Olomoucký bioZpravodaj

květen/červen 2012 5/6

Informátor pro zájemce o ekologické zemědělství a původ našich potravin

AKTUÁLNĚ Značku HANÁ získaly další výrobky

Značku „HANÁ regionální produkt" brzy nově najdeme na dalších jedenácti výrobcích, které pocházejí z Olomoucka, Prostějovska, Přerovska a Kroměřížska. Certifikační komise o tom rozhodla koncem dubna.

Mezi nově označenými výrobky je např. Medlovský koblih, Plumlovský chléb, mléko z hospodářství Ve dvoře, slámové brikety Josefa Duška z Dlouhé Loučky nebo ručně vyráběná přírodní mýdla Marty Vaníčkové z Olomouce.

„Velice nás těší zvyšující se počet zájemců o značku „HANÁ regionální produkt", protože jejich produkce pomáhá udržovat a rozvíjet neopakovatelný charakter Hané. Naplňuje se tak smysl certifikace regionálních výrobků, který je ve zviditelnění tradičního regionu a v podpoře místních výrobců a jejich spolupráce," řekla regionální koordinátorka značky Vendula Pírková.

Slavnostní předání certifikátů se uskuteční 19. května při příležitosti zahájení lázeňské sezony v lázních Skalka. Součástí programu bude také jarmark výrobků, které jsou certifikované značkou „HANÁ regionální produkt".

Radka Spurná

Nově certifikované výrobky:

- Ing. Dagmar Ševčíková, pekárna Medlov – Medlovský koblih
- Libor Frantík, Troubelice – ručně kované kovářské výrobky
- Josef Dušek, Dlouhá Loučka – briketa ze slámy – biopalivo
- Základní škola Šumvald – Šumvaldský koláček
- SANAL, s. r. o., Plumlov – Smažené bramborové lupínky SANAL
- SANAL, s. r. o., Plumlov – Plumlovský chléb
- Hospodářské družstvo Určice – jablka
- Lenka Voštová – hospodářství Ve dvoře, Olomouc – sýry ze Střemeníčka
- Marta Vaníčková, Olomouc – přírodní mýdla z Hané
- Agrodružstvo Roštění, družstvo – syrové čerstvé mléko
- Agrodružstvo Roštění, družstvo – pekařské a cukrářské výrobky
- Leoš Letocha, Bělkovice-Lašťany – med z rodinné farmy Lechota
- Ing. Ludvík Zapletal, Osek nad Bečvou – med

ROZHOVOR Jak vznikají přírodní mýdla?

Přírodní mýdla Marty Vaníčkové jsou v seznamu výrobků, které nově získaly značku „HANÁ regionální produkt". Zajímalo mě, jak přírodní mýdla vznikají a jak se liší od těch průmyslových. Pro odpovědi na své otázky jsem se vypravila přímo za majitelkou ruční mýdlárny.

Můžete stručně v několika větách představit svoji firmu?

Ruční mýdlárna je mladou firmou, která vznikla oficiálně teprve v roce 2011. Navazuje však na moji výrobu mýdel, která byla určena pouze pro potěšení mé a mých blízkých. Ti byli mými výrobky tak nadšeni, že mě víceméně donutili vyrábět jich více a nabízet je i širší veřejnosti.

Hlavní složkou přírodních mýdel je olivový olej, použity jsou i bylinky, například heřmánek lékařský.

Foto: www.rucnimydlarna.cz

Co všechno vyrábíte?

Nejdříve jsem vyráběla přírodní olivová mýdla s různými bylinkami. Poptávka ale byla i po dekorativních mýdlech, která jsou nejen designově líbivá, ale i plně funkční, a tak jsem sortiment rozšířila o odlévaná mýdla s glycerinem a kozím mlékem. Sortiment zvětšuji i nadále. Novinkou jsou šumivé bomby do koupele s bylinkami a výživnými oleji, které se rychle staly velice oblíbenými. Dále svým zákazníkům mohu nabídnout solné a mýdlové bylinné koupele.

V čem spočívá výroba kvalitního mýdla?

Především v kvalitních surovinách. Mýdla se vyrábějí z olejů. Já používám

pouze rostlinné oleje, nikoliv živočišné. Mýdlo vznikne v podstatě z jakéhokoliv tuku, pro mne je důležité použít takový, který má blahodárný a léčivý vliv na pokožku. Spolu s dobře zvolenými, kvalitními bylinkami se tak navzájem harmonicky doplňují a vytvářejí různé kompozice pro určité kožní problémy.

Jak dlouho trvá, než mýdlo vznikne?

Přírodní olivová mýdla vyrábím tzv. „metodou za studena". Podle druhu mýdla se oleje smíchají, zahřejí a následně zchladí. Poté se nechají zmýdelnatit, přidají se bylinky a rozlévají se do dřevěných bedýnek. V nich potom mýdlo odpočívá asi týden. Po této době se krájí na jednotlivé kostky a znovu se nechává zrát asi 3 týdny. Když je každý kousek pěkně vyzrálý, otestuje se pH a následuje balení. Každá kostka mýdla, než dorazí ke spokojenému zákazníkovi, projde mýma rukama několikrát.

Jaký je rozdíl mezi ručně dělaným mýdlem a tím průmyslovým?

Ručně vyráběná mýdla jsou dělaná s láskou a pečlivostí. Každý kousek je originální. Jsou vyráběna pouze z přírodních surovin, a protože obsahují bylinky, mají navíc i léčebné a hojivé účinky. Průmyslově vyráběná mýdla obsahují chemikálie, konzervanty, syntetické vůně či umělá barviva, takže vysušují pokožku a u citlivějších osob mohou způsobit alergickou reakci.

Mají lidé zájem o ručně vyráběná mýdla?

V povědomí lidí jsou především průmyslová mýdla, která se dají koupit v jakémkoliv supermarketu. Jen málokdo ví, že existují také přírodní mýdla. O to větší mám radost, když si lidé moje výrobky vyzkouší a nadšeně se ke mně vracejí zpět. Dříve si každá hospodyňka doma vyráběla svoje mýdlo. Je to tak obyčejná věc, že nikomu nestálo za to sepsat nějaké recepty a uchovat pro další generace. Prudký vzestup prodeje průmyslových mýdel však takřka úplně vytlačil ruční výrobu mýdel z domácností. V poslední době se ale lidé stále více zajímají o tradiční řemesla a původní recepty našich babiček, mezi něž patří i výroba mýdel.

Jaké mýdlo máte vy osobně nejraději?

Mám ráda všechna svá mýdla, jsou velice příjemná na pokožku a zanechávají ji jemnou a vláčnou. V zimě používám raději skořicové mýdlo, které pokožku krásně prohřeje, v létě zase mátové pro osvěžení. Pokud mám suché a popraskané ruce, dám přednost mýdlu s aloe vera s hojivými účinky nebo s měsíčkem lékařským. Pro klidný spánek doporučuji levandulové mýdlo a pro lidi s hodně citlivou pokožkou jemné olivové mýdlo bez přísad, které mohou používat i nejmenší děti.

Jak jste se k výrobě mýdel vlastně dostala?

Moje dcera i manžel trpí atopickým ekzémem. Když nám lékař sdělil, že nesmíme používat mýdlo, pátrala jsem, čím by se dalo nahradit. Nakonec jsem zjistila, že se dá mýdlo vyrobit i doma. Je daleko kvalitnější než kupované, a když se navíc ještě spojí s léčivými esenciálními oleji, může být samo lékem.

Vaše výrobky jsou nově označeny logem „HANÁ regionální produkt", v čem spočívá získání tohoto certifikátu?

Pro získání tohoto certifikátu musí výrobce splnit určité podmínky. Pokud tuto ochrannou známku získá, je to pro zákazníka záruka toho, že dostává výrobek kvalitní, přírodního původu, ekologické nezávadnosti a funkční. Mám velkou radost, že jsem tento certifikát získala a rozšířila tak řadu místních řemeslníků.

Radka Spurná

SERIÁL Staré odrůdy: Zimolez kamčatský

Že je možné pěstovat na zahradě borůvky, asi není žádné překvapení. Je však potřeba myslet na to, že jsou poměrně náročné na půdu. Hlídat si musíme především její pH. Nezkušení zahradníci tak mohou být zklamaní, když se tolik očekávaných plodů nedočkají. Věděli jste však, že existuje alternativa, která je na pěstování zcela nenáročná a přitom nabízí stejně chutnou sklizeň?

Zimolez kamčatský (Lonicera kamtschatica), někdy také nazývaný kamčatská borůvka, je nízký opadavý keř, který dorůstá do výšky asi jeden a půl metru (v dobrých podmínkách i dva metry). Okrasou zahrad se stává ještě před příchodem jara. Už během února se na něm totiž začínají objevovat žluté květy. Na plody se můžeme těšit už v polovině května. Dva až tři centimetry velké, tmavě fialové bobule soudkovitého až válcovitého tvaru připomínají borůvky nejen svým vzhledem, ale také chutí.

Plody zimolezu se podobají borůvkám

Foto: skolka-stastny.cz

Plněné knedlíky, bublanina, sirup, ovocné víno, kompot nebo ovocná dřeň, to vše se dá z plodů zimolezu připravit. Můžete je zamrazit nebo usušit, konzumovat se však dají také syrové. Nejen že si na nich pochutnáte, ale prospějete také svému zdraví a vyzrajete na jarní únavu. Bobule obsahují velké množství vitaminu C, A, P, B1 a B2, cenné minerály (hořčík, draslík, fosfor, vápník) i další biologicky aktivní látky. Působí močopudně, antibakteriálně, staví krvácení, slouží jako podpůrný prostředek při léčbě arterioskleróz. Užíváním šťávy ze zimolezu lze zmírnit angínu a uklidnit podrážděný žaludek. Odvar z listů pomáhá při zánětech horních cest dýchacích.

Pěstování zimolezu je snadné. Jak již z názvu vyplývá, pochází z chladných oblastí východní Sibiře a z polo-

ostrova Kamčatka, kde tvoří rozsáhlé porosty. Díky svému původu je mrazuvzdorný. Nevymrzne ani při teplotách kolem -40 °C. Kvést začíná velice brzy, květy jsou však proti mrazu také odolné.

Zimolez je navíc velice přizpůsobivý, netrpí na choroby ani škůdce. Je tedy ideální rostlinou pro ekologický způsob pěstování. Mohutný kořenový systém a tvrdé dřevo jsou zárukou dlouhověkosti.

Na rozdíl od borůvek nemá zimolez speciální požadavky na pH půdy. Nevadí mu ani méně živin, háklivý však je na sucho. Potřebuje dostatek světla, v zastíněných polohách bude méně plodit. Jako cizosprašná rostlina k sobě potřebuje vhodného opylovače, doporučuje se proto sázet současně alespoň dva keře různé odrůdy. Nejoblíbenějšími jsou odrůdy Amur a Altaj.

Zdroje: ireceptar.cz, ekozahrady.com, abecedazahrady.dama.cz

Radka Spurná

RECEPTY Tvarohový koláč a bobule v cukru

Tvarohový koláč

Těsto: 10 lžic oleje, 1 lžička prášku do pečiva, 1 vejce, 150 g celozrnné mouky, špetka soli, 150 g hrubé mouky, 150 g hnědého cukru, 150 g bílého jogurtu

Drobenka: 3 lžíce celozrnné mouky, 6 lžic hrubé mouky, 6 lžic hnědého cukru, 3 lžíce másla, špetka mleté skořice

Náplň: 1 balíček vanilkového cukru, 3-5 lžic hnědého cukru, 350 g měkkého tvarohu, 1 lžička čerstvě strouhané citronové kůry, 2 vejce

Postup: Mouku smícháme se všemi sypkými přísadami, přidáme tuk a vejce rozšlehané v jogurtu. Vypracujeme hladké těsto, které rozválíme a položíme na plech. Z tvarohu, vajec, cukru a citronové kůry, vytvoříme náplň, kterou na těsto rozetřeme. Nakonec koláč posypeme bobulemi zimolezu a drobenkou. Pečeme v troubě předehřáté na 180 stupňů asi půl hodiny.

Bobule v cukru

Suroviny: 1 kg plodů zimolezu, 2 kg cukru

Postup: Vše jemně promícháme, plníme do sklenic a zavíčkujeme. Bez vaření vydrží až do jara.

Zdroje: recepty.vareni.cz, abecedazahrady.dama.cz

NOVINKY DO KNIHOVNY Ptáci na zahradě

Novou knihu pro všechny ty, kterým je libý ptačí zpěv a rádi by jej pravidelně slýchávali na své zahradě, vydalo na začátku května nakladatelství Grada.

Schmid Ulrich na téměř sto stranách nejen že podává přehled nejběžnějších ptáků našich zahrad a popisuje jejich typické znaky a chování, ale také radí, co jednotlivé druhy potřebují k životu a co můžeme udělat pro to, aby se na naší zahradě cítily „jako doma". Čtenáři se tak dozvědí, jaké stromy a keře jsou pro zahradní ptáky nejvhodnější, jak jim pomoci při stavbě hnízd, co jim dávat do krmítka nebo jak omezit možná nebezpečí. Texty jsou přitom doplněny řadou barevných fotografií.

Martin Višňa

AKCE Farmářské trhy

Lidé se dnes stále častěji snaží vracet k tradicím, jednou z nich jsou farmářské trhy, na kterých své produkty nabízejí zemědělci z daného regionu, případně jeho blízkého okolí. Stánky s místní zeleninou, čerstvými sýry či domácím pečivem se dnes už objevují v několika městech Olomouckého kraje. Někde se konají pravidelně, jinde jednou za čas. Kdy a kam se tedy pro čerstvé, místní produkty vydat?

Hanácký farmářský trh Olomouc

Místo: Horní náměstí
Doba: Vždy první a poslední sobotu v měsíci, jinak pátky

Farmářské trhy Šumperk

Místo: Hlavní třída
Doba: Vždy první pátek v měsíci, navíc sobota 2. června

Farmářské trhy Zábřeh

Místo: Masarykovo náměstí
Doba: vždy první středu v měsíci na Masarykově náměstí

Hanácké trhy Litovel

Místo: park před muzeem
Doba: 9. června v rámci programu Hanáckých Benátek

Venkovské trhy Šternberk

Místo: Hlavní náměstí
Doba: 16. června a 14. července

Martin Višňa

AKTUÁLNĚ Unikátní biouherák je v ohrožení

Z produkce biofarmy Sasov Josefa Sklenáře možná zmizí jedinečný biouherák, který před osmi lety získal ocenění Česká biopotravina roku 2004. V ohrožení je také kančí biolovečák, biopotravina roku 2010, u něj jsou však vyhlídky na pokračování výroby nadějné. S uherákem je situace složitější.

Smluvní zpracovatel, firma Kostelecké uzeniny, ukončil kompletně biovýrobu, a farma se tak musí poohlížet po jiném zpracovateli. Kámen úrazu ovšem vězí právě v jedinečnosti biouheráku. Kvůli typickému živému plísňovému pokryvu, který dává salámu originální vůni a chuť a který je náročné „vypěstovat", si na výrobu nejen uheráku, ale i dalších plísňových výrobků troufne jen velmi málo zpracovatelů, nejen u nás, ale i v Evropě.

Sasovští nyní uvažují nad několika variantami. „Vozit neekologicky biomaso k zahraničnímu výrobci a smířit se navíc s tím, že Česká republika bude jen výrobnou polotovarů a skutečné řemeslo se bude dělat jinde? Nebo rozšířit faremní biojatka o speciální zrací komory na výrobu plísňových fermentovaných salámů? To je snad ještě horší varianta, neboť potřebná technologie je velmi finančně i provozně náročná," přemítá nad možnostmi Josef Sklenář.

Biouheráku se vyrobilo 100 tisíc štanglí

Foto: biofarma.cz

Další variantou je pořízení potřebné technologie ze sbírky uskutečněné pod hlavičkou společného projektu farmy a spotřebitelů, přičemž splátky by pak probíhaly v naturáliích – dodávkou salámů.

Farma se s těmito možnostmi obrací na své příznivce prostřednictvím ankety na svých internetových stránkách (http://biofarma.cz/cz/novinky/jak-dal-s-biouherakem) s tím, že účastníci ankety mohou přijít i se svým vlastním návrhem řešení zapeklité situace. A ten, kdo se zapojí, může také „vyhrát" jednu z posledních štangliček biouheráku.

Na farmě nyní mají malou zásobu z poslední „kostelecké" várky. Původně chtěli salámy dražit, ale nakonec je nabízejí v sadě Bratři v triku, štangli biouheráku spolu s kančím biolovečákem.

Martin Višňa

STALO SE Olomoučané snídali férově

Více než dvě desítky lidí se v sobotu 12. května sešly ve Smetanových sadech, aby společně posnídaly, oslavily Světový den pro fair trade a daly tak jasný signál, že podporují odpovědnou a obecně udržitelnou spotřebu, že chtějí zboží vyrobené v důstojných podmínkách.

Účastníci happeningu s sebou donesli kupované či doma dělané pochutiny z fairtradových nebo místních surovin – většinou buchty, bábovky či pomazánky a pro zahřátí čaje. Na dekách pak dobroty společně posnídali a pro pobavení si zahráli deskové hry. Příjemnou atmosféru dokreslil hudební doprovod.

Světový den pro fair trade se letos slavil již desátým rokem. Kromě tisíců jednotlivců se do slavnosti zapojují organizace z přibližně 70 zemí světa. V České republice se férové snídaně poprvé uskutečnily loni, lidé tehdy přišli pod širé nebe společně posnídat ve 41 městech, včetně Olomouce. Letos bylo na seznamu již 57 měst.

Více fotografií najdete na www.ekologickelisty.cz.

Radka Spurná

Foto: archiv NaZemi

Hnutí DUHA
místní skupina Olomouc

Olomoucký Biozpravodaj 5-6/2012 • vychází: 18. 5. 2012 • vydává: Hnutí DUHA Olomouc • Redakce: **Radka Spurná, Renata Placková, Jitka Komendová** • Grafická úprava: Radim Šašinka, larva_grafik@volny.cz • Tisk: Petr Skyva, Pod Kosířem 838, Kostelec na Hané • Náklad:1800 výtisků • Adresa redakce: Hnutí DUHA Olomouc, Dolní náměstí 38, 772 00 Olomouc • Tel.: 585 228 584 • Zasílání Biozpravodaje lze objednat e-mailem: ekologicke.listy@hnutiduha.cz • www.ekologickelisty.cz • Uzávěrka příštího čísla: 23.6.2012 • Navštivte Ekoporadnu Hnutí DUHA Olomouc – pondělí: 13–17, úterý: 13–17, středa: 10–13, čtvrtek: 13–17, pátek: 10–13.