří nějaké obilí sehnat, tak určitě nebude za původní sjednanou cenu a ani nebude v ideální skladbě (ječmen, pšenice), což se negativně projeví v chovatelských výsledcích,“ pokračuje ve výčtu nepříznivých událostí Sklenář.

Co bude dál?

Farma tedy musí radikálně snížit stavy zvířat a zároveň intenzivně shánět obilí tak, aby vydržely do nové sklizně. Snížení stavů zvířat nechce Sklenářova farma provádět prostřednictvím neetických transportů do ciziny a ani si nemůže dovolit prodávat do konvence

Jak si objednat maso ze Sasova

Cena dopravy individuálně na adresu je 5 Kč/kg, minimálně 150 Kč. Při vyzvednutí na dohodnutém svozném místě pro více zájemců cena pouze 5 Kč/kg (v případě kolekce tedy cca 55 Kč). Pokud byste věděli o vhodném místě v širším centru Olomouce, kde by se dalo na hodinku zastavit s tranzitem a vydávat objednávky z chladičho auta, ozvěte se prosím na info@biofarma.cz. Může to být dvůr, místo u vašeho domu apod.

Aktuální termín závozu: 17.února v odpoledních hodinách, svozné místo bude upřesněno dle objednávek a zájemce bude farma po objednání předem informovat. Další termíny záleží na poptávce, ale mělo by to být minimálně jednou za dva měsíce - sledujte web. Kontakty: +420 567 313 667, info@biofarma.cz, www.biofarma.cz, <http://e-shop.biofarma.cz>

u nás, protože cena českých prasat po dioxinové aféře v Německu stagnuje a dá se očekávat další pokles. Důvod je přitom prostý - v Německu se hromadí obrovské množství konvenčních zvířat, o které nemají místní zájem. Česká republika je nejbližší a hlavně má trh zcela bez ochrany, což ničí české chovatele prasat.

„Pokud máte ještě nějaké volné krmné obilí v množství nad 3 tuny a chtěli byste ho prodat nám, dejte prosím vědět,“ apeluje Sklenář.

Kvůli zásadním problémům, které farmu postihly, přichází nyní s masopustní nabídkou tzv. biovepřových kolekcí - touto formou chtějí prodávat

Kdo je Josef Sklenář

Jeden z nejúspěšnějších ekologických chovatelů v České republice, který obdržel několik cen za originální výrobky masné i rostlinné (šunka a uherák bez „éček“, hranolky, tolárky apod.), loni vybudoval první a unikátní vepřová biojatkna na porážku zvířat z ekologického chovu dle evropských norem za 20 miliónů korun. Výrobky ze Sasova mohli ochutnat také návštěvníci II. olomouckého BIOjarmarku loni v září.

cenově zvýhodněné směsné balíčky, rovnající se přibližně jedné čtvrtce prasete, kde jsou vakuově balené kusy od všech druhů masa (vyjma panenky).

Cena je 176 Kč/kg za celou kolekci (za cenu kolekce nelze objednávat jednotlivé partie), nebo 82,50 Kč/kg za půlku prasete (ceny jsou včetně DPH). Pokud si budete chtít objednat, můžete přes e-shop biofarmy na www.biofarma.cz nebo napište na info@biofarma.cz. Můžete si také nechat zasílat novinky ze Sasova a informace o chystaných závozech e-mailem – stačí se na e-shopu zaregistrovat.

Tímto způsobem by mohla farma prodat větší množství masa v krátké době, aby tuto velkou krizi přestála.

Simona Horká

BIONOVINKY

Valentýnské tipy

Fair trade pralinky, srdíčka a bonboniéra

Výrobce belgických bio a Fair trade pralinek, společnost Belvas, představuje nová čokoládová srdíčka **Chocolate Lovers**. Ta jsou tvořena 73% hořkou čokoládou z Peru a jsou naplněna karamelovým krémem zjemněným smetanou a ochuceným špetkou soli. Karamel je vyroben z bio třtinového cukru z Paraguaye. Seženete je v ob-

chůdku Papala v Masných krámech za 95 Kč.

V tomtéž obchodě seženete také 70% hořká nebo mléčná **čokoládová srdíčka** fair trade značky **Divine** ve dvou baleních. Čokolády značky Divine se vyrábí z Fair trade kakaových bobů, které dodává ghanské družstvo malých farmářů Kuapa Kokoo.

Kromě těchto srdíček nabízí Papala i **bonboniéru** z pralinek s názvem **Hand In Hand**. Ta obsahuje pralinky

v hořké a mléčné čokoládě plněné karamellem a lísko-oříškovým krémem. Na pralinkách jsou znázorněny spojené ruce, které jsou v první řadě logem společnosti Belvas, zároveň jde však o jakýsi symbol spojení Severu a Jihu a jejich vzájemnou pomoc. Logo samotné, a tedy i pralinky v bonboniéře, má tvar kakaových bobů.

Balení o hmotnosti 160g stojí 143 Kč.

Barbora Číhalová

RECEPTY

Zdravá náhrada trojobalu, vajec a jíšky

Hraška - v poslední době stále častěji skloňovaný pojem v kulinářství. Tento „vynález“ se již pár let objevuje v některých domácnostech, dosud největší oblibu však získal letos díky farmářským trhům a další propagaci na akcích po celé republice. V Olomouci na stánek s hraškou narazili třeba návštěvníci Flóry. Jde o směs na obalování zeleniny, hub, sýrů, ovoce i masa. S úspěchem se dá použít také jako základ omáček a pomazánek, k zahuštění polévek, nebo jako pojivo do karbanátků, sekané či bramboráků.

Historie

Hrašku na konci roku 2002 představila společnost Ceria, s.r.o. z jižní Moravy. Eliška Škvařilová, jednatelka společnosti a zároveň „objevitelka“

hrašky, pořádala v 80. letech minulého století kurzy pro zájemce o zdravé vaření. Frekventanti na ní požadovali, aby je naučila i zdravěji smažit. Využila proto své znalosti východní kuchyně a již v té době je učila obalovat v ochucené směsi z hrachu a obilovin.

Složení

Každá hraška obsahuje hrách, směs obilovin (kukuřici, rýži, jáhly) a směs koření. Další složení záleží na druhu; vybrat si můžete hrašku pikant, vegan, jemnou či vanilkovou. Pro vegany je vhodná hraška vegan, jak už název napovídá, ale i vanilková. Neobsahují totiž sýrové aroma mléčného původu.

Hraška je vhodná rovněž pro nemocné diabetem či celiakií. Má vysoký obsah bílkovin, vlákniny, antioxidantů, je zdrojem hořčíku a zinku, má nízký obsah tuků a neobsahuje cholesterol, lepek ani vejce.

Použití

Hraška vanilka je vhodná zejména pro obalování ovoce, jako náhrada vajec ve sladkých těstech či do palačinek a lívanců, jelikož obsahuje ovocný cukr. Další hrašky s obsahem soli pak lze použít na mnoho klasických „slaných“ receptů: obalování řízků (klasických i robi řízků), tvorbu pomazánek, dressingy, zahušťování omáček, šťáv či polévek. Dobře poslouží i jako náhrada vajec ve slaných těstech, karbanátků, při zapékání těstovin, brambor či zeleniny nebo pro přípravu špenátu a dalších zeleninových pokrmů.

Pro přípravu těsta použijte zhruba dvě polévkové lžíce na porci, přidejte vodu a míchejte, až do hustoty majonézy či hořčice. Výsledné těstíčko nechejte odstát. Při této hustotě z jednotlivých kousků těstíčko nestéká, lze tedy obalovat i druhy zeleniny, které

se běžně neobalují (např. mrkev, petržel, cibule, zelí).

Kde hrašku sehnat?

V Olomouci je hraška k dostání v prodejnách zdravé výživy. Čtvrtkilová či kilová balení hrašky lze objednat přímo na stránkách výrobce www.ceria.cz nebo také v e-shopech www.organicnictime.cz, www.countrylife.cz, www.vitamina.cz, www.obchodbezkrutositi.cz, www.dulinka.cz, eshop.provita.cz, www.bioapetit.cz, www.vitabasta.cz a další. Nabízet by ji měly i vybrané druhy lékáren. Čtvrtkilové balení seženete za zhruba 40 korun, kilové pak asi za 130 korun (přímo od výrobce ještě levněji). Příprava jídel z hrašky tak vychází levně, navíc zašpiníte méně nádobí například ve srovnání s přípravou trojbalu.

Recepty z hrašky

Recept na pomazánku z Hrašky (4 porce)

Ingredience:

40 g jemné Hrašky, 200 ml vody, 40 g Hery (nebo jiného rostlinného tuku),

1 menší cibulka, další zelenina podle chuti (cca 20 g na osobu) - utřený česnek, strouhaný křen, strouhaná mrkev, jemně krájené rajče nebo paprika

Postup:

Hrašku rozmíchejte ve vodě a vařte na hustou kaši - zvolna alespoň 20 minut. Po vychladnutí na pokojovou teplotu přidejte tuk a vyšlehejte do hladka. Do této hmoty přidejte jemně nakrájenou cibulku. Podle vlastní fantazie vytvořte přidáním další zeleniny pomazánku podle své chuti. Česnekovou pomazánku vytvoříte přidáním 80 g utřeného česneku, do křenové pomazánky patří 80 g strouhaného křenu. Do paprikové pomazánky přidáme stejné množství nadrobno nakrájené papriky, do rajčatové 80 g rajčat.

Vege „Šumavská topinka“

Ingredience: Čerstvý nebo tvrdší chléb, česnek, hraška, rostlinná pomazánka nebo sojový či tavený sýr, kečup, kyselá zelenina (nakládané papriky, okurky), syrová cibule, hořčice, olej

Postup:

Tvrdší chleba předem mírně osmahneme na oleji, čerstvý lze použít rovnou. Krajíčky potřeme česnekem a namažeme sojovým sýrem, pomazánkou nebo taveným sýrem (není nutné) a důkladně namočíme ze všech stran v hrašce. Smažíme na rozpáleném oleji do mírně nahnědla (nesmí se spálit). Podáváme s kyselou zeleninou a kečupem či cibulí a hořčicí.

Zbylou hrašku je možné osmažit na oleji jen tak (stejně jako zbylé vajíčko). Je vynikající s domácím kečupem. Přímo z hrašky lze na oleji smažit malé placičky a podávat samostatně nebo jako přílohu (ale jsou dost mastné).

Hodí se k zahušťování omáček, protože neobsahuje mouku (lepek), nemusí přejít varem a má obdobné použití jako hotová jíška.

Simona Horká, Renata Placková
Zdroje: www.ceria.cz, www.bioobchod.cz, www.vitalia.cz

AKTUÁLNĚ

Každý týden nové dobrodružství

Sdružení olomoučtí bedýnkáři začalo 6. ledna jako první na Olomoucku nabízet zájemcům o čerstvou zeleninu a ovoce bedýnky až do domu.

První bedýnka obsahovala jablka, brambory, mrkev, pastinák, cibuli, česnek, kysané zelí a misku s řeřichou. Přibýly také dýně. Ve velké bedýnce našli zákazníci ještě sklenici medu z Daskabátu na úpatí Oderských vrchů. Zelí pochází od Jiřího Kubíčka a je známé pod značkou Bystročické zelí. Jablka dodává do bedýnek společnost Úsovsko. V druhé bedýnce byla minerální voda – těšíkovská kyselka se zvýšeným obsahem křemíku, hořčičku a železa. Součástí třetích bedýnek byla i lahůdková cibulka v bio kvalitě od ekologického zemědělce Jiřího Dvořáka z Olomouce, aktuálně také celer a petržel. Sortimentu od tohoto dodavatele bude stále víc. Přibýly rovněž žampiony z Oderských vrchů. Součástí každé bedýnky je tak vždy nějaké překvapení.

Základ tvoří brambory, mrkev, petržel, cibule a jablka. Další ovoce a zelenina budou do bedýnek přidávány podle sezóny: celer, česnek, zelí, kvě-



Foto: www.bedol.cz

ták, brokolice, cuketa, kapusta, (i růžičková), špenát nebo mangold, salát, kedlubny, ředkvičky, patison, dýně, lilek, hrášek, kukuřice, červená řepa, pastinák, pažitka, bylinky, kopr, klíčky, z ovoce hrušky, švestky, meruňky, broskve, jahody, maliny, ostružiny, ryngle, třešně, višně, borůvky, meloun, hrozny, žampiony, hlíva atd.

Z doplňkového sortimentu si mohou odběratelé objednat vejce z venkovského chovu a jablka ze sadů na pomezí Olomoucka a Šumperska. Objednávat lze vždy do čtvrtka, a to e-mailem na adrese objednavky@bedol.cz. Jablka jsou k dostání v kilogra-

movém a dvoukilogramovém balení, cena je 25 korun/kilogram. Deset kusů vajec stojí 45 korun. Zástupci sdružení navštívili také kozí farmu Rozinka v Čelechovicích na Hané, kde se s majitelkou domluvili na dodávce kozích sýrů a mléka, která by měla začít na přelomu března a dubna.

Sdružení zavází bedýnky zatím do Olomouce, Prostějova, Litovle a některých menších obcí. Systém bedol.cz nabízí dva typy bedýnek, které mají hmotnost přibližně 3 a 5 kilogramů. Tříkilogramové stojí 240 korun, pětakilogramové 380 korun. Platba probíhá v hotovosti při převzetí bedýnky. Součástí ceny je dodávka bedýnky až domů v určený den v týdnu (prozatím čtvrtek od 16 do 21 hodin). Potraviny jsou dodávány v kartonových krabicích. Olomoučtí bedýnkáři spustili i systém zpětného odběru kartonů a dalších obalů od svých zákazníků při dodávce nové bedýnky. Zajímavým zpestřením jsou také originální recepty z dodaných surovin.

Simona Horká

Ať už zakládáte rodový statek nebo jen chcete nějakou méně obvyklou plodinu na zahrádku, neměli byste přehlédnout webové stránky www.gengel.webzdarma.cz. Právě na nich najdete letošní nabídku občanského sdružení Gengel, které se věnuje zachování, množení a šíření starých a krajových odrůd nejrůznějších plodin – od pšenice po slivoně. Z katalogu čítajícího desítky položek si můžete vybrat rostliny s nejrůznějšími názvy – kamejka lékařská, ledenec nachový, tuřín dumlík nebo dokonce Roubíčkovo pupíkaté. Za malý poplatek (18 Kč poštovné, 18 Kč balné a manipulační poplatek podle počtu položek) obdržíte sáček se semínky, případně oddenky, hlízkami, semenáčky či rouby. U kaž-

dé plodiny je uveden stručný návod na pěstování a stanovištní nároky. Pokud se zadaří a úroda bude bohatá, pak si většinu semínek nechte (pokud je budete chtít v dalších letech znovu zasít) a část jich pošlete zpátky Gengelu, aby byl genofond zachován pro další rok i generace.

Pokud je některá rostlina vaše „srdeční záležitost“, můžete se stát jejím pěstitelem a patronem a nabízet semínka přes katalog také. Je důležité, aby si pěstitelé vedli záznamy o pěstovaných odrůdách a pak zkušenosti připsali do dopisu k semínkům. Rozšíříte tím znalosti o rostlinách a pomůžete dalším pěstitelům. Katalog a sdružení nefunguje jako běžné komerční nabídky – jde především o svépomocnou

sít zahrádkářů a fandů starých plodin. I proto se předpokládá, že rostliny budou pěstovány v souladu se zásadami ekologického hospodaření, bez chemie a hlavně s láskou. A jedna specialita: Pokud se nemůžete rozhodnout, jakou plodinu vybrat, tak do objednávky napište třeba jen „jedna odrůda samozprašných fazolí do nížiny“ nebo „trvalka do polostínu“ a dostanete semínka právě těch druhů, které je potřeba ten který rok namnožit.

Objednávky semínek (pouze písemně!) musí na adresu Gengelu dorazit nejpozději 3. 3. 2011

Vypěstovaná semínka zasílejte nejpozději do 31. 10. 2011.

Renata Placková

Většina z nás si banány často dopřává a považuje je za běžnou potravinu. Málokdo však přemýšlí nad tím, kde, kým a za jakých podmínek jsou pěstovány a vykupovány. Naprostá většina všech banánů se prodává v supermarketech, které mají možnost si zvolit, od koho je nakoupí. Supermarkety představují velikou kupní sílu a ve většině evropských zemí ovládají velkou část trhu s potravinami, mohou si tedy poměrně snadno diktovat podmínky, mezi něž samozřejmě patří co nejnižší cena za účelem co nejvyššího zisku. Na tento tlak reagují majitelé banánových plantáží, kteří své pracovníky ještě více vykořisťují. „Běžnou praxí jsou mnohahodinové neplacené přesčasy, sexuální obtěžování žen, nucená dětská práce, otravy lidí pesticidy, kontaminace půdy i vodních zdrojů,“ popisuje koordinátorka kampaně Barbora Mrázková ze Společnosti pro Fair Trade. Nejvíce tuto honbu za ziskem odnášejí miliony zaměstnanců plantáží v Ekvádoru, Kostarice, Kolumbii, Kamerunu a dalších zemích.

Přispět ke změně tohoto bezpochyby neutěšeného stavu chce tříletá mezinárodní kampaň Za férové banány!, jejíž českou verzi v listopadu

spustila Společnost pro Fair Trade. Kampaň míří na vládu ČR, supermarkety i samotné konečné spotřebitele. Produkce banánů neovlivňuje pouze pracovní podmínky zaměstnanců plantáží, ale také samozřejmě životní prostředí. Již samotné dovážení nejprodávanejšího ovoce v Evropě přes celou planetu jejím zdraví určitě neprospívá. „Banány jsou po bavlně chemicky nejvíce ošetřovanou plodinou na světě. Pesticidy tak silně narušují tamní ekosystém a také ohrožují zdraví lidí, kteří je na plantážích pěstují,“ komentuje Mrázková.



Společnost pro Fair Trade si dala za úkol přesvědčit vládu, aby podpořila návrhy, které zajistí větší právní odpovědnost firem i maloobchodních řetězců. „Po českých supermarketech budeme žádat, aby převzaly svůj díl zodpovědnosti za podmínky výroby zboží, které prodávají. Dále je chceme přimět k tomu, aby zavedly do sortimentu banány s certifikací Fair-

trade. Tato certifikace v současnosti jako jediná zaručuje, že zaměstnanci pracují za důstojných podmínek a že v místě produkce není ničeno životní prostředí,“ vypočítává Barbora Mrázková požadavky kampaně.

FT banány v Evropě, u nás zatím výjimečně

V zemích západní Evropy se už banány s fairtradeovou značkou stávají standardem, i když jsou dražší než „tradiční“ ovoce. Například ve Velké Británii je každý čtvrtý banán fairtradeový, ve Švýcarsku už dokonce každý druhý. Fairové banány lze náhodně objevit v Inter sparů. Častěji se v obchodech vyskytují bio banány, ty však nezaručují spravedlivé pracovní podmínky. Na youtube.com můžete také shlédnout krátký dokument Otrávený ráj režisérky Jan Nimmo, který se věnuje používání chemikálií na banánových a ananasových plantážích. Vznikly také stránky www.makefruit-fair.org, které se kromě banánů zabývají právě podmínkami při pěstování ananasů.

Zuzana Borčanyiová
Zdroje: www.bio-info.cz
www.zaferovebanany.cz/supermarkety

