

SZIF

newsletter

číslo 3 | 2020



rozhovor:

**Jiří Šafář,
Český chřest**

„Wellness“ pro půdu

SZIF a potravinové banky

Rekordmani

Kvalitní potraviny

Ve stručnosti



Vážení čtenáři,

rozhovor v červnovém newsletteru je zaměřen na plodinu s předlouhou historií, jejíž sklizeň probíhá od dubna do konce června. V jednom dni je potřeba produkt sklídit, zabalit i prodat. Kromě jídla se dá využít třeba i na výrobu piva. Stále netušíte, o čem je řeč? Rozhovor nám poskytl jeden ze spolumajitelů farmy specializující se na pěstování chřestu. A má pro nás opravdu celou řadu zajímavostí. Třeba o kolik centimetrů vyrostle chřest za den, který z aristokratů udělal českému chřestu nejlepší marketing nebo proč se o chřestu mluvilo jako o buržoazním přežitku. Pochopitelně, pěstování chřestu není vůbec nic jednoduchého a přináší řadu těžkostí. Z úst pana Šafáře zazní: „...povzbuzují nás signály, že existuje hlad po potravinách, které mají národní identitu.“ Ne náhodou jejich farma dodává v současnosti zhruba 90 % své produkce českým odběratelům. V tomto vydání naleznete i článek o významu a úloze potravinových bank, o kombajnových rekordmanech a mnoho dalších zpráv a informací, které rozhodně stojí za přečtení. S chutí do toho.

Pavel Klempera
šéfredaktor

03

rozhovor: Jiří Šafář, Český chřest



06

„Wellness“ pro půdu



08

SZIF a potravinové banky



09

Rekordmani



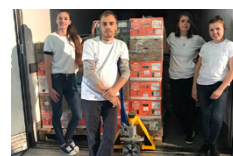
10

Kvalitní potraviny



10, 11, 12

Ve stručnosti





ČESKÉ „CHŘESTĚNÍ“

Jiří Šafář, zakladatel a spolumajitel firmy Český chřest, říká, že dotyčná plodina zrychluje metabolismus a dodává energii. Sám je toho živým důkazem. Při našem příjezdu do Hostína u Vojkovic nám vyběhl naproti, s nakažlivým úsměvem a vstřícností nás „čapl“ a protáhl halou, kde se chřest třídí a balí, několikrát popadl čerstvě sklizený stvol z pásu či přepravky, rozlámал jej na kousky a dal nám ochutnat. Chroupali jsme jako králíci a zamilovali se na první ochutnání.

K pěstování chřestu jste se dostal prý náhodou. Jak to bylo?

Působil jsem v jiných oborech. Kolega Petr Šandera, spoluzakladatel Českého chřestu, mi v roce 2012 oznámil, že na zdejších polích končí Holanďani se zadluženou firmou. Chtěli jsme firmu oddlužit a prodat dál. Když jsem se ptal majitelů, kolik je na poli chřestu, řekli, že asi tak sto tun. A že už ho sklízet nebudou. Takže jsme začali dost ultimativně bombardovat obchodní řetězce – jak si dovoluji nebrat český chřest a kupovat ho z dovozu, když tu je, a jaký. A už jsme u chřestu zůstali. Později jsme poznali, zač je toho loket. Pozemky pronajímáme, takže jsem rozbil prasátko a investoval, což se manželce moc nelíbilo. Rok nato jsme zasadili 60 hektarů. Měli jsme velké oči, ale přišly povodně – pole pod vodou! Když voda opadla, něco se zmátořilo a v polovičním režimu jsme to utáhli. Pan Matt z Ho-



landska mě varoval: „Chřest trvá deset let. První tři roky nepočítej s tím, že bys vydělal. Ze zbývajících sedmi let odepiš čtyři roky, protože se něco stane. Jen asi tak tři roky z těch deseti počítej, že něco vyděláš.“ Já jsem se smál, co by se jako mohlo stát. „Uvidíš,“ řekl. A viděl jsem: Povodně, dvakrát sucho, které rostlinku oslabí pro další sezónu. Sklí-

zíme od dubna tak do konce června. Pak rostlinka nabírá sílu do dalšího roku. Pokles produkce v roce 2018 jsme měli asi třicetiprocentní kvůli menší sklizni koncem května a v červnu, ale hlavní pokles přišel až v roce následujícím. To je specifikum produkce chřestu, které zatím státní sektor nezohledňuje, protože u jiných plodin to tak není. Letos jsme čekali ve sklizni naprostý rekord. Jenže přišel koronavirus – nemožnost sehnat pracovní síly, odbyt. Třetinu úrody necháme na poli. Ztráty jsou enormní. Pochopil jsem až v průběhu let, co pan Matt svým varováním myslel.

Kde berete odvahu si na to dál troufnout?

Jestli to je odvaha, nebo blbost, to je sporné. Povzbuzují nás signály, že existuje „hlad“ po potravinách, které mají národní identitu. Ale i odvaha musí být podvázaná nějakým ekonomickým výhledem. Čísla za deset let mluví

hezky, ale chce to výdrž. Říká se, že zemědělec má čtyři nepřátele: jaro, léto, podzim a zimu.

Jakou tradici má chřest jako potravina?

Prastarou. V té podobě, jak ho pěstujeme dnes, je „jen“ sto let stará, ale celkově mnohem víc. Divoce rostl už kolem Eufratu a Tigridu v dávné Mezopotámii a Ba-



bylónii. Obrazy sklizně jsou vytesány do skal. Stejně tak v Římě nebo ve starém Egyptě, kde jej na obrazech služebníci servírují faraonovi. Chřest žije v podstatě z písku, kyselina asparagová umožňuje leptat kamínky a brát si z nich minerály. Pokud do stvolu kousla koza, poslal jí jako vzkaz hořké látky, které jí sdělily: „Nežer mě“. Uvnitř se však skrývá sladká a křehká dužnina. Už v těchto dávných dobách se vědělo o léčebných účincích chřestu. Zrychluje metabolismus, dodává energii, je zdrojem snad všech vitamínů, minerálů a antioxidantů. A je to detox. Aby na březích odolával plísni, vytvořil si přírodní antibiotika, podobně jako vrbová kůra nebo chinin. Na Nilu s ním léčili i malárii. V současné době se v Holandsku výzkumníci snaží izolovat tuto látku z chřestu a mají s ní výborné výsledky. Také na našem území měli Keltové dvě oblíbené byliny: medvědí česnek a chřest. Málokdo ví, že tu také rostl. Byl tvrdý, ale účinný. Konvenční pěstování chřestu je obtížné, takže ho předešly jiné plodiny, obilí, řepa a hlavně po Kolumbově objevu brambory, ale stejně býval prvním poslem jara, takže se podával na papežském i císařském dvoře, byl dovážen do Vídně, a to z Čech a Moravy. Bílý chřest, který musí růst bez přístupu UV paprsků, pěstovali v Ivančicích přiklopený pod velkými hrnci. Císařovna Sissi posedlá

dietami si tento chřest objednávala výhradně v Ivančicích. Do Vídně se dopravoval ve vlhkých utěrkách svázaný slámou. Nejkrásnější žena tehdejšího světa udělala našemu chřestu ten nejlepší marketing. Pak nastal světový boom. Ten přerušily světové války a po té druhé už chřest platil u nás v republice za buržoazní přežitek. Důvodem ovšem byla neschopnost socialistického režimu dopravit ho k zákazníkovi čerstvý.

Na kolika hektarech a jaké druhy chřestu pěstujete?

My máme dnes 186 hektarů chřestu. V tomto měřítku jako jediní. Letos jsme 30 hektarů nesklízeli, to bychom za této situace nezvládli. 156 hektarů je ke sklizni. Pár polí se vzpamatovává z napadení fusariem. Zbytek dělíme v poměru 60 procent zelený chřest a 40 procent bílý. S tím bílým je větší „piplačka“, ale získali jsme čas, takže jsme vyřídili bílý a věnujeme se zelenému. Teď bych si rád postěžoval...

Jen do toho.

Pole musíme založit tři roky dopředu, než přijde první sklizeň. Jsme úředně chápáni jako zelenina, ale jde spíš o vytrvalý porost. Chřest je jediná plodina, která se pěstuje více let. Přináší nám to mnoho nepochopení z toho hlediska, že nemůžeme měnit pole z roku na rok, jelikož nejde o plodinu, která by na poli byla od jara do podzimu. Ukončili jsme pětiletý závazek integrované produkce a jsme v přechodném období, kdy nesmíme plochy navyšovat, ale nás to limituje i v tom, že nemůžeme přejít z jednoho pole na druhé, protože rostlina má kořeny v řádku stabilně mnoho let. Jiná komplikace: Povodně. Jahodáři dostali víc

než my, podle tabulek jsme byli pórek nebo kedlubna. Je to nonsens. Okolní státy Evropské unie ale s chřestem počítají, takže by se měla najít cesta. Další příklad: Měli jsme projekt na linku, dělá to tu jedna jediná firma, kde mám sehnat do výběrového řízení tři další? A administrace je extrémně složitá. Sedlák nemůže být na poli, sedí v kanceli u tabulek. Mnohdy vyplňujete totéž pro tři úřady. Vloni už jsme ani nešli do dotačních titulů PRV. Ta administrace je mor.

Chválit se taky bude?

Bude se chválit. Co se lidí ve Fondu týče, všichni jsou nám vždy nápomocni. Nemůžeme si stěžovat, pomáhají nám vychytat chyby, o nichž ani nevíme. Dokonce mi i zavolali, když jsem zapomněl podepsat dohodu, zachránili nám tím hodně peněz. To se nevidí! Je skvělý pocit vědět, že se někdo stará. Citlivé komodity, integrovaná produkce, to jsou podpory, bez kterých bychom nemohli dělat to, co děláme. Lidi v SZIF jsou bezvadní, svou práci znají a mají zájem.

Jaké druhy chřestu pěstujete?

Bílý se pěstuje pod fólií, zelený bez fólie, jinak je to identická rostlina. My zkoušíme ještě třetí chřest, fialový. Je to zdi-



vočelý druh, ale je extrémně sladký, má až 8 procent cukru. Z něj by šla vypálit chřestovice. To by byla Nobelovka! Já to zkoušel, 50 kilo mi vykvasilo, paráda, ale pak jsem tam hodil tunu... a nic. Byl jsem zklamaný, ale přišel jsem na to, čím to je. Držte mi palce, je to v plánu.

Kam hlavně prodáváte?

Chřest, to je vlastně „prdlajs obrat“, strašně lidské práce a náklady. Ale je to výborná reklama pro českou zeleninu. Náš chřest „Elbe Spargel“ se v Německu prodává stejně dobře jako jejich. Pro nás je ale prioritou český zákazník. V současnosti 90 procent sypeme domů a jen deset procent vyvážíme. Dřív to bylo v opačném gardu. A přitom uspokojíme jen 30 procent domácí poptávky



po chřestu! Zavážíme do všech řetězců, malých, velkých, farmářských prodejen, všude. Každý rok vypěstujeme trochu víc chřestu pro Německo, ale Češi chtějí zase víc a zůstane to doma. Vozíme i do Dubaje, do Japonska, do Moskvy – nejspíš to baští i Putin. Dokonce i na Kuala Lumpur, do Saudské Arábie, Malajsie. Vedení Lidlu vrtalo hlavou, proč je o náš chřest takový zájem. Poslali ho na rozbor, vyšly nulové hodnoty, co se týče chemie. Ptali se, proč nejsme bio.

Letošní situace je svízelná, nebyl odbyt ani pracovní síla. Jak jste to řešili?

Peklo. Popíšu vám to. Na začátku stojí pracovní síla. Musíte v jednom dni sklídit, zabalit i prodat. Vymyslel jsem „České ruce“, aby ti, co zrovna nemají práci, šli sklízet k nám. Dáváme za platy deset milionů a já jsem je chtěl dát Čechům, proč je dávat cizí agentuře? Nevyšlo to. Tři dny trvá, než se to člověk naučí, protože píchne do rostlinky a zlikviduje ji. Z „pracáku“ přijde za den 25 lidí jen pro razítko, dělat nechťejí. Agentury si berou 30 procent, pak to není pro lidi finanční motivace. Když chřest zraje, musí se v jednom tahu dosklízet. Nejde jít na osm hodin na pole a domů, chřest strašně roste, za den i 10 centimetrů! Lidi musím mít zdravotně prověřené, aby tu nikdo neprskal. Takže hala, ubytovna, hala, ubytovna. Dobro-

volná karanténa. Další problém: nelze platit hodinově, jak žádají úřady. To bychom museli dát stejnou odměnu člověku, co nasbírá deset bedýnek, jako tomu, co nasbírá padesát bedýnek! Dohoda o provedení práce: pracovník má za čtyři dny vyděláno a jde pryč. To je na nic. Když konečně přišlo dvacet lidí ze Škodovky, získali grif a libovali si, jak si vydělají. Pak najednou vyhlásil ministr zdravotnictví v zájmu urychlení „zítra do práce“. A odvedl mi je! Týden jsme byli bez lidí, takže nastoupili příbuzní, známí i my sami. Lidl žádá 600 kantonů na zítřek – my že nemáme lidi – „To nás nezajímá, penalizace!“ Od vlády prostě nebylo ošetřené, jakým způsobem sklízet, aby to bylo pro nás i pracovníky schůdné. Nakonec jsme najali přes agentury lidi z fabrik, něco byli Češi, většina cizinci. A třetinu chřestu jsme nechali nesklizenou stát na poli. Měl to být letos sklizňový rekord, ale není, nedá se nic dělat.

Co se dá z chřestu vyrobit za dobroty?

Chřest má spoustu odpadu. Slupky, nestandardní a poškozené rostliny. Slupky se dají sušit, z toho pak vznikne prášek – stabilizátor do potravin. Už jsem spolupracoval i s pivovarem,

s parmazánem, vynikající! Ten chřestový odpad ale musí být čerstvý, nelze ho mrazit, takže ho musíme zpracovat zároveň se sklizní. Odhaduju tak za dva roky.

Měli jste letos své Chřestové slavnosti?

I přes problémy, měli. Začalo to kdysi, že jsme zkusili pár stánků, čepovali jsme to chřestové pivo – a ejhle, přišlo pět tisíc lidí. Letos jsme je udělali formou farmářských trhů, abychom vyhověli legislativě. Pořádají se nejen u nás, ale i v Ivančicích na Moravě, kam dodáváme chřest. Máme i Regionální potravinu, ta nám bude končit, ale možná se to zase povede, až budeme mít tu šťávu a pesto.

Co byste si přál pro zemědělství u nás?

Definice integrované produkce má u zelinářů smysl. Máme nižší výnos, přísné podmínky, naučili jsme se s tím žít. Ale pojďte nás chránit! Když má Polák výnos jahod šest tun z hektaru a tady farmář z Vraňan má maximálně dvě tuny, proč? Protože ten Polák tam nasype hrozně moc hnojiv. Byl bych rád, kdyby citlivé komodity zůstaly citlivými komoditami. Potřebují více podpořit. Taky bych byl rád, aby tak zva-



výsledkem bylo výborné chřestové pivo. A dá se taky v lisu vymáchat šťáva. Jemnou pasterizací se zpracuje tak, že v ní zůstanou všechny účinné látky. Obsahuje hraniční hodnoty vitamínu C a kyseliny listové, skoro na předávkování, takový je to zdroj! Třeba kombinace chřest – rybíz je výborná. Čeká nás vývoj. A další plán je chřestové pesto. To jsme vyzkoušeli doma s dětmi, udělaly asi sto skleniček

ný „malý farmář“ nebyl definovaný rozlohou, ale ziskovostí. My máme 30 milionů peněz, ale 27 milionů nákladů. Na to nelze hledět paušálně. Uznávám, nejsme výživová komodita, ale našemu zemědělství děláme sakra dobrou službu.

Máte nějaké motto?

Budme všichni dobří chřestani!

Přípravila: Lucie Kaletová
Foto: Petr Cenker SZIF



„WELNESS“ PRO PŮDU

Většinu polí má „Český chřest“ v nájmu. Musí tedy vyplácet nájemce, kteří tím získají nejen peníze, ale mimořádnou regeneraci svého pole. Půda projde „welnessem“ a je jako nová, vyčištěná od chemie. Pole po chřestu prý chce každý.

„HROBY“ PLNÉ ŽIVOTA

Na poli jsou všichni v plné práci, je sklizeň. Překračujeme „hroby“, navýšené řádky s chřestem, u bílého typu zakryté fólií. Potřebuje-li chřest teplo, bývá otočená navrch černou stranou, pokud je velké vedro, naopak. Nyní je odkrytá, stvolý řečené pazochy, odborně prýty, jsou nástrojem vyštípávány, pak se zakryjí a na druhý den dorůstají další. Obratnost pracovníků vzbouzí obdiv, opravdu to chce grif. Mezi řádky roste sem tam zelený plevel, důkaz nezávadnosti půdy, odstraňuje se jen mechanicky – plečkou.

POHROMA JMÉNEM FUSARIUM

Jdeme se podívat na pohromu, která „chřestany“ letos potkala navíc ke koronavirové krizi – jmenuje se fusarium, česky srpovnička, napadá i brambory, kukuřici nebo jablka. „Na tomhle poli jsou roční zdravé rostliny, vidíte, jak jsou velké a silné. Tady jsou tříleté s fusariem. Letos jsme měli



poprvé sklízet. Nepůjde to! Je to tím, že v půdě zůstaly od dřívějšího uživatele pesticidy a k tomu byla teplá zima. My jsme ještě přihrnuli zem k řádkům a houbě se tam zalíbilo. Potřebujeme opravdu chladnou zimu, aby vymrzla. Jinak se ale zdá, že se chřest ještě vzpamatuje. Jen bude sklizeň o rok později.”

PAVOUČEK PRO ŠTĚSTÍ

Fialový chřest napadený není, a tak si ho ochutnáme přímo z řádku, je opravdu mnohem sladší. Takové rostlinné cukrátko plné

šťávy. Na rostlinách jsou jemné pavučinky. Nejde o parazita, naopak. Jedná se o pavoučka, který je na poli vítán, žije v symbióze s chřestem a likviduje ostatní škůdce. „Zkusil jsem přendat pavoučka z jedné rostliny na druhou a ten domácí ihned zlikvidoval vetřelce. Mají to rozdělené, každý si hlídá tu svou,” říká Jiří Šafář. Pavouci chrání rostliny například před chřestovníčkou, brouky,

kterých je v Čechách mnoho druhů. Jsou to monofágové, živí se jen chřestem, který i tím dokazuje svou výživovou hodnotu, dává jim vše potřebné. Chřestovníčci dali nejspíš v Čechách chřestu jméno, protože při ohrožení, třeba když procházíte polem, slyšitelně chřestí, odborně „stridulují“. To však na poli plném pavučinek naštěstí nemusíme ověřovat.

ZELINÁŘSKÝ RÁJ

Procházku po polích máme s výkladem. Jiřího slovům dodává naléhavost pohled na okolní



krajinu. Tady na Mělnicku je prý jedna z nejlepších půd. Chřest se tu pěstuje na písčných náplavách. Nemůže tu být obilí, protože všechna vlaha proteče skrz písek dolů. „A já se ptám,“ říká naléhavě „chřestán“ Jiří, „když tu dnes vidím řepku, kukuřici, hnojí se desetkrát za sebou v granulátech, aby ta rostlina to vůbec stačila pobrat – kam to jde? Masivně to odtéká do spodní vody! Tady se dřív pěstovaly okurky, rajčata, žluté fazolové lusky, patizony, cukety, rebarbora. Tohle je zelinářská rajská zahrada. Sice jen dva měsíce v roce, ale jak to chutná! Proč se v sezóně tohle vše dováží? Kéž bychom se vrátili k původním plodinám, to jsou fajnovosti, nehuntují půdu. Jenže když má řepka v součtu větší podporu než zelenina a menší náklady, kdo by se na to dal? Přál bych si, abychom se nebáli rozkouskovat pole na víc plodin,

protože ředkvičku nemůžeme pěstovat na sto hektarech. Tahle půda na to má a taky si to zaslouží.“ Představujeme si namísto okolních lánů malá různobarevná pole s tradiční zeleninou. Podle poslední strategie v rezortu zemědělství se mají plochy plodin zmenšovat a diferencovat, třeba se toho hezkého obrazu jednou dočkáme. Jiří Šafář nám to vzápětí potvrzuje. „K některým tradičním plodinám se chci vrátit. Ale o které půjde, to vám řeknu jen mimo protokol.“ Bereme. Umíme udržet tajemství.

NEPŘEJÍ SE

Jestlipak se lze chřestem předávkovat, zajímá nás. Opravdu Jiří a jeho rodina jedí chřest každý den? Prý ano, prostě jim chutná. Receptů je bezpočet. „Předávkovat se nemůžete, přejíst – to je raz dva,“ přiznává Jiří. „To se mi stalo naposledy včera.“ Prý za to mohl jen obyčejný chřest s máslem, eidamem a šunkou. Když není čas, tohle jídlo se udělá za pár minut v mikrovlnce. „Top je chřestový krém, to je moje vyděračská polívka. Tou jsem si zotročil všechny přátele,“ směje se Jiří. „Chřest čistí střeva, je to obrov-

ský zdroj antioxidantů, minerálů, vitaminů a energie. Podívejte se na mě, já jsem pořád na detoxu a jsem jak po deseti káfeh. Co jím chřest, stačí mi jen pár hodin spánku, a to se v téhle branži dost hodí.“



Po tomhle setkání věříme, že plány firmy Český chřest se stanou skutečností. Konvertovat na chřestánství je dobrý nápad.

Text: Lucie Kaletová
Foto: Petr Cenker SZIF





SZIF A POTRAVINOVÉ BANKY

Pojem „potravinové banky“ se poslední dobou skloňuje v tisku i médiích. Co přesně dělají, jak jsou organizovány a s kým spolupracují? Projektový manažer České federace potravinových bank Rostislav Ráček nám vše zasvěceně vyložil.

OD KOHO A KOMU

SZIF podporuje činnosti potravinových bank, které nejen díky této podpoře přispívají ke snížení plýtvání potravinami a podporují distribuci potravin lidem na hranici hmotné nouze.

Potravinové banky jsou neziskové organizace, které shromažďují zdarma potraviny a ty dále rozdělují humanitárním nebo charitativním organizacím. Skrze ně poskytují potravinovou pomoc potřebným lidem jako například opuštěným seniorům, matkám samoživitelkám, rodinám v krizi, lidem bez domova či lidem s psychickým a tělesným postižením nebo lidem v nouzi. Banky získávají potraviny od potravinových řetězců, od evropského programu, od pěstitelů, producentů i jednotlivců formou pravidelných celorepublikových potravinových sbírek.

DARÝ I PABĚRKOVÁNÍ

Hlavní aktivitou potravinových bank je svoz potravin z obchodů nad 400 metrů čtverečních. Jde o produkty darované na základě §11 Sb. „Zákona o potravinách“.



Denně zachrání potravinové banky až 12 tun potravin, které by jinak skončily v odpadu.

Potravinové banky tyto potraviny sváží, třídí a ukládají. Poté je rozdělují neziskovým organizacím, charitám a poskytovatelům sociálních služeb, kteří pečují o osoby v nouzi. Potravinové banky se také ve spolupráci s organizací „Zachraň jídlo“ podílejí na tzv. paběrkování, které dovoluje samosběr na již sklizeném poli, a tím se zachrání další tuny ovoce a zeleniny, které by jinak byly zaorány zpět do půdy.

VÝSLEDKY JSOU VIDĚT

Zastřešující organizací všech patnácti potravinových bank je Česká federace potravinových bank (ČFPB). Ta zastupuje banky na národní i nadnárodní úrovni a hájí jejich zájmy (například pomáhá s přípravou celonárodních smluv a metodik) a provozuje Logistické centrum v Modleticích u Prahy. V současné době mají potravinové banky již komplexní síť a 100% územní pokrytí, a tak je cesta darovaných potravin krátká.

V roce 2019 shromáždily banky 4700 tun, které bezplatně přerozdělily. Potraviny si odebralo na více než 680 neziskových organizací, které jimi podpořily více než 100 000 koncových klientů. Díky spolupráci potravinových bank, SZIF a Ministerstva zemědělství se podařilo během koronavirové krize zachránit všechny potraviny z projektu „Mléko do škol“ a „Ovoce do škol“, které by se jinak kvůli uzavření škol musely zlikvidovat.

**Připravil Rostislav Ráček,
projektový manažer
České federace potravinových bank**



REKORDMANI

V době psaní tohoto článku oznámilo Výstaviště České Budějovice smutnou, byť očekávanou a pochopitelnou zprávu, že 47. ročník agrosalonu Země živitelka je v důsledku pandemie COVID-19 definitivně přesunut na srpen 2021. Příznivci a návštěvníci tak mohou letos jen nostalgicky vzpomínat na předchozí ročníky Živitelky a těšit se na příští rok. Řada z nich možná ale neví o tom, že se zde během minulých ročníků bylo možné setkat i s Guinnessovou knihou rekordů.

Přesněji řečeno se zde mohli setkat s typy strojů, na nichž bylo dosaženo světových rekordů, které byly následně do Guinnessovy knihy rekordů zapsány. Možná je to pro někoho překvapením, ale také sektor zemědělství se stal oblíbeným kolbištěm, vhodným pro soutěž o rekordní výkony. A jsou to pozoruhodné výkony strojů i lidí, kteří je ovládají. Zejména se jedná o rekordní výkony sklízňových mlátiček, známých u nás lidově jako kombajny.

BRITSKÁ PŠENICE, BRAZILSKÁ SÓJA

Na několika minulých ročnících Země živitelky mohli návštěvníci shlédnout impozantní žlutý kombajn New Holland CR10.90, proklamovaný zde výrobcem jako nejsilnější sklízecí mlátička na světě. Toto tvrzení je podloženo světovým rekordem ze srpna 2014, kdy typ sklídl na rodné farmě Bourn and Sons ve Velké Británii během osmi



hodin těžko představitelných téměř 800 tun ozimé pšenice. V roce 2017 pak padl další světový rekord, tentokrát v Brazílii na farmě Villa Panabi. Kombajn New Holland CR8.90 zde za osm hodin sklídl bezmála 440 tun sóji.

CO NA TO KONKURENCE?

Ale ani sklízecí mlátičky Claas nemohly zůstat v honbě za rekordy stranou. Už v roce 2010 byl na americké rodinné farmě Stewart Farms dosažen rekord ve sklizni kukuřice. Kombajn Claas Lexion tehdy dokázal za de-

set hodin sklídit 1 300 tun kukuřice. Od té doby se ovšem změnila pravidla pro zapisování rekordů do Guinnessovy knihy rekordů, která nově umožnila zapisovat rekordy za osmihodinovou a dvanáctihodinovou sklizeň. Koncem září 2018 tak byl opět na farmě Stewart překonán původní rekord, když nejmodernější polopásová verze sklízecí mlátičky Claas Lexion 7600 Terra Trac sklídila za osm hodin 1 111 tun a za dvanáct hodin 1 620 tun kukuřice.

A JINDE?

Další zápis do Guinnessovy knihy rekordů se mohl uskutečnit po provedení jedné charitativní akce v kanadském Winkleru, která pořadatelům vynesla i nemalé finanční prostředky. Počátkem srpna 2018 se tam na pole sjelo neuvěřitelných 306 sklízecích mlátiček. Pole s pšenicí ozimou bylo sklizeno za sedm minut! Oficiální rekord zahrnuje ale „jen“ 303 kombajny, protože tři stroje sklizeň nedokončili.

Text a foto: Petr Cenker

KVALITNÍ POTRAVINY

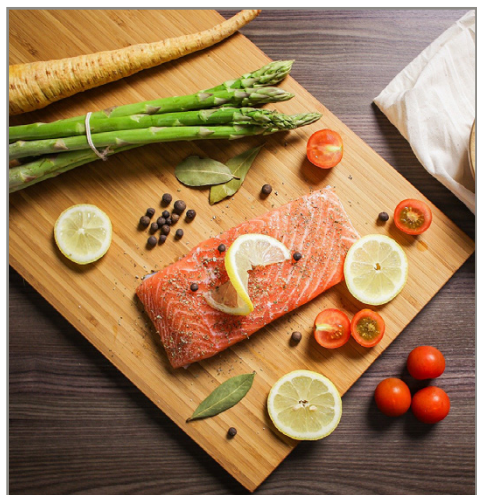
Jak povzbudit své chuťové pohárky a zároveň imunitu? Letní grilovačkou podle receptu Akademie kvality. Soutěž o Regionální potravinu se nedala přemoci pandemií a na letošních vítězích se pracuje. Pokud jste výrobcem produktů značek kvality a chcete povzbudit svůj odbyt, či naopak hledáte příležitosti ke koupi kvalitních dobrot, je tu pro vás facebooková platforma Nakupujte srdcem. A právní poradna v současné komplikované situaci jistě také leckomu z vás přijde vhod. Vstupte s námi opět do světa kvalitních potravin.

LETNÍ GRILOVAČKA

Víte, že se jako rodina můžete sejít, pobavit, pochutnat si – a zároveň povzbuzovat pravidelně svou imunitu, aby odolala ataku každého viru? Duševní pohoda mezi



blízkými spolu s kvalitním jídlem vám s tím pomůže. Rybí maso totiž obsahuje minimum tuků. Má ovšem unikátní složení v podobě omega-3 mastných kyselin, jejichž pozitivní vlastnosti využívá především náš kardiovaskulární systém a metabolismus. Tyto nenasycené mastné kyseliny najdete u ryb mořských i sladkovodních. Abychom maximálně využili benefity rybího masa, je optimální konzumovat alespoň 2 pokrmy z ryb týdně. Výživové doporučení činí



zhruba 400g rybího masa na jednu osobu za týden, nicméně Češi v porovnání s ostatními zeměmi zatím výrazně zaostávají. V Česku sníme přibližně necelou čtvrtinu množství evropského průměru. Letošní léto nabízí šanci, jak skóre zlepšit. Vždyť kdo by neměl rád grilovanou rybu? Na gril lze zároveň s masem jednoduše „hodit“ také zeleninu. Výborným zdrojem vitaminů a antioxidantů jsou rajská jablíčka a již v tomto čísle zmíněný chřest. Chuťově se propojují s rybami do velmi lákavých harmonií. Rybičku i zeleninu si ne-



zapomeňte vybrat mezi značkami KLASA, Regionální potravina nebo Bio. Věřte nebo ne, ale výsledek je za použití stejného receptu, ale běžných surovin nesrovnatelný.

PERUÁNSKÁ MARINÁDA

Poradíme vám, jak chuťové buňky všech zúčastněných „dostane“, a přitom to nebude ani trvat dlouho. Na rozehrátém olivovém oleji osmahněte několik stroužků utřeného česneku. Vmíchejte 6 lžic vinného octa, stejné množství jablčného džusu, lžičku nasekaných

POTRAVINOVÉ BANKY

Podle ministra zemědělství potraviny po vypuknutí pandemie zachránily zhruba 160 tun potravin původně určených školám. Jejich celková bilance je však mnohem vyšší, za rok přijmou a dále rozdělí asi pět tisíc tun různých druhů výživy. Banky výrazně pomohly i s okamžitým přerozdělením výživy z projektů, jako jsou Ovoce do škol a Mléko do škol. Ministerstvo zvýšilo plánovanou podporu na rok 2020 o dvanáct milionů na celkových 75 milionů Kč a SZIF již veškeré přijaté žádosti vyplatil.

INFO Z INFOLINKY

Ministerstvo zemědělství vyhláší mimořádné 10. kolo PRV, konkrétně se týká příjmu žádostí na operaci 4.1.1 Investice do zemědělských podniků a 4.2.1 Zpracování a uvádění na trh zemědělských produktů. Příjem žádostí bude probíhat pouze prostřednictvím Portálu farmáře v termínu od 14. července 2020 8 hodin do 4. srpna 2020 18 hodin. Více [ZDE](#).

„ZELENÉ“ STRATEGIE

Evropská komise přijala dvě zásadní strategie v rámci tzv. Zelené dohody. Strategie v oblasti biologické diverzifikace má za cíl vrátit přírodu do našeho života, strategie „od zemědělce ke spotřebiteli“ má vytvořit zdravý potravinový systém šetrný k životnímu prostředí. EU chce vést Evropu k ochraně biologické rozmanitosti a k vytváření udržitelného potravinového řetězce. Více [ZDE](#).

SCHVÁLENO

Vláda uvolnila 8.6 miliard korun pro zahájení akcí ke snížení dopadů sucha a povodní. Schválila tak návrh ministra Tomana na zabezpečení dodatečných peněz pro potřeby financování vodního hospodářství pro rok 2020 v gesci MZe. Účelem uvolnění vládní rezervy je snížení negativních dopadů klimatických změn.



chilli papriček, lžičku cukru a lžičku soli a jen půl lžičky čerstvě umletého pepře. Prohřívejte za stálého míchání do zezlátnutí směsi. Poté směsí potřete ryby připravené ke grilování a také na půlky pokrácená rajčata a na špalíky nakrájený bílý (oloupaný) a zelený chřest. Nechte alespoň hodinu předem odležet. Na grilu pak stačí 20 minut, v alobalu i méně.

SOUTĚŽ REGIONÁLNÍ POTRAVINA

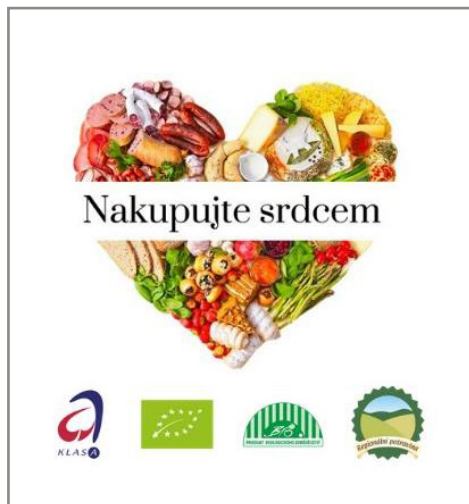
Výrobci a milovníci kvality ani letos neprijdou o prestižní soutěž Regionální potravina. Původně plánované termíny byly přesunuty. Po zhruba dvouměsíční přestávce způsobené opatřeními proti šíření koronaviru se již rozběhl příjem přihlášek do 11. ročníku. V současné době již proběhla uzávěrka přihlášek v několika krajích, uzavírat celou řadu bude Ústecký kraj 10. srpna. Přesný harmonogram najdete ZDE. V průběhu července a srpna se následně budou scházet hodnotitelské komise. Regionální vítězové v roce 2020 budou!



NAKUPUJTE SRDCEM

Jste výrobcem a vaše výrobky jsou oceněné pro svou vysokou

kvalitu národními a bio značkami kvality, jako jsou Klasa, Regionální potravina, BIO Produkt ekologického zemědělství nebo Ekologická produkce, a hledáte nové možnosti, jak o sobě dát vědět zákazníkům a zvýšit odbyt? Pokud ano, nové „online farmářské tržiště“ je přesně tím místem pro vás, kam můžete vkládat své nabídky a další zajímavé a důležité informace. Facebooková skupina „Nakupujte srdcem“ propojuje vaše nabídky



s konečnými zákazníky, kteří preferují kvalitu a české potraviny – od sezonního ovoce a zeleniny přes výtečné klobásky a čerstvé maso až po křupavé pečivo. Přihlaste se [ZDE](#).

POTŘEBUJETE PRÁVNÍ POMOC?

Pokud jste čeští provozovatelé potravinářských podniků nebo producenti potravin a kvůli aktuální krizi vynakládáte úsilí k udržení zásobování obchodů a obyvatel, Potravinářská komora ČR a advokátní kancelář PEYTON legal zprostředkovaly bezplatné právní poradenství o základních právních otázkách souvisejících se současnou situací. Odpovědi týkající se těchto okruhů najdete již zpracované:

Pro provozovatele potravinářských podniků, Pracovní právo a zámýslnost, Dopady na obchodní smluvní vztahy, Finanční pomoc a podpora, Daňová opatření, Opatření přijatá vládou či jiným orgánem, Náhrada škody vzniklé v důsledku krizových opatření, Insolvence v době pandemie koronaviru.

V případě, že máte jiné otázky, napište přímo na: help.potravinycesko.cz/contact.

NOVINKY Z WEBU

Na stránkách SZIF je vyvěšen nový seznam příjemců dotací za fiskální rok 2019 (k 31. 5. 2020) ve formě otevřených dat. Další novinkou jsou videonávody na [Portálu farmáře SZIF](#) a [webu](#) sloužící k základní orientaci na nové podobě portálu. Uspadní vám také orientaci v podmínkách jednotlivých dotačních titulů, dále v předtiskových aplikacích IZR a Registru půdy LPIS a také při vyplňování formuláře Jednotné žádosti.

SZIF PŘIPOMÍNÁ

Jak jsme již psali, termín JŽ byl z důvodu probíhající pandemie COVID-19 prodloužen do 15. 6. 2020. Pokud by žadatel nepodal JŽ v řádném termínu, je možné tak učinit do 10. července, ale pak již musí počítat se sankcí 1% za každý pracovní den. U příjmu žádostí o zařazení a změnu zařazení týkajících se Agro-environmentálně-klimatického opatření a Ekologického zemědělství však není možnost pozdního podání se sankcí.

VÝUKOVÉ CENTRUM ČZU

pro zpracování zemědělských produktů zahájilo 3. 6. svou stavbu za přítomnosti ministra zemědělství, rektora České zemědělské univerzity a dalších osobností. „*Díky novému Potravinářskému pavilonu si studenti budou moci doplnit teorii o tolik potřebnou praxi... Vzdělané odborníky, kteří si rozumí s moderní technikou a technologiemi totiž velmi potřebujeme,*“ řekl při slavnostním aktu ministr zemědělství Miroslav Toman.

KONFERENCE V NZM

5. a 6. 11. 2020 se v pražské budově Národního zemědělského muzea uskuteční mezinárodní konference Muzeum jako nástroj prezentace venkovského života, zemědělství a lesnictví. Máte k tématu konference co říci? Pak se přihlaste do 30. 6. prostřednictvím [online formuláře](#).



Agrofóry



PROVOZ 2020

Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond, a.s. otevírá ve spolupráci s Ministerstvem zemědělství nový program PROVOZ 2020 – snížení jistiny úvěru, který je určen malým a středním zemědělským podnikům jako jedno z opatření přijatých na podporu českého zemědělství zasaženého následky pandemie. Příjem žádostí byl spuštěn 15. června 2020 v 9 hodin. Podrobné informace [ZDE](#).

BIOODPAD PRO BIOPLYNKY

Doposud mohly bioodpad z obcí, restaurací a potravinářství využívat pro svůj provoz jen odpadové bioplynky, nyní mají nárok spotřebovávat jej i zemědělské bioplynové stanice. Podpora pro oba typy bioplynek byla nyní sjednocena ze strany Energetického regulačního úřadu. Bioodpadu je často nadbytek a jeho využitím se může ušetřit kapacita zemědělské půdy pro plodiny na stůl spotřebitelů.

JDEME PŘÍKLADEM

Zemědělským aspektem Zelené dohody pro Evropu, Strategii od zemědělce ke spotřebiteli a Strategii k biodiverzitě se věnovala videokonference ministrů zemědělství a rybářství Evropské unie 8. června. „Bude nutné zohlednit nejen specifika jednotlivých států, ale také jejich dosavadní úsilí vynaložené k ochraně životního prostředí a dalších oblastí... U nás klesla spotřeba pesticidů za poslední roky o 27 procent, ve Francii vzrostla ve stejném období skoro o 40 procent a třeba v Rakousku dokonce o 53 procent. Podobné je to s glyfosfátem, zatímco všichni o jeho omezování jen mluví, u nás už je před sklizní u některých plodin zakázaný a meziročně jeho spotřeba klesla o 25 procent. Stanovení plošných cílů bych proto vnímal negativně,“ řekl ministr Miroslav Toman.