

Zemědělská škola

PŮDOHOSPODÁRSKA

06

80. ROČNÍK
ÚNOR 2018

pole sílí

A MY S NIMI

#130160#

edi to rial

Michal Petřík
editor

Únor bílý, pole sílí. A vy také.

Energii jste získali z křížal (viz strana 5) a můžete se tak s chutí a elánem pustit do plánování dalších dní. Plánování je totiž se zemědělstvím neodmyslitelně spojené. Každý zemědělec si musí naplánovat úrodu tak, aby přečkal následující zimu. K tomu je nutné přičíst zálohu, o kterou ho mohou připravit rozmary přírody.

Vy právě teď plánujete svou budoucí úrodu. Škola je pro vás semínkem, které jste dobře zasadili, a je jen na vás, jak se o něj budete starat. Nabízí se mnoho variant a vaší výhodou je, že kolem sebe máte spoustu vzorů, jak dále růst. Vzory vidíte nejen ve škole, ale i v dobrých příkladech úspěšných zemědělců.

Poznávejte tedy jejich příběhy, navštěvujte farmářské trhy, zajímavé přednášky, dny otevřených dveří na statcích i u prodejců zemědělské techniky, zajímejte se o krajinu kolem vás. Nebojte se zeptat. Získáte mnoho informací do zálohy, které vám už nikdo nikdy nevezme.

Můžete začít klidně hned, ať máte výhodu před těmi, kteří březen a duben stráví za kamny.

(02)

únor 2018

+obsah

04

FAKTA

Odlehčená a nenáročná minutka na rozjezd. Zajímavé informace, které z vás udělají malou, ale opravdu malou chodící encyklopedii.

06

PŘÍBĚH

Inspirujte se úspěchy a zajímavými příběhy. Tentokrát se dočtete o osobnosti státníka a statkáře Antonína Švehly.

10

ANGLIČTINA

Chcete se domluvit na farmách po celém světě? Tak nepřeskakujte tuto rubriku.

12

CESTOVÁNÍ

Kulichy, které jste si nasadili na lednovou cestu do Norska, si nesundávejte. Přes ledový oceán totiž budeme plout do Grónska.

18

AKTIVITY ŠKOL

Aktivity škol jsou kořením vzdělávání. Únorové číslo si proto ochutíme například akcemi, které zažili žáci z Bzence.

>6/80

vydává

Ústav zemědělské ekonomiky a informací,
Mánesova 1453/75

e-mail

petrik.michal@uzei.cz

telefon

+420 222 000 381

spolupracuje

s Agroništitútem Nitra,
štátný podnik,
Akademická 4,
949 01 Nitra,

e-mail

zuzana.horvathova@
agroinstitut.sk

telefon

+421 377 721 802

design

Ginger & Fred

(03)

16

KALENDÁŘ

Nepropásněte ani jednu zásadní událost v zemědělských oborech. Díky našemu kalendáři budete mít program na (skoro) každý den tohoto podzimu.

24

ZEMĚDĚJSTVÍ

Nové informace pro odborníky na svých místech a především na místech vzdělávacích a vědeckých.

! FAKTA



KYKYRYKÝ, ČEKÁ NÁS KVALITNĚJŠÍ KOHOUTOVKA

Evropská komise vyslyšela vůbec první úspěšnou evropskou občanskou iniciativu. Tu podepsalo 1,6 milionu lidí, kteří žádají lepší přístup k pitné vodě a dostupnější informace o její kvalitě. Díky snáze dostupným informacím o kvalitě a dodávkách pitné vody v místě bydliště má stoupnout důvěra k vodě z kohoutku. Komise proto modernizuje předpisy: na seznam kritérií přibudou např. bakterie legionelly nebo chlorečnany. Stoupenci iniciativy poukazují na to, že nižší spotřeba balené vody šetří peníze i životní prostředí. Nemusí se například zbytečně vyrábět plasty a voda pak vozit do velkých vzdáleností. Plastové láhve patří k nejčastějším plastovým odpadkům na evropských plážích.

TEXT REDAKCE | FOTO ARCHIV

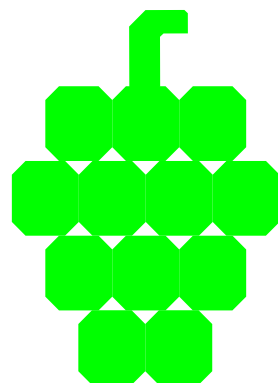
LENOR

FYZIKÁLNÍ TAJE VODY...

Odhad celkového množství vody ve sněhové pokrývce na území ČR k 5. 2. 2018 činí cca 0,757 miliard m³, což představuje v průměru cca 9,6 mm (9,6 litru na jeden m²). Toto číslo není důležité ani tak pro milovníky sánkování jako pro zemědělce. Neboť tání sněhové pokrývky je zásadním faktorem pro vodní režim a potažmo i pro jarní růst vegetace.

VÍTE, ŽE...

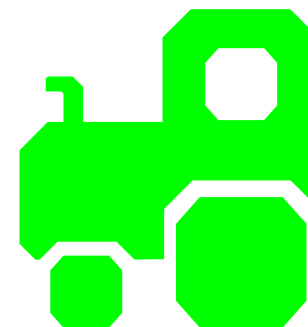
...energy drinky jsou ze školních lavic pomalu vytlačovány sušenými plátky jablek – křížalami? Proč byste i vy měli přejít od slazené vody na křížaly? Kromě toho, že vám po nich nevypadnou za několik let všechny zuby, mají i další benefity. Neobsahují konzervační látky, dodají energii a mají málo kalorií. Křížaly z jablek si zachovávají až 80 % vitaminů (jen vitamin C se při sušení znehodnotí), obsahují celou řadu antioxidantů, minerálů a pro zdraví velmi důležitou vlákninu.



COOLTURA

Více než 150 let starou techniku si můžeme do 25. března prohlédnout v Národním zemědělském muzeu v Praze. Na výstavě „Šupinami vyšívané“ se seznámíme s unikátní, téměř zapomenutou technikou vyšívání z jižních Čech, která pracuje s nevyužitými rybími částmi. Tato dovednost se znovu oživila na modelu unikátních společenských šatů pošítych více než 2 500 rybích šupin. Šaty byly navrženy pro soutěž Česká Miss 2010 žákyněmi oboru Modelářství a návrhářství oděvů v Třeboni a získaly za ně mimo jiné ocenění na Glass Art Festival Praha 2011, za oživení a uchování této tradice, včetně zachování vzorů a postupů. Šaty doplňují originálně zdobené klobouky, součástí výstavy je i expozice od výtvarnice Kateřiny Závodové, která je rovněž tvořena objekty z rybích šupin. Šupinami se vyšívaly treboňské kroje, a to zejména ty sametové. Šupiny jsou lehoučké, takže oproti klasické vyšívce látku téměř nedeformují. Desítky tisíc rybích šupin se musely máčet, pořádně proprat a očistit kartáčky. Poté se po jedné rozkládaly a lisovaly, aby se nekroutily. Hrubá práce se šupinami trvala více než týden a každá z nich se stříhala do požadovaného tvaru.

Zájemci si tuto unikátní techniku mohou sami vyzkoušet během doprovodných programů výstavy. Workshopy vyšívání rybími šupinami proběhnou 7. března od 9–15 hodin a 10. března od 10–16 hodin.



FARMÁŘI VS. OSTATNÍ

9. července 1900 byla zprovozněna železniční trať spojující Vimperk a Lenoru. Na trati bylo v Kubově Huti zřízeno nádraží, které je svou polohou ve výšce 995 m n. m. nejvýše položenou železniční stanicí v Čechách. Úctyhodný výkon, který však zemědělci opět strčili do kapsy. Díky projektu Life Corcontica se podařilo obnovit hospodaření i na nejvýše položených krkonošských loukách, například v lokalitě Růžohorky v nadmořské výšce 1240 m nebo na Zadních Rennerovkách ve výšce 1250 m n. m. Za šest let došlo na území Krkonošského národního parku k obnově 490 hektarů horských luk. Další částí projektu byl vznik Krkonošských farmářských stezek, které propojují vzácné louky, hospodáře a návštěvníky hor. Při procházkách mezi loukami je na jednotlivých farmách možné nakoupit i produkty místních farmářů. Zemědělci se osvědčili i ve vysokohorských disciplínách a aktuálně vedou 6:0.



OPRAVDOVÝ STÁTNÍK I STATKÁŘ (2. ČÁST)

TEXT MGR. MARIE POKORNÁ, SPOLEČNOST ANTONÍNA ŠVEHLY, Z.S. | FOTO ARCHIV
KRESBA MIROSLAV VOMÁČKA

ŠVEHLA, MASARYK A HOSTIVAŘ

Masaryk i Švehla se u kormidla státu sešli ve zralém věku a z tohoto jejich postavení vyplynula nejen úzká spolupráce, ale i vzájemný vztah založený na respektu a úctě, který později přerostl ve specifickou formu přátelství.

„Když se roku 1922 stal Švehla ministerským předsedou, jel za prezidentem Masarykem do Topolčianek, aby se představil. Po formálním uvítání a ceremoniálu pozval Masaryk Švehlu, aby tam zůstal přes noc a povečeřel. „Co si, pane ministerský předsedo, budete přát k večeři?“ „Pane prezidente, mohu si vybrat?“ „Samozřejmě.“ „Tak já bych nejraději bílé kafe a do toho nalámaný makový rohlík. Nato Masaryk: „Já taky.“ A tak prezident a premiér večeřeli kafe s nalámaným rohlíkem a jedli to lžící...“

Prezident Masaryk se stal také častým a vítaným hostem na Švehlově rodinném statku. „V Hostivaři nebydlel ve statku, ale v „domečku“, přízemním domku v zahradě, lépe řečeno ve velkém sadu. Jeho oblíbeným jídlem byl zeleninový pudíng, posypaný parmezánem. Paní Švehlová jej moc dobře uměla upéci ve formě na bábovku. Jezdíl tam na něj v neděli taky prezident Masaryk, ti dva si dobře rozuměli, lépe řečeno vzájemně se respektovali, i když každý byl politicky na jiné straně. Masaryka zajímal Švehlův úsudek.



Volba prezidenta v roce 1927. Zleva: Jan Malypetr, T.G.Masaryk a Antonín Švehla

*PŘÍBĚH

Obyčejně pak za pěkného počasí chodili po obědě v zahradě a debatovali o všem možném. Jednou to už byla třetí neděle za sebou, kdy byli na programu Masarykových hovorů čeští bratři a jejich význam v našich dějinách. Švehla byl moc unaven, chvíli poslouchal, a pak najednou povídal: „Já se Vám na ty české bratry vykašlu. Když bylo národu nejhuř, utekli do Němec a poněmčili se. Víte co, pojďme si lehnout do trávy a koukat se do nebe...“ - což se taky stalo.“

ŠVEHLA – ZDRAVÍ, NEMOC A SMRT
Vládní námaha a fakt, že se Švehla neuměl šetřit, se podepsaly tragicky na jeho zdraví. „Švehlův pracovní styl byl nelidský. Úřadoval od rána do noci. Měl svého fámulusa pana Šmída, což byl bývalý holič. Ten ho denně ráno oholil a pak se o něj celý den staral, přinesl mu odněkud jídlo, jemuž však Švehla nikdy nevěnoval pozornost. Na psací stůl mu umístil po každé straně jedno žehlicí prkno, na jednom byly lulky, na druhém šálky s černou

„Co si, pane ministerský předsedo, budete přát k večeři?“ „Pane prezidente, mohu si vybrat?“ „Samozřejmě.“ „Tak já bych nejraději bílé kafe a do toho nalámaný makový rohlík. Nato Masaryk: „Já taky.“ A tak prezident a premiér večeřeli kafe s nalámaným rohlíkem a jedli to lžící... “



Mezi důležitými postavami první republiky. Zleva: Edvard Beneš, zády premiér Antonín Švehla, Hana Benešová, diplomat František Chvalkovský, T. G. Masaryk a Karel Čapek

*PŘÍBĚH

kávou. Fámulus dbal, aby fajfky byly stále nacpané. Když jednu Švehla vykouřil, odnesl ji, vyčistil, nacpal a dal na horní pořadí. Švehla bral jednu lulku za druhou. A pil šálek kávy za šálkem...“

V průběhu dvacátých let se u něho stále častěji projevovaly příznaky fyzického vyčerpání a taky srdeční choroby. Roku 1928 ho nová fáze nemoci trvale vyřadila z politického života. Po tři roky doslova zápasil se smrtí a když už se zdálo, že se vše obrátí k lepšímu, došlo k nečekanému zhoršení zdravotního stavu a smrti. „Zemřel 12. prosince selháním levé komory při onemocnění koronárek, a edémem plicním. Dekompenzoval se k večeru, přijeli pro mne, strávil jsem tam celou noc, ráno zemřel. Ještě v noci jsem přivolal Pelnáře na konsilium...“ Původně měl být jeho pohřeb velkolepý a okázalý, hodný osobnosti významného státníka, ale Švehla to v poslední vůli zakázal. Chtěl být

pochován jako prostý sedlák v rodné vsi Hostivaři.

Byl jsem při smutečním obřadu v Hostivaři, pohřbívali ho ze statku. Stál jsem na dvoře, byla zima a vítr, lesní rohy hrály „Už mně koně vyvádějí“ a opravdu při tom vyváděli koně ze stáje a zapřahali do vozu s rakví, který pak jel na hřbitov. Byl jsem hluboce pohnut. Nepamatuji se, kdo řečnil. Vím jen, že jsem byl blízko prezidenta Masaryka, který v tom nečase stál s odkrytou hlavou. Tiše jsem mu řekl: „Pane prezidente, dejte na hlavu, nachladíte se.“ Podíval se na mne, zavrtěl záporně hlavou a zůstal s hlavou nepokrytou do konce.“



Antonín Švehla a paní Bohumila Švehlová v Hostivaři k parlamentním volbám 15. 11. 1925

VÝROBNÍ PROCES

TEXT DOC. PHDR. JAROSLAV VORÁČEK, CSC.,
PROVOZNĚ EKONOMICKÁ FAKULTA ČZU V PRAZE

AJ: The ultimate objective of all economic activity is the satisfaction of human wants, so any activity or process that satisfies a human desire (either directly or indirectly, presently or in the future) can be considered production. Viewed in this light, **production** is a process by which resources (inputs) are transformed into products or services that are usable by consumers.

Producers face a threefold decision problem: (a) what to produce, (b) how much to produce, and (3) how to produce.

Production may be a many staged series of products, with the output from one process or stage being used as an input in a following stage until it reaches the form desired for final production. Such complexity is a rule rather than an exception. This can be made clear by recognizing the many processes carried on before a slice of bread can find its way to your dinner table.

The farmer uses a wide variety of resources as raw materials to produce the wheat which is an input for the miller, whose product is an input to the baker, whose product is an input for the retail grocer, whose product is the consumable good, bread, an input in the process of consumption, valued for the utility or satisfaction it yields to you, the final consumer. And this description has not bothered to identify the roles played by brokers and dealers, wholesalers, the transportation and financial industries, and many other involved in transferring products from one stage to another all along the way from the farmer to the final consumer.

Economists have defined a **resource** (an **input**) as a factor that can be used to produce a product that can satisfy a human want or desire. We can identify four basic categories of resources - land, labour, capital and management. This grouping accords with the view of resource earnings held by firm operators, with the payment to land called **rent**, the earnings of labour as its **wage**, the earnings of capital its **interest**, and rewards to management being **profit**.

Land is everything you normally see in viewing the earth's surface. But we include not only the soil itself, but all its physical characteristics and all the natural environment that may influence the

ability of land to yield a product. While **labour** is strictly the physical act of performing a task, **management** is the act of decision making. **Decision making** includes the entrepreneurial functions of risk bearing, organizing resources into productive sets, deciding on which resources to use, their forms, and when and how much of each will be used in production. **Capital** includes everything that can be used to aid or enhance production, such as buildings, machinery, brood stock, seed, equipment and tools, as well as physically improving resources (e.g. land clearing, drainage, leveling) which make land more productive as a result of such improvement.

Production output is a result of a particular set of resources used in some **functional** way. This is called the **production function**. It is also called the **input-output function**, an expression of the relationship between the amount of product (output) and the amounts of the factors of production (input) used.

CZ: Konečným cílem veškeré ekonomické činnosti je uspokojování lidských potřeb, takže jakákoli činnost nebo proces, který uspokojuje lidské přání (ať přímo nebo nepřímo, v přítomnosti nebo v budoucnosti) může být považován za **produkc**i. Z tohoto pohledu je produkce proces, jímž jsou zdroje (vstupy) přetvářeny v produkty nebo služby, které jsou použitelné pro spotřebitele. Výrobci stojí před trojím problémem rozhodování: (a) co produkovat, (b) kolik produkovat, (c) jak produkovat.

Produkce může být mnohofázovou posloupností produktů, přičemž výstup z jednoho procesu nebo fáze je použit jako vstup do následující fáze, dokud nedosáhne formy, požadované konečnou spotřebou. Taková složitost je spíš pravidlem než výjimkou. Je možné to objasnit zjištěním mnoha procesů, které se provedou, než se krajíc chleba dostane na váš (jidelní) talíř.

Farmář používá množství různých zdrojů jako surovinu k produkci pšenice, která je vstupem pro mlynáře, jehož produkt je vstupem pro pekaře, jehož produkt je vstupem pro drobného prodejce,

jehož produktem je potřebné zboží - chléb, což je vstup do procesu spotřeby, ceněný pro užitečnost nebo uspokojení, jež poskytuje vám jako spotřebiteli. Tento popis se nezatěžoval identifikací úloh, které hrají prostředníci a dealeri, velkoobchodníci, doprava a finanční odvětví, a mnoho dalších, zahrnutých do přenosu produktů po cestě od farmáře ke konečnému spotřebiteli.

Ekonomové definovali **zdroj (vstup)** jako faktor, kterého lze použít k výrobě produktu, který může uspokojovat lidskou potřebu nebo přání. Můžeme určit čtyři hlavní kategorie zdrojů - půdu, práci, kapitál a management. Toto seskupení je v souladu s názorem na zdroje příjmů provozovatelů firem - s platbami z půdy, zvanými **renta**, s platbami za práci, nazývanými **mzda**, s příjmy z kapitálu, zvanými **úrok**, a s odměnami za management, což je **zisk**. **Půda** je všechno, co vidíte při pohledu na povrch země. Ale nezahrnujeme tam jen půdu samotnou, ale také její fyzikální vlastnosti a veškeré přírodní prostředí, které může mít vliv na schopnost půdy poskytovat produkt. Zatímco **práce** je přísně fyzický akt činnosti jak dosahovat cíle, **management** je akt rozhodování. **Rozhodování** zahrnuje podnikatelské funkce nesení rizika, organizování zdrojů do produkčních sestav, rozhodování, které zdroje použít, jejich formy, a kdy a kolik z nich bude využito při produkci. **Kapitál** zahrnuje všechno, co lze použít ve prospěch a ke zvýšení produkce, jako jsou budovy, stroje, chované zvířectvo, osivo, zařízení a nástroje, stejně jako fyzicky zlepšující prostředky (tj. úklid půdy, odvodnění, srovnávání) což činí půdu produktivnější v důsledku takového zlepšení.

Výstupní hodnota produkce je výsledek určitého souboru zdrojů, využitých nějakým „funkčním“ způsobem. Říká se tomu **produkční funkce**. Ta se také nazývá **funkce vstupů a výstupů**, což je výraz vztahu mezi množstvím produktu (výstup) a množstvím použitých faktorů (vstupy) výroby.

ZELENÁ OÁZA V BÍLÉM KRÁLOVSTVÍ

TEXT MICHAL PETŘÍK | FOTO ARCHIV

cestování

Teplo a slunce eplotně nadprůměrný leden v Česku

nás donutil, abychom s rubrikou Cestování opět vyrazili na mrazivý sever Evropy. Bude to výlet hodně poučný, ale nemusíte mít strach, nebudeme počítat objem ledových kvádrů, zůstaneme u zemědělství.

Subarctická farmářská oblast Kujataa v Grónsku je totiž středoevropským zemědělcům bližší, než by se mohlo na první pohled zdát. A to především proto, že právě v rámci prvních asociací si všichni představíme Grónsko jako krajinu plnou sněhu a ledu. To samozřejmě není mylná představa – většinu Grónska opravdu tvoří až tři kilometry mocný ledovec. Přesto jsou zde i malá území podél pobřeží, na kterých je velice úrodná země vhodná pro zemědělství. Rozlohou malý zemědělský kraj však pro nás znamená minimálně tři významné důvody, proč se o tuto zelenou oázu na jihozápadním pobřeží Grónska zajímat a lépe ji poznat. Naštěstí se nemusíme vydávat na téměř čtyři tisíce kilometrů dlouhou cestu, ale vše podstatné se dozvíme v těchto dnech v teple Národního zemědělského muzea v Praze.

HORLIVÉ ÚSILÍ S MRAZIVÝM VÝSLEDKEM
Kujataa představuje první příklad unikátního zemědělství v subarctickém pásmu a první severské osídlení mimo Evropu. Jedinečnost této oblasti proto v roce 2017 vedla k zapsání lokality na seznam světového kulturního dědictví UNESCO, pod názvem „Kujataa v Grónsku: farmaření severanů a Inuitů

na okraji ledovcového pokryvu.“ Celkem se jedná o pět osad v regionu, na ploše téměř třiceti pěti hektarů, které zahrnují mimo jiné pozůstatky obytných a hospodářských budov, ale i kostelů.

Oblast především vydává svědectví o historii a kultuře Severanů – lovců, sběračů a zemědělců, kteří sem začali přicházet z Islandu v 10. století a udrželi se zde do 15. století. Vikingové se na největším ostrově světa věnovali zemědělství a chovu ovcí po několik set let. Koncem 15. století se však vše změnilo. Vikingy vyhnala z Grónska zima. Na celé severní polokouli panovaly kruté zimy a v Grónsku samozřejmě byly projevy změny klimatu ještě výraznější. Zkrátila se vegetační sezóna. Plodiny na polích nestačily dozrát. Během kratšího léta nevyrostlo dost trávy a osadníci nestihli za krátké léto nasušit seno

na dlouhou zimu. Přitom chov skotu byl základem vikingského živobytí a mléko tvořilo klíčovou složku jejich jídelníčku. Také plavby mezi Grónskem, Islandem a Norskem, které zajišťovaly grónské kolonii přísun životně důležitých věcí a surovin, se zkomplikovaly. Moře bylo po většinu roku plné ledovců. Celé Grónsko se pokrylo ledem. Projevům malé doby ledové již nešlo dále vzdorovat. Nemožnost pěstovat zemědělské plodiny v nehostinné krajině znamenalo jediné – zánik vikingských osad.

Až o 300 let později umožnil návrat klimatického optima, a s ním spojené oteplování, opětovné zakládání hospodářských osad na pobřeží Grónska. Na konci 18. století se tak v oblasti začala rozvíjet komunita inuitských zemědělců a lovců. Navzdory vzájemným rozdílům mezi nimi a norskými Vikingy, tyto dvě kultury vytvořily během staletí kulturní krajinu, která



byla a je využívána pro zemědělství, pastvu dobytka, ale i lov mořských savců.

KLIMATICKÝ PROROK

Historie osídlení Grónska jasně ukazuje, jak klimatická optima dovolovala osidlovat pobřeží Grónska, a naopak, jak pokles teplot znamenal zánik osad. Podobně i ve zbytku Evropy se středověcí zemědělci pokoušeli adaptovat na nové podmínky, které přineslo ochlazení podnebí. Často bez naděje na úspěch, což se obvykle projevilo vznikem hladomorů a následnými krizemi. Změny podnebí jsou součástí planety již od jejího vzniku a my jsme nyní jejich součástí. Klimatické optimum je od poloviny minulého století již minulostí a naším úkolem je pokusit se nepodporovat svoji činností urychlování změn klimatu a pokusit se zamezit vzniku podobných krizí jako ve středověku.

Polární oblasti se ukazují jako regiony nejvíce citlivé na současné změny klimatu. A právě Grónsko je jedním z nejvýraznějších indikátorů změn planetárního klimatu. Spolu se stoupajícími teplotami tak opět dochází k rozvoji zemědělství na ostrově. Díky změnám klimatu se v Grónsku už nyní na experimentální farmě a v arboretech pěstují například brambory, brokolice, kvěťák, ředkev, ve sklenicích i saláty a ředkvičky nebo stromy z klimaticky podobných oblastí.

Přestože změny klimatu přináší do polárních oblastí rozvoj zemědělství, tak v nižších zeměpisných šířkách se na oteplování hledí s obavami. Je proto přínosné a důležité sledovat, jaké důsledky přinášejí klimatické změny zemědělství i v jiných částech světa. Budoucnost bude určitě plná výzev a snah o přizpůsobení se těmto změnám, které budou mít dopady ve většině oblastí činnosti člověka. Bohužel největší důsledky se dají očekávat v zemědělství, které je vždy přizpůsobeno klimatickému režimu daného regionu. Týká se to jak pěstovaných plodin, tak i způsobů kultivace včetně ochrany půdy. Spolu s narůstající teplotou vzduchu bude českou krajinu trápit i nedostatek srážek a s tím spojené přibývání četnosti a intenzity suchých období, hlavně v létě a počátkem podzimu.

Kromě větších ředkviček nečekají nic pěkného od globální změny klimatu ani v Grónsku. Pokračující zvyšování teploty vzduchu



by v budoucnosti mohlo ohrozit stabilitu některých částí grónského ledovce. Příčinou je především jeho poloha, kvůli které jej více ovlivňují jednotlivé změny počasí, typické pro mírné zeměpisné šířky. K tomu se přidává relativní blízkost teplého Golského proudu. To vše činí grónský ledovec zranitelnějším vůči globálnímu oteplování, než je tomu například u východoantarktického ledovce na opačné straně zeměkoule. Roztátí grónského ledovce by zvýšilo hladinu světového oceánu o 5-7 metrů.

LEDOVÉ KRÁLOVSTVÍ V MUZEU

Třetím důvodem, proč je pro nás Grónsko důležité, je ten, že v těchto probíhá jemu věnovaná výstava v Národním zemědělském muzeu v Praze. Ta nám představí veškeré aspekty života na dalekém severu. Autoři výstavy – Alena a Jaroslav Klempířovi vás vezmou na cestu za poznáním Grónska, země kouzelné přírody, života, historie, kultury, uměleckých projevů, zemědělství. A průvodci to budou opravdu zkušené. Grónsko se manželům Aleně a Jaroslavu Klempířovým stalo totiž doslova druhým domovem. Za roky pracovních pobytů poznali krásu grónské přírody, práci, zvyky a kulturu Grónanů – a toto poznání jim nadobro změnilo pohled na život. Během svých let pobytu na milovaném ostrově shromáždili mnoho písemných dokumentů z historie i současnosti Grónska. Působí zde jako novináři, spolupracovníci Dánského polárního institutu, České geografické společnosti a dánské ambasády. Veškeré svoje zkušenosti ze země ledu a sněhu zveřejňují prostřednictvím filmů, knih, přednášek a výstav. Tak neváhejte a vydejte se do ledového království. Dokud je čas.

LEZEN

TEXT REDAKCE

23. 2.

MISTROVSTVÍ ČR V ŘEZU RÉVY VINNÉ

14. ročník vinařského klání tentokrát hostí vinařská společnost Vinofrukt z Dolních Dunajovic. Tradiční akci pořádá Svaz vinařů ČR ve spolupráci se společností BS vinařské potřeby.

Nejvýznamnější vinohradnická událost roku nabízí vinařům stejně jako v předchozích letech příležitost předvést odborné porotě svoji zručnost při řezání révy vinné. „Nejlepší řezači zde musí ukázat své umění a praktické zkušenosti. Porota následně posuzuje kvalitu a čistotu řezu. Rychlost v tomto případě není rozhodujícím, ale pouze doplňkovým kritériem,“ uvádí Miloš Balga, jednatel společnosti BS Vinařské potřeby, která je organizátorem mistrovství. Soutěžit se opět bude ve dvou kategoriích JUNIOR (žáci a studenti odborných škol a mládež do 21 let včetně) a ELITE (soutěžící starší 21 let). Ve speciální soutěžní kategorii potom budou zvlášť oceněny za své výkony i soutěžící ženy.

**Kostelní 416,
Dolní Dunajovice**

27.2. – 2.3.

SALIMA 2018

Mezinárodní potravinářský veletrh SALIMA/VINEX podává dokonalý přehled o českých i zahraničních dodavatelích potravin, přísad, alkoholických a nealkoholických nápojů, cukrovinek, kávy, čaje a lahůdek. Nové finální výrobky, produkty a speciality mají odborní návštěvníci i koncoví spotřebitelé možnost posuzovat při řízených ochutnávkách potravin a degustacích vína i piva z minipivovarů.

**www.bvv.cz/salima/
BVV Brno**

27. 2.

ZAHRA DA ANGLICKÁ

Anglická zahrada a její principy. Osmý díl cyklu přednášek Ing. Zdeňka Nováka Historie zahradní architektury.

**Národní zemědělské
muzeum, Praha**

24. 2.

DĚTSKÝ POLÁRNÍ DEN

Zábavné seznámení s přírodou a životem ledového království Grónska.

www.nzm.cz

**Národní zemědělské
muzeum, Praha**

→ KALENDÁŘ

1. 3.

„I V ZIMNĚ SKLÍZÍME ČERSTVOU ZELENINU“

Zveme Vás na přednášku Pavly Momčilové na téma „I v zimně sklízíme čerstvou zeleninu, aneb ze záhonu přímo do kuchyně.“

Knihovna A. Švehly, Praha 2



7. 3.

VYŠÍVÁNÍ RYBÍMI ŠUPINAMI – WORKSHOP

S technikou vyšívání rybími šupinami vás seznámí studentky oboru Modelářství a návrhářství oděvů OA, SOŠ a SOU Třeboň

NZM, Praha

9. 3.

PŘEDNÁŠKA ZA ORCHIDEJEMI PERU

Peru je rozmanitá země zahrnující rozsáhlé nížiny v okolí Amazonky, ale také sněhem pokryté vrcholky And. Taková různorodost prostředí umožňuje výskyt neobvykle velkého množství druhů různých organismů. Většina peruánských orchidejí roste na vlhkých svazích And a jen překvapivě málo druhů najdeme přímo v amazonské nížině.

**Botanická zahrada hl.m.
Prahy**

21. 3.

POLABSKÝ MOTÝL

Svaz květinářů a floristů ČR a Výstaviště Lysá nad Labem, s.r.o. si Vás dovolují pozvat na 18. ročník soutěže v aranžování květin pro studenty středních zahradnických a zemědělských škol a pro učně zahradnických a zemědělských učilišť. Přihlášky a dotazy na organizaci zasílejte na adresu:

svecova@vll.cz

**Výstaviště Lysá nad
Labem**

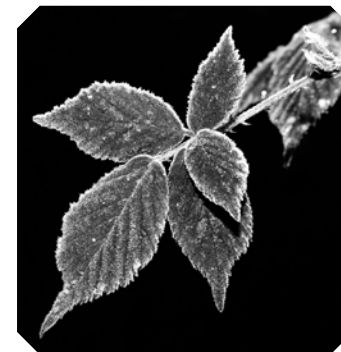


14. 3.

GRÓNSKO ŽIJE KULTURNĚ

Alena a Jaroslav Klempířovi besedují o nesmírně zajímavé kultuře Grónska a historickém propojení našich kultur.

**Národní zemědělské
muzeum, Praha**



aktivity



JIHOMORAVSKÉ EKOZEMĚDĚLSTVÍ NENÍ JENOM O RÉVĚ

TEXT A FOTO ANDREA HRABALOVÁ, BIOINSTITUT, O.P.S.

Společným jmenovatelem části projektu Bio v regionu, tentokrát Jihomoravského kraje, byly jak jinak než nápoje. Tedy přesněji bionápoje, jejichž výroba je pro

tuto oblast charakteristická.

„První co každého napadne, když se řekne jižní Morava, je víno. Pravdou je, že i v oblasti ekologického zemědělství

hraje v této oblasti produkce vinných hroznů prim. Víno rozhodně není jediným nápojem, který je vyráběn v biokvalitě v tomto regionu. Kromě biovína a biomoštů z vinných hroznů se zde ve velkém vyrábí bylinné biočaje, které se vyváží do celého světa.

O tom, jak se na jihu Moravy vyrábí víno, bylinky a koření, se na vlastní oči přesvědčili studenti Střední školy gastronomie, hotelnictví a lesnictví z Bzence. Žáci oborů Ekologie a životní prostředí a Zahradník se dne 18. října 2017 zúčastnili odborné exkurze - své provozy jim otevřelo vinařství Krásná hora ve Starém Poddvorově a výrobce čajů a koření SONNENTOR v Čejkovicích.

Nejprve se studenti společně s učiteli vypravili do Starého Poddvorova do moderního rodinného ekologického vinařství. Seznámili se s aktuálním stavem ekologického zemědělství i s výhodami produkce vína z ekovinic.

ZNALOSTI, KLÍČ K DOBRÉMU BIOVÍNU

Společně s vinařem panem Markem Vybíralem diskutovali mj. o tom, co se děje pod zemí a není na první pohled vidět. Stejnou péčí jako vinohradu (zelené práce, redukce hroznů aj.), je třeba věnovat i půdě. „Pokud se podcení kořenový systém révy, je celé hospodaření ohroženo. Vinohrad je trvalá kultura, což vyžaduje dlouhodobou odpovědnou péči o keře,“ uvedl vinař Marek Vybíral.

V ekologickém vinohradnictví hraje významnou roli promyšlená prevence. Cílem je udržet odolnost révy vinné různými péstebními zásahy, péčí o život v půdě, ozeleněním meziřadí vhodnými bylinami, podporou různých užitečných organismů žijících v biologicky diverzifikované vinici apod. Právě druhově bohaté ozelenění

AKTIVITY ŠKOL

vinice má zásadní vliv na kvalitu půdy, současně se však také jedná o velmi sofistikovaný nástroj regulace výživy a přísunu vody ve vinici. Roli hrají vyseté byliny i způsoby údržby porostu, tedy zda se seče či nikoliv, používá-li se mulč nebo zadiskování či podřezání.

Opakovaně zaznělo, že ekologické vinohradnictví a vinařství je disciplína náročná na znalosti a know-how. Budoucí zahradníky zaujal fakt, který si možná málokdo uvědomuje. Při výrobě vína, totiž máte v životě pouze omezený počet pokusů, kterých můžete využít. Začnete-li vinařit ve třiceti, pak máte 30, maximálně 40 pokusů, abyste se naučili udělat kvalitní víno.

EKOVINICE SE ROZRŮSTAJÍ

Přestože je systém ekologického vinohradnictví považován za podstatně náročnější, co se týče úrovně vědomostí, zkušeností a schopností strategického uvažování, je dnes vnímán jako jeden z efektivních způsobů, jak dále zvyšovat kvalitu produkovaných vín. Zájem našich vinařů o ekologii v posledním desetiletí výrazně stoupá. Z původních 17 ha a čtyř vinařů před dvaceti lety máme dnes registrováno již 98 farem, které ekologicky pečují o téměř 900 ha vinic. S podílem 5 % vinic v režimu EZ se řadíme do první desítky zemí EU. Ekologické vinice se nachází zejména v Jihomoravském kraji (93 % jejich výměry), necelých 60 ha najdeme ve Středočeském kraji a mezi 0,3 až 2 ha se pak nachází v krajích Ústeckém, Vysočina, Královéhradeckém a hlavním městě Praha. S nárůstem počtu farem stoupá každoročně i produkce ekologicky vypěstovaných hroznů. V roce 2016 bylo na ekofarmách vyprodukováno 3,2 tis. tun hroznů. Certifikát na výrobu biovína

má 76 výrobců, z nichž 54 jsou faremní výrobci, tedy sami zemědělci zpracovávající bio hrozny přímo v místě produkce.

BYLINKY A KOŘENÍ

Z obnovených vinic na Krásné hoře se exkurze následně přesunula do další vinařské obce, do Čejkovic, ale již ne za vínem. Zde sídlí společnost SONNENTOR s.r.o., která vyrábí čaje a koření. „Studenti zjistili, jak funguje spolupráce mezi ekofarmáři a výrobcem a jak vypadá trvalá udržitelnost v praxi, což bylo velmi podnětné,“ uvedl pedagog a garant oboru Ekologie a životní prostředí Tomáš Příkryl. Moderní podnik zaujal žáky mj. také komplexním pohledem na ekologii, který je pro podnik typický. Nejde pouze o využití odpadů z výroby (bylinného prachu vzniklého při řezání bylinek do čajů) pro vytápění, ale snahu o recyklovatelnost ve všech hlediscích - zejména pak šlo o používání kompostovatelných obalů, např. nálevových sáčků či průhledných celulózových fólií.

Jen pro zajímavost, společnost SONNENTOR letos oslavila 25. let svého fungování. Přestože neprodává své produkty do maloobchodních řetězců, daří se mu postupně a pomalu růst. Obrát české společnosti dosáhl v loňském roce 8 milionů EUR, což je meziroční nárůst o 8 procent. Výrobky společnosti SONNENTOR jsou z Rakouska a České republiky exportovány do 52 zemí světa. V ČR aktuálně spolupracuje s 25 biopěstiteli, kteří pro něj produkují bylinky nejvyšší jakosti s certifikací bio.

Exkurzi pro studenty a jejich pedagogy pořádala obecně prospěšná společnost Bioinstitut v rámci projektu „Bio v regionu - Propagace regionální bioprodukce a spolupráce“ za finanční podpory Ministerstva zemědělství.

EVROPSKÝ ŠAMPIONÁT MLADÝCH ZAHRADNÍKŮ V ČESKÉ REPUBLICE

TEXT A FOTO ING. JIŘÍ PTÁČEK, EMERITNÍ PRACOVNÍK STŘEDNÍ ZAHRADNICKÉ ŠKOLY RAJHRAD P. O.

REPORTÁŽ

Prestižní soutěž mladých zahradníků (do 26 let) evropských středních zahradnických škol, pořádaná od roku 2008 v různých státech našeho evropského kontinentu, zamíří tentokrát do České republiky. Ve dnech 21. - 24. 8. 2018 bude v České republice uspořádán již 9. ročník tohoto soutěžního klání. Je to svým způsobem i vysoké ocenění stále stoupající úrovně českého zahradnického školství. Jako hostitelské místo byla Evropským sdružením učitelů zahradnictví vybrána Střední zahradnická škola Rajhrad p. o., škola trvale spolupracující se zahradnickými školami v rámci celé EU, vykazující kvalitní výchovně vzdělávací výsledky, přinášející i širokou perspektivu dalšího uplatnění budoucích absolventů na českém i evropském trhu práce, jejíž dlouholetá tradice zahradnického vzdělávání sahá do roku 1901.

Pro pořádání klání má tato instituce výborné podmínky. Nachází se v Jihomoravském kraji v blízkosti Brna, který je významným dopravním uzlem umožňujícím bezproblémovou dopravu účastníků. Nepřehlédnutelným faktorem je i zdejší zázemí a rozlehlý areál umožňující zdárný průběh soutěže. Původní objekt školy postavený na počátku dvacátého století a neustále modernizovaný poskytuje studentům výuku odpovídající potřebám 21. století., Například ve školním roce 2010/11 byla ke stávajícímu komplexu přistavěna další školní budova.

Následně se dostalo škole v letech 2016/17 opětovného rozšíření, které bylo ve znamení stavebních úprav a nástavby objektu odborného výcviku. Prostory v přízemí byly dispozičně upraveny pro potřebu praktické výuky, byla zvětšena školní prodejna zahradnického sortimentu, v nástavbě patra vznikly kromě dalších potřebných prostor tři učebny praktické výuky floristiky, roubování, očkování a dalších zahradnických oborů.

V současnosti management školy pod vedením ředitele PaedDr. Marka Kňazíka realizuje další prioritní projekt plně doplňující zmíněnou nadnárodní soutěž, který bude dokončen v červnu tohoto roku a zajistí další gradaci reprezentativnosti a komplexní funkčnosti celého areálu. Jedná se o projekt IROP zahrnující dvě části. V první části se začne s výstavbou nové budovy, ve které bude situováno zázemí pro studenty a pedagogy, tři odborné učebny, kabinet odborného výcviku a další skleníkové prostory. Druhá přinese dosud chybějící vodní plochu jako příspěvek pro potřeby školního vzdělávacího programu oborů Ekologie a životní prostředí a Zahradnictví. Své místo zde budou mít vodní rostliny a živočichové, prameniště, vodopád, obohacením se stane dřevěný most s molem, kamenné zídky, solitérní kameny atd.

Pozitivem této školy je také skutečnost, že budovy jsou umístěny v areálu dendrologické zahrady o rozloze 1,5 hektaru.

AKTIVITY ŠKOL

Součástí je okrasný park v okolí hlavní budovy s výsadbou stromů a keřů, trvalek, cibulnatých květin a letniček. Do této plochy okrasného sadovnictví patří také školky, kde se množí a pěstují okrasné stromy, keře a venkovní květiny. Ostatní části areálu o rozloze 4 hektary jsou rozděleny na úseky, které jsou zaměřeny na jednotlivá zahradnická odvětví. Do květinářského úseku patří sbírkové a pěstitelské vytápěné skleníky o celkové rozloze 2600 m² a volné plochy pro pěstování květin určených k vazbě a aranžování. Ovocnářský úsek zahrnuje množitelské školky a ovocné výsadby jabloní, meruněk, vinné révy, broskvoní, rybízu a angreštu. Nelze opomenout ani národní kolekci růží vybudovanou na základě výzvy Světová federace růžařských společností obsahující kolekci přibližně 200 různých odrůd růží, mezi nimiž nechybí četné unikáty.

To vše zapadá do pozoruhodné mozaiky procesu výchovy nových zahradnických odborníků v městě Rajhrad a bude to maximálně využito v rámci chystaného šampionátu, nad kterým převzali mimo jiné záštitu ministr zemědělství České republiky a hejtman Jihomoravského kraje. Vlastní soutěže se zúčastní 14-16 tříčlenných týmů

studentů středních zahradnických škol z řady evropských států, kteří budou nominováni svými vysílajícími na základě výsledků národních kvalifikačních soutěží. Za Českou republiku budou soutěžit dva týmy, z nichž jeden bude z hostitelské rajhradské školy. Limitující je skutečnost, že do družstev nemohou být zařazeni studenti, kteří se již zúčastnili některého z předchozích ročníků šampionátu.

Specifikem je také to, že pro účastníky jsou soutěžní úkoly, které zahrnují veškeré dovednosti a znalosti ze zahradnických oborů, utajeny, nemohou se na ně proto předem připravit, zadání se dozví až přímo na stanovišti, stejně tak jako časový limit. V jeho rámci se musí s daným tématem seznámit, úkol vykonat, uklidit pracoviště a předat výsledky hodnotící mezinárodní komisi, která je i garantem soutěže sledujícím regulérnost jejího průběhu. Zmíněný evropský šampionát mladých zahradníků, jehož komunikačním jazykem je angličtina a němčina patří bezesporu k významným faktorům činnosti evropského zahradnického školství. Přinese jistě jako v předchozích ročnících plejádu obrazů zahradnických oborů, tvůrčího vyjádření i nezapomenutelných zážitků.



VERONIKA PORŠOVÁ REPREZENTOVALA ČESKOU DOSTIHOVOU ŠKOLU VE FRANCII

TEXT ING. MARCELA SÝKOROVÁ, STŘEDNÍ ŠKOLA DOSTIHOVÉHO SPORTU A JEZDECTVÍ V PRAZE
FOTO ARCHIV

Již více než 10 let se pravidelně první prosincový víkend scházejí zástupci klusáckých federací, které se zabývají chovem francouzských klusáků mimo území Francie, na největším pařížském klusáckém hipodromu ve Vincennes. V současnosti je do projektu zapojeno již 27 zemí včetně České republiky. Na tomto setkání jednotlivé země prezentují své chovatelské výsledky i úspěchy klusáků na dostihových drahách.

Jednou z největších událostí dvoudenního mítinku je dostih vypsaný vrcholnou klusáckou autoritou Trotteur Francais, kterého se účastní zástupci jednotlivých zemí.

Českou republiku letos reprezentovala čerstvá absolventka Střední školy dostihového sportu a jezdeckví v Praze - Velké Chuchli Veronika Poršová, která se letos svými výkony na dráze zařadila mezi přední české klusácké jezdce. V dostihu na 2100 metrů vedla 10 letého



koně jménem The Tiger a v kilometrovém čase 1:16,6 po aktivním průběhu dostihu obsadila

4. místo v konkurenci patnácti koní. Čtvrté místo je i nejlepší výsledek českého zástupce v historii dostihu. Pro mladou jezdkyňu byla účast na takové akci jistě obrovským zážitkem i velkou zkušeností.

Blahopřejeme a přejeme mnoho dalších úspěchů i v tomto roce.

VĚDĚLI JSTE, ŽE



VLAŠSKÉ OŘECHY MAJÍ OBDOBNÝ OBSAH OMEGA-3 MASTNÝCH KYSELIN JAKO ŘEPKOVÝ OLEJ?

SLOŽENÍ POTRAVIN NAJDETE NA
WWW.NUTRIDATABASE.CZ



NUTRIDATABASE.CZ
databáze složení potravin
České republiky

NUTRIDATABASE .CZ

DATABÁZE SLOŽENÍ POTRAVIN ČESKÉ REPUBLIKY

Víte, jaké složení mají potraviny,
které jíte?

Na nutridatabase.cz vyhledáte složení
potravin jednoduše podle názvu, abecedy,
nutrientu či skupiny.

Databázi spravuje Ústav zemědělské
ekonomiky a informací v Praze za podpory
Ministerstva zemědělství a ve spolupráci
s celoevropskou sítí pro informační zdroje
o potravinách EuroFIR (European Food
Information Resource).

KONTAKT:

Ústav zemědělské ekonomiky a informací
Mánesova 1453/75
120 00 Praha 2

www.nutridatabase.cz
www.uzei.cz

+420 222 000 284
machackova.marie@uzei.cz



ZEMĚDĚLSKÁ KNIHOVNA
ANTONÍN A SVEHLÝ



ÚSTAV ZEMĚDĚLSKÉ EKONOMIKY
A INFORMACÍ

ČAZV S NOVÝM LOGEM

TEXT ING. HANA URBANCOVÁ, PH.D., TAJEMNICE ČAZV

Česká akademie zemědělských věd v loňském roce proměnila svůj přístup k vlastní prezentaci a tento progresivní trend pokračuje i letos. Od 1. února 2018 začne ČAZV plošně používat nové logo.

Loňské personální změny ve vedení ČAZV přinesly rozšíření i prohloubení prezentačních a propagačních aktivit, které mají za úkol osvětově působit na odbornou i širokou veřejnost ohledně zviditelnění výsledků vědy a výzkumu v zemědělství v České republice. Zahrnuje to zvýšení mediálních aktivit, rozvoj stávající spolupráce s jinými vzdělávacími a výzkumnými institucemi u nás i v zahraničí, navazování partnerství s novými subjekty. Nyní k tomu přibyla i změna loga, jež vstoupilo v platnost letos v únoru.

K aktualizaci loga dochází z logiky věci – ČAZV se rozvíjí jako jakákoli jiná instituce. „*Měníme logo pro lepší čitelnost a grafické uplatnění. Chceme být dynamicky se rozvíjející organizací. Klademe důraz na rozvoj, modernizujeme v souladu s trendem, jímž je zjednodušit logo,*“ říká tajemnice ČAZV Ing. Hana Urbancová, Ph.D. „*Podle našich představ logo musí mít nápad a ne být složité.*“

Autorem loga je Matyáš Fuchs, mladý a úspěšný designér. Upřednostňuje grafickou jednoduchost, do níž se snaží promítnout záměr zadavatele v kombinaci se srozumitelností a praktičností. „*Shodli jsme se na motivu tužky jako grafickém zobrazení motto „Píšeš – publikuj“, kdy je tužka chápána jako základní nástroj při výzkumu i publikování. I proto jsem zvolil ostré hrany písma jako hrot tužky,*“ vysvětluje Matyáš Fuchs svůj návrh nového loga ČAZV.

SOCIÁLNÍ ZEMĚDĚLSTVÍ – NOVÝ POHLED NA ZEMĚDĚLSTVÍ A ZEMĚDĚLSKOU ČINNOST

TEXT ING. HELENA SMOLOVÁ, PH.D., ING. PAVLA KUBOVÁ, PH.D., ING. HANA URBANCOVÁ, PH.D. – TAJEMNICE ČAZV

Pro sociální zemědělství lze nalézt mnoho ekvivalentů a termínů v angličtině, např. Social Farming, Green Care Farming, Farming for Health, Social Agriculture nebo Farming Therapy. Základním východiskem definování sociálního zemědělství je podle stanoviska Evropského hospodářského a sociálního výboru (EHSV) formule ze zprávy skupiny COST Action 866 Health Benefits of Green Care. Dle této iniciativy platí, že sociální zemědělství je „*souhrn činností využívajících zemědělské zdroje, rostlinné i živočišné, za účelem vytváření sociálních služeb ve venkovských nebo*

příměstských oblastech (např. rekvalifikace, terapie, chráněná zaměstnání, celoživotní učení a další činnosti přispívající k sociální integraci).“

Chovanec (2016) doplňuje a vysvětluje výše uvedenou definici tak, že se jedná o to, aby byly v rámci všech zemědělských činností vytvořeny takové podmínky, které umožní zapojení osob se specifickými potřebami s cílem zajistit jejich rozvoj a zlepšit jejich blahobyt a dále Chovanec et al. (2015) doplňuje, že Green Care zahrnuje terapeutické, pedagogické, vzdělávací, relaxační, sociálně-inkluzivní a pracovní činnosti, které se mohou odehrávat téměř kdekoli. Sempik et al. (2010) vše shrnují ve schématu, viz obr. 1.



Zdroj: Sempik et al. (2010)

Autoři tímto schématem vystihují, které aktivity se obecně pod pojem Green Care přiřazují. S tím jsou samozřejmě spojeny organizace a instituce, které vybrané aktivity mohou provozovat. Di Iacovo et al. (2009) definují sociální zemědělství přímo jako aktivity napomáhající lidem s určitým omezením, poruchami či závislostí. Z výše uvedeného je tedy patrné, že sociální zemědělství spojuje dva modely, a to multifunkční zemědělství a sociální služby.

EHSV ve svém stanovisku (ze dne 22. 11. 2012) konstatuje, že návrhy komise na období let 2014-2020 otevírají nové perspektivy pro sociální zemědělství především do oblasti ekologické péče a sociální a zdravotní oblasti (EHSV, 2012). V posledních letech Evropská komise podpořila některé iniciativy na podporu sociálního zemědělství. Lze zmínit např. Cost Action 866 - Green Care in Agriculture a nebo také projekt SoFar či iniciativu M.A.I.E., a tak se méně známé téma sociálního zemědělství v České republice pomalu inspirované zkušenostmi získanými v zahraničí. V rámci České republiky byla připravena akreditace na první bakalářský studijní obor Sociální zemědělství a další vzdělávací aktivity v rámci Zemědělské fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích (viz www.zf.jcu.cz). Oficiální zdroj univerzity uvádí, že absolventi tohoto bakalářského studijního oboru by měli být v praxi schopni zajistit vhodné spojení zemědělského hospodaření a sociální péče o osoby znevýhodněné na trhu práce, a to zejména jako zemědělci schopní porozumět potřebám cílových skupin sociálního zemědělství a připravit pro ně odpovídající pracovní prostředí.

Cílovou kompetencí umět efektivně spolupracovat se subjekty ze sféry sociálního podnikání, volit různé systémy a postupy hospodaření a prakticky je uskutečňovat se zapojením znevýhodněných osob, projektovat a realizovat sociální zemědělství v rámci podniku a spojit zemědělskou výrobu s dalšími formami doplňkových činností. Lze předpokládat, že absolventi tohoto studijního oboru naleznou uplatnění „jako pracovníci místní a regionální správy a jejích služeb zaměřených např. na údržbu krajiny, využití místních zdrojů apod.,

nebo jako pracovníci sociální a specifické zdravotní služby“. Lze odhadovat, že takový studijní obor v současné době napomůže ještě k vyššímu povědomí o důležitosti zemědělství pro celou společnost i jednotlivce a udrží tak uvědomělé absolventy v rámci vystudovaného oboru.

Závěrem je nutné také zmínit, že v současné době vznikají i nové vědecké studie a mapování aktuálního stavu ČR. Připravují se neustále kurzy nejen pro sociální pracovníky, ale také odborné přednášky týkající se tohoto tématu. V roce 2014 vznikla pod záštitou Ministerstva zemědělství Pracovní komise sociálního zemědělství, která ustanovila první přímé podpory sociálního zemědělství (PGRLF) a jeho integraci do Programu rozvoje venkova.

POUŽITÉ ZDROJE:

DI IACOVO, F., O'CONNOR, D. Supporting policies for social farming in Europe. Progressing multifunctionality in responsive rural areas. Firenze: ARSIA, 2009. Dostupné z www.umb.no/statistik/greencare/sofarbookpart1.pdf.

EHSV. *Stanovisko Evropského hospodářského a sociálního výboru k tématu Sociální zemědělství - ekologická péče a politiky v sociální a zdravotní oblasti (stanovisko z vlastní iniciativy)* NAT/539. Brusel: EHSV, 2012. Dostupné z [www.eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=CELEX%3A52012IEI236](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=CELEX%3A52012IEI236).

CHOVAENC, T., HUDCOVÁ, E., MOUDRÝ, J. *Sociální zemědělství: dokument zpracovaný v rámci pracovní komise sociálního zemědělství při Ministerstvu zemědělství*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2015. ISBN 978-80-7434-213-4.

CHOVANEK, T. *Sociální zemědělství v evropských zemích*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2016. ISBN 978-80-7434-314-8.

SEMPIK, J., HINE, R., WILCOX, D. Green care: a conceptual framework. A Report of the Working Group on the Health Benefits of Green Care, COST Action, 2010, 866. Dostupné z www.agrumweltpaedagogik.ac.at/cms/upload/bilder/green_care_a_conceptual_framework.pdf.

ČO OVPLYVNĚJE SPOTREBITEĽOV VÍNA?

TEXT ING. DAGMAR KOZELOVÁ, PHD., BC. MÁRIO UHLER, FAKULTA BIOTECHNOLÓGIE A POTRAVINÁRSTVA, SLOVENSKÁ POĽNOHOSPODÁRSKA UNIVERZITA V NITRE

Existuje viacero faktorov, nad ktorými sa spotrebiteľ zamýšľa pri kúpe a tiež pri výbere vína pred jeho konzumáciou. O pozitívnych účinkoch vína sa vedelo už v staroveku. Zdravotné účinky vína možno zhrnúť do troch oblastí: Antisklerotický efekt - spomalo- vanie aterosklerotických a trombotických zmien vplyvom poly- fenolových extraktov červeného vína, Antioxidačný účinok - chráni organizmus pred nadmernou tvor- bou voľných kyslíkových radikálov, ktoré sa podieľajú na vývoji a vzniku kardiovaskulárnych, onkologických a reumatických ochorení, Antikarcinogénne účinky - katechín a epikatechín ako zložky vínnych tanínov inhibujú chemicky indukovanú rakovinu hrubého čreva. Červené a biele vína redu- kujú pôsobenie pľúcnych a peče- ňových adenómov spôsobených

vysokou hladinou prirodzeného karcinómu - etylkarbamátu. Odporúčané dávky pitia vína - od 25 ml do 160 ml denne - majú po- zitívny účinok na znižovanie zdravot- ných ťažkostí.

Počas štúdia na Fakulte biotechnoló- gie a potravinárstva Slovenskej poľno- hospodárskej univerzity v Nitre majú študenti možnosť získať odborné vedo- mosti v akreditovaných študijných programoch, nadobúdajú praktické skúsenosti a laboratórne zručnosti. Záverečné práce majú prevažne expe- rimentálny charakter, pričom skúma- nie vlastností poľnohospodárskych produktov a potravín je prioritné.

Stanovovanie mikrobiologic- kých a chemických rizikových fak- torov, biologicky aktívnych zložiek v potravinách, senzorické analýzy ako aj hodnotenie texturálnych vlastností potravín a uplatňovanie

molekulárno-genetických spôsobov detekcie falšovania potravín tvoria súčasť laboratórnej prípravy študen- tov študijného programu Bezpečnosť a kontrola potravín. V príspevku sa venujeme problematike správania spo- trebiteľov na trhu potravín, analyzu- jeme ich poznatky, skúsenosti a zruč- ností pri hodnotení vína.

V bakalárskej práci „Bezpečnosť a hodnotenie vybraných senzorických charakteristík vín z Hontianskeho vino- hradníckeho rajóna“, ktorá bola oce- nená dekanom fakulty ako najlep- šia bakalárska práca roku 2017, sa autor v teoretickej časti práce zamer- al na bezpečnosť vín z mikrobiologic- kého, chemického ako aj zdravotného hľadiska. Druhá časť práce bola expe- rimentálna a jej ciele boli nasledovné: zostavenie dotazníka, uskutočnenie prieskumu zameraného na informo- vanosť a preferencie spotrebiteľov pri konzumácii vína, vypracovanie

formulára na senzorické hodnotenie, vykonanie senzorického hodnotenia vybraných druhov vín získaných od dvoch výrobcov na porovnanie ich kvality, a vyhodnotenie získaných údajov. Dotazníkový prieskum sa uskutočnil v mesiacoch november 2016 až január 2017 a zapojilo sa do neho 202 respondentov z vinohradníckeho regiónu Hont (obr. 1, Hont je súčasťou stredoslovenskej vinohradníckej oblasti a pozostáva z 13 obcí: Drienovo, Dudince, Hontianske Moravce, Hontianske Nemce, Hontianske Tesáre, Krupina, Ladzany, Medovarce, Rykynčice, Sebechleby, Sudince, Súdo vce, Terany).

Respondenti boli oslovení prostredníctvom elektronického dotazníka, ktorým boli získané informácie o ich vzťahu k vínu, názory na bezpečnosť i kvalitu vína, ako aj všeobecné informácie o respondentoch. Z metodologického hľadiska boli výsledky prieskumu spracované pomocou metód analýzy, vybraných metód deskriptívnej štatistiky, ďalej metódy syntézy a komparácie.

Vyhodnotenie prieskumu - základné informácie o vstupnom súbore sú nasledovné: z 202 respondentov 53 % tvoria ženy a 47 % muži. Vekovú štruktúru opýtaných respondentov tvorí: až 53 % mladých ľudí vo veku 18-30 rokov, 17 % vo veku 31-40 rokov, 14 % vo veku 41-50 rokov, 10 % vo veku 51-60 rokov a 6 % opýtaných respondentov vo veku 61 a viac. Podľa ekonomickej aktivity sme respondentov rozdelili do piatich skupín - 20 % študenti, 51 % zamestnaní, 8 % nezamestnaní, 14 % podnikatelia a 7 % dôchodcovia. Štruktúra respondentov podľa ukončeného vzdelania - 6 % respondentov so základným vzdelaním, 62 % so stredoškolským vzdelaním a 32 % s vysokoškolským vzdelaním.



Obr. 1 Vinohradnícke oblasti Slovenska

Prvú otázku: „Konzumujete víno?“ sme hodnotili podľa ekonomickej aktivity respondentov (obr. 2)

V druhej otázke sme sa pýtali respondentov, čo si myslia o prospešnosti konzumácie vína na ľudské zdravie. Až 88 % respondentov si myslí, že konzumácia vína je zdraviu prospešná. Z toho 77 respondentov uviedlo, že napomáha tvorbe červených krviniek; podľa 22 respondentov zlepšuje funkciu srdca a 36 respondentov uviedlo, že zlepšuje krvný tlak. Ďalej 6 respondentov uviedlo protirakovinové a protizápalové účinky, 24 respondentov tvrdí, že konzumácia vína má antioxidantné účinky, 8 respondentov uviedlo, že znižuje cholesterol a 4 respondenti tvrdia, že predlžuje vek. Podľa 12 % respondentov je konzumácia vína škodlivá a ako dôvod 11 respondentov uviedlo, že jeho konzumáciou sa poškodzuje pečeň a 13 respondentov všeobecne uviedlo, že konzumácia nijakého alkoholického nápoja nie je zdraviu prospešná, pretože poškodzuje organizmus.

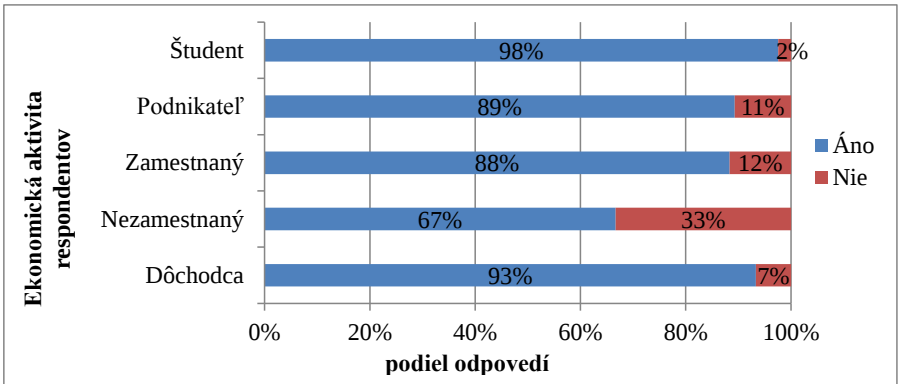
V Hontianskej vinohradníckej oblasti sa pestuje mnoho odrôd. V ďalšej otázke sme zisťovali, či respondenti poznajú regionálne druhy vín a ktoré konkrétne druhy vín poznajú. Až 56

% respondentov označilo, že poznajú regionálne druhy vín a 44 % nepozná tieto druhy vín. Respondenti najčastejšie uviedli tieto druhy: Othello (69 respondentov), Veltlínske zelené (40 respondentov), Rizling vlašský (35 respondentov), Müller Thurgau (14 respondentov), Rulandské šedé (7 respondentov), Tramín červený (5 respondentov), Frankovka modrá (30 respondentov), Svätovavrinecké (17 respondentov), Cabernet sauvignon (12 respondentov).

Respondenti mali vyznačiť 1 možnosť v otázke: „Aké vína preferujete?“ Podľa krajiny pôvodu až 93 % respondentov pri výbere vín dáva prednosť slovenským vínam pred zahraničnými. Vína z regiónu Hont preferuje 22 % opýtaných, vína z ostatných regiónov Slovenska 71 % respondentov a vína vyrobené v zahraničí uprednostňuje 7 % respondentov.

Vyhodnotenie odpovedí respondentov na túto otázku podľa ekonomickej aktivity sa nachádza na obr. 3.

Pri výrobe vína môžu vznikáť rôzne chyby vína. Ide o poruchu vína spôsobenú nedostatočným dodržaním technologických postupov a nedbalou hygienou. Môže vzniknúť i z nekvalitnej suroviny a tiež ako dôsledok



Obr. 2 Odpovede respondentov na otázku: „Konzumujete víno?“

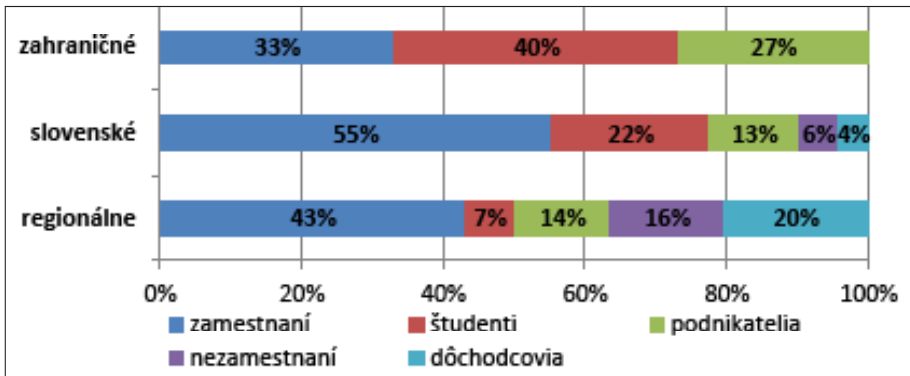
nežiaducich fyzikálnych a chemických procesov. Medzi tie zahrňujeme oxidáciu, vyzrážanie bielkovín, farbív, kovov, presírenie vína, kontamináciu hrozna exhalátmi a pod. Prejavujú sa zmenou farby, chuti a arómových látok.

V nadväznosti na uvedené sme sa respondentov pýtali, aké chyby vína rozpoznávajú. Znalosť chýb vína sme vyhodnocovali vo vzťahu k otázke „Ste producentom vína?“, čím sme sa snažili porovnať skúsenosti producentov a ostatných spotrebiteľov vína. Až 71 % producentov pozná konkrétne chyby vína, 29 % producentov vína nemá znalosti o chybách vína. U spotrebiteľov má poznatky o chybách vína len

36 % respondentov, zvyšných 64 % respondentov nepozná chyby vína. Medzi najčastejšími chybami respondenti uvádzali hnednutie (15 respondentov), horkosť (15 respondentov), zákal (10 respondentov), sirka (17 respondentov), príchut korku (5 respondentov) a pach po sude (3 respondenti). Konkrétne chyby vína rozpoznáva 54 % mužov a 37 % žien.

Víno patrí k obľúbeným nápojom spotrebiteľov. V našom prieskume (spoločnom diele školiteľa a študenta) zameranom na skúmanie názorov na bezpečnosť vín sme zistili, že až 88 % respondentov si myslí, že konzumácia vína je zdraviu prospešná. Viac ako

polovica respondentov pozná regionálne druhy vín, prevláda Othello, Veltlínske zelené a Rizling vlašský. Slovenské vína preferuje väčšina respondentov, vína z regiónu Hont preferuje viac ako pätina respondentov. Takmer tri štvrtiny respondentov, ktorí sú zároveň aj producentmi vína, poznajú konkrétne chyby vína. U ostatných spotrebiteľov má poznatky o chybách vína len 36 % respondentov. Výsledky senzorickej analýzy vybraných druhov vín tvoriacej súčasť uvádzanej bakalárskej práce je možné pozrieť na webovej stránke Centrálného registra záverečných prác (cms.crzp.sk).



Obr. 3 Preferencie respondentov kupujúcich vína podľa krajiny pôvodu/regiónu



JUBILEJNÍ LÍPY PŘIPOMÍNÁJÍ VZNIK NAŠÍ REPUBLIKY

TEXT A FOTO ALEŠ RUDL, LÍPY REPUBLIKY

Letošní rok se nese ve znamení oslav 100 let od vzniku Československa. Od roku 1918 a při příležitosti výročí jsou vysazovány stromy republiky. Nejčastěji se jedná o lípu, protože je naším národním stromem. Lípy republiky se staly živými symboly naší historie. V rámci školních aktivit je možné se tomuto tématu blíže věnovat.

ZAPOJTE SE DO MAPOVÁNÍ HISTORICKY DŮLEŽITÝCH STROMŮ

Dřeviny, které připomínají vznik republiky, byly sázeny především v letech 1918, 1919, 1928, 1968, ale i v letech 1998 a 2008. V roce 1968 bylo vysazeno několik tisíc lip v celém tehdejší Československu. Jubilejní výsadba byla vždy velkou společenskou událostí, a proto záznamy o těchto stromech bývají v kronikách.

Pokud však tyto dřeviny nebyly řádně označeny, tak jejich poselství zaniká a mizí. Tím se ochuzujeme o tyto jedinečné velikány, které často rostou na čestných místech v našich obcích a městech.

Mapování historicky důležitých stromů lze rozšířit i na další významné stromy, které byly vysazeny pro připomínku důležité události, např. výročí vzniku obce či města, výročí spolku, výročí jiné celostátní události či k připomenutí narození nebo úmrtí významné osobnosti.

Při hledání významných stromů se neobejdeme bez terénního šetření. Vhodné je se zaměřit na veřejná prostranství se zelení, na okolí pomníků, důležitých budov, kapliček, křížků a dalších sakrálních staveb. Všímáme si okolí stromů - zda jsou dřeviny nějakým způsobem označeny, oplocené či kolem sebe mají doplňkové prvky.

Následně je vhodné vést rozhovory s pamětníky a kronikáři a ptát se na historicky důležité

stromy a dohledávat literární prameny k jubilejním výsadbám.

Důležitým krokem je pak prezentace zjištěných výsledků.

Novými objevy můžete obohatit projekt Lípy republiky 1918-2018. Jedním z jeho cílů je mapování stromů republiky. Veřejně přístupnou databázi naleznete na www.lipyrepubliky.cz.



Pátrání po významných stromech studenty baví

PŘIPOJTE SE K JUBILEJNÍM VÝSADBÁM

Řada obcí a měst plánuje v rámci oslav výročí vzniku republiky výsadbu lip republiky.

Žáci a studenti se mohou zapojit jak do fáze plánování výsadeb (iniciovat výsadbu v obci), tak svou aktivní účastí při jubilejní výsadbě (pomoc se sázením, příprava pěveckých či recitačních vystoupení).

Zároveň je možné navrhnout opatření, která pomohou zlepšit růst dřeviny na stanovišti či navrhnout podobu stabilního označení, které zajistí předání informace dalším generacím.

LÍPA - NAŠ NÁRODNÍ STROM

Tématu lípy se lze věnovat i v dalších oblastech. Můžeme hledat, kde všude se objevuje symbolika lípy a lipových listů. Zamyslet se je též možné nad základními znaky rodu lípa (biologický pohled), lze zkoumat odlišnosti v rámci jednotlivých druhů lip či vlastnosti lipového dřeva. Široké uplatnění najde lípa ve výtvarné výchově (kresba, aktivity s lipovými listy).



Ústřední lípa republiky byla 28.10.1968 vysazena na pražském Petříně

PROJEKT LÍPY REPUBLIKY 1918 - 2018

Zachránit poselství stromů republiky se chopila skupina nadšenců, kteří založili web Lípy republiky. Na stránkách je veřejně přístupná databáze již zmapovaných stromů. Projekt nabízí i návody, jak správně naplánovat jubilejní výsadbu, na co si dát pozor či jak vhodně vysadit pamětní strom, aby mohl co nejdéle předávat poselství dalším generacím.

Novinkou je i mobilní aplikace Lípy republiky, ve které je možné si prostřednictvím kvízu otestovat znalosti v tématu. Projektové stránky naleznete na adrese www.lipyrepubliky.cz.

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 Krajičková**, 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)

Příští číslo vychází 16. března

www.zemedelskaskola.cz

www.uzei.cz