

Rozhovor:

Michal Holík,

Pivovar Zbraslavice s.r.o.

str. 3

Mléko do škol

str. 6

**TECHAGRO 2018,
SMART&EASY**

str. 7

**Podporujeme
agroturistiku**

str. 8

Kvalitní potraviny

str. 9



Vážení čtenáři,

při tvorbě Newsletteru SZIF se snažíme být vždy aktuální. Zároveň pochopitelně přidáváme i témata, která s naší činností souvisejí, nejsou však nijak vázána na konkrétní období.

K plánovanému, s létem spjatému námětu patří určitě rozhovor v malém pivovaru, protože, i když je žízeň věčná, v létě ji máme přece jen větší. Agroturistika v dalším z článků či zmrzlina, která vás osvěží, v rubrice Kvalitní potraviny, jsou typicky letní příspěvky. Do uzávěrky vydání se již nevešlo oficiální vyhodnocení Jednotné žádosti, zatím proto nabízíme alespoň základní údaje v jednom z příspěvků zpráv Ve stručnosti.

Vše se vyvíjí a zemědělství nemůže zůstat stranou. Přinášíme proto i přehled „přesného zemědělství“ z letošního Techagra. Když jsem nedávno slyšel informaci ze Silicon Valley, došlo mi, že jsme se v agrofóru, tentokrát neplánovaně, trefili do blízké budoucnosti: Po roce 2030 má už být naprosto běžná výroba „umělého“ hovězího a krávy najdeme jenom v ZOO!

Pavel Klempera
šéfredaktor

Pavel Klempera

Rozhovor: M. Holík, pivovar Zbraslavice

03



Mléko do škol, co se chystá

06



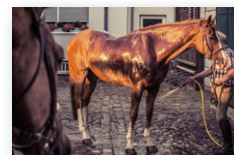
TECHAGRO 2018 – SMART&EASY

07



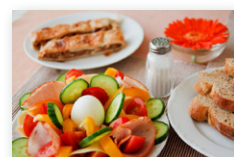
Podporujeme agroturistiku

08



Kvalitní potraviny

09



Ve stručnosti

09, 10, 11



P o m á h á m e č e s k é m u z e m ě d ě l s t v í

VYDÁVÁ JAKO DVOUMĚSÍČNÍK

Státní zemědělský intervenční fond, Ve Smečkách 33, Praha 1

ŠÉFREDAKTOR

Pavel Klempera

REDAKČNÍ RADA

Pavel Klempera, Vladimíra Nováková, Lucie Kaletová, Petr Cenker

GRAFIKA/SAZBA

Petr Cenker

infolinka

222 871 871

info@szif.cz





MOK S PŘÍCHUTÍ TRADICE

Při hledání námětu na rozhovor s příjemcem zemědělské dotace sehrálo nastávající letní období svoji výraznou úlohu. S létem je spojena žízeň, a tu, jak mnoho zasvěcených znalců ví, nejlépe ze všeho zažene dobré pivo.

Webové stránky Zámeckého pivovaru Zbraslavice oceňují, jakým způsobem SZIF přispěl k obnovení výroby piva v historické budově zámku. S majiteli pivovaru jsme se na schůzce domluvili vcelku hladce. Sedíme v citlivě zrekonstruované provozní kanceláři Pivovaru Zbraslavice s.r.o. Slova se ujal majitel firmy provozující pivovar Michal Holík. Kateřina Holíková, jednatelka firmy, ušetřený čas věnuje vyřizování nezbytné agendy. Doba se výrazně změnila, a třebaže k tomu historické prostředí pivovaru možná svádí, na vylomeniny, které páchala žena správce pivovaru ve známém filmu Postřižiny, není čas.

Jak vznikl nápad obnovit výrobu piva ve Zbraslavicích?

Ten nápad se vlastně zrodil v hlavě mého otce. V roce 1998 koupil areál zámku od restituentů – ve velice zbídačeném stavu, ale zase za „rozumnou cenu“. Když jsme později pátrali v historických dokumentech, zjistilo



se, že v budově zámku býval pivovar, a to již od 16. století. Jevilo se nám to jako to nejlepší možné využití prostor. Je pravda, že od nápadu do realizace uplynulo poměrně hodně času. Nejprve bylo samozřejmě potřeba vše zrekonstruovat.

Co všechno jste pro obnovení výroby piva museli udělat?

Především jsme si udělali průzkum trhu. Při zahájení našeho projektu se nám zdály podmínky mimořádně vhodné – v bezprostředním okolí se nenacházela žádná podobná konkurence. Hlavně jsem ale obešel potenciální odběratele z okolí a ti se stavěli k našemu ná-

padu dodávat jim místní pivo velmi vstřícně.

Asi je potřeba mít i hodně povolení?

Ano – je nutné splňovat řadu administrativních podmínek. Je potřeba mít povolení od Celní správy. Z jejich strany jde o dost důkladné „proklepnutí“. Musíme platit státu spotřební daň. Legislativa je velmi přísná, zejména

i kvůli nedávným lihovým podvodům. Pak je samozřejmě potřeba vyřídit nutná stavební povolení a pochopitelně také vyhovět přísným hygienickým podmínkám.

A co vybavení?

Pustili jsme se do podnikání, o kterém jsem toho moc nevěděl, a musel jsem si projít řadou konzultací o nejvhodnější technologii. Ukázalo se, že pro minipivovar je hodně důležité správně odhadnout velikost výrobní kapacity. Především jak má být veliká varna. Pokud zjistíte, že kapacita varny nestačí, je třeba koupit novou, větší – a to už je znatelný finanční zásah. Byl to pro nás dost velký

oříšek k rozlousknutí. Abychom dostali úvěr od banky, museli jsme provést průzkum a doložit, jaký bude náš možný reálný obrát. Pokud je varna malá, musí slá-

Nedá se říct, že jsme narazili na komplikace. Důležitá byla přípravná fáze. Soustředili jsme se zejména na to, abychom neudělali chybu u podmínek, za které byly

ci, proto je třeba tomu věnovat dost práce. Ti, kdo tohle podcení, potom možná svalují vinu na někoho jiného, nebo třeba říkají, že podmínky jsou komplikované.



dek strávit na vaření piva spoustu času. Pokud je ale varna dostatečně velká, s rezervou, má to zase tu výhodu, že sládkovi zbývá víc času na související činnosti. U nás sládkovi necháváme volné ruce ve výběru vhodných surovin.

Když už jsme u toho piva, není na venkově tak trochu problém s tím, že jsou zde lidé dosti konzervativní a upřednostňují raději pivo, které znají z reklamy?

O části zdejších obyvatel to platí, ale máme věrné zákazníky ze Zbraslavic a okolí, kterých si velmi vážíme. Kdo umí ocenit kvalitní pivo, ten si k nám cestu našel.

Jakou úlohu ve vašem podnikatelském plánu sehrál projekt Programu rozvoje venkova?

No, hodně významnou. Dá se říct, že částka, kterou jsme od Státního zemědělského intervenčního fondu na projekt dostali, znamenala velkou finanční injekci. Musím při této příležitosti říct, že pomoc EU pro zemědělce je na vesnicích znatelná. Vidím to na zemědělské technice, lesních strojích, vůbec na celkovém vybavení...

Pokud jde o samotný proces poskytnutí dotace, narazili jste na nějaké komplikace?

body. Ti, kdo s projekty nemají žádné zkušenosti, se možná dostatečně nezaměří na tuto fázi, a pak jsou překvapeni, že dotaci nedostanou. Žádost jsme podávali přes Regionální odbor Praha a hodně jsme využívali pomoc z OPŽL v Kutné Hoře. Když jsem si několikrát nevěděl rady, jejich

Jakým způsobem získáváte zákazníky?

V principu se soustředíme především na kvalitu, díky které se snažíme získat zákazníky. Pro nás je zásadní, aby pivo vařil opravdu dobrý sládek, to se pak promítne do chuti piva a odběratelé si k nám už cestu najdou.

Jaká piva upřednostňujete?

Hned od začátku jsme měli záměr držet se tradice. Tady v Čechách budou lidi vždy chtít především něco, co je opravdu dobré, kvalitní a osvědčené. Svrchně kvašená piva jsou sice dost oblíbená, ale osobně je považuji za trochu módní vlnu. Za pár let může zájem o ně opadnout. Držíme se tedy výroby kvalitních spodně kvašených ležáků.

Do novinek se tedy moc nehrnete?

To se nedá takhle říct – chystáme se svrchně kvašená piva také zkusit, už jenom proto, že



pracovnice mi velice ochotně pomohla. Díky tomu jsme si žádost dokázali vyřídit sami, bez pomoci poradce. Dotace jsou peníze navíc, které nenajdu někde na uli-

řada zákazníků se na ně vyptává. Dodáváme pivo do řady pivnic v Praze, v minipivovarech je velká konkurence a zákazníci se často ptají, jakou máme novinku. Takže

nás svým způsobem tlačí, abychom se tomu trendu přizpůsobili. V současnosti speciály děláme, ale vždy to jsou spodně kvašená piva. Určitá obměna je nevyhnutelná.

Snažíte se ve výrobě navázat na druhy piva, které se zde vařily?

Bohužel, v devatenáctém století celý areál vyhořel a potřebné dokumenty se nedochovaly. Nalezli jsme jenom původní pivovarské láhve. Víme, že dříve zde pro pivovar využívali skoro celý sklep, byla zde i sladovna. Pro nás je dnes mnohem rentabilnější slad kupovat – využíváme pouze část původních prostor. Že vyrábíme v zámecké budově, i když je to opravdu pěkná stavba, je z praktického hlediska i trochu na obtíž - je zde například moc schodů na manipulaci se sudy.

V roce 2016 jste obdrželi ocenění v soutěži Zlatá pivní pečeť. Co pro vás toto ocenění znamená?

Byla to pro nás velká pocta a důkaz, že jsme do byznysu vstoupili správným způsobem. Potvrdila

ky znatelně změnila – objevil se další minipivovar v nedalekém Malešově a v Kutné Hoře obnovili výrobu v pivovaře. Jako konkurenci je ale nevnímáme.

Mohou si u vás zájemci prohlédnout výrobu?

Ano, to se nám hodně osvědčilo. Pořádáme prohlídky pivovaru s komentářem.

Dovedete si vybavit váš zážitek z prvního piva?

Jsem z vesnice, pořádaly se zde zabíjačky, hony a tak, k tomu se vždy zapíjelo. Poprvé jsem pivo zkusil jako velmi mladý a nerozuměl jsem tomu, proč dospělým tak chutná – bylo strašně hořké. Dnes právě tohle naopak oceňuji. Na to, aby pivo bylo výrazně hořké, se vyloženě zaměřujeme a tuto chuť upřednostňujeme.

Jaký význam v naší společnosti zaujímá konzumace piva?

U nás má pití piva tradici, a to nejenom na vesnici, kde je spousta spolků, myslivců, rybářů. Jde o prostředek, který slouží k tomu, aby se lidé mezi sebou pobavi-

tinských, kteří nedokážou pivo dostatečně ošetřit a třeba ani neproplachují trubky, se soustředujeme především na něco jiného. Aby se naše pivo dostalo k lidem v co nejlepší kvalitě. Hlídáme si rentabilitu výroby, to je samozřejmé, ale nehoníme se za zvyšováním výroby za každou



cenu. Chceme rozšířit sortiment o svrchně kvašená piva, ale vše musí zůstat v deklarované kvalitě.

Jsou okamžiky, kdy si dokážete dokonale vychutnat to, čeho jste dosáhli?

Je opravdu těžké takovou chvíli najít – mám více aktivit než pouze pivovar. Nicméně, když vám někdo opravdu upřímně vaše pivo pochválí, člověk je tak nějak uspokojen. Vidíme potom, že přes všechnu námahu, čas a investice s tím spojené bylo naše rozhodnutí založit pivovar správné.

Při tom vychutnávání si dáte něco svého?

Ano, nejraději mám naši dvacítku nebo i občas pro chuť naše tmavé pivo. Při tom vymyslím, co dál, dokonce mě napadají i další projekty, u kterých lze zažádat o dotaci v Programu rozvoje venkova. Napadají mě ale i různé neziskové a společenské akce pro obec.

Při kterých se dá také konzumovat pivo?

(S úsměvem) Kdekoli se to hodí, stánek s pivem na akci dodáme.

**Připravil Pavel Klempera
Foto Petr Cenker SZIF
Pivovar Zbraslavice s.r.o.**



se správnost našeho rozhodnutí vsadit na kvalitu, což je především schopný sládek a kvalitní technologie. S naším pivem Hubert jsme získali třetí místo v kategorii světlý ležák premium z minipivovaru.

Vaše pozice je na zdejším trhu stabilizovaná?

I za tu krátkou dobu se podmín-

li. Je to náš tradiční alkoholický nápoj, který si lidé dají v restauraci, v hospodě nebo doma.

Jaké máte plány a přání do budoucna?

Ze začátku jsme přemýšleli o tom, že budeme chtít prodávat co nejvíce piva. Dnes, i po zkušenostech s různými druhy hos-



CO SE CHYSTÁ V PROJEKTU MLÉKO DO ŠKOL

Cílem školního projektu je zatočit s nadbytečnými kilogramy u dětí, snížit deficit vápníku, vštípit školákům zdravé stravovací návyky a zvýšit odbyt mléka pro tuzemské zemědělce.

SZIF projekt administruje, tedy stará se o to, aby vše fungovalo, jak má. Schvaluje dodavatele, od kterých školy mléčné produkty odebírají, stanovuje roční limity na žáka, provádí kontroly na školách, zveřejňuje zpravodajství o dodávkách produktů, počtu zapojených škol i žáků, o výši podpory z českého rozpočtu a EU a mnohé další.

MLÉKO DO ŠKOL

V ČR má dlouholetou tradici, běží od roku 1999. Enormní zájem o mléčné produkty přinesl především letošní školní rok. Ještě předloni mléčné výrobky v ČR odebíralo přibližně 300 tisíc žáků, v letošním školním roce už to bylo přes 900 tisíc školáků z téměř 4 tisíc škol. Co způsobilo takový boom?

MLÉČNÉ VÝROBKÝ ZDARMA

Školní rok 2017/2018 odstartoval velké změny. Tou nejpodstatnější je zřejmě fakt, že konzumní mléko a neochucené mléčné výrobky začaly děti dostávat zdarma. Do té doby si totiž musely na mléčné svačiny připlácet. V rámci zachování pestrosti nabídky



zůstaly i výrobky ochucené, na ty si ale žáci už musí přispívat.

Mléčné produkty zdarma spolu s navýšeným rozpočtem na celý projekt ovlivnily Mléko do škol natolik, že se počet zájemců ztrojnásobil. Zdarma mají školáci v rámci Mléka do škol nově také doprovodná vzdělávací opatření, což jsou například ochutnávky výrobků, exkurze na farmy, školní soutěže propagující mléko nebo třeba vzdělávací akce a materiály o produktech, zdravých stravovacích návycích a ochraně životního prostředí. Nabízený sortiment se rozrostl také o bio produkty.

CO SE CHYSTÁ?

Od příštího školního roku čekají Mléko do škol další změny. Vláda novelizovala nařízení, kterým se

školní projekt řídí. Do projektu už nebudou zařazeny střední školy jako doposud, aby se z ušetřených peněz, což je zhruba 48 milionů korun, mohl posílit finanční limit na žáky základních škol. Jako smyslupnější se ukazuje začít budování zdravých návyků především na školáky základních škol. V současné době je roční limit na žáka 307,50 Kč.

Možná jste o něm už slyšeli – je dobrý, zdravý a v současné době absolutně módní. Od září 2018 rozšířil nabídku mléčných produktů. Řeč je o skyru, což je tradiční islandský mléčný výrobek plný bílkovin podobný hustému jogurtu. Další novinkou bude členění konzumního mléka podle jeho tučnosti na polotučné a plnotučné. Letos bylo v rámci projektu schváleno 105 mléčných výrobků, v příštím školním roce se mohou školáci těšit na dalších 31 „novinek“.

O projekt je zájem, což nás těší. A to nejenom mezi školáky a školami, ale i mezi dodavateli. Jejich řady se totiž v příštím školním roce rozrostou, a tím projekt přijde s ještě pestřejší nabídkou.



TECHAGRO 2018 – SMART&EASY

Společnost AGROTEC na letošním Techagru uvedla expozici New Holland Agriculture pod sloganem Smart&Easy. Ve smyslu tohoto sloganu, tedy – snadná práce s chytrými technologiemi, se ovšem neslo zaměření i řady dalších stánků a expozic. Techagro 2018 zřetelně odráželo nástup epochy chytrých technologií a přesného zemědělství.

Názory na přesné zemědělství se mohou různit, dnes je to ale skutečnost, která nabývá na významu. Techagro nabídlo řadu možností seznámit se s touto oblastí, některé stručně uvádíme.

AGRO-METEO STANICE

MeteoHelix je optimalizovaná pro komfort uživatele, např. farmáře či vinaře. Speciální spirálovitý kryt senzorů eliminuje chyby měření, způsobené nečistotou nebo falešnými zdroji záření (vyhřátá půda, sníh), chrání před deštěm i sněhem, údržba je minimální. Zařízení je poháněno sluneční energií a může být v chodu několik let. Kromě běžných veličin (teplota, tlak, apod.) může monitorovat i řadu dalších – CO₂, sluneční záření, srážky, teplotu a vlhkost půdy v různé hloubce atd. I ve vztahu ke konkrétní plo-



dině na poli. Vše je 5x za hodinu bezdrátově odesíláno do datového úložiště a zpracováno analytickým softwarem. Uživatel má informace a jejich vyhodnocení online, přehledně a v reálném čase.

MY DATA PLANT

Produkt společnosti Kleffmann Group využívá satelitních dat Sentinel. Jde o webový portál, na který zemědělec nahraje své pozemky a po analýze satelitních snímků dostane prakticky obrátem aktuální mapy stavu porostu plodin, aplikační mapu hnojení či mapu pro variabilní setí. Mapy pomocí USB přenesou do terminálu traktoru a ihned zahájí aplikaci. Jestliže nemá k dispozici GPS, lze použít i tablet nebo smartphone. Je tak možné využít i stávající zemědělskou techniku, kterou uživatel už vlastní.

NAVIGACE A TELEMATIKA

Jde o hlavní obory činnosti společnosti Fons. Monitorování a vyhodnocování pohybu vozidel jsou nezbytné předpoklady efektivity precizního zemědělství. S rozvojem využití autopilotů vzrůstá poptávka po přehledném zpracování

dat, která jsou z provozu vozidel zaznamenávána. Jde např. o hranice pozemků, navigační linie, reporty o úkolech. Na Techagru byla prezentována nová datová platforma Topcon – cloudové řešení usnadňující práci s daty. Prostřednictvím navigací Topcon a vlastních modemů je nabízen i spolehlivý přenos dat mezi jednotlivými stroji na poli. V minulosti představil Fons na Techagru autopilota, který na venkovní ploše vedl traktor s přesností ± 2 cm a také letos se mohli zájemci svézt v traktoru vybaveném navigací Topcon.

PLNĚ AUTONOMNÍ

V expozici New Holland AGROTEC si návštěvníci mohli prohlédnout polopásový traktor T8 Smart Trax, deklarovaný jako první plně autonomní traktor na světě, schopný pracovat na poli zcela bez obsluhy. V současné době je testován i autonomní vinařský speciál T.4. Vinařský sklízeč BRAUD má být zase schopen pomocí mapování pozemků a GPS navigace sklízet révu pro vína „výběr z hroznů“, scanner dokáže přímo na vinici rozoznat i plody vhodné pro „výběr z bobulí“.

Petr Cenker



PODPORUJEME AGROTURISTIKU

Díky fenoménu agroturistiky můžeme nejen zažít dovolenou snů, ale náš venkov má šanci ještě více rozkvést. Farmy nabízející výletníkům zážitky přivádějí peníze a poskytují pracovní místa. A to nehovoříme o osvětovém efektu, který posiluje v lidech vztah k přírodě, k hospodaření a k ekologii, bez ohledu na generační rozdíly.

DOTACE

Podpory na rozvoj agroturistiky poskytuje Program rozvoje venkova (PRV), konkrétně v rámci opatření M06 – Rozvoj zemědělských podniků a podnikatelské činnosti, podopatření Podpora agroturistiky. Bonusem těchto podpor je skutečnost, že lze provozovat zemědělské podnikání v rostlinné či živočišné výrobě včetně všech příslušných podpor a zároveň je využít pro volnočasovou nabídku rekreantům.

SVĚT A MY

U nás se agroturistikou zabývá jen asi 2,5% zemědělců. První místa v EU tradičně obsazují Rakousko a Švédsko, velké agroturistické vzory. A co nám chybí? Nabídka komplexních služeb, tedy to, aby návštěvník měl možnost nejen poznat atraktivní zemědělské obory zblízka a měl kontakt se zvířaty, ale mohl v místě i bydlet, stravovat se a věnovat se turistice a sportu. V roce 2010 došlo v ČR k poklesu počtu zemědělských subjektů zabývajících se agroturistikou, pak začalo množství podnikatelů v tomto oboru,



zřejmě vlivem dotací, znovu růst, ale v posledních dvou letech je tu opět mírný sestup. Nejoblíbenější destinací „agrodovolenkářů“ je jižní Morava, v těsném závěsu pak Jihočeský kraj.

POHÁDKOVÁ NABÍDKA

Pobyty v malebných chaloupkách či venkovských penzionech můžete naplánovat podle zaměření farmářů. To vychází vždy z krajových dispozic. ČR nabízí nezvykle velký repertoár, počínaje sadárením přes pěstování zeleniny, bylinek či květin až po přírodní biofarmaceutiku, kde se dozvíte leccos o perma-kultuře a jedlém trávniku, jenž se stává hitem. Návštěvník má možnost cestovat v čase a zasedlačit si po staru, s pluhem, ručním mlýnkem a domácím pečením

chleba. K tomu patří tradiční kosení obilí a mlácení cepem na mlatu. Rodiny s dětmi se zaměřují na návštěvu farem, kde se mohou setkat se zvířaty, a to pěkně zblízka. Samozřejmostí jsou krávy, ovce a kozy, králíci a drůbež. Po držet si v ruce vajíčko, z něhož se klube kuřátko, je zážitek, na který se nezapomíná. Najdete i koňské farmy a ranče, kde vás kromě základů jízdy naučí, jak se o koně starat. Jsou tu pobyty s oborami, kde lze spatřit jeleny, daňky a muflony a naučit se hodně o jejich životě. Ke slovu přichází i exotika! Klokaní a pštrosí farmy, ale také jaci, buvoli a lamy čekají na své návštěvníky už několikátou sezónu. Na farmách se můžete naučit i stará řemesla, jako truhlářství a tkání. Některé jsou zaměřeny i na rybářské pobyty. A houbaření bývá samozřejmým bonusem, včetně toho, že vám hospodyně z donesených hub navaří kulajdu nebo si můžete houby či lesní ovoce zavařit a odvézt domů. Taková dovolená už stojí za úvahu. Doufáme však, že inspirujeme také zemědělské podnikatele k rozšíření své činnosti.

KVALITNÍ POTRAVINY

Chcete vědět, jak si připravit osvěžující letní zmrzliny se značkou kvality? Jak probíhá soutěž o nové výrobky s puncem Regionální potravina? A co naši předkové jedli předtím, než jim Kolumbus dovezl brambory? Pustte se do čtení i do zdravého mlsání!

DOBA PŘEDBRAMBOROVÁ

Brambory objevili španělští vojáci při svých dobovačských cestách. Do Evropy je dovezli už v polovině 16. století, a to konkrétně z Bolívie a z Peru. Trvalo však sto let, než se brambory rozšířily mezi obecný lid. A do té doby – zhruba do poloviny 17. století – měla česká kuchyně úplně jiné hity. Nacházíme zde pochutiny, které



znějí jako rajska hudba pro milovníky zdravé stravy. Jedním z nejstarších pokrmů byly jáhly, což je loupáné proso. Vařené či dušené byly oblíbenou přílohou k masu nebo se jedly jen trochu omaštěné, záleží, nač stačila kuchařova kapsa. Pochoutkou byl jáhelný náky s ovocem, ořechy a medem. Výživová hodnota těchto jídel v oblasti vitaminů i minerálů byla a je bezkonkurenční.

Nesmíme vynechat klasické obiloviny, které se v kuchyni vařily v podobě krup. Jde o loupáná zrna ovsa, pšenice i ječmene. Jejich součástí jsou klíčky a vláknina. Škálou minerálů bychom popsali celý odstavec. Variace kroupových kaší a placek byly nekonečné a jejich oblibu dokazuje i fakt, že ještě na začátku 19. století se v Čechách jedly častěji kaše než chléb. Pohanka se u nás pěstovala už ve 12. století. I dnes se často, dokonce stále víc, užívá při vaření zdravých receptů. Jednak neobsahuje lepek, za druhé má

v sobě vysoké množství rutinu, který léčí problémy s cévami a křečovými žilami. Špalda je, jak její konzumenti vědí, druh rozpadavé pšenice. U nás se jí říkávalo samopše. V Evropě se pěstovala už před 8 000 lety! K nám ji dovezli Keltové a Germáni. Později ji však vytěsnila šlechtěná pšenice, s kterou bylo možno dosáhnout vyšších výnosů. Dnes špalda slavně dobývá „svá“ území zpět. Krásnou marketingovou akci na adresu špaldy provedla svatá Hildegarda z Bingen, která prohlásila: „Když člověku nic nepomáhá a nemůže nic jíst, špalda ho postaví na nohy!“ Na stole samozřejmě nechyběl ani hrách. Stačilo přidat sůl, pepř, majoránku a cibulku osmaženou na sádle a ani nejnáročnější jedlík středověku neodmítl. Málokdo odolá i dnes.

Častou přílohou bývalo zelí a také kapusta a tuřín. Zelí se jídávalo několikrát týdně kysané i „sladké“, hezky z jedné mísy, a kde na to



měli, přidávali do něho zadělávané „pouštěné“ knedlíky. Dělalavy se dokonce i zelné koláče, takzvané zelnáky. Vařená kapusta se podávala k masu. Tuřín, což je druh řepy, se dokonce pekl v troubě s česnekem a kmínem, dával se do buchet a babičky sušily plátky

JEDNOTNÁ ŽÁDOST 2018

11. červen definitivně ukončil příjem letošních Jednotných žádostí. Zažádalo si celkem 30 240 zemědělců, mezi které by mělo být rozděleno přibližně 32 miliard Kč, ale celková částka se bude odvíjet podle kurzu české koruny k euru k 30. 9. 2018. Téměř všechny žádosti byly podány prostřednictvím Portálu farmáře. Nejvíce žádostí přijalo okresní pracoviště v Praze, ve Frýdku-Místku a ve Vsetíně.

NAŠE POLE

19. a 20. 6. se konal v Nabochanech u Chrudimi 18. ročník výstavy Naše pole, jejímž partnerem je SZIF. Výstavu slavnostně zahájil ředitel Odboru environmentálního a ekologického zemědělství MZe Jan Gallas. Dvoudenní přehlídka nabídla přímo na poli množství praktických seminářů, ukázek odrůd polních rostlin, demonstrace hospodaření a také přehlídky zemědělských strojů a techniky. SZIF poskytl u svého stánku informace o dotačních titulech a také ukázky prací terénních inspektorů.

TERMÍNY SEČÍ

Tip pro zemědělce, jichž se týká Podopatření 10.1.4 Ošetřování travních porostů v rámci Agroenvironmentálně-klimatických opatření Programu rozvoje venkova: Hlíďte si termíny sečí, pomocníkem vám bude tabulka Důležité termíny opatření v rámci Jednotné žádosti na www.szif.cz.

6. KOLO PRV

SZIF zveřejnil 22. 5. seznamy doporučených a nedoporučených projektů. Jedná se o podporu projektových opatření na investice do zemědělských a lesnických podniků a také na inovace a projekty spolupráce. Plánovaná částka na tyto podpory je téměř 1,7 miliardy korun. Největší zájem byl o dotace pro Mladé zemědělce, o Investice do nezemědělských činností a na Lesní cesty.



tuřínu na niti nad pecí jako pochutinu pro děti.

A jak to bylo s tradičními třemi chody? Úplně jinak, než jsme zvyklí! Snídaně byla vydatná. Kdo šel na pole, snídal brzy ráno, střední vrstva a šlechta měly snídani pozdní. Večeřelo se kolem páté hodiny odpoledne. A kde je oběd, ptáte se. Na takovou rozmanilost neměla většina lidí peníze! Však je obžerství jedním ze smrtelných hříchů. Víte, co zaznívalo z kazatelen? „Kdo jí jednou denně, Bohu se přibližuje. Kdo jí dvakrát, je člověkem. Kdo třikrát jí, je zvířetem.“ Možná bychom měli naše zvyklosti zvážit.

Všechny zmíněné potraviny se nyní vracejí na naše trhy a stoly – a ani nepotřebují marketing svaté Hildegardy. Jsou totiž chutné a zdravé. A mnoho z nich naleznete v nabídce značek kvality Klasa a Regionální potravina.

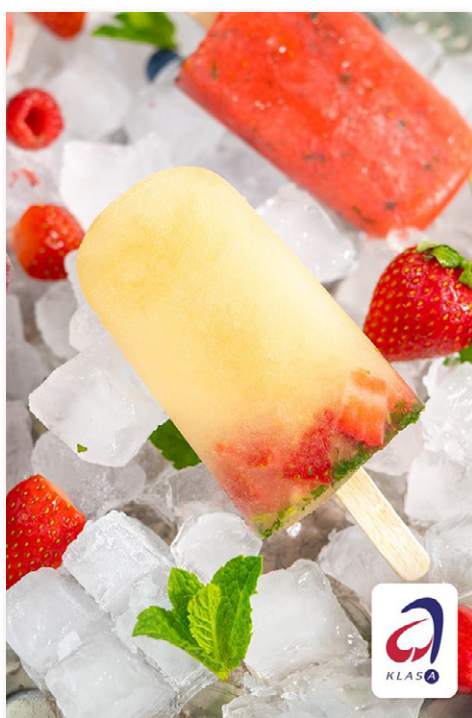
LETOŠNÍ SOUTĚŽ REGIONÁLNÍ POTRAVINA

Už 17. dubna odstartovala v Libereckém kraji letošní soutěž výrobců o to, kterým z jejich výrobků bude nově přidělena značka kvality Regionální potravina.



vina. Soutěž tedy probíhá již třetí měsíc. Cesta českých regionálních výrobců se ubírá v principu dvěma směry. Tradičním, který prosazuje vyzkoušenou kvalitu a typické krajové pochutiny, a inovativním, který překvapuje nápady a novostmi chutí. Bez výjimky jde však o zdravé produkty z lokálních surovin. Všechny výrobky nově navržené na ocenění budeme znát již 28. června, kdy proběhne poslední komise v tomto roce, a to ve Zlínském kraji. Tiskové zprávy z jednotlivých krajů včetně výčtu všech jedinečných výrobků naleznete v aktualitách na stránkách www.regionálnipotravina.cz.

ZMRZKA S PUNCDEM KVALITY



V létě ji chceme všichni! Zde je návod, jak si na zmrzlině pochutnáte víc, než kdybyste lovili v regálech supermarketů: Skvělou ovocnou dřevňu vyrobíte rozmixováním kvalitního moštu značky Regionální potravina s ovocem, ať už ze zahrádky nebo místního trhu. Např. jahodová dřevňu smíchaná s hruškovým moštem „hodí“ přímo nebeskou pochoutku. Za hřích stojí i jogurtová zmrzlina, kterou pořídíte z kvalitního místního jogurtu a ovoce, které tentokrát nemixujete úplně na kašičku, ale ponechte drobné kousky. Osladit je možno medem. Pak už jen nechat zmrznout v kelímcích, do kterých zapichnete dřívko. Dobrou chuť!

TERMÍN NA „SUCHO“

Od 18. do 29. 6. 2018 přijímá Fond žádosti na sucho. Nárok mají pěstitelé, kterým se v důsledku sucha snížila produkce o více než 30 % v porovnání s průměrem posledních tří let. Kompenzace jsou zaměřeny na nejvíce poškozené tržiny a krmné plodiny, jejichž minimální výměra je 1 ha.

SZIF NA WINE PRAGUE

4. ročník mezinárodního veletrhu Wine Prague 2018 se konal od 21. do 23. 5. v PVA EXPO PRAHA. Zúčastnilo se přes 300 vystavovatelů z ČR i ze zahraničí. K vínu patří i chuťovky, proto na akci nechyběl ani SZIF s ochutnávkou značek KLASA a Regionální potravina.

ÚPRAVA VYHLEDÁVÁNÍ NA WEBU SZIF

Vážíme si podnětů uživatelů webových stránek Fondu www.szif.cz. Proto jsme upravili možnost vyhledávání, aby bylo uživatelsky vstřícnější. Hledané slovo či slovní spojení se nyní již zobrazuje jako první v pořadí ve formě odkazu na danou sekci a až pod tímto přehledem se objevují ostatní vyhledané dokumenty. Můžete vyzkoušet například s výrazem „finanční zdraví“.

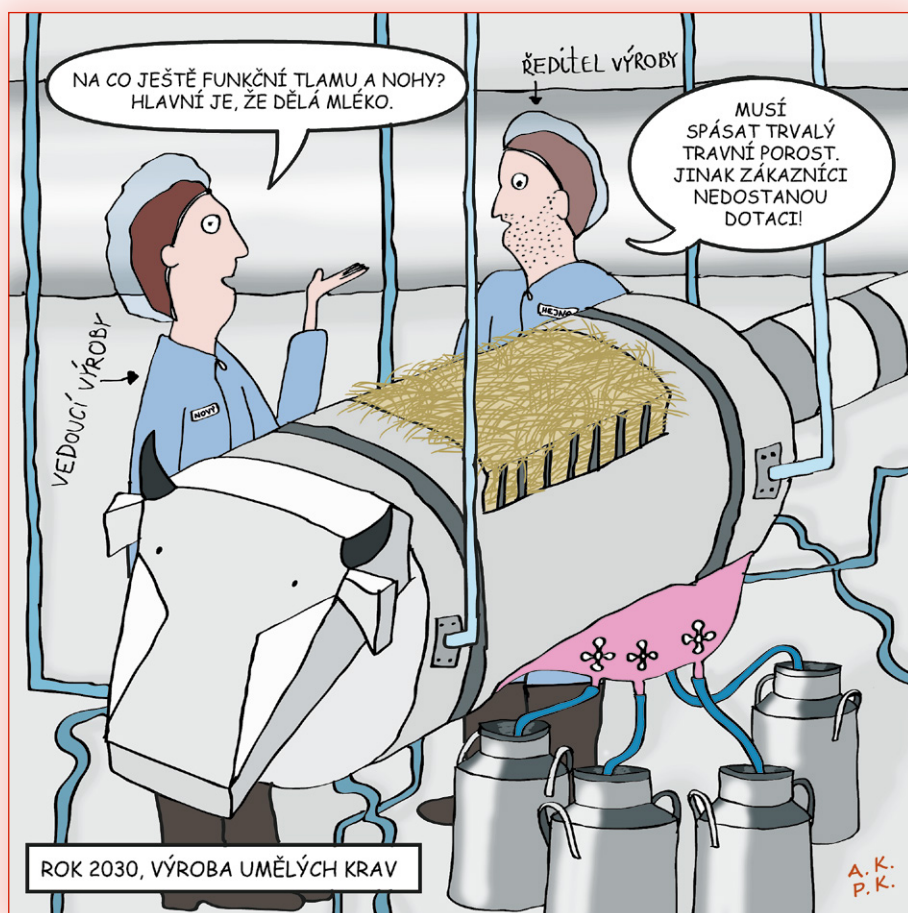
INFO Z INFOLINKY

PRV: Do **23. 7. 2018** je nutné doložit přílohy k 6. kolu Programu rozvoje venkova; do **31. 7. 2018** nutno doložit Monitorovací zprávy k PRV, na formuláři zveřejněném na Portálu farmáře. Zpráva je odevzdávána každoročně do 31. 7. po celou dobu lhůty vázanosti projektu na účel.
SOT – včelařské Eurodotace: Žádost o dotaci – nejpozději do **15. 7. 2018** doručte na ČSV zbylé doklady. Lhůta pro doručení dokladů stanovená chovatelům na 15. 7. souvisí s dobou nezbytně nutnou na zpracování a s povinností ČSV všechny doručené doklady předat Fondu do **31. 7. 2018**.



Přísně tajné! Retenční nádrže se staví ve skutečnosti kvůli nám!

A g r o f ó r y



DÁNSKÝ EXPERIMENT

Dánsko bylo za 1. sv. války odříznuto bloádou od světa. Nebyly dodávány žádné potraviny. Zásoby pro dobytek spotřebovali lidé, poté vláda rozhodla, že krávy budou rozděleny do domácností. Dánský dobytek žil jen z pastvy a lidé po zbytek války z mléčných výrobků. Dánové se tak vyhnuli hladomoru a podle statistik měli díky vegetariánské stravě o 34 % nižší úmrtnost, než byl dánský průměr. Dokonce se jim vyhnula i celoevropská chřipková epidemie!

VÝCVIK MISS KRÁVA

V ČR se mezi kravkami tradičně soutěží o titul Miss. Víte, co se musí kandidátka naučit? Dva měsíce trénuje chození na ohlávce, pobyt mezi lidmi a v hlučném prostředí, kde hraje hudba. Týden před soutěží je celá ostříhána a vydrbána. Den před soutěží je jí zpravidla také vybělen ocas. Dějištěm soutěží kravských svůdnic je tradičně radešínská Svratka.

KRÁVY MAJÍ KAMARÁDY

Stejně jako lidé se krávy mezi sebou kamarádí, zjistil britský výzkum. Na jejich duševní pohodu, potažmo doživost, má vliv, zda mohou pobývat s „kámoškami“. „Když jalovici necháte s kamarádkou, její srdeční tep je mnohem nižší, než jestliže ji necháte s neznámou krávou. Farmáři tak mohou snižovat stres u dobytka a zvyšovat jeho doživost,“ tvrdí doktorka Kristina McLennan.

HNŮJ A MRVA

Laik možná žasne, avšak odborník se nediví, že mezi kravským hnojem a mrvou je rozdíl. V obou případech jde o cenná hnojiva, hnůj je však směs chlěvské mrvy smíšené s podestýlkou, která prošla fermentačním procesem, jde tedy o vyzrálou mrvu. Kvalitní hnůj je neocenitelným pokladem. Zvyšuje fyzikální, chemické i mikrobiální kvality půdy a zabraňuje tím erozi.