

# Olomoucký biOzpravodaj

květen 2011

5

Informátor pro zájemce o ekologické zemědělství a původ našich potravin

ROZHOVOR

Duhový krámek nabízí pestrý sortiment zboží

**Lenka Pospíšilová provozuje od loňského roku internetový obchod [www.duhovykramek.cz](http://www.duhovykramek.cz), který je zaměřený na zboží pro děti a pro domácnost, šetrné ke zdraví lidí i planety Země.**

**Vzpomínáte si ještě, co Vás přivedlo k zájmu o životní styl ohleduplný k planetě Zemi?**

Vystudovala jsem přírodovědeckou fakultu, obor biologie-ochrana životního prostředí. K přírodě jsem měla vztah už od dětství, s maminkou jsme sbíraly bylinky a podobně, ale opravdový zlom nastal, až když přišly děti, neboť v souvislosti se zdravím svých dětí člověk začne mnohem více přemýšlet také o zdraví planety Země, neboť obojí je neoddelitelně spjaté.

**Jak dlouho se výrobě a prodeji ekologicky šetrného zboží věnujete?**

Duhový krámek jsme začali provozovat loni v červenci. Kromě internetového obchodu prodáváme také na bio a ekojarmarcích v Olomouci, Jihlavě, Praze i jinde.

**Internetových i kamených obchodů nabízejících ekologicky šetrný sortiment pro péči o děti a domácnost přibývá. V čem se Duhový krámek liší?**

Mnoho podobně zaměřených internetových obchodů se soustřeďuje na zboží pro miminka. Já už mám větší děti a zjišťuji, jak obtížně se shání například větší velikosti prádla

z biobavlny. Proto se snažíme nabízet sortiment právě pro větší děti. Lišíme se možná také v rozšířené nabídce hraček z přírodních materiálů.

**Ekologicky šetrných produktů už je dnes na trhu velké množství. Podle čeho zboží do Duhového krámků vybíráte?**

Velmi důležitým kritériem pro mě je, aby zboží bylo, pokud je to možné, českého původu. Snažím se prodávat výrobky, které mám sama vyzkoušené a s nimiž mám dobrou zkušenost.

**Jaký původ mají výrobky z biobavlny, které prodáváte?**

Biobavlna je zpracovaná v české plelárně a kolekci pyžama a spodního prádla na naši zakázku šije kyjovská firma

z biobavlny se již jen málo liší od běžně prodáváného zboží z bavlny konvenčně pěstované, takže biobavlněné prádlo přestává být „vyšším standardem“.

**Na rozdíl od mnoha jiných internetových obchodů, pouze zprostředkovávajících prodej výrobků často velkých zahraničních firem, Vy nabízíte také své vlastní výrobky – waldorfské panenky a skřítky (ručně šité panenky z čistě přírodních materiálů, plněné ovčím roumem – pozn. red.) a hračky ze dřeva. Jaký je poměr mezi prodejem zboží jiných výrobců a Vašich originálních výrobků?**

Jen výrobou hraček bychom se neuživil. Nechceme je začít vyrábět ve velkém, to by úplně ztratilo smysl a ani by nás to nebavilo, vyrábíme je spíše pro radost a ve volném čase. Proto prodáváme i další zboží.

**Není výroba waldorfských panenek na prodej v rozporu s původní myšlenkou, že velmi důležitý je také energetický náboj, který do panenky vložíme svou prací, svým soustředěním a svou láskou k dítěti?**

I já se snažím do šití vkládat lásku a pozitivní energii. Nedokázala bych je šít, pokud nemám dobrou náladu. Hračky často šiju na zakázku, často také pro děti, které znám, takže

Duhový krámek nabízí mimo jiné hračky z přírodních materiálů



Foto: Lenka Pospíšilová

Betty Mode. Jde z velké části o originální výrobky, vyráběné pro náš obchůdek, většinu obrázků na pyžamka navrhuji naše děti. Ceny našeho zboží

to rozhodně není anonymní výroba ve velkém, která ztrácí jakéhokoli ducha. Smyslu waldorfských hraček se tedy, myslím, nezpronevěřuji.

**Na stránkách Duhového krámků máte jako samostatnou kategorii uvedeno „Nabídka pro školky“.**

**Jaký ohlas mají Vaše výrobky mezi školkami v Olomouci a okolí?**

Prozatím jsme nestihli rozjet větší kampaň. Oslovovat školky v regionu se teprve chystáme. Dodávali jsme ale naše výrobky do pražských waldorfských školek. Zájem je zejména o hračky ze dřeva: látkové hračky často do školek ušijí maminky samy, ale na výrobu ze dřeva už si troufne méně lidí.

**Pozorujete za tu dobu, kdy se o výrobky šetrné ke zdraví i životnímu prostředí zajímáte, nějaké proměny v poptávce a vůbec ohlasu těchto produktů ve společnosti?**

Určitě. Před devíti lety nebyly běžné ani látkové plenky a dnes už jde o zcela standardní věc. Obecně se maminky o tento typ zboží začínou nejvíc zajímat s narozením vlastních dětí. Mám pocit, že už je zde generace rodičů, kteří začali nakupovat ekologicky šetrné zboží pro svá miminka a pro sebe, a jak jim děti rostou, už u tohoto typu zboží zůstali – proto je třeba na jarmarcích tak velký zájem právě o větší dětské spodní prádlo a pyžama z biobavlny. Postupně se snažíme rozšiřovat sorti-

ment také o prádlo pro dospělé, např. dámská pyžama a připravované noční košile či pánská pyžama.

**Máte představu, jakými cestami se bude Duhový krámků dál vyvíjet? Jaké máte sny a přání, které jste zatím při provozování Duhového krámků nestihli realizovat?**

Rádi bychom přinášeli i nadále radost a šetrné produkty našim malým i velkým zákazníkům a pomohli tak alespoň malým dílem k ochraně Země. Naším přáním je rozšiřovat nadále nabídku českých výrobků a výrobků z biobavlny.

Děkuji za rozhovor.

*Jitka Komendová*

## PRŮZKUM **Jogurty a dezerty**

### Jogurty a dezerty nabízené v olomouckých prodejnách zdravé výživy

Zdravá výživa BIO FARM	Pí centrum	Studánka	CF Zdravá výživa
Ala sojový dezert, Amunáček rýžový dezert, Kika rýžová dezert, Sojagurt (Kalma), Sojade sojový dezert, Pro-vamel sojový dezert	Sojade sojový dezert, Bergerle kozí sýr, Sojagurt (Kalma), Banánek v čokoládě (Sunfood), Amunáček rýžový dezert, Jogín sojový dezert, Ovisek ovesný jogurt, Greek joghurt - Řecký bílý ovčí jogurt (Kolios), Jogurt z kravského mléka (Kolios), Jogurtové kozí mléko (DoRa), Ovocné pyré	Ala sojový dezert, Amunáček rýžový dezert, Jablečný krém (Sunfood), Sojade sojový dezert	Ala sojový dezert, Amunáček rýžový dezert, Kika rýžový dezert, Sojáčik sojový dezert, Kozí jogurt, Sojagurt (Kalma)

Vypracovala Radka Spurná

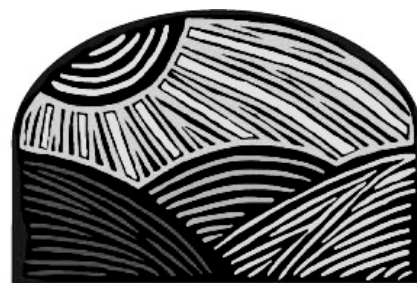
## AKTUÁLNĚ **Českou biopotravinou roku je Kančí biolovečák**

Českou biopotravinou roku 2010 se stal Kančí biolovečák z Biofarmy Sasov Josefa Sklenáře, který obstál v konkurenci dalších dvaadvaceti výrobků.

Kančí biolovečák je trvanlivý fermentovaný salám vyrobený pouze z biomasa a biokoření. Jako přirozený konzervant je použita mořská sůl. Salám je na našem trhu jedinečný tím, že obsahuje maso nekastrovaných kanečků z ekologického chovu. V Česku se totiž jinak běžně přistupuje ke kastraci, i když výzkumy potvrdily, že není nutná, a to ani kvůli možnému tzv. kančímu pachu. Vítězství v této soutěži není pro Jo-

sefa Sklenáře první. Před šesti lety se biopotravinou roku stal jeho Bio-uherák.

Dalšími výrobky, které byly v soutěži oceněny, jsou jogurt bílý z Mlékárny Valašské Meziříčí, vyráběný pro maloobchodní značku Naše BIO, pšenično-žitný cereální chléb s Nopalem z biopekárny Country Life, Hrušková bioláda od Hany Němcové z rodinné farmy Koldokol či Biolívance společnosti Extrudo Bečice. Novou kategorií pro letošní rok byla vína z ekologických hroznů, ve které zvítězilo suché víno Malverína pozdní sběr 2007 z produkce společnosti Vinselekt Michlovský.



### ČESKÁ BIOPOTRAVINA 2010

Soutěž, která má za sebou již devátý ročník, pořádá Potravinářská komora České republiky společně s PRO-BIO Svazem ekologických zemědělců.

*Radka Spurná*

## PŘEDSTAVUJEME

## Na internetu je nový adresář ekofarem

**Nový internetový adresář ekologických farmářů, kteří prodávají přímo ze dvora nebo dodávají bio bedýnky, spustilo v těchto dnech Hnutí DUHA. Najdete ho na [www.hnutiduha.cz/bioadresar](http://www.hnutiduha.cz/bioadresar).**

Adresář obsahuje pět set kontaktů, ke každému hospodářství je uveden podrobný sortiment a informace o tom, co a kam daní farmáři dodávají. Zájemci si mohou vyhledat farmy podle kraje i podle zadaného zboží.

„Nakupujeme-li přímo od farmářů, dopřejeme sobě a své rodině to, co se

právě urodilo. Máme jistotu, že jsou potraviny skutečně čerstvé, a poznáme i zemědělce, který je vypěstoval,“ vyjmenovává výhody Lenka Kaspříková z Hnutí DUHA.

Radka Spurná

## BIONOVINKY

## Bio jogurt selský a konopná semínka

## Bio jogurt selský

Na českém trhu se objevil nový selský jogurt v biokvalitě od společnosti Hollandia. Specifikem selského jogurtu je jeho zrní přímo v kelímku.



„Pokud je mi známo, jsme v ČR jediným výrobcem biojogurtu selského,“ uvedl vedoucí výroby společnosti Hollandia Milan Kottek. Biojogurt selský se prodává ve dvou gramážích – 180 a 400 g.

## Konopná semínka

Další bionovinkou jsou česká konopná semínka. Společnost Zelená Země je nabízí ve třech variantách

– bio konopná semínka neupravená, pražená konopná semínka s třtinovým cukrem a pražená konopná semínka s horskou solí. Všechny druhy se prodávají v baleních po 100 g a 300 g. Konopná semínka pocházejí od českého ekologického zemědělce. Pražení i balení výrobku probíhá také v ČR.

Radka Spurná

## SERIÁL

## Staré odrůdy ovocných stromů

**Když se člověk pokusí vybavit si odrůdy jablek, které zná, často si vzpomene pouze na Idared či Golden Delicious, tedy obvyklou nabídku českých supermarketů. Odrůdy jablek se přitom dají počítat na stovky. Nejde však jen o ně, u většiny ovocných stromů se dnes produkce omezila na úzkou skupinu odrůd, což může být hned z několika důvodů chyba. V novém seriálu, který po několik měsíců bude v Olomouckém biozpravodaji vycházet, se seznámíme alespoň s některými starými odrůdami.**

Nejprve si však pojdme osvětlit, co to staré odrůdy jsou a proč jsou důležitější. Vymezit, které ovocné odrůdy patří mezi staré, není zrovna snadné, jasná definice totiž neexistuje. Podle některých to mohou být odrůdy z 80. let 20. století, podle jiných zas ty z období před 2. světovou válkou, či dokonce z 19. století. Důležitý je totiž rok 1870, kdy začalo masové šíření odrůd vyšlechtěných belgickým lékařem a ovocnářem van Monsem.

Nám postačí označit jako staré odrůdy ty, které jsou pěstovány několika generacemi ovocnářů. Tím se dostáváme k hlavní přednosti těchto odrůd – jsou prověřené časem. To je dosti podstatné, víme tak, jak si stromy poradí se škůdci, patogeny či mrazem, a pěstitelsky tedy nejsou příliš náročné. Takovou bezproblémovost nám moderní odrůdy bez intenzivního použití agrotechniky jen těžko zaručí. Staré odrůdy je většinou možné pěstovat bez chemie. Pokud se na nich objeví nějaký škůdce, je ve většině případů možné je zvládnout pomocí přírodních preparátů, jsou proto vhodné pro ekologické ovocnářství. Jejich ovoce navíc vyniká širokým spektrem chutí, vlastností i využití.

Do starých odrůd neřadíme jen odrůdy krajové, tedy ty, které u nás v některé oblasti vznikly a postupně se rozšířily, staré odrůdy pěstované u nás pocházejí například i z Německa (např. Baumannova reneta), Anglie (např. Parména zlatá zimní) či Ameriky (např. Krasokvět žlutý). K nám se většinou dostaly díky lidem, kteří odcházeli za prací za hranice, přiváželi je legionáři, vyměněné za jiné druhy je

získali zahradníci, faráři či šlechtici na svá panství.

Ne vždy patří stará odrůda mezi odrůdy mizející, příkladem může být již zmíněná Golden Delicious, která je hojně rozšířená, a přesto bezesporu mezi staré odrůdy patří. Je však pravda, že mnoho starých odrůd už dnes v sadech či alejích nenajdeme. Především v posledních letech proto vznikají programy, které se je snaží navrátit do naší krajiny.

Olomouc má ke starým odrůdám blízko. Vloni na podzim tu v areálu přírodovědecké fakulty a vysokoškolských kolejí bylo vysázeno přibližně sto kusů krajových a starých odrůd ovocných dřevin v rámci studentského projektu UniversiTree. Ve městě je také jedna ze dvou českých poboček genové banky Výzkumného ústavu rostlinné výroby, kde jsou staré a krajové odrůdy udržovány. V příštím díle seriálu si některé staré odrůdy blíže představíme.

Ivo Pártl, Radka Spurná

Zdroje:

[stareodrudy.org](http://stareodrudy.org), [ekozahrady.com](http://ekozahrady.com),  
[nadacepartnerstvi.cz](http://nadacepartnerstvi.cz), [kvetenacr.cz](http://kvetenacr.cz)

**Jarní zelená omáčka**

*Suroviny: Půl kila předem uvařených bílých fazolí (lépe rozvařených nebo hodně na měkko), mouka, olej, cibule, sůl, sušené bylinky dle chuti (bylinný pepřík, tymián, oregano), čerstvé bylí – od každého malou hrstičku (mladé listy smetánky, řebříček, popenec, jitrocel, bršlice kozí noha)*

Postup: Uvažené a vychladlé fazole umeleme na mlýnku na maso nebo

přepasírujeme přes síto. Z mouky a tuku uděláme růžovou jíšku. Přidáme umleté fazole a dle potřeby zředíme vodou. Osolíme, okořeníme a přisypeme jemně nasekané čerstvé bylinky. Necháme chvíli probublávat (pozor na připálení). Podáváme horké s brambory nebo knedlíkem a sypané posekanou bršlicí a syrovou cibulí.

**Naložená poupata z pampelišek**

*Suroviny: Pevná, nerozvitá poupata pampelišek, sůl, ocet*

Postup: Poupata pampelišek zbavíme světle zelených lístků. Opereme ve vodě, smícháme se solí a vložíme do sklenice. Zalijeme octem a necháme odležet. Používá se jako náhrada kaparů.

Renata Placková

O tom, jak naše stravování, konkrétně konzumace masa, ovlivňuje naši ekologickou stopu a životní prostředí, dnes již ví většina z nás.

Nová kniha Jana Čejky nás jiným, nevšedním pohledem seznámí s realitou utrpení zvířat určených ke konzumaci.

Jan Čejka celá léta podporuje a spolupracuje s řadou organizací pro ochranu zvířat u nás i v zahraničí. Sám žije ve Spojených státech, kam po roce 1968 odešel a kde se věnoval výzkumu dětských nemocí.

Kapitoly knihy jsou pečlivě vybrány z nejzajímavějších děl významných humanistů, filozofů a křesťanských myslitelů, zabývajících se otázkou ochrany a postavení mimolidských tvorů ve

společnosti. Jmenovat můžeme pacifistu a teologa Přemysla Pittera nebo doktora Ctibora Bezděka, spisovatele Leva Nikolajeviče Tolstého, spisovatelku Luise Rinserovou, profesora etiky Petera Singera, reverenda Andrewa Linzeyho, genetika a teologa Charlese Birche a další.

Hlavní nitkou spojující všechny kapitoly knihy je vztah církve a náboženství ke zvířatům, což je ojedinělý pohled na tuto dnes velmi diskutovanou tematiku. O to zajímavější jsou vybrané texty, neboť jsou psány přímo teology či věřícími nebo také těmi, kteří mimo jiné prošli utrpením války. Jejich pohled na věc nám bude jistě velkou inspirací. Kniha je velkou výzvou pro každého čtenáře, který díky ni pocho-

pí, že mučení zvířat a ničení přírody nevede nikam jinam než k zániku nás všech. Že cesta soucitu a empatie se vším živým je ta pravá pro opravdového „humánního“ člověka současnosti.

*„Pro mne tím nejzákladnějším je otázka, zda jsem opravdu člověkem, nebo pouhým spotřebitelem. Zda naslouchám svému svědomí, nebo každé své žádosti. Zda stojím na straně mocných a zajištěných, nebo na straně slabých, postižených a zapomenutých. Zda jsem odpovědný bohu peněz, nebo Bohu milosrdenství.“* Tato slova Matthewa Scullyho vystihují ducha celé knihy.

Eva Linhartová

**HLEDÁME LEKTORY EKOLOGICKÝCH VÝUKOVÝCH PROGRAMŮ**

Zajímáš se o problematiku ochrany životního prostředí? Chceš sobě i ostatním rozšiřovat obzory v oblasti ŽP? Pracuješ rád s mládeží a jsi komunikativní? Máš čas alespoň 1x týdně? Chceš si přivydělat a získat nové zkušenosti? Je Ti blízké některé z následujících témat?

- Ekologické zemědělství
- Ekologické nakupování
- Domácí ekologie
- Obnovitelné zdroje energie
- Odpady
- Živý versus umělý les
- Přírodní zahrada
- Ochrana zvířat
- Alternativní medicína
- Strava

Pokud ano, ozvi se na e-mail: [ekovychova@hnutiduha.cz](mailto:ekovychova@hnutiduha.cz) nebo sms: 776 378 993. Spolupráce není nijak zavazující, vše záleží na Tvém čase a zájmu. Výuku programů je možno uznat jako pedagogickou praxi! Programy jsou realizovány na SŠ a 2. stupni ZŠ. Jeden program vždy lektoruje dvojice. Těšíme se na spolupráci! Bc. Josefa Volfová, Hnutí DUHA Olomouc

