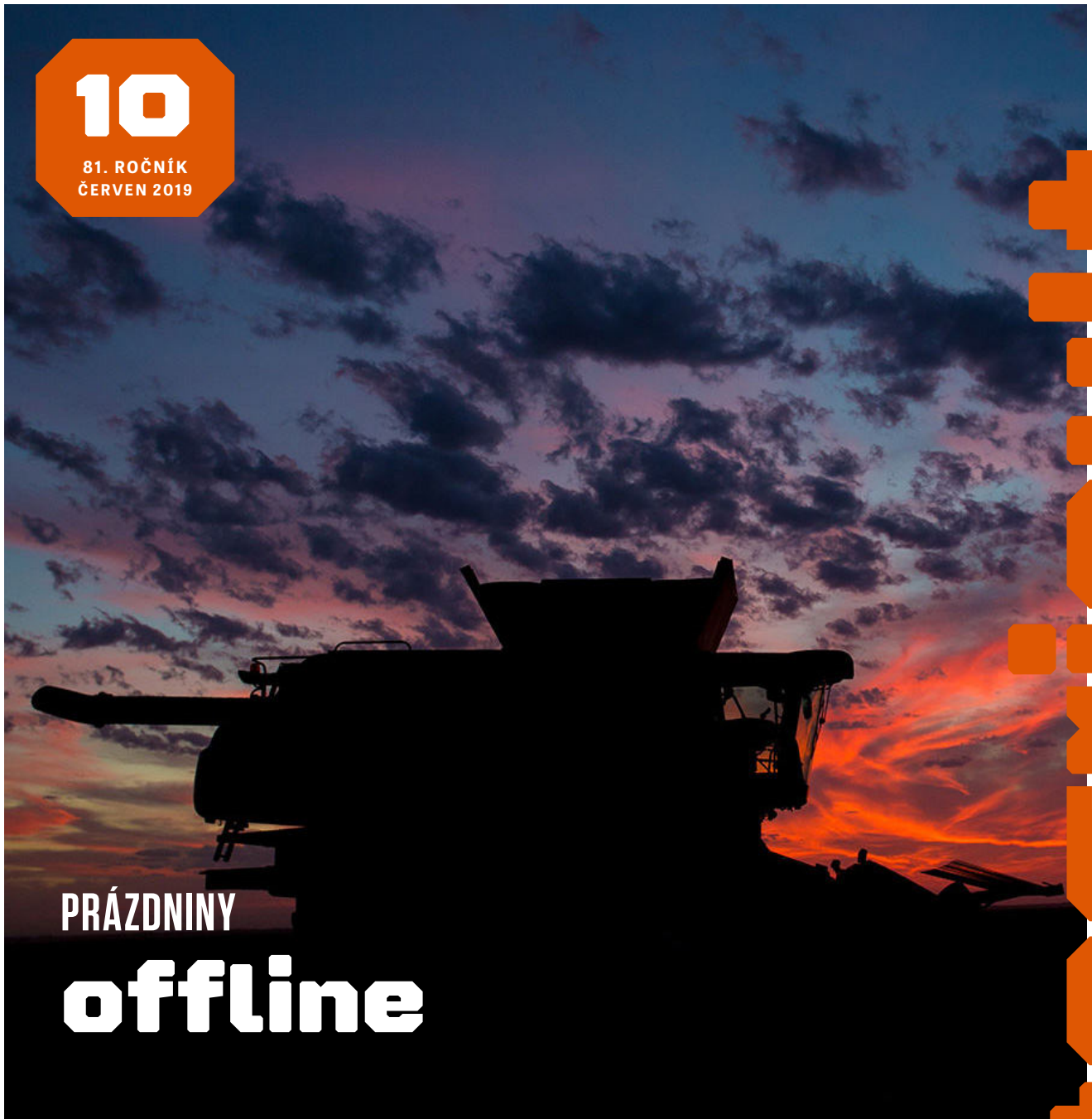
Zemědělská škola

PŮDOHOSPODÁRSKA

10
81. ROČNÍK
ČERVEN 2019



PRÁZDNINY
offline

#agricult

#editorial

Už jste slyšeli o nejpopulárnější hře současnosti?

Dá se hrát v jakémkoliv počtu a pravidla jsou jednoduchá. Jde o to nezírat do mobilu.

Jako začátečníci můžete zkusit variantu, kdy se úspěchy počítají v řádech hodin bez smartphonu.

Během hry je povolená jakkoliv činnost, doporučuje se však především pobyt venku či četba knih. Odměnou vám bude spousta opravdových prázdninových zážitků.

Ať už se do hry zapojíte nebo ne, tak pamatujte na jediné:

Na prázdniny strávené na mobilu ještě nikdo nikdy nevzpomínal.

Michal Petřík
editor

červen 2019

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 příběhy úspěšných farmářů. V tomto vydání se vydáme na pštrosí farmu Vendelín.

10
ANGLIČTINA
Chcete se domluvit na farmách po celém světě? Tak nepřeskakujte tuto rubriku.

12
CESTOVÁNÍ
Jedeme na výlet! Tentokrát do zahrad v

18
AKTIVITY ŠKOL
Aktivity škol jsou kořením vzdělávaní a červnové číslo si proto ochutíme například akcí, kterou zažili na škole v Horkách nad Jizerou

16
KALENDÁŘ
Nepropásněte ani jednu zásadní událost v zemědělských oborech. Díky našemu kalendáři budete mít program na (skoro) každý den končícího jara.

24
ZEMĚDĚJSTVÍ
Nové informace pro odborníky na svých místech a především na místech vzdělávacích a vědeckých.

>10/81

vydává
Ústav zemědělské ekonomiky a informací, Mánesova 1453/75

e-mail
petrik.michal@uzei.cz

telefon
+420 222 000 381

spolupracuje
s Agroinštitútem Nitra, štátný podnik, Akademická 4, 949 01 Nitra,

e-mail
zuzana.horvathova@agroinstitut.sk

telefon
+421 377 721 802

design
Ginger & Fred

ZPÁTKY DO BUDOUCNOSTI

Odborníci z Centra pro vodu, půdu a krajinu při České zemědělské univerzitě vytváří a testují pilotní chytrou krajinu, která by se mohla stát vzorem hospodaření pro konkrétní oblasti nejen na území ČR, ale i v dalších místech Evropy. Tato chytrá krajina adaptovaná na klimatickou změnu a podmínky roku 2030 se rodí v lokalitě Amálie v blízkosti Lán. Oblast o velikosti přibližně 500 hektarů vymezená povodími Brejlský potok a Králův luh bude obsahovat retenční nádrže, mokřady, rybníky, moderní zavlažovací systémy a celá řadu tradičních i zcela nových agrotechnických opatření. Odborníci například vytvořili tři pokusné parcely, na kterých se bude ověřovat, zda odolávají erozi a dostatečně vsakují vodu při pěstování široku. Důležitým faktorem je i ekonomická udržitelnost, aby se opatření zemědělcům vyplatila. Chytrá krajina Amálie je první z pilotních projektů Centra pro vodu, půdu a krajinu. Následovat bude lesní krajina a urbanizovaná.

TOHLE STOJÍ ZA PŘEČTENÍ

Z výsledků celostátního reprezentativního průzkumu dospělé populace na téma Češi jako čtenáři v roce 2018 vyplynulo, že každý obyvatel ČR starší 15 let v průměru za rok přečte téměř 13 knih. A dělá dobře, protože dospívání v domově plném knih má podle mezinárodní studie australské národní univerzity pozitivní dopad na jazykovou a matematickou gramotnost v dospělosti. Průzkum, jehož se zúčastnilo 160 tisíc dětí a dospívajících z 31 zemí, potvrdil, že domácí bohatá zásoba knih poskytuje absolventům středních škol znalosti na úrovni vzdělání vysokoškoláků, kteří příliš nečtou.

VÍTE, ŽE...

se záchranou srnčat při senosečích stojí pomáhají v dnešní také drony s termovizí? Díky nim dochází k objevení srnčat a následně jejich vyplašení. Při senosečích uhyne v České republice okolo 50 až 60 tisíc srnčat. Například Jihočeská univerzita v loňském roce prozkoumala 250 hektarů luk. Myslivci si použití termokamery na dronu pochvalují. Je prý stoprocentní, což se o jiných metodách, například procházení pole se psem nebo plašení pomocí různých rušičů, říct nedá. Pochopitelně se tímto způsobem dají objevit a následně vyplašit i další zvířata, například bažanti nebo zajíci, kteří by před žacím strojem také neunikli. Navíc jde o metodu velmi rychlou. Projít velkou louku trvá několik hodin, navíc není jistota, že se podaří objevit všechna mláďata. Dron s kamerou oproti tomu všechna zvířata odhalí za pár minut.

TEXT REDAKCE | **FOTO** ARCHIV

COOLTURA

Pokud si během prázdnin vydáte na výlet do Prahy, tak rozhodně nepropásněte krásnou výstavu fotografií krajin botanika a rostlinného fyziologa Miloše Spurného, který velmi osobitým způsobem zaznamenal mizející krajinu naší země v 50. a 60. letech. Přestože Miloš Spurný (1922 - 1979), uznávaný fotograf, biolog a ekolog, fotil aparátem vlastní výroby, osvojil si techniku panoramatických snímků krajiny natolik dokonale, že se to z dnešního digitálního pohledu zdá až neuvěřitelné. Díky jeho estetickému cítění vyzařují fotografie nezaměnitelnou atmosféru a poezii. Spurný snímal krajinné partie z pozice geomorfologie, hledal jejich typologické charakteristiky. Mnohé jeho fotografie z 50. a 60. let nás uvádějí do krajin, které byly kultivované generacemi hospodářů, do polí ještě nevjely traktory s pluhy, aby vše sjednotili do nekonečných družstevních lánů. Jako autor spojoval exaktní vědecký výzkum s nadstandardní citlivostí k přírodním a krajinným dějům. Nedílnou součástí přírody je u něj i samotný člověk, a to jak v harmonii s nimi, tak i v pozici opačné. Podmanění přírody, vnímání jejího bohatství jen jako (zdánlivě) nevyčerpatelný zdroj lidských potřeb, se ale v druhé polovině 20. století stávalo stále větším problémem. Výstava se koná až do 6. října v Galerii Josefa Sudka na adrese Úvoz 24, Praha 1.

ZAJÍMAWÉWÉWÉ

Už víte, že letošní strávíte offline, ale pokud byste to už nemohli vydržet, což se možná párkrát stane, tak jsou zde naše tipy na zajímavé www stránky. Tím prvním je rozhovor se Zbyňkem Lamplotem, chemikem a odborníkem na umělou inteligenci. „Jde mně o to, co jím a piji. A co jí a pije moje rodina a moji blízcí," říká ze své pozice na téma revoluce 4.0 v zemědělství. Odborník popisuje, jakými způsoby by mohla umělá inteligence pomoci se stavem současného zemědělství v Čechách. Sám žije na vesnici a má tedy každodenní zkušenost. Podle jeho slov se například hledá řešení toho, zda se bude sledovat sucho na polích pomocí skenování ze satelitů nebo dronů, které budou snímat barevnost ploch. Pomocí neuronových sítí lze totiž rozeznat stav půdy i plodin.

Druhou osobností dnešní rubriky je Daniel Mikušík. Jedno z důležitých témat, kterým se zabývá, je hospodaření s vodou. Daniel staví tůňky a přírodní jezírka a učí zájemce, jak využít veškerou vodu, která na pozemek přirozeně doteče nebo spadne.

příběh

OD ČIŠTĚNÍ STUDÁNEK AŽ K PSTRUŽÍ FARMĚ

TEXT A FOTO MIROSLAV HODEČEK / PATRIOTMAGAZIN.CZ

Kousek za obcí Bělá je pstruží farma, náš dnešní cíl. Na první pokus odbočku míjím, ale napodruhé už se mi povede ji trefit. Auto nechávám na malém parkovišti, dále už musím po vyštěrkované cestě pěšky.

Po poměrně hektickém týdnu se na mě z okolních lesů a luk valí ticho a klid. Vůbec se nedivím, že je právě toto místo mezi cyklisty, turisty, houbaři i rodinkami tak oblíbené, je tu hezky.

Už z dálky je vidět cihlová hájenka a slyšet pronikavý hlas pana Chmelíka. Farmář se s každým rád zastaví na kus řeči. Přivítá, popovídá, pozve na pečeného pstruha nebo domácí štrůdl. Lidé se sem rádi vrací a věřím, že i díky němu.

Sedíme u kávy ve venkovní verandě (štrůdl je samozřejmostí) a pan Chmelík začíná vyprávět o tom, jak se vlastně k pstruhům dostal. Je to dlouhá a zajímavá historie.

Narodil se a vyrůstal v Bílých Karpatech. Jeho otec lesák ho jako dítě bral často s sebou na pochůzky revírem, na hřiby, kontrolovat studánky s vodou. „Jmenovalo se to tam U sedmi

studánek. Vždycky na jaro jsme je s tátou probouzeli. Obešli jsme je a u každé studánky jsme odhrnuli sníh, vyčistili okolí, zkontrolovali, jestli teče a nechali tam malovaný hrnek pro kolemjdoucí.“

Jak sám říká, v lese je celý život. Což dokazuje i jeho nadšení pro myslivost, vysokou zvěř a vše, co se v lesích děje. Kvůli výhodnějším pracovním podmínkám se pak přestěhovali do Ostravy, jeho otec pomáhal v padesátých a šedesátých letech stavět mošnovské letiště.

Stal se také členem ostravského mysliveckého sdružení, a nejen díky tomu se znal s místními starousedlíky. Když byl jednou na pochůzce po okolí Bělé s jedním z nich, začal poprvé uvažovat o koupi hájenky i okolního pozemku s nádržkami pro pstruhy, kteří se zde kdysi od roku 1856 chovali.

„Všechno bylo v dezolátním stavu. Hájenka, nádrže, okolní pole - nemělo to dohromady moc velkou cenu. Věděl jsem ale, že voda, která tu neustále vyvěrá, svou cenu má.“

Po pár letech různých obstrukcí usedlost i okolní pozemky v roce 1996 opravdu koupil a začal vše pomalu rekonstruovat tak, aby mohl pstruhy chovat stejně jako původní majitelé. „Bylo to pět let ustavičné a tvrdé práce, než bylo vše připraveno a mohli jsme začít chovat pstruhy.“

Farma je tvořena krásnou hájenkou anglického architektonického slohu a okolním pozemkem se dvěma dalšími stavbami a venkovním posezením.

Nádrží pro ryby je zde pět. Ty vrchní slouží především k chovu a ty spodní k odchytu ryb. Celý areál je přístupný veřejnosti a krásně zapadá do charakteru okolní krajiny. Nachází se nedaleko vedlejší silnice i cyklostezky. To jej činí lehce dostupným.

„Cyklisté tvoří velkou část návštěvníků. Dají si na oběd pstruha nebo se zastaví jen na vychlazené pivo a jedou dále.“

Rozhovor přerušuje mladá rodinka, která si přišla chytit pár pstruhů. Nic naplat, zákazník má přednost. Pan Chmelík jim předává potřebné vybavení - prut, návnadu a podběrák a doprovází je ke spodní nádržce, u které si návštěvníci mohou chytit tolik ryb, kolik chtějí.

Malému klučinovi se podaří chytit tři kousky, všichni spokojeně odcházejí a čerstvé ryby si berou domů. Kromě čerstvých pstruhů si na farmě můžete dát pstruha pečeného na másle, posedět s přáteli u piva či kávy s domácím jablečným štrúdlem.

Sezóna zde trvá od začátku května do konce září, otevřeno je vždy o víkendech a ve státní svátky. „Výjimkou je takzvaný vánoční výlov, který probíhá každým rokem na zlatou sobotu a neděli. To vždycky odhrneme sníh, vše nachystáme a vyzdobíme, sejdou se lidé, se kterými zpíváme koledy a je tady prostě pohodová atmosféra“ vysvětluje nadšeně pan Chmelík.

Přes tento sváteční víkend prý někdy dorazí i 1000 návštěvníků. Více informací o chystaných akcích i o farmě samotné můžete nalézt na webu www.pstruzi-farma-bela.cz.

WINE

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

VÍNO

AJ: Wine comes from grapes, the fruit of grapevine, which is the woody climbing vine of the genus Vitis. Some species are cultivated as ornamentals, others are extremely important for their clustered fruit used fresh as fruit desserts, in wine making, for raisins, in jams, jellies and juices. Wine is the product obtained by normal alcoholic fermentation of the juice of sound ripe grapes.

Viticulture or vine growing is a sector of agriculture which deals with planting and cultivation of grape vine, and with harvesting and processing grapes into fermented beverages. Grape vine has been known since the Stone Age and it has been cultivated since antiquity.

The process of wine making starts with the crushing of the berries and pressing them into grape must. The basic classification of wine is that into white, red and rosé (pink in colour). Red wine is made from black (dark blue) grapes only. The colour comes from the skins and the must is left in contact with them until a desired quality has been reached. White wines can be made either from grapes of greenish colour or from black grapes, but when white wine is made from black grapes the must must be separated immediately from the skins. White wines can be greenish or yellowish, and rosé wine is made leaving the skins in contact with the must for only a short time.

Another classification of wines is into natural wines, also called beverages or table wines, fortified wines, and sparkling wines. This classification is based on the technique of production. Table wines are produced from juice pressed from the grapes, called must, which is allowed to ferment naturally, perhaps only with the addition of a certain amount of yeast, sugar or minute amount of sulphur. Fortified wines receive a dosage of alcohol, usually from grape brandy. The alcoholic content of fortified wines is high, from 15 to 22% by volume. Natural wines range from 10 to 15% because fermentation stops when alcohol concentration is higher. Sparkling wines go through a double fermentation, the second fermentation taking place in the bottle.

Wine can be sweet or dry which is very important in its gastronomic use. The term ´dry´ wine is the only acceptable word opposite to sweet because ´sour´ wine is bad wine. White and rosé wines are served chilled while red wine is usually served at room temperature. Ice should not be put into glasses as it dilutes the wine and damages its character. However, red wine should not be warmed suddenly and the practice is to withdraw the cork about an hour before serving which allows the bouquet to volatilize. The use of bottles and cork as we know them nowadays has become common towards the end of the 17th century.

Wine producing regions in Europe are mainly in the south, with France being the greatest wine producing country, but Italy, Spain and Portugal also produce a considerable volume of good wine. Germany with her excellent wines from the Rhine and Moselle regions can compete with France successfully in quality but not in the volume of production. Czech wine production started to flourish during the reign of Emperor Charles IV who brought grape vine to Bohemia and currently grape vines are cultivated in the warmer regions of southern Moravia. Moravian wines have recently gained several Gold Medals in wine contests.

CZ: Víno je původem z hroznů, plodů révy vinné, dřevnaté pnoucí révy rodu Vitis. Některé druhy se pěstují jako okrasné, jiné jsou nesmírně významné pro své hroznovité plody, čerstvé používané jako ovocné zákusky, k výrobě vína, na hrozinky, v džemech, marmeládách a ve šťávách. Víno je produkt, získávaný normálním alkoholovým kvašením šťávy zdravých a zralých hroznů.

Vinařství či pěstování révy vinné je zemědělské odvětví, které se zabývá výsadbou a pěstováním vinné révy, sklizní a zpracováním hroznů na kvašené nápoje. Vinná réva je známa od doby kamenné a pěstuje se od starověku.

Proces výroby vína začíná rozdrcením bobulí a jejich lisováním na hroznový mošt. Základní dělení vína je na bílé, červené a rosé (barvou růžové). Červené víno se vyrábí pouze z černých (tmavomodrých) hroznů. Barva pochází ze slupek a mošt se ponechává s nimi v kontaktu, dokud se nedosáhne požadované kvality. Bílá vína se mohou vyrábět buď z hroznů nazelenalé barvy, nebo z černých hroznů, ale když se bílé víno vyrábí z černých hroznů, musí se mošt oddělit od slupek okamžitě. Bílá vína mohou být nazelenalá nebo žlutavá a růžové víno se dělá tak, že slupky se nechají v kontaktu s moštem jen po krátkou dobu.

Jiná klasifikace vína je na vína přírodní, také nazývaná nápojová nebo stolní, fortifikovaná vína a vína šumivá. Tato klasifikace je založena na technice výroby. Stolní vína se vyrábějí ze šťávy vylisované z hroznů, nazývané mošt, která se ponechává přirozeně kvasit, snad jen s přídavkem určitého množství kvasnic, cukru, nebo nepatrného množství síry. Fortifikovaná vína dostávají dávku alkoholu, obvykle z vínovice (vinné pálenky). Obsah alkoholu fortifikovaných vín je vysoký, od objemových 15 do 22%. Přírodní vína se pohybují od 10 do 15%, protože kvašení se zastavuje, pokud je koncentrace alkoholu vyšší. Šumivá vína procházejí dvojí fermentací, (přičemž) druhé kvašení probíhá v láhvi.

Víno může být sladké nebo suché, což je důležité pro jeho gastronomické využití. Název „suché“ víno je jediné přijatelné slovo jako opak sladkého, protože „kyselé“ víno je víno špatné. Bílá a růžová vína se podávají chlazená, zatímco červené víno se obvykle podává při pokojové teplotě. Led by se do sklenic neměl přidávat, protože víno ředí a poškozuje jeho charakter. Nicméně červené víno by se nemělo ohřívat náhle a praxe je taková, že se vytáhne zátka asi hodinu před podáváním, což umožňuje, aby se buket uvolnil. Používání láhví a korku, jak je známe v dnešní době, se stalo běžným koncem 17. století.

Vinařské oblasti v Evropě jsou většinou na jihu, přičemž Francie je největší vinařská země, ale Itálie, Španělsko a Portugalsko také produkují podstatné množství dobrého vína. Německo se svými skvělými víny z rýnské a moselské oblasti může Francii úspěšně konkurovat kvalitou, ale nikoli objemem výroby. České vinařství začalo vzkvétat během panování císaře Karla IV, který přivezl vinnou révu do Čech a v současné době se vinné révy pěstují v teplejších oblastech na jižní Moravě. Moravská vína v poslední době získala řadu zlatých medailí ve vinařských soutěžích.

OTEVŘENÉ ZAHRADY 1. DÍL

TEXT | **FOTO** ING. HANA HONSOVÁ, PH.D., ČZU V PRAZE

cestování

Průvodce parkem, o.s., ve spolupráci se Společností pro zahradní a krajinářskou tvorbu, o.s. a Národním památkovým ústavem připravily desátý ročník Víkendu otevřených zahrad, který letos proběhl ve dnech 8. a 9. června. V tuto dobu se pro veřejnost otevřely známé i běžně nepřístupné zahrady.

Svátek otevírání běžně nepřístupných zahrad veřejnosti (Open Garden & Squares Weekend) vznikl v roce 1998 ve Velké Británii. Každoročně probíhá během druhého červnového víkendu. Projekt se setkal s velkým ohlasem a stal se postupně tradičním po celé Evropě.

V České republice se v rámci prvního ročníku v roce 2010 otevřely tři zahrady. V dalších letech jejich počet postupně vzrůstal. Loni už mohli zájemci navštívit téměř dvě stovky zahrad. Do projektu se kromě zahrad zapojují i běžně navštěvovaná místa s doplňkovým programem koncipovaným pro tuto ojedinělou akci.

Na mnoha stanovištích mají příchozí k dispozici komentované prohlídky o historii, současném stavu i budoucích záměrech v zahradách či parcích doplněné dalším programem. K cílům tohoto ojedinělého projektu patří především snaha zvýšit informovanost a povědomí lidí o zahradním umění, zahradní architektuře, parcích, zahradách a veřejných prostorech.

Do akce se kromě zahrad mohou zapojit i jiné zajímavé a významné plochy zeleně, například ovocné sady, náměstí, historické hřbitovy, kláštery, arboreta či botanické zahrady. Víkend otevřených zahrad je určen jak pro veřejné, tak i soukromé zahrady a parky.

DVŮR PERLOVÁ VODA

V malebné krajině na úpatí Českého středohoří v malé vesničce Kostelci nad Ohří nedaleko městečka Budyně nad Ohří na Litoměřicku leží zemědělská usedlost Dvůr Perlová voda. V rámci víkendu otevřených zahrad se mohli zájemci za odborného výkladu seznámit s minulostí i současností tohoto zajímavého místa.

Při komentované prohlídce areálu se příchozí mimo jiné seznámili se zajímavými technologiemi, díky kterým vzniklo jezírko se samočistící schopností vhodné na koupání. Jedná se o

V usedlosti Dvůr Perlová voda přitahují pozornost zajímavá květinová zákoutí

přírodní biotop s přirozenou samočistící schopností. Uzavřený systém je citlivý na vnější vlivy. K úpravě vody se nepoužívá žádná chemie s výjimkou některých přípravků proti řasám. Řasy jsou ale zároveň významným spotřebitelem živin, proto se jich úplně nezbavují.

Zhruba polovina vodní plochy o velikosti 150 metrů čtverečních je určena ke koupání, druhá polovina tvoří čistící zónu s mokřadními rostlinami. Na břehu jezírka rostou zhruba tři desítky rostlin, hlavně kosatce, rákosy, traviny, blatouchy, přesličky a stolístky. Na kamenech kolem jezírka jsou rozmístěny štítky s popisem jednotlivých druhů rostlin. V jezírku žijí žáby, kolem poletují vlaštovky, hrdličky a konipásci. Občas přistanou na hladině i divoké kachny. Vodu pro celý areál statku včetně jezírka zajišťují dva vrty.

Samočistící schopnost má také přírodní kořenová čistička odpadních vod umístěná na svažujícím se okraji areálu statku. Kořeny rostlin ve spolupráci s bakteriemi odpadní vodu z restaurace a penzionu vyčistí tak, že do přilehlého rybníčku vytéká voda stejně čistá jako v každé jiné přírodní vodní nádrži.

Na statku se kromě pěstování rostlin zabývají i chovem hospodářských zvířat. V současnosti v zemědělské usedlosti chovají ovce a do budoucna plánují chov dalších zvířat. Ohrada s ovcemi se nachází v sousedství ekologické čistírny.

ZELENINA A BYLINKY

V areálu statku mají vlastní bylinkovou zahradu, kde pěstují ekologickým způsobem zeleninu. Rozsáhlé udržované záhonky i přilehlá travnatá plocha trávníku svědčí o pečlivé práci zahradníků. Pro sekání trávy jsou dobře vybaveni malou mechanizací.

Kromě zeleniny v areálu statku vytvořili velmi zajímavá malebná květinová zákoutí. Přímo za statkem se na pravém břehu řeky Malé Ohře rozkládá přírodní rezervace Myslivna, souvislý zachovalý komplex mokřadů a lužních lesů.

VAŘÍ PIVO LANÝŽ

Současný provozovatel Ing. Filip Zikmund s manželkou areál už několik let zvelebuje. Uvedl,

Produkci biozeleniny dvora zajišťují rozlehlé záhony

že historie zemědělské usedlosti se odvíjí už od středověku. Během let se měnila podoba statku i majitelé. Po sametové revoluci získali původní vlastníci svůj majetek, statek se zhruba padesáti hektary polí, zpět v restituci, ale nehospodařili na něm.

Usedlost začal rekonstruovat až před několika lety Ing. Zikmund. Někdejší ruiny budov statku se změnily k nepoznání. V bývalé rozlehlé stáji s klenutými stropy vznikla útulná restaurace a malý pivovar.

V minipivovaru Perlová voda se začalo vyrábět pivo značky Lanýž v roce 2016. Postup vaření piva je stejný jako v každém klasickém pivovaru. Základ varny tvoří dvě měděné nádoby umístěné v restauraci. Ve sklepě je spilka, kde uvařené pivo kvasí, a několik nerezových ležáckých sudů. Zkušený sládek kontroluje, jestli je pivo dobře uleželé.

Piva se vaří podle tradičních postupů a receptur z kvalitních českých sladů, žateckého chmele, místní studniční vody a jemných pivovarských kvasnic. Všechna piva jsou nepasterizovaná a nefiltrovaná. Díky zkušenostem sládků vzniká lahodné a jedinečné pivo, které příchozí mile překvapí svou chutí.

Světlé výčepní pivo 10° Lanýž charakterizuje příjemná sladová chuť, chmelová vůně a výraznější hořkost. Světlý ležák 12° Lanýž se vyznačuje plností a chlebnatostí. Spojení lehké karamelové chuti s příjemnou hořkostí vytváří vzájemnou harmonii. V minipivovaru se nebojí experimentovat, loni například vařili višňové pivo, o které byl velký zájem.

kalendář 07-08

TEXT REDAKCE

6. -14. 7.

XXXIX. TRADIČNÍ KOSENÍ

Přátelé a příznivci bělokarpatské a valašské přírody jsou zváni na tradiční kosení a školu ochrany přírody. Akce se koná v přírodní rezervaci Bílé Potoky. Dej den, či několik dnů, přednost před civilizací, životu v přírodě, při tradičním sečení kosou, sklizni sena, obnově bělokarpatské krajiny, poznávání přírody, tělesně-duchovním rozvoji v Bílých Karpatech. www.kosenka.cz

PR Bílé Potoky, Valašské Klobouky

13. 7.

SETKÁNÍ HISTORICKÝCH TRAKTORŮ

Zveme všechny majitele a příznivce historických traktorů na již 5. ročník akce ve Škrdlovicích

Škrdlovice u Hlinska

13. 8.

POLNÍ DEN MENDELAGRO 2019

Tradiční polní den pořádaný Agronomickou fakulty Mendelovy univerzity v Brně

Žabčice u Brna

17. 8.

OVENÁLIE

Ovčácké slavnosti na Zlobici a celostátní výstava plemen ovcí a koz, nákupní trh plemenných beranů a kozlů, vlněná burza a další program.

Zlobice, Malhostovice

22. 8.

POLNÍ DEN SLUNEČNÍK

Tradiční polní den Slunečník na pokusných parcelách brněnské Mendelovy univerzity.

Žabčice u Brna

22. - 27. 8.

ZEMĚ ŽIVITELKA

46. ročník nejnavštěvovanější výstavy se koná od 22. do 27. srpna na tradičním místě. Novinky z oborů zemědělské techniky, myslivosti, včelařství, rybářství, potravinářství nebo chovu hospodářských zvířat, komplexní prezentaci zemědělství od historie po současné trendy a novinky v oblasti výzkumu, a mnoho dalšího letos s podtitulem Výzvy českého zemědělství.

Výstaviště České Budějovice

příští číslo vychází 22.srpna

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)

ZLATÝ VOLANT DOJEL ŠŤASTNĚ DOMŮ

TEXT A FOTO VALENTÝNA LANDOVÁ, 3. A SZEŠ A SOŠ PODĚBRADY

Finálová jízda zručnosti traktorem s vlekem se konala v rámci doprovodného programu polního dne značky BEDNAR v obci Sloveč u Městce Králové. Ve středu 29. 5. 2019 naši školu na startu této soutěže reprezentovali dva účastníci. Za volant traktoru John Deere 5100M se posadili Josef Šťastný a Jana Svobodová ze třetího ročníku, oboru agropodnikání. Do finále se celkem probojovalo 25 chlapců a 8 dívek z předešlých regionálních kol, která se konala po celé České republice. Na trase čekalo na soutěžící několik nástrah. První se jela osmička, následoval vjezd do haly se slalomem mezi tyčemi a přejezdem přes lávku, po výjezdu následovala zatáčka do pravého úhlu, zúžený průjezd, zastavení u rampy, hodnotilo se i přesné provedení. Posledním bodem pro chlapce bylo couvání do garáže. Přes deštivé počasí se akce těšila velké divácké kulise a soutěžní atmosféře. S přicházejícím obědem všichni napjatě očekávali vyhlášení výsledků a předání cen pro vítěze. Vaše napětí, kdo to celé vyhrál, proložím vsuvkou o polním dnu.

Tradiční prezentace značky BEDNAR obsahovala ukázku nových strojů a inovací, moderní technologie, expozice vystavovatelů a mnoho dalšího. Návštěvníci mohli zhlédnout secí stroje, diskové podmítače, předsetové kompaktory apod., doplněné o traktory John Deere. Nesmělo chybět ani bohaté občerstvení a program na hlavním pódiu.

Jste připraveni na výsledky? Držte si slamáky!

Bezchybnou jízdu s nejlepším časem v hodnotě 5:10 minut zajel Pepa Šťastný a právem si tak odnesl titul mistra České republiky v jízdě zručnosti. Jeho prvním místem získávají Poděbrady pořadatelství soutěže pro příští rok. Umístění na čtvrtém místě si odvezla Jana Svobodová za soutěž dívek. Oběma velice gratulujeme za skvělou jízdu. Také děkujeme panu učiteli Ing. Janu Krebsovi za výbornou přípravu.

ŽÁCI ZEMĚDĚLSKÝCH OBORŮ PROKÁZALI ŠIKOVNOST, ODBORNOU ZRUČNOST A ZDRAVOU SOUTĚŽIVOST

TEXT A FOTO STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ HORKY NAD JIZEROU

Ve středu 15. května 2019 se na SOU a SOŠ v Horkách nad Jizerou uskutečnila krajská odborná soutěž zemědělských dovedností žáků učebních oborů Středočeského kraje. Záštitu nad soutěží převzal prof. MUDr. Zdeněk Seidl, CSc., radní Středočeského kraje pro oblast školství, za podpory Okresní agrární komory Mladá Boleslav, Agrární komory Příbram, Zemědělského svazu ČR a Krajské hospodářské komory Střední Čechy. Do soutěže se kromě žáků pořádající školy zapojili žáci středních škol z Čáslavi, Hubálova, Jesenice, Vlašimi a ze Středokluk. Soutěžící absolvovali teoretický test ze znalostí pravidel silničního provozu a teoretický test odborných vědomostí. Dále rozpoznávali vzorky technických a biologických materiálů, se kterými se setkávají ve své profesní přípravě. K divácky atraktivním částem soutěže patřila bezesporu jízda zručnosti traktoru s návěsem, práce s hydraulickým nakladačem a práce s rotačním žacím strojem. Celá soutěž proběhla v přátelském duchu a zdravé rivalitě. Chladné deštivé počasí prověřilo nejen jejich odbornou zdatnost, ale také fyzickou odolnost. Závodníci plnili zadání disciplín velmi zodpovědně a podávali výkony na vysoké úrovni. Komise rozhodčích, sestavená ze zástupců zúčastněných škol, měla plné ruce práce a ve svém závěrečném hodnocení ocenila, mimo odbornou připravenost soutěžících, také jejich profesní vyzrálost.

Celkovým vítězem soutěže se stal Vojtěch Malý z pořádající školy, na druhém místě Ondřej Kovařík ze SOŠ a SOU Vlašim a na třetím místě Jan Drunecký ze SOŠ a SOU Horky nad Jizerou.

ŽÁCI ZE ZÁBŘEHU V ITALSKÉM TRENTINU

TEXT A FOTO ING. MIROSLAV HUK, KOORDINÁTOR PROJEKTU, SŠSP ZÁBŘEH

Spolufinancováno z programu Evropské unie Erasmus+

V březnu a v dubnu 2019 v rámci programu ERASMUS+, projekt „Agroturistika a ekozemědělství - šance pro lepší budoucnost“, vycestovali na čtrnáctidenní pracovní stáž do severní Itálie, oblasti Trentino, žáci Střední školy sociální péče a služeb, Zábřeh. Jednalo se o žáky učebních oborů Kuchař - číšník, Zemědělec - farmář a Zahradník.

Cílem projektu bylo umožnit žákům kvalitní zahraniční praxi v rámci jejich oboru u ověřených partnerů v zahraničí, přispět k upevnění a rozšíření školních znalostí a dovedností praxí v moderních zemědělských a gastronomických podnicích, zvýšit zaměstnatelnost a uplatnitelnost absolventů naší školy na tuzemském i evropském trhu práce, na základě získaných poznatků modernizovat výchovně vzdělávací proces ve směru sladění požadavků zaměstnavatelů a kompetencí absolventů školy, zapojit školu do evropské spolupráce a upevnit kontakty se zahraničními partnery a vytvořit tak základ pro dlouhodobé partnerství, které nám umožní výměnu zkušeností, kontakt s nejnovějšími trendy a propojení výuky s evropskou praxí.

Praxe žáků učebního oboru Zemědělec-farmář v Itálii byla zaměřena na rozšíření odborných znalostí a dovedností v oblasti chovu skotu a chovu koz. Účastníci se seznámili s charakteristikou chovaných plemen, pod dohledem italských farmářů pečovali o skot a další hospodářská zvířata. Zabývali se složením výživy skotu a koz, sestavovali krmné dávky pro jednotlivé kategorie hospodářských zvířat, sledovali faktory prostředí, které ovlivňují mléčnou užitkovost a efektivnost výkrmu, stájové podmínky, typy pastvin. Dále se zaměřili na zpracování mléka (výroba sýrů) a masa.

Žáci učebního oboru Zahradník se během praxe v Itálii seznámili s ekologickým přístupem v komplexní péči o vinnou révu, jabloňové sady, zeleninu, byliny a květiny oproti běžným konvenčním metodám. Seznámili se s novými technologiemi a metodami práce, se kterými nemají možnost seznámit se a pracovat u nás.

Poznali rozdíly v technologických postupech a produktivitě práce.

Účastníci obdrželi Certifikát o absolvování mobility v českém a anglickém jazyce a Europass mobility o absolvování stáže v zahraničí.

Přidanou hodnotou projektu je pochopení mezikulturních rozdílů a otevření mysli jiným kulturám. V rámci mobility žáci absolvovali odborné exkurze do italských podniků a turisticky zajímavých míst s cílem seznámit účastníky s italskou historií, kulturou a mentalitou.

Realizovaný projekt je úzce spjat s průřezovým tématem Evropského plánu rozvoje školy a přispěl k budování vzájemně přínosných partnerských vztahů s italskou školou a podniky, umožnil získat nové zkušenosti a implementovat je do výuky.

Cílem naší školy je snaha o neustálé zlepšování a rozšiřování kompetencí žáků i učitelů. Stále hledáme nové metody, příklady dobré praxe a materiály pro zlepšení a modernizaci výuky v naší škole.

START-UPY A FORMY PODPORY PRO MLADÉ ZEMĚDĚLCE

TEXT | ING. HANA URBANCOVÁ, PH.D.ING. PAVLA VRABCOVÁ, PH.D.,
ČESKÁ AKADEMIE ZEMĚDĚLSKÝCH VĚD

Rostoucí kupní cena půdy, nízké platy či hodnota pachtu, nepříznivé klimatické podmínky – současná mladá generace zemědělců se nachází v obtížné situaci. Půda je pro zemědělce základ a její nákup v době raketového růstu cen není snadný. Soudobý stav znesnadňují překupníci, investoři, spekulanti, kteří půdu skupují a dále pronajímají či prodávají za vyšší cenu. I pro zkušené agrárníky jsou podmínky složité, nemluvě o začínajících méně zkušených zemědělcích. Je na místě upozornit na problém stárnutí zemědělské populace, zaměřit se na aplikování age managementu i v rámci zemědělství a rovněž je velkou výzvou vůbec motivovat mladé lidi k podnikání v zemědělském sektoru. Nutnost zvýšení motivace mladých lidí pro podnikání v zemědělství potvrzují i odborníci z Ústavu zemědělské ekonomiky a informací (ÚZEI).

Stárnutí populace není jen českým problémem, s generační obměnou se potýká většina zemí EU. V zemědělství se bohužel tato výrazně nepříznivější věková struktura objevuje více než v národním hospodářství celkem. Ministr zemědělství Miroslav Toman v loňském roce poukázal na nové možnosti motivace formou větší porce dotací za hektar – tzv. platbou pro mladé zemědělce vyplácenou z rozpočtu EU. Současný model má pozitivní dopad, zemědělství je na velmi vysoké úrovni nejen díky modernizaci z programu rozvoje venkova či vysoké produktivitě práce.

Předpokládá se však, že se dotace pro podnikatele mají přesunout do roviny finančních nástrojů, např. do podoby zvýhodněných úrokových sazeb úvěrových nebo depozitních produktů, zjednodušeného vyřízení úvěru atd. Banky se v poslední době zaměřují na začínající start-upy (včetně zemědělských). Podnikatelské úvěry mají na českém bankovním trhu hojné zastoupení, současná situace je pro nové zájemce o podnikání velmi příznivá. V souvislosti s novými evropskými zárukami, které umožnily půjčovat peníze právě podnikatelským nováčkům, je schvalovací proces pro některé žadatele snazší. Na prvních třech místech v soutěži Zlatá koruna v kategorii Podnikatelské úvěry se umístily produkty, které cílí na začínající podnikatele a start-upy, které lze definovat jako menší podnik rozvíjející inovaci s velkým komerčním potenciálem. K uvedenému lze doplnit ještě crowdfundingové platformy, jejichž podstatou je přispívání větším počtem jednotlivců menším obnosem k požadované cílové částce pro realizaci předmětu financování.

KDE ANI PENÍZE NESTAČÍ?

Kontinuální vytváření start-upů, které by se uchytily na trhu a byly úspěšné, je nutné podporovat ve všech odvětvích hospodářství a oblast zemědělství není výjimkou. Forem nepeněžní podpory existuje velké množství. Vzdělávání, profesionální poradenství, podpora inovací v oblasti způsobu, hospodaření a technologií, posílení monitoringu a rozvoje informačních systémů včetně marketingové podpory a osvěty v zemědělské praxi je jednou z hlavních priorit zemědělství v České republice i v rámci celé společné zemědělské politiky, která klade důraz na transfer znalostí a rozvoj vzdělávacího a poradenského systému. Soukromá nefinanční podpora je soustředěna zejména v soukromých podnikatelských inkubátorech a v rukou tzv. business angels (soukromí investoři, kteří investují svůj kapitál do rozvíjejících se podniků). Vzdělávací instituce se mohou zaměřit na kurzy v oblasti zvýšení efektivity práce manažera pomocí správného plánování a využívání času a rozvoje kompetencí v týmu. Nefinanční podpora v sobě zahrnuje i inkubaci start-upu (zajišťuje podporu začínajícím podnikatelům po omezenou dobu, max. 3 roky), akcelerátor (intenzivní a kratší spolupráce, cca 3 měsíce), koučing nebo pomoc při hledání finanční podpory atd.

Zefektivnění farmářství, revoluce v zemědělství

České zemědělství v poslední době plodí start-upy, které mění tradiční zemědělství, přičemž existuje mnoho rozmanitých typů: průlomové technologie odstraňující uhlík (zemědělský sektor je druhým největším emitentem skleníkových plynů), moderní technologie umožňující měření sucha pomocí použití termovizních systémů, farmaření na netradičních místech (města – haly, budovy…), digitální farmaření ve formě vývoje mapových softwarů pro zjištění aktuálního stavu půdy bez nutnosti fyzické kontroly, vývoj „stravy budoucnosti“ či alternativ k baleným vodám a mnoho dalších.

To vše je založeno na kontinuálním rozvoji jednotlivců, týmů, podniků působící v zemědělství, jejich ochotě sdílet znalosti a zkušenosti a dále je rozvíjet, přicházet s aktuálními novými trendy, napomoci je realizovat a využívat nejenom moderní technologie v zemědělství, ale také moderní přístupy v řízení zemědělských podniků. Mladá generace zemědělců má možnost znalosti a zkušenosti sdílet v jejich zapojení do různých společenství, jako je např. Společnost mladých agrárníků České republiky, z. s., která je neziskovým nevládním občanským sdružením zastupujícím mladou zemědělskou veřejnost a venkovskou mládež, Česká manažerská asociace, Česká podnikatelská rada pro udržitelný rozvoj, Platforma pro bioekonomiku České republiky, Česká akademie zemědělských věd aj. V neposlední řadě je nutné zdůraznit potřebu perspektivního a moderního zemědělského školství, které by mělo lákat současnou generaci IT expertů, techniků a dalších odborníků na nové technologie, které způsobí revoluci tradičního zemědělství.

NAŠI SPOLUŽÁCI PŘED ČTVRTSTOLETÍM

TEXT | **FOTO** ING. ALENA KRAJÍČKOVÁ

Občas se probírám staršími výtisky Zemědělské školy, ještě těmi tištěnými „papírovými", které nejsou dostupné na internetu. Dají se nalézt v knihovnách či objevit na zemědělských školách…

Při nedávném listování mě zaujaly práce žáků, které do redakce časopisu zaslala v roce 1995 paní učitelka českého jazyka Marie Špačková ze zemědělské školy v Horšovském Týnu. Žáci před nástupem do čtvrtého ročníku vykonávají po delší dobu odbornou praxi v různých typech zemědělských podniků či u soukromníků doma i v zahraničí.

Marie Špačková se zamýšlí nad tím, jak na odborné škole propojit všeobecně vzdělávací předměty s předměty odbornými, jak využít i jinak zkušenosti žáků např. z praxí či jiných „čistě" zemědělských předmětů. Poukazuje na důležitost všestranného rozvíjení mladého člověka, na nutnou pozornost jeho duševním prožitkům, rozvoji emocí… Snaží se ve svém předmětu dát žákům příležitost utřídit si nové poznatky a písemnou formou vyjádřit své postřehy a pocity.

Myšlenka paní učitelky Špačkové se mně zalíbila a řekla jsem si, jak by o podobném tématu psali žáci dnes? Nechcete to zkusit? Nechcete napsat své postřehy nebo komentovat některý z uvedených příběhů? Všechny uvedené příběhy mají společný název: Prázdninová praxe a já.

MIREK

Před koncem školního roku jsem se rozhodl, že využiji příležitost a pojedu na tři měsíce na studijní pobyt do SRN. Před odjezdem do Německa jsem měl nejistý pocit, protože jsem si kladl několik otázek. Domluvím se? Bude se mi tam líbit? Bude se mnou sedlák spokojen? Najdu tam nějaké kamarády? Byl jsem proto velice rád, když jsem si již po několika dnech mohl na tyto otázky kladně odpovědět.

Brzy po příjezdu jsem se ubytoval v pěkném pokoji s vlastní kuchyní. S hospodářstvím mě seznámil sedlákův pomocník, který zde byl tři měsíce před mým příjezdem. Provedl mě po celém statku a pojmenovával mi věci, s kterými budu každý den přicházet do styku. Za krátko tento pomocník odjel domů na Island.

První den jsem přišel do stáje v šest hodin. Z předchozího dne jsem již věděl, co se má dělat, a tak jsem se rovnou pustil do práce. Zahnal jsem nejdříve dojičky do uličky před dojírnou a zavřel jsem za nimi závoru. Pak jsem si šel pro hrablo a shrnul jsem výkaly do prostoru pod rošty, následně jsem podestlal boxová stání pilinami. Další mou každodenní povinností bylo dojit nemocné nebo otelené dojnice. Tyto dojnice jsem dojil do konve a mléko se buď spotřebovalo nebo vylilo. Po dojení jsem šel nasypat granule telatům ve stáji a nemocným dojnicím. Další práci jsem prováděl venku, a to: podestlat všechna telata, napájet je, průběžně doplňovat zkrmené seno a granule. Stejnou práci jsem dělal i večer od 16.30 až do 19.00 hod. Během dne jsem měl povinnost přihrnovat krmení do žlabu a večer krmit siláží. Samozřejmě, že jsem pomáhal i v době mezi dojením ráno a večer. Např. jsem pomáhal řezat a nakládat dřevo, pomáhal jsem při ošetřování paznehtů dojnicím, při svozu sena a siláže a mnohých dalších činnostech.

Přes všechnu práci a občasné nesnáze jsem rád, že jsem se rozhodl tak, jak jsem se rozhodl.

JANA

Na naší škole je nutné absolvovat tři týdny praxe v zemědělském podniku blízko domova, což je podmínkou pro postup do čtvrtého ročníku. Moje praxe byla však odlišná, neboť jsem 26. 5. odjela do Německa pracovat na soukromou farmu. Dokud nám ve škole dávali informace o praxích v Německu anebo jen vyprávěli z minulých let zážitky, byla jsem „frajerka" a neměla jsem strach tam jet. Ale dny utíkaly jako voda a mně nastal den „D". Na dvanáctou hodinu byl naplánovaný odjezd z Horšovského Týna, kde si nás vyzvedli budoucí zaměstnavatelé. V ten den mi došla kuráž a já jsem se jen strachy třásla. Vždyť jsem nevěděla ke komu a ani pořádně kam jedu. Ale pak jsem se trochu uklidnila a doufala, že budu mít štěstí.

Na místo jsme dorazili asi v 17.00 hod. Pak jsem se seznámila s členy rodiny a s mým pracovištěm. Každý den jsem zažívala krásné chvíle, plno legrace a poznala mnoho lidí, na které i teď ráda vzpomínám. Perfektně jsme si navzájem rozuměli a oni mě brali jako své dítě. Sice bylo ve stáji i v domácnosti plno práce, která nebyla vždy lehká a příjemná, ale na oplátku jsem mohla s nimi jezdit na výlety a na slavnosti. Byli moc laskaví a milí.

Kdybych měla ty prázdniny zhodnotit, bude to jen kladně. Tato praxe měla pro mne jen výhody. Zdokonalila jsem se v německém jazyce, naučila jsem se plno nových prací a poznala mnoho lidí. Nastalo datum 10. 9. a tím vše končilo a mně zůstaly jen krásné vzpomínky a zážitky.

JIRKA

Prázdninová praxe je docela dobrá výplň prázdnin. Alespoň někdy. Mě osobně praxe baví, ale v některém podniku nás používají jako levnou pracovní sílu na to, co nechce nikdo dělat. Např. mytí oken celý den. Nebo jste spíše na obtíž. Tak takováto práce nám nic nedá a je to pouhá ztráta času.

Ale jsou i praxe dobré jako první týden mé poslední prázdninové praxe v zemědělském podniku Brnířov. To jsem dělal u zootechnika. Nejdříve mě pan Husník, zootechnik, zaučil a pak jsem začal zastávat práci sám. Měl jsem to štěstí, že právě dva zootechnici onemocněli a já jsem se snažil alespoň částečně je nahradit. Ráno jsme se dohodli o pracovní náplni dne. Většinou jsem pracoval sám, ale občas jsem pomohl krmičům a traktoristům, když jsme například vážili telata a jalovice, převáželi zvířata, prodávali je apod. Pracoval jsem také na počítači a v kanceláři. Prostě jsem dělal to, co by měl dělat zootechnik. Ten týden se mně prostě vydařil! Pak začali shánět krmiče do teletníku, ale protože

„ten pravý” nepřišel ráno do práce, musel jsem nastoupit já, i když se mně nechtělo. Věděl jsem totiž, že je to stále stejná práce. Sice jsem dostal zaplaceno, ale raději bych dál pracoval jako zootechnik a nedělal v teletníku dvacet dní.

Jak jsem později slyšel od svých spolužáků, neměl jsem praxi nejhorší. Myslím si, že na praxi bychom se měli něco nového dozvědět, a ne dvacet dní krmit telata. Někdo by byl možná spokojený, ale já ne.

HONZA

Na povinnou školní prázdninovou praxi jsem nastoupil do nejbližšího zemědělského družstva, což je ZD Osvračín. Praxe se skládala z týdne v živočišné a dvou týdnů v rostlinné výrobě.

První den v živočišné výrobě jsem nastoupil do výkrmny prasat v Osvračíně. Ranní směna byla od čtyř do devíti hodin a odpolední od tří do sedmi. Hlavní úkol byl nakrmit asi tisíc kusů, práce s krmením bylo velice málo, protože byla plně automatizovaná. Horší bylo kydání, které se dělalo ručně. Zbytek týdne jsem strávil v teletníku v Přívozci, kde bylo kolem 60 kusů telat a krmení i kydání bylo ruční, což byla velice namáhavá práce.

Čtrnáct dní v rostlinné výrobě mne bavilo mnohem více, protože jsem jezdil s agronomem po polích a sledovali jsme prováděné práce. Jelikož v době konání mé praxe probíhaly žně, často jsem přijížděl domů kolem deváté hodiny. Na konci žní jsem se zúčastnil tradičních a dlouho očekávaných „dožínek”, což je posezení v restauraci a hodnocení uplynulých dnů.

Mám dojem, že tři týdny strávené v zemědělském družstvu mi daly jasný obraz o současném zemědělském hospodaření v naší oblasti.

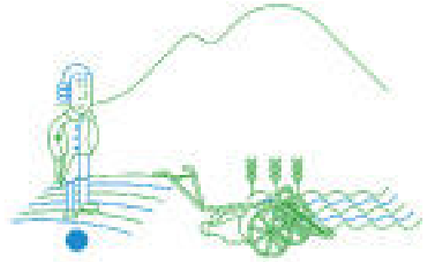
ZDENKA

Na prázdninovou praxi do Německa jsem odjela 24. července. Nejprve mě uvítala rodina, u které jsem měla strávit celý měsíc. Pojala mne na okamžik hrůza. Ukázali mi, kde budu pracovat a co budu dělat. Chovali se velice mile.

Každé ráno jsem vstávala ve 4.45 hod. a chodila krmit na stáj. Někdy jsem ráno pomáhala v dojírně. Přes den to většinou byla práce v domácnosti, na zahradě anebo na poli. Večer opět krmit a dojit, dojili 55 krav.

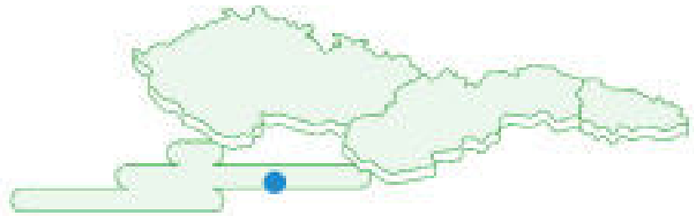
Měli dvě děti, které ještě v červenci chodily do školy. S rodinou tady žili i babička s dědou. Každý už zde měl rozděleno, co má dělat. Skoro každou neděli byl výlet. Navštívili jsme lidové slavnosti v Chamu, kde byl o půlnoci nádherný ohňostroj. Největším zážitkem byl trh ve „Shwandorfu”, kde se prodávala telata. Nejdražší za 3000 DM a nejlevnější tele za 200 DM.

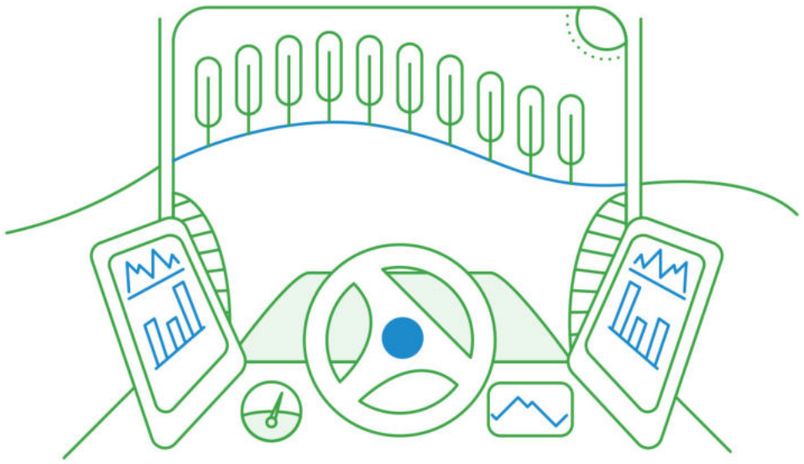
Rodina, u které jsem byla, žila na samotě. V sobotu večer nebo v neděli ráno jezdili do kostela a já měla volno. Ze začátku byla největším problémem němčina, ale postupně se to trochu zlepšilo. Celý měsíc mi utekl jako voda. I když to zde bylo pěkné, platí heslo „všude dobře, doma nejlíp”.



100 PY ČESKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ

1918 - 2018





Obraceč k lepšímu

Vstup do Evropské unie

2004

- České zemědělství prošlo od **vstupu ČR do Evropské unie v roce 2004** přelomovým obdobím. Před vstupem do EU bylo české zemědělství pravidelně ve ztrátě. Ta činila za léta 1991–2004 celkem 31 miliard korun.
- Vstup do Evropské unie a napojení na **Společnou zemědělskou politiku** výrazně přispěly ke stabilizaci agrosektoru v ČR. Podařil se zastavit propad hospodářského výsledku odvětví a naopak české zemědělství nastoupilo cestu trvalého růstu.
- Čeští zemědělci si **díky evropským dotacím finančně přilepšili** a mohou více investovat například do nové **moderní zemědělské techniky**. Struktura českého zemědělství se však částečně proměnila. Klesla živočišná výroba, především produkce drůbežího a vepřového masa.
- Programy Evropské unie jsou výrazně zaměřeny i na podporu venkova jako takového. V uplynulých letech tak došlo k **velkému rozvoji malých lokálních výrobců** a s tím spojené nabídky produktů přímo ze dvora.
- Na udržování a rozšiřování venkovských kulturních a sociálních tradic se podílí také **agroturistika**. **Ubytování na venkově a farmách** se stává čím dál populárnější a pomáhá zblízka poznat každodenní píli, kterou zemědělci věnují svým farmám.
- Další oblastí, které se v uplynulých letech dostalo zasloužené pozornosti je větší **péče o životní prostředí**. Se vstupem do EU tak došlo i k rozvoji ekologického zemědělství, biofarem a dalších projektů spojených s environmentálními investicemi a inovacemi.

STÁHNĚTE SI APLIKACI NA WWW.KNIHOVNASVEHLY.CZ A ROZHÝBEJTE ČESKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

100LET REPUBLIKY ÚZEI ÚSTAV ZEMĚDĚLSKÉ EKONOMIKY A INFORMACÍ

100LET REPUBLIKY KAŠ ZEMĚDĚLSKÁ KNIHOVNA ANTONÍNA ŠVEHLY

zemědělská škola

MÁ INSTAGRAM

INSTAGRAM.COM/ZEMEDELSKASKOLA

OZNAČUJ SVÉ FOTKY #agricult

KAŽDÝ MĚSÍC ODMĚNÍME TY NEJLEPŠÍ