



časopis

**ZEMĚDĚLSKÁ
PÔDOHOSPODÁRSKA
ŠKOLA**

10
ČERVEN 2017
79. ROČNÍK

**EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ
SOUTĚŽ ZEMĚDĚLSKÉ ŠKOLY
PROJEKT BIO
PROJEKT RURALITY
DEN ZEMĚ 2017
HIPOSPOL CUP 2017**

Informace o vzdělávání, poradenství a rozvoji venkova
Informácie o vzdelávaní, poradenstve a rozvoji vidieka



Obsah

Contents

	Soutěž Zemědělské školy	3		Agricultural School Magazine - Competition	3
	Ekologické zemědělství, střední odborné školy a informace o lokální produkci propojí projekt BIO v regionu	4		Organic farming, secondary vocational schools and local production information will link the BIO project to the region	4
	Projekt Rurality – identifikácia a uznávanie krížových kompetencií v rozvoji vidieka	6		Rurality Project - Identifying and Recognizing Cross-Country Competencies in Rural Development	6
	Bakterie	7		Bacteria	7
	Houby	8		Fungi	8
	Dovoz ekologických potravin Nový systém elektronické certifikace Evropské unie	10		Import of organic food New European Electronic Certification System	10
	XV. ročník seriálu dostihů – HIPOSPOL CUP 2017	10		XV. Horse Racing – HIPOSPOL CUP 2017	10
	Naučné expozice a stezky			Educational expositions and trails	
	Za poznáním přírody do Frýdlantu	11		For exploring nature in Frýdlant	11
	Prvomájové parkúrové preteky	14		Park Race on May 1st	14
	Den Země 2017	15		Earth Day 2017	15
	Setkání zemědělců a mladé zemědělské a lesnické generace Stadice 2017	16		Meeting of farmers and the young agricultural and forestry generation Stadice 2017	16
	Odborná praxe ve chmelnici v Malé Černoci	16		Professional practice in the hop garden in Malá Černoc	16
	Najlepší slovenskí stredoškólači súťažili Pod Bánošom	17		The best Slovak secondary school students competed Pod Bánošom	17
	19. ročník celostátní soutěže zemědělských škol v agropodnikání v Klatovech	18		19th annual national competition for agricultural schools in agribusiness in Klatovy	18
	Rostlinolékařství do škol	20		Phytosanitary into schools	20
	Výstavy a veletrhy červenec-srpen-září 2017	21		Exhibitions and fairs July-August-September 2017	21
	Nová aplikace FoodCzech ohlídá původ a kvalitu masa i dobu jeho spotřeby	23		The new FoodCzech application looks at the origin and quality of the meat as well as its consumption time	23
	O hospodářských zvířatech trochu jinak 3. část	24		Untypically about the farm animals Part III	24
	Celoroční obsah	26		Year-round content	26

Časopis vychází jednou za měsíc podle školního roku; číslo 10, ročník 79, vyšlo v červnu 2017

Redakce časopisu Zemědělská škola nenese odpovědnost za obsahová sdělení v jednotlivých článcích. Za publikované články nesou odpovědnost jejich autoři.

Časopis vydává

Ústav zemědělské ekonomiky a informací, Mánesova 1453/75, 120 00 Praha 2, tel.: +420 222 000 381, e-mail: sladek.pavel@uzei.cz spolupracuje s Agrostiústutem Nitra, štátny podnik, Akademická 4, 949 01 Nitra, tel.: +421 377 721 802, e-mail: Zuzana.Horvathova@agroinstitut.sk

www.zemedelskaskola.cz



Časopis Zemědělská škola Vám přeje krásné prázdniny. Skoro každý student, žák ba i pedagog se celý školní rok těší na prázdniny. V době, kdy je tento časopis připravován chybí do prázdnin skoro celý měsíc, ale v době kdy časopis vyjde, bude polovina června za námi a většina školních povinností také. Tato doba je pro většinu lidí velmi příjemná protože prázdniny ještě nezačaly a my se můžeme na prázdniny připravovat a plánovat. Inspirací nám může sloužit třeba umělecká díla, které mají ve svém názvu to pro nás magické slovo prázdniny. Pro mě, když jsem byl ještě žák byla asi nejzajímavější kniha od Julesa Verna Dva roky prázdnin. Na této knížce se mě pochopitelně zejména líbila představa délky prázdnin, i když pro hrdiny této knihy dva roky prázdnin nepřestávaly jen dva roky volného času někde v rezortu, ale boj o život. Možná se někteří za dva roky na opuštěném ostrově naučili víc než by se naučili ve škole. Proto Vám přeji prožít za dva měsíce tolik inspirujících a příjemných jako by to bylo za dva roky.

Soutěž Zemědělské školy

Na konci měsíce května skončila soutěž vyhlášená časopisem Zemědělská půdohospodářská škola. Děkujeme všem, kteří poslali soutěžní příspěvek

Účastníkem soutěže mohl být žák střední odborné školy nebo středního odborného učiliště s resortním zaměřením (zemědělství, lesnictví, potravinářství, rybářství, vinohradnictví, veterinářství, zahradnictví, včelařství, ovocnářství nebo regionální rozvoj) se sídlem na území ČR.

Soutěžící měli zájem především o kategorii Publicistický článek / slohový útvar. Zajímavé je, že všechny soutěžící jsou žákyně, takže pánové musíte to příště napravit.

1. cena: Tereza Jurčíková

(Obchodní akademie a Střední odborná škola zemědělská a ekologická, Žatec, p. o.)

V kategorii 2. Publicistický článek/ slohový útvar se na prvních třech místech umístily tyto studentky:

1. cena: Magdalena Karlová

2. cena: Barbora Sedláčková

3. cena: Martina Dušánková

(Střední odborná škola veterinární, Hradec Králové-Kukleny, Pražská 68)

Děkujeme všem soutěžícím a přejeme nejen jim krásné prázdniny.

- ps -





Ekologické zemědělství, střední odborné školy a informace o lokální produkci propojí projekt BIO v regionu

– propagace regionální bioprodukce a spolupráce



Projekt BIO v regionu vznikl v loňském roce a jeho hlavním cílem je zvýšení informovanosti o lokální bioprodukci a obecná osvěta o ekologickém zemědělství. Projekt cílí primárně na žáky a učitele středních odborných škol, vítání jsou však i zájemci z řad veřejnosti se zájmem o biopotraviny a podporu lokální produkce.

V rámci projektu se letos uskuteční, stejně jako v loňském roce, tři semináře na vybraných středních školách ve třech krajích. Vybrány byly Středočeský, Zlínský a Jihomoravský kraj. Cílem těchto setkání je představit ekologické farmy a biovýrobce v regionu a ukázat výhody i pravidla ekologického zemědělství. **Ačkoliv mají semináře podobnou strukturu, každý se věnuje detailněji vybrané komoditě s cílem představit specifika při její produkci a zpracování v ekologickém režimu,**“ vysvětluje koordinátorka projektu Ing. Andrea Hrabalová za Bioinstitut, o.p.s. Letos budou semináře zaměřené na hovězí maso z ekochovů, mléčné výrobky z ekofarem a na biovíno, s podtitulem faremního zpracování.

Novinka letošního roku: praktická část seminářů

Semináře budou mít v letošním roce i praktickou část, aby si studenti mohli bioprodukty více očichat a vyzkoušet. Pro studenty vybraných škol bude zrealizována ukázka výroby přírodního sýru, společné vaření z hovězího masa a exkurze na ekofarmy v okolí školy. Koncept prezentuje příklady již existující dobré praxe, a to ve spolupráci s konkrétními ekologickými zemědělci a zpracovateli bioproduktů v daném regionu.

Semináře proběhnou ve třech krajích České republiky

První z trojice seminářů proběhl 19. 4. 2017 na Hotelové škole a Vyšší odborné škole hotelnictví a turismu v Poděbradech a jeho tématem byl Chov skotu v ekologickém zemědělství a produkce biohovězího. V praktické části semináře si studenti vyzkoušeli vaření z hovězího biomasa pod vedením profesionálního kuchaře. V teoretické části seznámil posluchače s pravidly certifikace a značení biopotravin Milan Berka (KEZ o.p.s.). Jak poznat kvalitu hovězího masa odhalila Markéta Kloudová (Steinhauser s.r.o.), na kterou navázal se svými zkušenostmi profesionální kuchař Hugo Hromas (NOMADIS catering). Své příběhy o podnikání v ekologickém zemědělství přišli představit také zástupci ekofarem v regionu,

kteří jsou zaměřené zejména na chov masného skotu a produkci biohovězího (Petr Kunc, Radim Holovský a Josef Firman). Faremní zpracování pestré škály bioproduktů doplnila Dagmar Havlová z nedaleké ekofarmy Košík. Seminář uzavřela Andrea Hrabalová (Bioinstitut, o.p.s.) prezentací o rozsahu a dostupnosti bioprodukce ve Středočeském kraji a Sylva Horáková (Svaz PRO-BIO) s avízem na ekozemědělské akce v roce 2017. Aby účastníkům semináře nekrucelo hladu v břiše, nechyběla ochutnávka regionálních biopotravin a pokrmů připravených studenty z biosurovin.

Druhý seminář se uskuteční 10. 5. 2017 na Střední škole zemědělské a přírodovědné v Rožnově pod Radhoštěm a záštitu nad ním převzala radní Zlínského kraje pro oblast životního prostředí a zemědělství Margita Balaščíková. Jeho tématem je faremní zpracování biomléka. Na semináři představí Andrea Hrabalová (Bioinstitut, o.p.s.) rozsah a dostupnost bioprodukce ve Zlínském kraji. Pravidla zpracování bioproduktů přímo na farmě a prodeje ze dvora přiblíží Ivan Hrbek ze Svazu faremních zpracovatelů. Chybět nebudou prezentace ekosedláků, kteří ve Zlínském kraji vyrábí potraviny přímo na farmách (Miroslav Horut, Tomáš Ondruch a Ludmila Mužiková za AGROFYTO spol. s r. o.). Přínosy a úskalí zpracování českého biomléka přiblíží Jana Novotná (Mlékárna Valašské Meziříčí). Milan Berka (KEZ o.p.s.) pohovoří o kontrole a značení biopotravin a seminář uzavře Milan Drgáč (Svaz PRO-BIO) a Renata Vaculíková (IS Kopanice) prezentací aktivit v kraji a pozvánkou na ekozemědělské akce v roce 2017. Pro účastníky semináře je opět připravena ochutnávka biopotravin z regionu včetně čerstvého sýru, který vyrobí z biomléka přímo před seminářem sami studenti zemědělské školy.

Poslední z cyklu seminářů se uskuteční ve druhé polovině listopadu na Střední vinařské škole ve Valticích a tématem bude ekologické vinohradnictví a vinařství. Struktura semináře bude podobná předchozím dvěma a praktická část bude naplněna exkurzí na ekologické vinice. Studenti získají informace o rozsahu ekologického zemědělství a bioprodukcí v Jihomoravském kraji,



hlavních principech a nových trendech v oblasti šetrné biologické péče o vinice, nebude chybět představení a příběhy ekovínařů z okolí a seznámení se s pravidly certifikace a značení biopotravin.

Partnery pro semináře 2017 jsou dle tématu – společnost Steinhäuser, s.r.o., Svaz faremních zpracovatelů a Ekovín – Svaz integrované a ekologické produkce hroznů a vína, o.s. Hlavním partnerem projektu je opět kontrolní organizace KEZ o.p.s.

Projekt Bio v regionu: ohlédnutí za rokem 2016

V roce 2016 se semináře uskutečnily ve Středočeském, Olomouckém a Moravskoslezském kraji. První ze seminářů hostila Hotelová škola a Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu v Poděbradech, tématem bylo kravské biomléko a partnerem Polabské mlékárny. Druhý seminář na téma obiloviny a minoritní plodiny proběhl na Střední odborné škole obchodu a služeb v Olomouci a partnerem byla PRO-BIO obchodní společnost. Poslední třetí seminář zaostřený na hovězí maso se uskutečnil na Střední škole hotelnictví a služeb a Vyšší odborné škole v Opavě a partnerem byla ekofarma Jana Hořáka. V rámci projektu se mimo seminářů uskutečnily

také tři exkurze na vybrané ekofarmy v regionu. Hlavním partnerem projektu byla kontrolní organizace pro ekologické zemědělství KEZ o.p.s.

Výzva pro střední odborné školy

Plánujeme pokračovat v projektu BIO v regionu i v dalších letech a zrealizovat každoročně cyklus seminářů ve třech krajích ČR. Pokud by vaše škola měla o podobnou akci zájem, kontaktujte koordinátorku projektu: Andrea Hrabalová, andrea.hrabalova@ctpez.cz.

Projekt **BIO v regionu - Propagace regionální bioprodukce a spolupráce** realizuje Bioinstitut, o.p.s. za finanční podpory Ministerstva zemědělství ČR. Více informací na webu projektu: <http://bioinstitut.cz/cz/projekty-spoluprace/propagace-regionalni-bioprodukce-a-spoluprace>

Za Bioinstitut, o.p.s. připravila Ing. Andrea Hrabalová ☀



Bioinstitut, o.p.s. byl založen v roce 2004 jako partnerská organizace švýcarského výzkumného ústavu pro ekologické zemědělství FiBL, PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců a Univerzity Palackého v Olomouci. Cílem jeho práce je podpora rozvoje ekologického zemědělství v České republice, formou poskytování poradenství, vzdělávání, přenosu poznatků z výzkumu do praxe, publikační činností, osvětou a propagací sektoru mezi odbornou i laickou veřejností a komunikací potřeb sektoru na úrovni státní správy. Bioinstitut je koordinátorem České technologické platformy pro ekologické zemědělství a členem FiBL International - Mezinárodního sdružení výzkumných institucí v oblasti EZ. www.bioinstitut.cz



Projekt Rurality – identifikácia a uznávanie krížových kompetencií v rozvoji vidieka

Agroinštitút Nitra je ako jeden z partnerov zapojený do projektu Rurality, ktorý je realizovaný s podporou Európskej komisie v rámci programu Erasmus+. Koordinátorom projektu je španielska organizácia Fundaci3n RB Alto Bernesga, ďalšími partnermi sú okrem Agroinštitútu organizácie z Portugalska, Talianska, Rumunska a Turecka. Projekt sa začal realizovať v októbri minulého roka a predpokladaný termín ukončenia je september 2017.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Potreba realizácie projektu bola identifikovaná najmä z dôvodov, že v členských štátoch EÚ nie sú definované odborné kvalifikácie ani prierezové kompetencie v oblasti vidieckeho komunitárneho rozvoja v rámci EQF (Európsky kvalifikačný rámec), ale tiež neexistujú konkrétne vzdelávacie progra-

my, ktoré by pripravovali flexibilných odborníkov pre tieto osobitné kvalifikačné potreby. Dopyt po kvalifikovaných odborníkoch na rozvoj aktivít v oblasti rozvoja vidieka sa v celej Európe zvyšuje v dôsledku diverzifikácie a multidisciplinarity aktivít na vidieku.

Najdôležitejším výstupom projektu bude manuál pre podporu vzdelávacích aktivít pre nový odborný profil "Komunitný poradca v oblasti rozvoja vidieka v rámci Horizont 2020", hlavnými cieľmi sú identifikácia, vývin a overenie prierezových kompetencií v EQF "Komunitný rozvoj vidieka v rámci Horizont 2020", návrh lekcí s prierezovými kompetenciami, ako aj príslušných technických prí-

ručiek pre rozvoj vzdelávacích aktivít a využívanie osvedčených inovatívnych pedagogických metód, založených na princípoch duálneho systému vzdelávania.

Profesionálne oblasti, v rámci ktorých budú definované jednotlivé prierezové kompetencie pre obsah vzdelávania sú z oblastí ako poľnohospodárstvo, gastronómia a cestovný ruch, fyzické aktivity a šport, energia a voda, potravinársky priemysel, odpady a životné prostredie.

Ďalšie podstatné informácie o projekte Rurality nájdete na webstránke projektu www.erasmusplusrurality.eu, ktorá je priebežne aktualizovaná v súlade s postupom realizácie jednotlivých aktivít.

Ing. Peter Vnučko, Agroinštitút Nitra





Bacteria

Bacteria are peculiar organisms, not closely resembling any other kind of living things, whether plant or animal. We class them, however, in the plant kingdom, since they have definitely some plant-like characters, although they do not produce chlorophyll. They absorb their food in solution, and some kinds of them can live on very simple substances. Some require a more varied diet, and still others can live only on the very complex substances found in the blood of man and animals.

The structure of the body of bacteria seems to be very simple, but their small size, however, renders the investigation of their structure a matter of considerable difficulty. With a naked eye, the smallest objects plainly visible have a diameter of about half a millimetre. Using the highest powers of the microscope, we can make out the shape of objects as small as a ten thousandth of a millimetre in diameter. The thousandth part of a millimetre is called a micron, and the microscope enables us to see objects with a diameter of as little as 0.1 micron. Many bacteria have diameters ranging from 10 microns to 0.1 micron and the microscope consequently makes them plainly visible. Many other forms, too small to be seen even with the most powerful microscope, are believed to exist, and their presence is detected by the chemical and biological effects (which) they produce.

The visible bacteria are roughly classified according to their shape. This is not a very scientific method of classification, but it has turned out to be reasonably satisfactory in practice, and it is now generally accepted. The names of the chief shapes are largely used as if they were generic names, the different species being distinguished according to their habitat, effects, or discoverer.

The principal genera of bacteria are as follows:

The *coccus*, which is spherical, and about one micron in diameter, in average. The *bacillus*, a cylindrical rod about 10 microns long and about 1 micron across. The *vibrio*, a curved rod-like form which may have one or more flagellate 'tails'. The *spirillum*, which is a spiral form and may, like the vibrio, bear flagellate tails.

The generic name *Bacterium* (from Greek, a small stick) is sometimes given to bacteria regardless of their shape. Thus, the form that causes milk to sour through the formation of lactic acid is known as *Bacterium acidii lactici*.

Bacteria obtain the energy for their life process in two different ways: either by using free oxygen – such are called *aerobic*, or by fermentation, which are called *anaerobic*, i.e. living in the absence of air.

Bakterie

Bakterie jsou zvláštní organizmy, blíže nepřipomínající žádný druh živých „věcí“, ať rostliny nebo živočichy. Zařazujeme je ovšem do rostlinné říše, neboť mají zajisté některé vlastnosti jako rostliny, třebaže neprodukují chlorofyl. Svou potravu absorbují v roztoku a některé druhy mohou žít z velmi jednoduchých látek. Některé vyžadují rozmanitější dietu a ještě jiné mohou žít jen z velmi složitých látek, které se nacházejí v krvi člověka nebo živočichů.

Struktura těla bakterií se zdá velmi jednoduchá, ale jejich malá velikost ovšem činí zkoumání jejich struktury záležitostí značně obtížnou. Prostým okem jsou nejmenší předměty viditelné o průměru asi půl milimetru. Při použití největší síly mikroskopu můžeme rozpoznat tvar předmětů o velikosti až deset tisícín milimetru v průměru. Tisícina milimetru se nazývá mikron a mikroskop nám umožňuje vidět předměty malé až 0,1 mikronu. Mnohé bakterie mají průměry v rozsahu od 10 mikronů do 0,1 mikronu a mikroskop je proto dělá zřetelně viditelné. Mnohé jiné formy, příliš malé, aby byly vidět i s nejvýkonnějším mikroskopem, prý existují a jejich přítomnost se zjišťuje chemickými a biologickými účinky, které vyvolávají (produkují).

Viditelné bakterie se zhruba třídí podle jejich tvaru. To není příliš vědecká metoda třídění, ale ukázala se být v praxi přiměřeně vyhovující a nyní se všeobecně přijímá. Názvy hlavních tvarů se většinou používají, jako kdyby to byly názvy generické (obecně používané) a různé druhy se rozlišují podle jejich výskytů, podle účinků nebo podle objevitele.

Hlavní druhy bakterií jsou tyto:

Kokus, který je kulovitý a průměrně (má) asi jeden mikron v průměru. *Bacillus*, válcovitá tyčinka, dlouhá asi 10 mikronů a asi 1 mikron na šíř. *Vibrio*, zakřivená tyčinka, která může mít jeden nebo více bičíkatých ocásků. *Spirila*, což je spirálovitá forma a může, tak jako vibrio, nést bičíkaté ocásky.

Generický název *Bacterium* (z řečtiny tyčinka) je někdy dáván bakteriím bez ohledu na jejich tvar. Třeba forma, která působí kysání mléka pomocí vytváření kyseliny mléčné, je známa jako *Bacterium acidii lactici*.

Bakterie získávají energii pro své životní procesy dvěma způsoby: buď použitím volného kyslíku – takové se nazývají *aerobní*, nebo fermentací (kvašením), které se nazývají *anaerobní*, tj. žijí



These names are not strictly correct, for aerobic bacteria do not always use the air itself, while anaerobic forms do not necessarily require air to be absent.

v nepřítomnosti vzduchu. Tyto názvy nejsou přísně správné, neboť aerobní bakterie nemusí vždy používat samotný vzduch, zatímco anaerobní formy nevyžadují nezbytně nepřítomnost vzduchu.

Answer the following questions:

Why do we class bacteria in the plant kingdom. How do bacteria live? How small can we make out the shape of objects in a microscope? What is 1 micron? How are the visible bacteria classified? What are the names of the chief shapes of bacteria? What is the difference between a coccus and a bacillus? What is the difference between aerobic and anaerobic bacteria?

Několik poznámek:

V textu je řada gramatických zajímavostí. Jednotné číslo od slova **bacteria** je **bacterium**. Podobně od **gymnasium** (tělocvična!!!) je mn.č. **gymnasia**, nebo **medium** a **media**. Podstatné jméno **species** má stejný tvar v čísle jednotném i množném, ale jinak se vyslovují: v jedn. čísle **spíšíz** (krátce), v množném **spíšíz** (dlouze). **Desetinná čísla** mají v angličtině napsanou tečku, na rozdíl od čárky v češtině. Anglicky **0.5** proti českému **0,5**. (To je problém v materiálech EU!). Desetinná tečka se také vždy vyslovuje: **5.6** přečteme **five point six** (pět **celých** šest). Doučte se také řadové číslovky – **one third, fourth, two fifths, eight tenths**, apod. **A half (háf)** (polovina) má množné číslo **halves (há vz)**.

Fungi

Fungi are important but little known plants. If someone should ask you what idea first comes to your mind in describing plants, most of you would probably say 'green'. This is because your attention has never been aimed at a large group of plants that are not green.

Fungi differ from most other plants in two respects:

- (1) They are colourless, or nearly so, chiefly because they have no chlorophyll.
- (2) They are dependent for food on plant or animal substances, either dead or alive, because they lack chlorophyll and hence cannot make their own food as the green plants do.

Fungi which live on the substances or juices of live plants or animals are called *parasites*, and those that live on dead plants or animal material are called *saprophytes*.

Fungi are important to us because (1) some can be used as food (mushrooms), (2) one of them, the yeast, is used in making bread and is essential to all fermentation processes, (3) others spoil our food, as when they grow on bread and bakeries, and (4) they cause many diseases in plants and a few in animals.

Fungi can be found wherever the conditions for their growth are favourable, namely in damp warm places where they can

Houby

Houby jsou důležité, ale málo známé rostliny. Kdyby se vás někdo měl zeptat, jaká myšlenka vám první přijde na mysl, když popisujete rostliny, většina z vás by pravděpodobně řekla 'zelená'. Je to proto, že vaše pozornost nikdy nebyla zaměřena na velkou skupinu rostlin, které nejsou zelené.

Houby se liší od většiny ostatních rostlin ve dvou ohledech:

- (1) Jsou bezbarvé, nebo skoro (tak), většinou proto, že nemají chlorofyl.
- (2) Jsou závislé pro svou potravu na rostlinných nebo živočišných látkách, ať neživých nebo živých, neboť postrádají chlorofyl a tudíž si nemohou vyrábět svou vlastní potravu, jako to dělají zelené rostliny.

Houby, které žijí z látek nebo šťáv živých rostlin nebo živočichů, se nazývají *parazity*, a ty, které se živí neživými rostlinami nebo živočišným materiálem se nazývají *saprophyty*.

Houby jsou pro nás významné, protože (1) některé se mohou používat jako potraviny (těm se říká *mushrooms*), (2) jedna z nich, kvasinka, se užívá při výrobě chleba a je nezbytná pro všechny procesy kvašení, (3) jiné nám kazí potravu, když rostou na chlebu nebo pečivu, a (4) působí mnoho chorob na rostlinách a několik (z nich) na živočíchách.

Houby lze nalézt kdekoli jsou pro jejich růst příznivé podmínky, zejména na vlhkých teplých místech, kde mohou získávat organickou



obtain organic food. A dim light favours their growth in many cases. The spores remain viable for a long time, and their lightness causes them to be widely distributed.

Although some fungi are useful, such as yeast and edible mushrooms, most are harmful. Among these may be mentioned various rots, potato blight, red rust of wheat, or corn smut which produces the black mass found in an ear of corn. The fungi used for food are nourishing but there is a prejudice against their use because other fungi which resemble them closely are poisonous. People should learn to distinguish the edible form from the poisonous fungi.

The yeast plant is a unicellular fungus, too small to be seen by the naked eye. It is oval or almost round in shape, and nearly colourless. It has all the parts of a typical cell and it is a saprophyte because it lives on dead vegetable matter.

In the making of bread, we know that (1) yeast secretes an enzyme which breaks up sugar into simpler substances, (2) in this process alcohol is formed and carbon dioxide is set free, (3) the yeast lives on the protein substances in the flour, (4) both the gas which makes bread light and the alcohol are driven off by the heat of the oven when the bread is baked.

Yeasts are used also in making liquors which contain alcohol – wines, beer, whisky, for example. In this case, the alcohol which they form in breaking up the sugar, is the product sought. As in bread making, great care must be taken in making beer or wine to introduce only the one kind of yeast which will give a definite result in flavour and the amount of alcohol.

Yeast, like other rapidly growing plants, produces and uses vitamins in large quantities. It is a valuable source of these substances because they can be obtained from it easily.

Answer the following questions:

How do fungi differ from other plants? Are fungi important at all? What are the favourable conditions for fungi growth? What is yeast? How is yeast used in the making of bread? Which fungi are harmful and why? Which colours can be found on the heads of edible mushrooms? Does yeast contain vitamins?

Několik poznámek:

Máme zde další problém s nepravidelným číslem: **fungus** (j.č.), **fungi** (mn.č.). Množné číslo se může vyslovit fangi, fangai, i fandžai. Někdy se jedlé houby označují jako **mushrooms**. Naopak kvasnice či kvasinka jsou **yeast**, v množném čísle **yeasts** to jsou kvasinky. **To live on** – znamená žít na něčem, ale také žít se čím. **Some people must live on bread and water**. Zajímavé je spojení **naked eye**, doslova 'nahé oko' (jinak viz překlad, 'pouhým okem'). České označení pořadí (zprvu, zadruhé, (1), (2) atd.) se obvykle čte prostě jako číslovka – tedy **one, two, three**. Řadová číslovka je méně častá – **first, second**.

Doc. PhDr. Jaroslav Voráček, CSc., PEF ČZU ❀

potravu. Tlumené světlo je v mnoha případech příznivé pro jejich růst. Spory zůstávají po dlouhou dobu životaschopné a jejich lehkost způsobuje, že se (dobře) šíří.

Třebaže některé houby jsou užitečné, jako jsou kvasinky nebo jedlé houby, většinou jsou škodlivé. Mezi nimi lze zmínit různé hniloby, plíseň bramborovou, červenou rzišnost pšenice, nebo sněť obilnou, která produkuje černou hmotu, která se nachází v klasu obilí. Houby, používané k jídlu jsou výživné, ale existuje vůči jejich používání předsudek, protože jiné houby, které se jim značně podobají, jsou jedovaté. Lidé by se měli naučit rozeznávat jedlé formy od jedovatých hub.

Kvasinka (rostlina) je jednobuněčná houba, příliš malá na to, aby byla vidět pouhým okem. Tvarem je oválná nebo téměř kulatá a skoro bezbarvá. Má všechny součásti typické buňky a je saprofytická, protože žije z neživé rostlinné hmoty.

Při výrobě chleba víme, že (1) kvasinky vylučují enzym, který rozkládá cukr na jednodušší látky, (2) během tohoto procesu se vytváří alkohol a uvolňuje se kysličník uhličitý, (3) kvasinky se živí proteinovými látkami v mouce, (4) jak plyn, který činí chléb lehkým, tak alkohol jsou odváděny teplem v peci, když se chléb peče.

Kvasinky se také používají při výrobě lihovin, které obsahují alkohol – například vína, pivo, whisky. V tomto případě je alkohol, který se tvoří při rozkladu cukru, tím produktem, o který se usiluje. Tak jako při výrobě (pečení) chleba, je třeba věnovat velkou péči při produkci piva nebo vína, aby se používal jen ten určitý druh kvasinek, který poskytne konkrétní výsledek v chuti a v množství alkoholu.

Kvasinky, podobně jako jiné rychle rostoucí rostliny, produkují a využívají ve velkém množství vitamíny. Je to cenný zdroj těchto látek, protože je lze z něho snadno získat.

Dovoz ekologických potravin

Nový systém elektronické certifikace Evropské unie

Od konce dubna se začal používat nový systém elektronické certifikace, který umožní lépe monitorovat dovoz ekologických produktů. Evropská unie se tak stane světovou špičkou, pokud jde o sledovatelnost těchto produktů a sběr spolehlivých údajů o obchodu s nimi.

Tento průkopnický systém přispěje k posílení předpisů v oblasti bezpečnosti potravin a snížení rizika možných podvodů. Kromě toho umožní snížit administrativní zátěž pro firmy i úřady a také získávat mnohem komplexnější statistické údaje o dovážených ekologických produktech.

Během šestiměsíčního přechodného období se budou pro dovoz ekologických produktů používat potvrzení jak v papírové, tak v elektronické podobě. Od 19. října 2017 pak bude možná pouze certifikace elektronická.

Podle Evropského komisaře pro zemědělství a rozvoj venkova Phila Hogana se důsledná certifikace a kontrola stala důležitou součástí norem Evropské unie pro bezpečnost potravin a nová pravidla zlepší sledovatelnost ekologických produktů, jež předsta-

vují významný rostoucí trh. Díky těmto přísným normám se Evropská unie v otázce potravin stala „nejlepší adresou světa“.

Z praktického hlediska budou změny znamenat začlenění dovozních osvědčení pro ekologické produkty do obchodního řídicího a expertního systému TRACES (Trade Control and Expert System) – již existujícího elektronického systému EU pro sledování pohybu potravin v rámci Unie. Tento nepřetržitě dostupný systém napomáhá usnadňování obchodu, protože obchodním partnerům a příslušným úřadům umožňuje snadno získávat informace o pohybu zásilek a urychluje správní postupy. Ukázal se být také neocenitelným nástrojem, který díky sledování pohybu zásilek usnadňuje rychlou reakci na ohrožení zdraví a řízení rizik u odmítnutých zásilek.

akr ✱

Zdroj: Evropská komise



XV. ročník seriálu dostihů – HIPOSPOL CUP 2017

První dostih Hipospol Cupu 2017 se odběhl za příznivého počasí v Praze – Velké Chuchli 7. 5. 2017

V dostihu na 1800 metrů bylo na startovní listině 12 koní, 5 žáků a 7 žákyň Střední školy dostihového sportu a jezdeckví v Praze – Velké Chuchli. Před startem byla pro problémy s kopytem škrtnuta Kinder Joy a tak do startovacích boxů vstoupilo 11 koní se svými jezdci. Favoritem byl čtyřletý hnědák Ondreaš s Danielem Vyhnálkem (trenérka Ing. Pejšková, DS Ondra, Matyáš Flash), který svoji úlohu také splnil, když zvítězil jistě o ¾ délky před školním Labondem s Anetou Trnkovou, třetí doběhl War Horse se Simonou Laubeovou, čtvrtá Polyante s Lucií Fialovou, pátý Ladar s Davidem Liškou, šestý Redarmoon s Michaelou Maláčovou, sedmý Latrib s Adamem Florianem, osmá veteránka Calabrie s Davidem Dygrýnem, devátá Red Tiger s Valerií Vyhnálkovou, desátý Holges s Barborou Hejnovou a jedenáctá Lemesína s Pavlem Složillem. Daniel Vyhnálek, žák třetího ročníku, získal třetí životní vítězství.

V Praze – Velké Chuchli to byla premiéra (první dvě vítězství viděli diváci na bratislavské dostihové dráze v Petržalce).

Vítězný tým a první tři jezdci žáci obdrželi poháry a věcné ceny. Věcnou cenu převzala také žákyň Markéta Hrdinová, která se nemalou měrou podílela na zimní přípravě koní školní stáje a do tohoto dostihu byla pověřena vedením druhého koně v cíli, šestiletého hnědáka Labonda.

Poděkování patří majitelům a trenérům, kteří do tohoto dostihu poskytli své koně.

Další dostihy tohoto seriálu uvidíme 4.6 (2x mezinárodní), 10. 9., 24. 9. a 22. 10.

Ing. Marcela Sýkorová, SŠDSaJ, Praha – Velká Chuchle ✱



Naučné expozice a stezky

Za poznáním přírody do Frýdlantu

V květnovém čísle Zemědělské školy jste si mohli přečíst článek o zemědělské olympiádě – odborné žákovské soutěži, kterou už přes deset let pořádá Střední škola hospodářská a lesnická Frýdlant. Pravidelné návštěvníky soutěže v letošním roce ale navíc upoutaly nové venkovní expozice, které obohacují školní areál. Dva dubnové soutěžní dny poskytly i čas dozvědět se o expozicích něco více a představit je tak vám čtenářům. Informace poskytli Ing. Kudrna, jeden z hlavních iniciátorů přírodních učeben.

Jaký byl první podnět, proč se vlastně Ing. Miroslav Kudrna s kolegy Ing. Jaroslavem Palarcem rozhodli realizovat výukové expozice? Zdejší školní prostor se jim zdál nudný až fádni a chtěli ho nějakým způsobem obohatit a vylepšit. A řekli si, že ho vylepší společně se svými žáky a vytvoří tak i nápadité učebny v přírodě.

Nejdříve začali připravovat **geologickou expozici**. Cílem projektu bylo seznámit žáky, učitele a širokou veřejnost s vybranými druhy hornin, které nás obklopují a jsou součástí neživé přírody v našem okolí. Expozice představuje exponáty hornin regionu Libereckého kraje s jednotlivými popisy ke každému vystavenému exempláři, s geologickou mapkou, zákresem lokality výskytu a fotografiemi.

Na začátku si vytipovali různá místa, stanoviště – doly a lomy, kde by mohli získat příslušné horniny. Všechno, co tu vidíme, je vytvořeno žáky školy, ať už oboru zahradník, farmář, zedník, a to včetně informačních popisů. Informační tabulky připravili žáci maturitního oboru ekologie životního prostředí, navrhovali k nim obrázky a texty, ke každé expozici vytvořili i velkou informační tabuli. Podporu na realizaci geologické expozice získali z Libereckého kraje z dotačního fondu na podporu environmentální výchovy. Získaných

47 tisíc korun pokrylo náklady na dopravu, na získávání hornin, na výrobu informačních tabulí, popisek.



Geologickou expozicí ale vše neskončilo. Řekli si, že je to málo, expozici by prospělo rozšíření. A tak další rok opět využili vypsání grantu na podporu environmentální výchovy a vybudovali ornitologickou expozici, bylinkovou zahradu a přírodní amfiteátr.



Začali **bylinkovou expozicí**. S žáky z oboru zedníků, zednické práce upravili pozemek, po nich nastoupili zahradníci a vybrané zakoupené bylinky zasadili. Žáci maturitního oboru ekologie životního prostředí opět navrhovali obrázky, texty a informační tabule, o všechno se už druhým rokem všichni společně starají.



Nová **ornitologická expozice** zase určitým způsobem popisuje zdejší ptactvo, představuje ptačí budky pro jednotlivé druhy. Na jejím vybudování se rovněž podíleli žáci příslušných oborů. Škola spolupracovala se severočeským libereckým muzeem, s ornitologem Mgr. Martinem Pudilem, který pomáhal nejenom při návrhu budek, ale i při vlastní tvorbě, při přípravě popisek u jednotlivých exponátů.

Navíc při slavnostním otevření ornitologické expozice pan ornitolog předváděl kroužkování ptactva, a to nejen žákům zdejší školy, ale i žákům frýdlantských základních škol.



Vše výše popsané navazuje na **meteorologickou stanici**, která byla postavena jako první. V roce 2013 se Střední škola hospodářská a lesnická Frýdlant stala partnerem projektu Podpora technického a přírodovědného vzdělávání v Libereckém kraji, z něhož měla možnost získat finanční prostředky na vzdělávací aktivity a také na nákup nového technického vybavení. Největší investicí v rámci tohoto projektu bylo vybudování školní meteorologické stanice.



Je instalovaná na školním pozemku a na střeše budovy a je napojena na Český hydrometeorologický ústav. Ten od nich odebírá data a na oplátku žákům školy nabízí exkurze nebo odborníci přijdou s přednáškou o meteorologii a klimatologii na školu. Pochlubit se mohou i besedou s Taťanou Míkovou.

Přesuneme se kousek dál na školní zahradu vedle domova mládeže, zde upoutá pozornost tzv. kruhová **zelená učebna**. Ta byla první takto zaměřenou aktivitou, budovat za přispění žáků se začala v roce 2011. Vzadu za jídelnou na ni volně navazuje tzv. **odpočinková zóna**, trojúhelníková plocha s lavičkami. Má i prostor s ohništěm, který rádi využívají i ubytovaní žáci.

Vraťme se opět k novým výukovým expozicím. Cílem podle Ing. Kudrny není jen vytvoření vlastní expozice – učební pomůcky pro jejich žáky. Skutečným záměrem, motivací je sdílet venkovní učebny s žáky základních škol na Frýdlantsku. Frýdlantská škola pravidelně připravuje pro žáky základních škol tzv. tematické projektové dny, v rámci kterých tyto venkovní učebny účelně využívá. Dnes už se žáci a učitelé z okolních škol naučili sem chodit sami a samostatně expozice při výuce navštěvují, např. v hodinách přírodopisu.

Pěkné nápady, plány ale nekončí. Na vedlejším pracovišti Zámecká by chtěli vytvořit **naučnou zemědělskou stezku**. Měla by se

skládat z 15 zemědělských políček s expozicemi základních zemědělských plodin, aby žáci a vůbec veřejnost viděla, jak vypadá např. pšenice, žito, oves... Dále na stejném místě chtějí vybudovat školní vinici, školní chmelnici (tyčový systém), školní naučný ovocný sad. První práce zahájí v tomto roce, aby vše otevřeli na konci školního roku, v červnu 2018. Ke každé expozici chystají opět informační panely, lavičky, odpočinkovou zónu...

Otevření naučné zemědělské stezky si představují formou „velkého slavnostního dne“, který by uspořádali ve spolupráci s partnery jako je např. Zámek Frýdlant. V programu by nechyběly přednášky pro děti, o tom, co se pěstovalo v dobách kdysi dávno na hradu a zámku, co se tehdy jedlo, jak se vařilo, zámecký pivovar by nabídl výstavu a degustaci různých druhů pív, na frýdlantské radnici by se uskutečnila výstava dobových fotografií, která by mapovala vývoj zdejší školy, vývoj zemědělství v celém frýdlantském výběžku.

Takové jsou představy o krásné akci za rok v rámci slavnostního dne, slavnostního otevření naučné zemědělské stezky. A samozřejmě, opět celý program by nebyl pouze pro žáky a pracovníky Střední školy hospodářské a lesnické Frýdlant, ale i pro žáky základních škol a veřejnost.

To ještě není vše? Ing. Kudrna prozradil, že jeho kolega Palarec ještě sní o **živočišné zemědělské stezce**, rád by udělal na farmě školní ZOO.



Jak se to všechno dá stihnout? Čas prý problém není. Všem aktivitám jsou ochotní se věnovat i o víkendech, ale problémem jsou peníze. Finanční prostředky se snaží získávat z nejrůznějších dotačních fondů a titulů, teď zkouší hledat peníze i přes různé nadace, každá koruna na tyto environmentální aktivity je dobrá.

Tak držme palce a těšme se, co přinese frýdlantským další nový školní rok.

akr ✨



Prvomájové parkúrové preteky

1. mája sa v areáli SOŠ Šaľa opäť konali už tradičné Prvomájové parkúrové preteky, na ktorých jazdci predviedli svoje jazdecké zručnosti vo viacerých stupňoch obtiažnosti, ktorých náročnosť sa rozlišuje výškou prekážok.

Súťaž vyhlásila Slovenská jazdecká federácia v stupňoch obtiažnosti ZM, Z a ZL. Hlavnou rozhodkyňou súťaže bola Anna Virágová. V súťaži ZM do 90 cm sa na 2. mieste umiestnila Alžbeta Anteková na koni Herkules a na 13. mieste Radka Švačeková na koni SIBYLLA 2 (obidve žiačky SOŠ Šaľa 3. ročníka študijného odboru agropodnikanie so zameraním na chov koní a jazdectvo).

Prestávky medzi jednotlivými súťažami vyplnili vystúpenia voltážneho oddielu TJ Slávia SOŠ Šaľa pod vedením pani majsterky odbornej výchovy Jany Majdlenovej.

Svojimi výrobkami sa prezentovali aj žiaci gastronomických odborov kuchár a čašník, servírka.

Kuchári pripravili vynikajúce lokše a palacinky pod starostlivým dohľadom pani majsterky Mgr. Devátovej a dva druhy gulášov pod taktovkou pána majstra Petrovského. O „hasenie smädu“ sa starali žiaci učebného odboru čašník/servírka s pani majsterkou Mgr. Ligártovou, ktorí odprezentovali aj svoje barmanské zručnosti.

Spríevodnými podujatiami boli aj vedenie detí na koníkoch pre našich najmenších a súťaž vo varení gulášu. Aj tento rok si zmerali sily tri družstvá - družstvo žiakov z učebného odboru kuchár, družstvo za učebný odbor kaderník a družstvo učiteľov. Súťaž prebiehala v priateľskom duchu a porota v zložení Ing. Helena Psotová (vedúca kancelárie riaditeľa Úradu NSK), Ing. Magdaléna Birnšteínová





(riaditeľka SOŠ, Štúrova 74, Šaľa) a Ing. Lívia Szabóová (zástupkyňa riaditeľky SOŠ, Štúrova 74, Šaľa) si mohla pochutnať na troch vynikajúcich gulášoch. Varešku pre víťaza a 1. miesto si tento rok odnieslo družstvo žiakov za učebný odbor kuchár.

Tieto preteky sú každý rok vynikajúcou príležitosťou stretnúť aj našich bývalých žiakov a absolventov, na ktorých sa každý rok veľmi tešíme!

Všetkým našim hosťom, žiakom a kolegom ďakujeme, že svojou prítomnosťou a prácou prispeli k oslave tohto sviatočného dňa.

Ing. Magdaléna Birnšteínová, Ing. Lívia Szabóová
SOŠ Šaľa ✿



Den Země 2017

Na naší škole jsme Den Země oslavili dopoledne v pátek dne 28. 4. 2017. Na celkové přípravě se podíleli studenti za pomoci vyučujících. Ročníky oboru Ekologie a Agropodnikání si připravili celkem 13 stanovišť, například tradiční sázení rostlinky, ukázkou zvířátek našeho zookoutku apod.

Nejdříve se mohly děti seznámit na stanovišti „Psí kamarádi“ s plemenem Jack Russell Teriér z chovné stanice Bohemia Benita. Studenti předvedli, jak si lze hru a výcvik psa spojit se zábavou, ale zároveň správně svého psiho kamaráda vychovávat.

Poničku Angelu z JK Exkalibur Veltěže představili studenti dětem jako představitelku pony plemen koní, které se využívají v jezdecktví pro děti. Dále následovala ukázkou výcviku záchranářských psů pod vedením paní Ing. Heleny Šabatové s týmem záchranářů.

Že pěstování chmele patří k naší škole jako chmel do našeho regionu, je zřejmé, a proto bylo nezbytné představit dětem také tento obor - a to od začátku pěstování až po vaření piva na stanovišti „Chmel je naše zlato“. Zásady první pomoci předvedla Ing. Zdeňka Udánová se svým vybraným žákovským týmem.

Své vědomosti o zvířatech a plodinách si děti vyzkoušely na dalších stanovištích – Vodní svět, Včelařství, Půda, půda, půdička, Čtvero ročních období, Myslivost, Kynologie, Ovoce. Hřebčín Tasoš předvedl výcvik sportovních koní. Vše bylo doplněno zemědělskou technikou, která byla zapůjčena firmou Agrima Staňkovice.

Na konec oslav Dne Země děti obdržely stylové dřevěné medaile, které pro ně připravili studenti učebního oboru Elektromechanik pro stroje a zařízení, tedy oboru, který je nově součástí OA a SOŠZE Žatec.

Po splnění všech vědomostních soutěží děti odcházely se sladkým ohodnocením, diplomem a medailí. Akce se velmi líbila, školu navštívilo 850 dětí z mateřských škol a prvního stupně základních škol.

Opět jsme si velmi příjemně připomenuli význam naší přírody a důležitosti být s ní v souznění.

Závěrem děkujeme za finanční podporu městu Žatec, díky které jsme mohli udělit dětem diplomy, odměnit je sladkou odměnou a připravit jednotlivá stanoviště.

Za Obchodní akademii a Střední odbornou školu zemědělskou a ekologickou v Žatci

Pavlaína Bielíková ✿



Setkání zemědělců a mladé zemědělské a lesnické generace Stadice 2017

Dne 16.5. 2017 se uskutečnilo 13. setkání zemědělců a mladé zemědělské a lesnické generace ve Stadicích u pomníku Přemysla Oráče.

Kromě ukázky řemesel, ukázky orby, výstavy zemědělské techniky a prezentace škol, proběhla v rámci programu soutěž žáků škol se zemědělským zaměřením.

Celkem soutěžilo šest škol v tradičních disciplínách – jízdě zručnosti traktorem, technice ručního dojení, vědomostním testu a v úrovni prezentace škol.

Naše škola se této soutěži zúčastňuje pravidelně několik let. V letošním roce nás zastupovalo čtyřčlenné družstvo 3. ročníku Agropodnikání ve složení Lukáš Kuchařík, Jakub Mareš,

Jan Matějka a Jana Eiblová. Naši žáci byli opět velice úspěšní. V dílčí disciplíně ruční dojení obsadil Lukáš Kuchařík první místo, v hodnocení stánků škol byla naše škola nejlepší.

Celkově se družstvo našich žáků umístilo na prvním místě. Po roční přestávce, kdy získala naše škola druhé místo, to bylo již čtvrté vítězství. Žáci byli odměněni diplomy, tradičním dortem a pohárem pro vítěze.

Ing. Václav Červenka, OA a SOŠZE Žatec ✱



Odborná praxe ve chmelnici v Malé Černoci

Studenti Obchodní akademie a Střední odborné školy zemědělské a ekologické v Žatci ze zemědělské sekce pracovali v měsících dubnu a květnu na chmelnici v Malé Černoci. V dubnu zapichovali chmelovodiče a v teplých květnových dnech chmel zaváděli.

Práce na chmelnici je pro studenty zemědělské školy nedílnou součástí praxe.

Odborné praxe se zúčastnili všechny ročníky s výjimkou maturitních tříd.

Pavlaína Bielíková
OA a SOŠZE Žatec ✱



Najlepší slovenskí stredoškooláci súťažili Pod Bánošom

V dňoch 26. 4.–28. 4. 2017 prebiehala na SOŠ Pod Bánošom v Banskej Bystrici Celoslovenská súťaž stredoškolskej odbornej činnosti.

Už 26. 4. popoludní čakali účastníkov pripravené triedy s potrebnou didaktickou technikou. Súťažiaci sa popoludní ubytovali na internáte školy a po večeri sa zúčastnili slávnostného otvorenia akcie v aule Slovenskej zdravotnej univerzity.

27. 4. o 8, 00 začali pripravené prezentácie v šiestich oblastiach – problematika voľného času, pôdohospodárstvo, ekonomika a riadenie, chémia a potravinárstvo; životné prostredie, geografia a geológia; cestovný ruch, hotelierstvo a gastronómia. Do celoslovenskej súťaže sa dostali dve najlepšie práce z každého kraja. Študenti desať minút so svojou prácou prítomných oboznamovali a ďalších desať minút čelili pri obhajobe zvedavým otázkam štvorčlennej poroty, ktorú tvorili pedagógovia zo stredných a vysokých škôl. Hodnotil sa odborný obsah, argumentácia, forma, jazyková stránka, využitie práce a prezentácia.

Mladí ľudia sa prejavili ako budúci nádejní vedci, ktorí majú záujem o súčasné problémy sveta a chcú ich aktívne riešiť. Za účasť dostali všetci študenti certifikáty, ale na výsledky si museli počkať až do večera.

O 19, 00 ich opäť privítala aula SZU. Ocenení boli víťazi na 1. až 5. mieste. V ďalších odborných oblastiach sa súťažilo aj na SOŠ Jozefa Murgaša v Banskej Bystrici. Preto ceny odovzdávali riaditelia uvedených škôl Pavel Fiľo a Kamil Kordík; predsedníčka celoštátnej odbornej komisie Vlasta Púchovská a predseda krajovej komisie SOČ Viktor Šokodka, tiež zástupca primátora Martin Turčan. Odmenami prispeli aj prednosta Okresného úradu Július Ernek a predseda VÚC Marián Kotleba.



Slávnostnú atmosféru podčiarklo vystúpenie hudobne nadaných študentov z Konzervatória Jána Levoslava Bellu v Banskej Bystrici.

Riaditeľ SOŠ J. Murgaša K. Kordík odovzdal symbolickú putovnú valašku budúcemu organizátorovi SOČ 2018 - Žilinskej univerzite. Riaditeľ SOŠ Pod Bánošom P. Fiľo zdôraznil, že v tejto súťaži nikto neprehral.

PhDr. Anna Ivanová, SOŠ
Pod Bánošom 80, Banská Bystrica 🌟



19. ročník celostátní soutěže zemědělských škol v agropodnikání v Klatovech

Stalo již téměř tradicí, že začátek dubna s sebou přináší nejen jaro, ale i soutěž zemědělských škol z celé republiky. Letos se všichni účastníci celostátní soutěže studijního oboru agropodnikání sjeli do Klatov, do Střední školy zemědělské a potravinářské, aby poměřili své zemědělské znalosti a dovednosti.

Akce se konala pod záštitou ministra zemědělství Mariana Jurečky a hejtmána Plzeňského kraje Josefa Bernarda. Slavnostní zahájení se uskutečnilo 6. 4. 2017 v sále SŠZP Klatovy za přítomnosti všech účastníků, ředitele školy Ing. Vladislava Smolíka, starosty města Klatov Mgr. Rudolfa Salveta a také vedoucího oddělení organizace školství Krajského úřadu Plzeňského kraje Jaroslava Sokola.

Ředitel Střední školy zemědělské a potravinářské, Klatovy, Národních mučedníků 141 tímto srdečně děkuje panu ministru Marianu Jurečkovi za udělení záštity nad akcí: 19. ročník celostátní soutěže odborných dovedností žáků středních zemědělských škol oboru agropodnikání.

Soutěž pořádá škola, která v minulém roce zvítězila, sama se ale účastnit nesmí. V roce 2016 ve Starém Městě u Uherského Hradiště obhájil celorepublikové prvenství žák Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech Václav Petřelka, nyní student České zemědělské univerzity v Praze. Proto musela hostitelská SŠZP Klatovy připravit vědomostní testy pro 24 soutěžících žáků, včetně tří dívek, a to z rostlinné výroby, živočišné výroby, mechanizace a ekonomiky. V praktických dovednostech museli žáci poznat vybraná plemena skotu, prasat, drůbeže a králíků, určit i méně známá krmiva, odhadnout hmotnost zvířete a nadojit z umělého vemene. Pro mnohé účastníky nastaly problémy v rostlinné výrobě, zejména při poznávání rostlin v zeleném i suchém stavu, určování semen či poznávání mnoha škůdců a chorob rostlin. I mechanizace některé potrápila poznáváním náhradních dílů, dí-

lů částí strojů na fotografiích a při manuálních zručnostech na traktoru. Nejvíce se soutěžící zapotili ve výpočtech ze všech oblastí zemědělství. V jízdě zručnosti s přívěsem museli žáci projet slalomem, pravoúhlou zátočinou, úvozem, po lavičce, osmičkou, přistavit valník k nakládací rampě, zastavit na přesnost a zacouvat do garáže. Rozhodčí dělali ve všech disciplínách učitelé ze školy za pomoci žáků. Všem zainteresovaným patří poděkování. Celou praktickou i teoretickou soutěž a doprovodný program připravoval, organizoval a vedl učitel odborných předmětů Ing. Zdeněk Nejdl.

Všichni účastníci byli z důvodu rekonstrukce domova mládeže školy ubytováni v klatovském hotelu Rozvoj. Stravování probíhalo v centru odborné přípravy v restauraci Na Zemědělce. Pro účastníky soutěže byla připravena dopolední prohlídka školy a odpolední program vyplnily exkurze do zemědělských podniků v Lomci, Dolní Lhotě a regionálního pivovaru v Bezděkově. Náročný den byl zakončen večerním posezením se vzájemným předáváním zkušeností. Pro žáky byl také po perném dni připraven odpočinkový večer při bowlingu.

V pátek 7. 4. 2017 absolvovali soutěžící test z ekonomiky a pak se všichni, včetně pedagogického doprovodu, vydali na





prohlídku historického centra Klatov. Kromě jiných pamětihodností navštívili i kryptu arciděkanství kostela, byli přivítáni místostarostou Ing. Chroustem na radnici a návštěvu Klatov zakončili v katakombách.

Slavnostního vyhlášení s předáváním pamětních listů, diplomů a cen byl přítomen ředitel SŠZP v Klatovech Ing. Vladislav Smolík, senátor Jan Látko, ředitelka OHK Jiřina Jandová a také Jaroslav Sokol. Putovní pohár vítězi soutěže Václavu Suchému z benešovské zemědělské školy předal loňský vítěz Václav Petřelka. V roce 2018 se soutěž tedy uskutečnila v Benešově.

Výsledky soutěže:

Jízda zručnosti:

1. Karel Niederhafner VOŠ a Střední škola veterinární, zemědělská a zdravotnická Třebíč
2. Marek Holajn Albrechtova střední škola Český Těšín
3. Michal Balatka Střední škola zemědělská a zahradnická Olomouc

Praktická část soutěže:

1. Václav Suchý VOŠ a SZeŠ Benešov
2. Karel Niederhafner VOŠ a Střední škola veterinární, zemědělská a zdravotnická Třebíč
3. Michal Balatka Střední škola zemědělská a zahradnická Olomouc

Teoretická část soutěže:

1. Václav Suchý VOŠ a SZeŠ Benešov
2. Marek Holajn Albrechtova střední škola Český Těšín
3. Martin Mištera Střední zemědělská škola Rakovník

Absolutní vítězové soutěže:

1. Václav Suchý VOŠ a SZeŠ Benešov
2. Karel Niederhafner VOŠ a Střední škola veterinární, zemědělská a zdravotnická Třebíč
3. Marek Holajn Albrechtova střední škola Český Těšín

Ing. Vladislav Smolík ✨



Rostlinolékařství do škol

Motto: „Pacientem lékaře je člověk, pacientem veterináře je zvíře, pacientem rostlinolékaře je rostlina“

Prvotním cílem každého zemědělce je vyrábět dostatek nezávadných surovin pro výrobu potravin cestou trvale udržitelného způsobu hospodaření v krajině bez negativních dopadů na základní složky životního prostředí. Nutno zdůraznit, že právě ochrana rostlin potažmo rostlinolékařská péče je jedním z pilířů upevňujících základní principy integrované zemědělské produkce poskytující zdravé rostliny a jejich produkty pro výživu lidí a zvířat a současně respektuje požadavky ochrany základních složek životního prostředí.

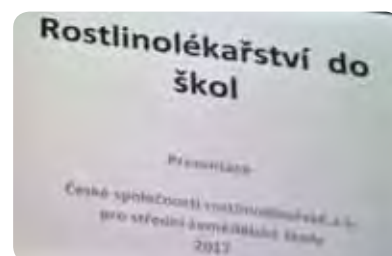
Současné zemědělství, a to nejen u nás, ale i v celém světě, je ovlivňováno jednak globalizací, která je spojena s velmi širokou výměnou zemědělských komodit, ale také i klimatickými změnami, které mají většinou negativní vliv na pěstování zemědělských plodin a jsou významnou příčinou vzniku kalamitních výskytů škodlivých organismů nebo podporují šíření pro dané oblasti zcela nových, neznámých patogenních organismů. Ztráty, které patogenní organismy včetně plevelů z celosvětového pohledu na rostlinnou produkci způsobují, dosahují téměř polovinu sklizně, nehledě k tomu, že její poškození a následné znehodnocení je pro konzumaci lidí a zvířat nevhodné a mnohdy rizikové. **Proto rostlinolékařství, z hlediska svého poslání, má stejné opodstatnění jako humánní nebo veterinární medicína.** Proto je nutné, aby tento obor byl reprezentován odborně vzdělanými pracovníky, kteří současně budou zárukou pro realizaci trvale udržitelného zemědělství schopného produkovat pro budoucí generace dostatek zdravé rostlinné produkce, základního zdroje pro výrobu bezpečných potravin a krmiv. Naplnění těchto představ a požadavků není záležitostí jen současnosti, ale především budoucnosti, neboť zemědělství a jeho systémy má dlouhodobý charakter a jejich realizace je v rukou současných studentů zemědělských škol.

Ve snaze přiblížit obor rostlinolékařství mladé generaci připravila Česká společnost rostlinolékařská, jako nevládní nezisková

organizace sdružující specialisty a odborníky působící v oblasti rostlinolékařské péče, za významné podpory Ministerstva zemědělství, projekt **„Rostlinolékařství do škol“**. Jeho

hlavním cílem je podpořit zájem o tuto vědní disciplínu, která nemá jen charakter zemědělské profese, ale její vliv se významně projevuje zejména v oblasti veřejné a státní správy, životního prostředí, v obchodu se zemědělskými komoditami, poradenství a služeb.

V rámci toho projektu byly osloveny střední odborné školy, které vyučují následující obory: zemědělský management, zahradnictví, vinohradnictví, rostlinolékařství, ochrana životního prostředí. K projektu se přihlásilo v rámci celé České republiky celkem 25 škol, na kterých ve spolupráci s vedením školy byla v průběhu února realizována beseda s vybranými studenty. Cílem besedy bylo informovat studenty o poslání a významu rostlinolékařské péče jako důležitého oboru, jehož hlavním posláním je udržovat zdraví rostlin a jejich produkty při respektování požadavků neohrožovat významné složky životního prostředí s praktickými ukázkami





mi a objektivními informacemi řešení včetně prezentace uplatnění těchto specialistů. Besedy se kromě studentů zúčastnili učitelé, zástupci České společnosti rostlinolékařské, pracovníci Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského a v řadě škol byli i zástupci České zemědělské univerzity.

K slavnostnímu vyhodnocení soutěže studentů středních zemědělských škol „Rostlinolékařská profese – obor budoucnosti“.

Česká společnost rostlinolékařská připravila pilotní projekt „**Rostlinolékařská profese – obor budoucnosti**“, který byl realizován za podpory Ministerstva zemědělství v rámci „Ročního vzdělávacího plánu MZe pro odborné vzdělávání veřejnosti pro rok 2017“. Hlavním cílem projektu bylo posílení významu a poslání rostlinolékařské péče a její vnímání především u mladých lidí studujících na středních školách s rezortním zaměřením, kteří budou příštími realizátory opatření podporující zdraví rostlin jako základního zdroje bezpečných potravin a krmiv a udržitelnost českého zemědělství.

Do soutěže se zapojilo 30 studentů, kteří reprezentovali 9 škol. Soutěž spočívala ve zpracování vymezených témat zaměřených

na profesi rostlinolékařství, která byla shrnuta do následujících skupin:

Skupina A – úvaha na téma **Můj pohled na rostlinolékařství**

Skupina B – úvaha na téma **Jak vidím vztah životního prostředí a rostlinolékařství**

Skupina C – praktická práce na téma **Vybraný škodlivý organismus rostlin a navržená ochranná opatření**

V každé kategorii byly oceněny nejlepší práce v pořadí 1., 2., 3. místo. Autoři vítězných prací obdrželi „Diplom“ a peněžní částku: za 1. místo 2 500 Kč; 2. místo 1 500 Kč; 3. místo 1 000 Kč.

Slavnostní vyhodnocení soutěže proběhlo v budově Ministerstva zemědělství za účasti vedoucích pracovníků, zástupce České akademie zemědělských věd, Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského a České společnosti rostlinolékařské dne 8. června 2017.

Ing. Vladimír Řehák, CSc.

předseda České společnosti rostlinolékařské ✱



Výstavy a veletrhy červenec-srpen-září 2017

FAUNA TRHY

Chovatelská a pěstitelská burza
18. 6. 2017
Výstaviště Černá louka, Ostrava

NOVA AGRICOLTURA in frutteto

Veletrh precizního zemědělství v sadovnictví
28. 6. 2017
Copparo, Itálie

Výstava koní Orava 2017

1. 7. 2017
Orava, Slovensko

TARMSTEDTER Ausstellung

69. místní výstava zemědělství, služby, rodina, volný čas
7.–10. 7. 2017
Tarmstedt, Německo

KVĚTY 2017

13.–16. 7. 2017
21. celostátní výstava květin a zahradnické trhy
Výstaviště Lysá nad Labem

FAUNA TRHY

Chovatelská a pěstitelská burza
16. 7. 2017
Výstaviště Černá louka, Ostrava

NOVA AGRICOLTURA in campo

Veletrh precizního zemědělství na poli
20. 7. 2017
Foggia, Itálie

FOIRE DE LIBRAMONT

Mezinárodní výstava zemědělství a lesnictví
22.–25. 7. 2017
Libramont, Belgie



ZAHRADA VĚŽKY

Zahradkářská prodejní výstava

2.–6. 8. 2017

Věžky u Kroměříže

FLORA OLOMOUC letní etapa

Mezinárodní zahradnická výstava a veletrh; Letní zahradnické trhy; Vyznání růžím

7.–20. 8. 2017

Výstaviště Flora Olomouc

Agrokomplex

44. ročník medzinárodnej poľnohospodárskej a potravinárskej výstavy

17.–20. 8. 2017

Agrokomplex Nitra, Slovensko

ZEMĚ ŽIVITELKA

44. mezinárodní agrosalon

24.–29. 8. 2017

Výstaviště České Budějovice

MEZINÁRODNÍ VÝSTAVA DRUŽSTEVNICTVÍ

Stavebnictví, vybavení zahrady, řemeslné výrobky, zemědělské a potravinářské výrobky

24.–29. 8. 2017

Výstaviště České Budějovice

FARM PROGRESS SHOW 2017

Mezinárodní zemědělská výstava

29.–31. 8. 2017

Boone, Iowa, USA

JIRINKOVÉ SLAVNOSTI 2017

Výstava jirín, gladiolů a jiných rostlin

1.–3. 9. 2017

Výstaviště Lysá nad Labem

KARPFHAMER FEST Rottalschau

Místní výstava zemědělství, služby, koně

1.–5. 9. 2017

Karpfham, Německo

ČLOVĚK V PŘÍRODĚ

Tradiční výstava drobného zvířectva a chovatelských potřeb

2.–4. 9. 2017

Výstaviště Louny

SPOGA + GAFA

Mezinárodní veletrh pro sport a zahradu

4.–6. 9. 2017

Köln, Německo

Big Iron Farm Show

Největší zemědělská výstava středozápadu

12.–14. 9. 2017

West Fargo, North Dakota, USA

POTATO EUROPE

Mezinárodní kongres, výstava a poľní předvádění – vše o bramborách

13.–14. 9. 2017

Villers-Saint-Christophe, Francie

FAUNA TRHY

Chovatelská a pěstitelská burza

17. 9. 2017

Výstaviště Černá louka, Ostrava

FOR WOOD

12. veletrh dřevostaveb a využití dřeva pro stavbu

19.–23. 9. 2017

PVA EXPO Praha, Praha-Letňany

Kůň 2017

22. ročník zářijové výstavy koní a všeho, co k nim patří

23.–25. 9. 2017

Výstaviště Lysá nad Labem

EKOSTYL

Tvorba a ochrana životního prostředí, ekologické technologie, ekologické stavby, likvidace odpadů, alternativní zdroje energie, biomasa, bioprodukty, racionální výživa a zdravý životní styl

24.–19. 9. 2017

Výstaviště České Budějovice

POLAGRA-TECH

Mezinárodní veletrh potravinářských technologií

25.–28. 9. 2017

Poznaň, Polsko

POLAGRA-FOOD

Mezinárodní veletrh potravinářských technologií

25.–28. 9. 2017

Poznaň, Polsko

POLAGRA-GASTRO

Mezinárodní veletrh potravinářských technologií

25.–28. 9. 2017

Poznaň, Polsko

Zdroj:

<http://www.agrokomplex.sk>

<http://www.euroexpo.cz>

<http://www.novagricoltura.com>

<http://www.zetis.cz>



Praha, 4. května 2017

TISKOVÁ ZPRÁVA

Nová aplikace FoodCzech ohlídá původ a kvalitu masa i dobu jeho spotřeby

Stále více spotřebitelů klade důraz na lokální původ potravin, jejich správné a nezaměnitelné označení a v neposlední řadě také na kvalitu. Důvodem mohou být různé aféry s nekvalitními či dokonce závadnými produkty pocházejícími ze zahraničí anebo třeba jen snaha podporovat české výrobce. Nová mobilní aplikace FoodCzech díky informacím od výrobců a státní správy ohlídá nejen původ potravin (především masa), ale třeba i datum jejich spotřeby. Cílem využívání aplikace FoodCzech je přinést větší transparentnost při prodeji potravin, zajistit jejich vyšší kvalitu a také podpořit české chovatele.



Statistiky týkající se spotřeby a produkce hovězího a vepřového masa v České republice hovoří jasně. V posledních letech již v produkci vepřového nejsme soběstační (60 % se dováží a 40 % tvoří domácí produkce). U hovězího se naopak setkáváme s opačným trendem, kdy se více než polovina masa vyprodukovaného u nás vyváží a zároveň se přibližně polovina spotřebovaného hovězího masa dováží.

FoodCzech je informační systém, jehož základem je sběr informací od všech, kteří se na výrobě potravin podílejí – ať už jde o farmáře, řezníka, velký masokombinát či obchod, kde se výsledný produkt prodává. Tyto informace jsou zároveň ověřovány v informačních systémech státní správy (např. portál Ministerstva zemědělství eAGRI nebo systém Státní veterinární správy) a je tak vyloučeno, že dojde k jejich zkreslování nebo falšování. Veškeré údaje o potravinách jsou pak přes aplikaci okamžitě přístupné každému zákazníkovi, stačí vlastním mobilním telefonem naskenovat QR kód na obalu zboží. Mobilní aplikace FoodCzech je zatím dostupná pro operační systém Android a můžete ji jednoduše stáhnout přes Google Play (<http://goo.gl/rI802F>).

„Aplikace je hostovaná v našem Tier III datovém centru, a je tak zajištěna požadovaná rychlost a kvalita jejího fungování. Jednou z hlavních výhod FoodCzech je totiž právě rychlá kontrola původu potravin, a to nejen zákazníkem v obchodě, ale i zpracovatelem ve chvíli, kdy mu dodavatel přiveze suroviny. Na jedné straně si může každý z nás zkontrolovat, zda maso v jeho obchodě má opravdu český původ a jestli někdo nemanipuloval s datem jeho spotřeby, na straně druhé si chovatel může ověřit, zda pod názvem jeho farmy nenabízí potraviny někdo jiný. Díky neustálým křížovým kontrolám mezi články výrobního řetězce a státní správou totiž nemůže

dojít k obcházení systému,“ říká Zdeněk Honek, obchodní ředitel společnosti DataSpring, která technologicky zajišťuje sběr informací a chod nové aplikace.

„Do vývoje aplikace investovaly svůj čas a finance české firmy, od zemědělských družstev přes prodejce až po IT společnosti. Jejich cílem bylo zjednodušit zákazníkům orientaci na českém trhu s potravinami a zároveň přispět k férovému podnikatelskému prostředí,“ dodává Zdeněk Honek.

Zákazník si zkontroluje původ, prodejce zase, zda dostává požadovanou kvalitu

Aplikace FoodCzech neslouží pouze koncovým zákazníkům. Ocení ji především prodejci, ale i prvovýrobci či zpracovatelé. Chovatelům dokáže zaručit, že spotřebitelé poznají jejich produkty kdekoli a kdykoli a snadno se dostanou na jejich webové stránky nebo dokonce přímo do



e-shopu (pokud jím disponují). Zpracovatelům potravin usnadní jejich kontrolu či evidenci a díky tomu i efektivnější nakládání s ohledem např. na nejrůznější kvóty (prořezy masa, odpady apod.).

Obchodník bude mít díky aplikaci jistotu, že svým zákazníkům nabízí kvalitní potraviny s jasně identifikovatelným původem. Díky aplikaci totiž bude moci vysledovat prakticky každého, kdo se podílel na produkci a zpracování dováženého zboží. Zákazník pak může snadno najít potraviny od svého oblíbeného výrobce a může si zkontrolovat jejich cestu až na svůj stůl.



„Třeba farmářské trhy jsou stále populárnější i díky tomu, že přesně vidíte, od koho nabízené potraviny pocházejí. Na stejném principu funguje i FoodCzech. V každém supermarketu se díky aplikaci dozvíte, z jakého chovu pochází prodávané maso,“ vysvětluje Radek Janeček z Agrodružstva Miroslav, který stál u zrodu systému.

V současné chvíli probíhají jednání s několika výrobci a prodejci masa, kteří mají zájem zapojit se do systému kontroly původu potravin. Systém již využívá Agrodružstvo Miroslav a projekt Masová bedýnka.



Další informace o aplikaci FoodCzech najdete na webových stránkách www.foodczech.cz.

Kontakt pro média:

Klára Pirochová
PR Consultant
klara@pulpo.cz
tel. 732 801 881

Michaela Pávková
Marketing Manager, DataSpring
michaela.pavkova@dataspring.cz
tel. 603 587 323

DataSpring

DataSpring je nejrychleji rostoucí technologickou společností v České republice (dle Deloitte Fast 50). Poskytuje širokou škálu ICT a cloudových služeb (IaaS, PaaS, BaaS, MSSQLaaS, VaaS) z vlastního datového centra, které získalo prestižní mezinárodní certifikaci na úrovni Tier III. DataSpring realizuje projekty v oblasti Business Intelligence, optimalizace a měření procesů, nabízí také vývoj SW a aplikací na míru potřebám klienta. Společnost je držitelem certifikace Systému řízení bezpečnosti informací (ISMS) ISO/IEC 27001:2013. Obě tyto certifikace zaručují vysokou úroveň dostupnosti služeb a jejich kvality. DataSpring v současnosti zaměstnává 90 profesionálů.

Více informací o společnosti a jejích službách naleznete na www.dataspring.cz.



O hospodářských zvířatech trochu jinak 3. část

Prase

„Prase – zvíře to v hospodářství uklízí, co po ostatních zvířatech zbylo – prase žere všechno, co se jen pomocí žaludku v krev dá obrátit, i své mladé. Píče, která po ostatních zvířatech zbyde, co se stolu hospodářova, co v kuchyni odpadne, to putuje, je-li v tom ještě látky potravní, co koryta praseta, které všechno v maso a tučnost obrací, a sice v té nejkratší době, neboť jest prase pravý obraz nestřídmosti a obžerství, a dle nevyhnutelné souvislosti také obraz lenosti. Krmné prase v posledním čase již ani nepovstane a při tom tak žene na sádlo, že se v něm duše jeho skorem dusí. Plní radosti stojíme vedle něho a počítáme, mnoho-li as sádla z sena, šrotu, výpalků se stalo a kažeme řezníku, aby nůž brousil. Neboť smrt bývá obyčejně konec obžerství a lenosti...“

F. Stamm, 1853



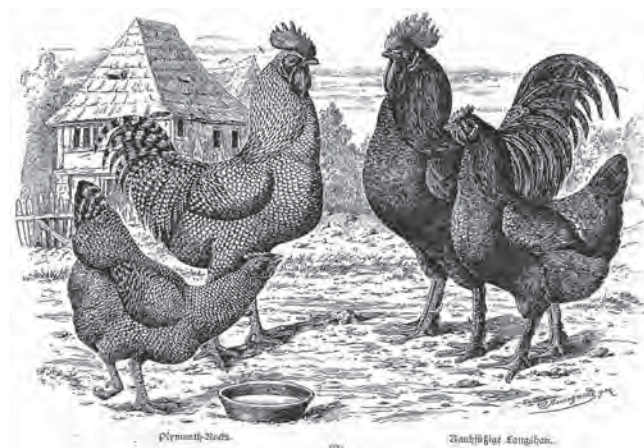


Slepice

„...Duševní obmezenost a poddanost jest podíl slepice, a nikdo ještě nejmenoval paní putku duchaplnou. Jak často ji obelstil ferina lišák, a jak zle řádl v osadách jejích. Jak pokojně snášel se s jinými v haremu kohouta beze všeho žárlení, jak se leká i pouhého děcka, poděšeně se rozbíhají a na zdi, kameny a zábradlí opět narážejíc. Ale s toutéž obmezeností souvisí i ostatní chvalnější vlastnosti slepice; její dobrosrdečnost, horlivá pilnost, cudnost, ba i po vykonaných povinnostech veselá krákoravost. Kuř havěť zastupuje takřka nižší bourgeoisii, a slepice, v obmezených a přísných mezích svého stavu vychovaná, nezapomíná nikdy na jeho meze a povinnosti. Střízlivá mysl její nepodléhá nikdy skvělým novotám a výstřednostem, nikdy netouží vynikati v pochybných ctnostech, jež ve své pýše elegancí, tournure, noblesse, ba i zrovna vzděláním nazýváme.

Fantastické potulování, volné splývání v oceánu vzdušném, hubdní výtečnosti, jimž se svět na jiném ptactvu obdivuje, a jiný světský hluk jest spořádané mysli její lhostejný. Mrav její řídí se dle mravů předků, a prostý a domácí, jako její kroj, jest všechn její byt a život. Modli se a pracuj! s poctivostí nejdále dojdeš! praví k svým synům a dcerám, v jejichž středu krákorajíc se prochází. A vypravuje jim o tichém, pokojném živobytí, o mladých a starých dnech; jednomu dává poučením druhému kyne s lichocením, potřásajíc vysoko vykrajovaným čepcem s přívětivou vážností. Jest jako jedna z oněch ctihodných tetiček, které se svou obmezenou myslí také věrnou pílí v domácnosti, jednoduchost, pracovitost a skromnou spokojenost starých, dobrých časů zachovaly, a kteréž bohužel již více a více z rodin našich se ztrácejí.

S prvním svitem ranním počínají její starosti, a při západu může se pokojně na cudné lože odebrati. Vyhledávši si ráno příhodné místo, položí do něho vejce a krákorá sama s sebou spokojena hlasitě, aby celý dům o tom zvěděl. Jak radostně běží našla-li



žízlu! A co teprve když je matkou! Celá podoba její se změní. Rozčechraná s polootevřenými křídly vždy k ochraně hotových, vodí svou rodinu, poučujíc a vábíc ji zvláštním jemným kvočem; každé zrnko kuřatům rozkousne, každý drobek položí jim před zobáčky, všechny obstarává a jenom na sebe zapomíná. A jakkoli oko její ani nejmenšího červíčka nepřehlídne, má při tom vždy také nejpilnější zřetel na každé nebezpečí; již vysoko v oblacích spatří vznášejícího se luňáka a ouzkostlivým hlasem svolává ihned dítky bezstarostně roztroušené. A dítky rozumějí hlasu jejímu, ouprkem přiběhnou a ukryjí se pod rozšířenými křídly jako pod štítem, na něž zobák lupiče marně naráží. S jakou vřelou mateřskou láskou opatruje kachňátko, jež vyseděla. Nevědouc, že jest to cizí, podstrčené dítě, vede je na louku, aby mu tam semení hledala a hrabati je učila. Ale běda! tam kolokotá potůček, a malý žlutý plavec, nedbaje na poučení vychovatelky, batolí se u radostném vytržení ke spřízněnému živlu, jako magnetickou silou přitažen, vrhne se v něj a směle si hraje ve vlnách. Jak se tu lekne ubohá matka, jak běhá sem tam po břehu, napomíná, prosí a volá o pomoc...

(Živa, II, 1854: Ptactvo domácí. Od Jana Krejčího, s. 353–360)

-fn- ❀

Česká zemědělská akademie v Humpolci, střední škola, Asociace vzdělávacích zařízení pro rozvoj venkovského prostoru a redakce časopisu Zemědělská škola s hlubokou lítostí oznamuje, že 7. května zemřel ve věku 88 let pan **Ing. František Samec**, významná osobnost humpoleckého zemědělského školství.

Ing. Samec byl v letech 1974–1989 ředitelem Střední zemědělské technické školy později Střední zemědělské školy v Humpolci, po té působil až do roku 1999 ve funkci tajemníka Sdružení zemědělských, lesnických a potravinářských škol, rybářské školy a školních hospodářství se sídlem v SZeŠ Humpolec.

Pedagogická a zemědělská veřejnost na něho s velkou úctou vzpomíná jako na houževnatého, skromného a pracovitého člověka, který svou obdivuhodnou pílí a vytrvalostí tolik prospěl zemědělskému školství.



Celoroční obsah

Úvodník/Úvodník

Jurečka: 80 let od vzniku a existence časopisu Zemědělská – Pôdohospodárska škola.....	5/3
Kadlecová: Kde se vzal kapr na štedrovečerním stole.....	4/3–4
Kala: Vážení čtenáři časopisu Zemědělská – Pôdohospodárska škola	1/3
Krajičková: Den učitelů – Mezinárodní den učitelů – Celosvětový den učitelů	7/3–4
Krajičková: Maturita a další směřování zemědělských škol ..	8/4–7
Noveská: ÚZEI uctil památku výročí narození Antonína Švehly. 9/3	
Sedláček: Od prvorepublikového tisku po TV Zemědělec.....	3/3–4
Sládek: Soutěž Zemědělské školy.....	10/3
Zika: Mnoho úspěchů při jednotných přijímacích	6/3

Zemědělské školství/Pôdohospodárske školstvo

Hrabalová: Ekologické zemědělství, střední odborné školy a informace o lokální produkci propojí projekt BIO v regionu	10/4–5
Krajičková: Praktická příprava žáků – letitý problém, který stále přetrvává II. – V.část	1/4–8, 2/3–6, 3/5–7, 3/5–7, 4/8–11
Krajičková: Sešla se Valná hromada Asociace – Co přinesl rok 2016 v zemědělském školství.....	4/5–7, 5/5–10
Krajičková: Erasmus slaví třicáté narozeniny!	7/7–8
Sládek: Soutěž časopisu Zemědělská – Pôdohospodárska škola	5/4
Večeřová: Povinná maturita z matematiky způsobí odliv studentů odborných škol	7/5
Trvalcová: Európske cesty k rozvoju slovenského vidieka	7/6

Vzdělávání dospělých/Vzdelávanie dospelých

Dytrtová: Výzkum v přípravě učitelů přírodovědných, zemědělských a příbuzných oborů	8/8
Vnučko: Projekt Rurality – identifikácia a uznávanie krížových kompetencií v rozvoji vidieka	10/6

Angličtina/Angličtina

Mejsnar: Bakery upside down Pekárna tak trochu jinak	2/7–8
Voráček: Water in our life Voda v našem životě	1/9–10

Voráček: Plants life and ours Rostliny a my	3/8–9
Voráček: Watering the Garden Zalévání zahrady	4/11–12
Voráček: Energy Energie	5/10–11
Voráček: States of matter Stavby hmoty	6/4–6
Voráček: Physics, chemistry and agriculture Fyzika, chemie a zemědělství	7/8–9
Voráček: Food manufacturing Vyrábění potravy	8/9–10
Voráček: How plant life begins Jak začíná život rostliny	9/4–5
Voráček: Living Matter Živá hmota	9/5–6
Voráček: Bacteria Bakterie	10/7–8
Voráček: Fungi Houby	10/8–9

Problematika EU/Problematika EÚ

Krajičková: Dovozy ekologických potravin	10/10
--	-------

Ohlasy/Ohlasy

Krajičková: Tábořská zemědělská škola oslavila 150. výročí svého založení	3/10–12
---	---------

Aktivity škol / Aktivity škôl

Babinský: Agroturistika a vidiecka turistika znamená pre obce ekonomický rozvoj	2/9–15
Bielíková: Odborná praxe ve chmelnici v Malé Černoci	10/16
Bielíková: Seminář – francouzský systém výuky jezdeckví.....	5/12
Birnšteinová: Prvomájové parkúrové preteky	10/14–15
Borecká: Návštěva z Kanárských ostrovů	5/12
Červenka: Setkání zemědělců a mladé zemědělské a lesnické generace Stadice 2017	10/16
Drechsler: Zemědělská olympiáda žáků středních škol	9/8–13
Honsová: Brambořské dny s předáním cen	6/7–9
Hovjackský: Erasmus+: česko-slovenská spolupráce v praxi ..	4/18
Ivanová: Nejlepší slovenskí stredoškolskí súťažili Pod Bánošom ..	10/17
Kočišová: Návštěva z norské školy v Odda.....	5/12
Krajičková: Naučné expozice a stezky	10/11–13
Pejchal: Tisková zpráva SVS	5/13
Piešťanský: Čo sa skrýva pod obalom?	3/14



Piešťanský: Dobrú chuť s projektom „Made in Italy“	8/13–14
Ptáček: Brněnská růže 2016 Tentokrát v duchu dárkových aranžmá.....	4/13–15
Rajmová: Vítání jara Střední školou v Lomnici nad Popelkou	8/11–13
Řehák: Rostlinolékařství do škol	10/20–21
Smolík: 19. ročník celostátní soutěže zemědělských škol v agropodnikání v Klatovech	10/18–19
Svoboda: Chovatelský den v Třebíči Letos po pětadvacáté	4/16–17
Sýkorová: XV. ročník seriálu dostihů – HIPOSPOL CUP 2017....	10/10
Škrabák: Realizácia medzinárodnej spolupráce	8/10
Vítková: Soutěž O ŠEMÍKOVU PODKOVU letos opět na domácí půdě	1/12–13
Vítková: Za zážitky po Evropě	3/13
Vostatek: Projekt Erasmus+ – odborná stáž studentů OA a SOŠZE Žatec v Anglii	7/10

Informační zdroje/Informačné zdroje

Čermáková: Lokální přírodní antibiotika.....	1/19–20, 2/18–20
Čermáková: Chlorofyl – naše zelené slunce	7/19
Čermáková: Zdravá a výživná svačinka – recept	7/22
Čermáková: Sůl – tichý zabiják	8/15–17
Čermáková: Zdravé střevo	9/13–18
Honsová: Dny pro mák, dny informací	1/21–23
Honsová: Polní dny Sója 2016 nabité informacemi	2/16–17
Honsová: Nejen nad ovocem a zeleninou v Troji	2/21–22
Honsová: Ve školním podniku zmodernizovali stáje	5/18–19
Honsová: Úroda informací o prosperujících plodinách	5/20–22
Honsová: O léčivých rostlinách na semináři	6/10–11
Honsová: Luskoviny u nás stále nedocenené	6/14–16
Honsová: Příznivá sezona pro cukrovou řepu	7/12–13
Honsová: Jarní ječmen s dobrými výsledky	7/14–15
Honsová: Mák se na našich polích úspěšně rozšiřuje.....	7/16–18
Honsová: Dva polní dny o řepce olejce	8/18–19
Kavalířová: Chmel – historie pěstování a využití.....	1/16–18
Kolářová: Ohlédnutí za konferencí Biosummit 2016	6/12–13
Krajčková: Pobočky Národního zemědělského muzea	7/11
Krajčková: Do valtického muzea za tajemným světem hmyzu .	8/22
Krajčková: Národní zemědělské muzeum Příroda ve fotografiích a malbách na zámku Ohrada	8/23

Mezera: Výroba potravinářských výrobků a nápojů v letech 2010 až 2015	7/20–21
Piešťanský: Kapustovité – ohrožená čelad, a tým i pokusy	4/19–12
Rymeš: 90 let Knihovny Antonína Švehly Stará dáma? Rozhodně ne!.....	1/14–15
Sálus: Projekt CzechRural	5/23, 8/20–21
Sívek: Chuť do života, zdravé regionální potraviny na školách....	1/23–24
Sládek: Mezinárodní potravinářský veletrh SIAL letos opět v Paříži	5/17
Stejskal: Některé mandelinky mohou pomáhat v boji s invazními rostlinami	4/20–21
Špička: Chov prasat ve Španělsku aneb Poznatky ze semináře InterPIG 2016	5/14–16
Štiková: Vývoj spotřeby mléka a mléčných výrobků a jejich význam ve výživě	4/23–24
Nová aplikace FoodCzech ohlídá původ a kvalitu masa i dobu jeho spotřeby	10/23–24
Výstavy a veletrhy	1/23, 2/25, 3/15, 4/22, 5/24, 6/16, 7/18, 8/24, 9/20, 10/21–22

Historie/História

Černý: Antonín Švehla I. část, Od narození po volby do Zemského sněmu	3/20–22
Černý: Antonín Švehla II. část	4/25–27
Černý: Antonín Švehla III. část – Myšlenkový svět Antonína Švehly	5/28–31
Černý: Antonín Švehla IV. Část – deník Venkov	6/22–23
Krajčková: Před 80 lety vyšlo první číslo časopisu Zemědělská škola 4. díl	4/28–30; 5/25–27
Krajčková: Ožívání v Národním zemědělském muzeu Praha	5/17–19
Krajčková: Prosím, nezapomínejme! Odešel největší znalec historie zemědělského školství	6/20–22
Rozman: Z cesty k vrcholné vědecké zemědělské instituci u nás 1/25–27, 2/26–31, 3/17–19, 4/30–35, 5/31–35	
Rozman: Jak to bylo se sv. Martinem a s tradicí martinské husy?	3/16
Rozman: O hospodářských zvířatech trochu jinak	8/25, 9/21, 10/24–25



Redakční rada

Mgr. Otakar **Březina**, Česká zemědělská akademie v Humpolci

Ing. Ludmila **Gočálová**, Ministerstvo zemědělství ČR

Ing. Petr **Hienl**, Místní akční skupina Krajina srdce

PhDr. Aleš **Hradečný**, Praha

Ing. Zorka **Husová**, Národní ústav pro vzdělávání Praha

Ing. Alena **Krajíčková**, Praha

Ing. Emil **Kříž**, Ph.D., Institut vzdělávání a poradenství ČZU Praha

doc. PhDr. Dana **Linhartová**, CSc., Institut celoživotního vzdělávání MENDELU Brno

Ing. Václav **Stránský**, Ministerstvo zemědělství ČR

Evidenční číslo MK ČR E 2826

ISSN 1803-8271 (Online)