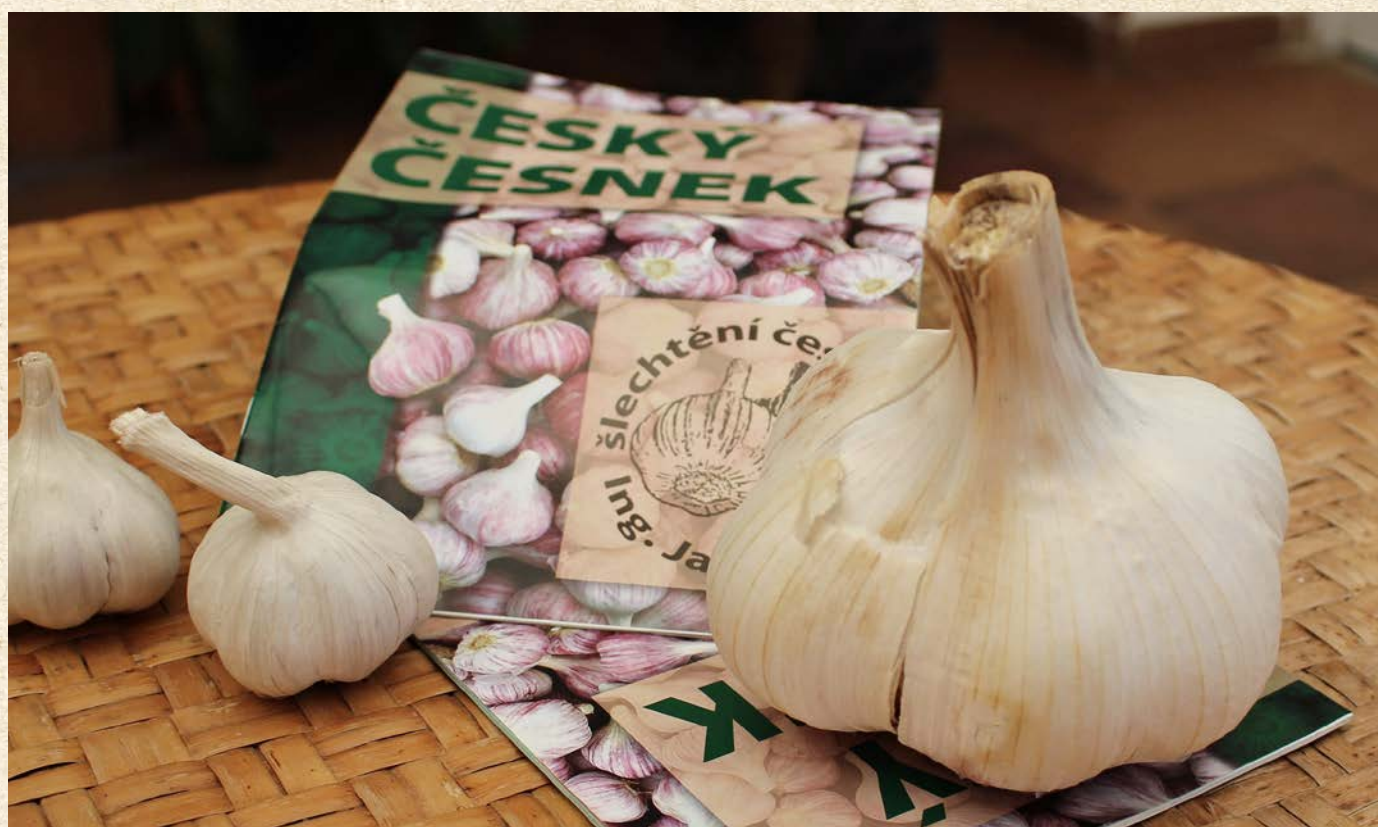


ŽIJEME

na venkově



25. BŘEZEN 2021



Spotřebitelé i pěstitelé by měli preferovat český česnek

Česnek byl, je a nepochybně i v budoucnosti bude důležitou součástí při přípravě pokrmů všeho druhu, mimo jiné díky své charakteristické chuti a aroma, které je v praxi nenahraditelné.

V minulosti se přitom pěstovaly a konzumovaly především lokální odrůdy česneku, a tím se také vytvářela specifická chuť jednotlivých odrůd, na kterou byli spotřebitelé zvyklí a kterou od česneku očekávali. A kterou spotřebitelé v ČR očekávali také od českého česneku. To se ovšem v poslední době změnilo a spotřebitelé v praxi konzumují a používají především takový česnek, který je levnější, opticky lépe vypadá, a který je také aktuálně

dostupný v tuzemských maloobchodech. I když se přitom mnohé z prodávaných česneků tváří, že jde o český česnek, nemusí to být a často také ani není pravda. Kromě toho, že nemusí jít vždy o česnek tuzemského původu (vypěstovaný na území naší země), tvoří značnou část nabídky na trhu zahraniční, zejména francouzské odrůdy česneku. Přestože jsou tyto odrůdy pěstované u nás, tak úplně český česnek to vlastně není.

To je velká škoda, neboť ČR patří, mimo jiné zásluhou šlechtitele Jana Kozáka a jeho syna Václava, který působí v obci Chvojenec v Pardubickém kraji, mezi největší šlechtitele odrůd česneku v Evropě i na světě. Jan Kozák do současné doby vyšlechtil celkem 21 odrůd česneku, z nichž 15 je stále v prodeji a další ve vývoji. Sadbu česneků také prodává, nicméně pro letošní jarní sezónu byla již sadba vyprodána loni na podzim. To by mohlo signalizovat



rostoucí zájem o pěstování skutečně v ČR vyšlechtěných odrůd. Rozhodující ale je, zdali jej bude nakupovat konečný spotřebitel. Ten totiž při stávajících podmínkách označování potravin českou odrůdu česneku při nákupu nepozná. Respektive ne vždy. Důvodem je skutečnost, že česnek musí být sice povinně označen zemí původu, ale ne odrůdou, což vytváří možnost vydávat za český česnek u nás pěstované francouzské, ale i španělské nebo ruské odrůdy česneku. Část pěstitelů uvádějících česnek na tuzemský trh sice své produkty označuje i typem odrůdy, je to však označení dobrovolné. Jiná reálná orientace bohužel možná není, snad kromě toho, že české odrůdy česneku jsou menší a nepravidelné velikosti, neboť nejsou „kalibrované“ na jednotnou velikost a vzhled. Určitou orientaci může poskytnout i intenzivnější aroma českých česneků, ani to ale stoprocentně neplatí, neboť například tuzemská odrůda Blatin II není tak palčivá, a přesto o naši odrůdu česneku jde.

I pokud by ale byl česnek při prodeji označován druhem odrůdy, museli by nakupující tyto odrůdy znát. Jejich přehled a stručná cha-

rakteristika je přitom uvedena na webových stránkách „cesnek.cz“, v praxi je aktuálně ale možná ještě důležitější poradna týkající se pěstování česneku a možné likvidace škůdců a nemocí, pomáhající především samopěstitelům, kterou však mohou využít i profesionální pěstitelé, a kterou lze najít na www.cesnek.cz/ diskuse.

Vyznat se v odrůdách česneku a jejich původu je přitom hodně složité, neboť orientaci znesnadňují zavádějící obchodní názvy „kategorií“ česneku, i názvy odrůd jako takových. Jedním z mnoha příkladů je Hanácký paličák, což je česnek původem z Ruska, a není to jediná odrůda ruského původu pěstovaná a prodávaná v ČR. Stejně tak nepatří mezi typicky české odrůdy česnek Dukát, který je v ČR registrovaný, ale je to klon takzvaného ruského paličáku. Různé klony tohoto typu se do naší země dovážejí desítky let.

S původností odrůd přitom nemá problém jen naše země, ale také například Španělsko, z něhož se do ČR množství česneku označovaného jako „španělský“ dováží. Právě Španělsko totiž postupně přešlo na sadbu

původem z Číny, například typ „normal white“, což je v praxi odrůda (sadba) „Garpek“, nebo „pure white“, kterou Španělé přejmenovali na „Spring Blanco“. Co se týče obecně známého česneku „Morado“, který je nesprávně označován jako červený česnek, pak to je druh česneku vypěstovaný z odrůdy „Gardos“. Právě dělení česneků podle barvy (bílý, fialový nebo červený) nemá s názvem odrůdy, ale ani s kvalitou česneku nic společného, a jde tak v praxi spíše o marketingový nástroj maloobchodu. To vše ale řadový spotřebitel neví a není zřejmě ani žádoucí ambicí jej o složitosti původů sadby a odrůd informovat. Co by ale vědět měl, je skutečnost, že se navzdory v Evropě nejširší nabídce v ČR vyšlechtěných odrůd pěstují v naší zemi francouzské odrůdy česneku. A také by měl vědět proč, neboť důvodem je dotační politika Francie, která přispívá na kilogram sadby dotací ve výši zhruba 3 €, což samozřejmě výsledný produkt pro pěstitele a následně spotřebitele zlevňuje, a proto se také česnek z dotované sadby i na našem trhu lépe prosazuje. Dotace na sadbu česneku by tak mohla být námětem i pro naše Ministerstvo zemědělství za situace, kdy ČR usiluje o vyšší soběstačnost v produkci zeleniny a kdy je alespoň podle vyjádření spotřebitelů o preferenci tuzemského česneku zájem. Zájem by byl ale jistě vyšší, kdyby skutečně český česnek spotřebitel poznal a kdyby byl cenově dostupnější.

Konzumace česneku má navíc mnohačetné zdravotní benefity. Znamé jsou především jeho antibakteriální a protizánětlivé účinky. Výzkumné studie ale v minulosti také potvrdily schopnost alicinu (který vzniká z česnekové aminokyseliny aliinu), vázat na sebe volné radikály. Alicin se také uplatňuje v léčbě aterosklerózy nebo v prevenci ukládání tuků v cévách a s tím souvisejícímu snižování vysokého krevního tlaku. Pasta ze syrového česneku se může využít i proti bolestem zubů. Pro značnou část populace je nicméně důležitou vlastností česneku jeho schopnost prevence vůči cukrovce. Česnek je také jedním z prostředků využívaných při hubnutí (snižuje pocit hladu) a v dnešní pochmurné době je důležitý i jako „zlepšovač nálad“ tím, že pomáhá zvyšovat v mozku obsah serotoninu. Výčet příznivých vlivů konzumace česneku na lidský organismus je ale téměř nekonečný. Tento výčet by ale jistě bylo ještě možné doplnit o příznivý vliv na ekonomiku, pokud budou pěstitelé i spotřebitelé preferovat české a v Česku pěstované odrůdy česneku.

Porosty českých odrůd česneku už několik let obdivují návštěvníci akce „Naše pole“ v červnu v Nabočanech, kde je také nabízena jejich ochutnávka spojená s poradenstvím. Spolehlivě české odrůdy může spotřebitel i pěstitel nakoupit na konci července na Festivalu česneku v Buchlovicích.

Redakce Agrobaze



Česnečka pro zdraví

I když se česnek využívá při přípravě téměř nekonečného množství pokrmů, je přece jen hlavním symbolem jeho využití tradiční česnečka. Pojmeme tradiční je přitom míněna polévka bez „moderních“ ozdob v podobě sýru, který konzumaci spíše znesnadňuje, ale především s dostatečným množstvím tuzemských brambor.

Konzumace česnečky je žádoucí nejen „po kocovině“, ale právě v současné době při zvyšování imunity a prevence nejen rizik koronaviru. Příznivý vliv na organismus má česnečka právě díky česneku a látky v něm obsažené s názvem alicin. Ta má vysoký antimikrobiální potenciál – a to tak vysoký, že likviduje drtivou většinu známých nebezpečných kmenů bakterií včetně zlatého stafylokoka již po konzumaci několika miligramů této látky. Důležitou informací pro spotřebitele je také vyšší účinnost alicinu v tekutinách (třeba v polévkách), než například v hydratačních krémech. Podmínkou kvalitní česnečky je samozřejmě dobře vysušený česnek. Při jeho tření nebo krájení se nedoporučuje používat kovových nástrojů, neboť se tím ztrácí část pro tělo příznivých využitelných látek. To samé platí v případě, že česnek přidáváme do vařící polévky. Ideální je proto položit utřený nebo rozmačkaný česnek na talíř bezprostředně před konzumací polévky a zalít jej vývarem z brambor nebo kombinací vývaru z brambor a vývaru z masa, nejlépe hovězího. Česnek může být nicméně pro některé citlivější jedince alergenem, jiným může způsobit nepříjemné nadýmání, a proto lékaři nedoporučují zvýšenou konzumaci kojícím ženám a malým dětem.

Redakce Agrobaze



RECEPT NA ČESNEKOVOU POLÉVKU



Suroviny k přípravě: (všechny mohou být tuzemského původu, snad až na sůl)

- brambory
- kmín
- česnek
- pepř
- sádlo
- sůl
- chleba
- olej
- polévkové koření (bujón) nebo vývar

Postup:

Brambory s kmínem uvaříme do měkka a scedíme je přes cedník. Do bramborového vývaru přidáme polévkové koření – bujón (lepším řešením je klasický hovězí, nebo alespoň kuřecí vývar) a chvíli povaříme. Na talíři si připravíme rozetřený česnek, pepř, ½ lžičky sádla, vše podle chuti. Přidáme nakrájené brambory a vše následně zalijeme vařícím vývarem. Podle chuti případně dosolíme, ozdobíme petrželkou (není podmínkou) a přidáme na kostičky osmažený chléb. Příprava opečeného chleba: do pekáčku vložíme nakrájený chléb na kostičky, zalijeme dvěma lžicemi oleje, zamícháme a opečeme za občasného míchání v troubě do křupava.



Cinerárie a kalceolárie – méně známé květiny brzkého jara

Možná jste se s těmito květinami již setkali na pultech našich květinářství, a nejste si tak úplně jisti jak se jmenují, jaké mají nároky a jak dlouho nám vydrží. Řeč je o popelivkách (Cineraria) a pantoflíčcích (Calceolaria).



Obě dvě květiny patří do skupiny tzv. krátkodobých nebo krátkověkých pokojových rostlin okrasných květem. Právě tato krátkodobost, vydrží kvést v chladnějších pokojových podmínkách 4–6 týdnů a po odkvětu se již dál nepěstuje, trochu determinuje jejich oblibu. Zákazníci, především starší generace, nesou nelibě, že tyto květiny po odkvětu nelze vysadit do zahrádky, ani je pěstovat a uchovávat dál. Mladší generace je vnímá vstřícněji, protože obecně jsou mladí lidé tolerantnější ke krátkodobým, příležitostným dekoracím, které za čas vymění za jinou krásnou sezónní květinu. Obě dvě představované květiny se vyznačují velmi atraktivními květy, které jsou okrasou pro každý jarní či velkonoční interiér. Společné znaky jsme si již popsali, pojďme si je nyní představit každou zvlášť.

Calceolaria – pantoflíček, kalceolarie

Původní formy pochází z horských lesů Střední a Jižní Ameriky v Peru a Chile, kde rostou jako jednoleté byliny. V kultuře se dnes pěstují F₁ hybridy Calceolaria x herbeohybrida – pantoflíček zkrřížený, jejichž růst je kompaktní a rostlina dosahuje výšky 20–30 cm. Listy jsou měkké eliptické, svěže zelené, uspořádané v bohaté růžici. Květy s nafouknutou spodní částí mají tvar pantoflíčku. Květy jsou originální nejen svým tvarem, ale také barvou. Barevná škála se pohybuje od čistě žluté, červené, oranžové nebo tečkované s červenou a hnědočervenou kresbou. Právě charakteristická kresba dodává nezvyklým měchyřkovitým květům atraktivní nádech.

Kalceolarie kvetou v zimě a na jaře, nejčastěji se prodávají na Velikonoce. Jsou to dlouhodobní rostliny, které pro založení květů v krátkodobných podmínkách naší zimy vyžadují chladnou periodu po dobu 10–11 týdnů s teplotami 8–10 °C. Rozkvetlé rostliny vydrží dekorovat interiér 6–8 týdnů, po odkvětu se již nepěstují, patří tedy k rostlinám pro příležitostnou dekoraci.

Jak se o kalceolarie starat v domácích podmínkách?

Rostliny potřebují rozptýlené světlo nebo polostín. Pro nakvétající rostliny je nejlepším místem chladnější místnost, nejlépe prospívají v prostoru s teplotami kolem 15–18 °C. Pokud máme v bytě vyšší teplotu, umístíme ji do chladnější místnosti alespoň přes noc. Postačí ji vlhkost běžného bytu, v příliš suchém prostředí můžeme opatrně rosit konce listů (ne do růžice), předejdete napadení mšicemi a molicemi. Zálivka by měla být pravidelná, rostlina by neměla přeschnout ani být přelitá. Zaléváme měkkou vodou a jednou týdně můžeme rostlinu přihnojovat. Pantoflíček patří mezi oblíbené dárkové květiny, uplatní se jako krátkodobá dekorace v interiérech, ale sluší jí to i v kompozicích s jinými populárními květinami brzkého jara.

Cineraria hybrida, syn. Senecio cruentus – hybridy – popelka, starček, popelivka, cinerárie je opravdu bohatě kvetoucí pokojová rostlina pozdně zimního a jarního období. Její plané formy rostou ve vlhkých horských lesích Kanárských ostrovů jako vytrvalé byliny. Rostliny pěstované v kultuře jsou kříženci původních cinerárií s výškou 20–40 cm. Celá rostlina je velmi atraktivní. Na první pohled nás zaujme bohatým latnatým květenstvím a velkými srdčitými, v husté růžici uspořádanými listy. Největší okrasnou hodnotou jsou již zmiňované květy, tvořené z bílých, růžových, červených, modrých, fialkových i dvoubarevných úborů.



Květenství je opravdu velmi bohaté a jednotlivé kvítky mohou připomínat květ sedmikrásky. Vyhovuje jim umístění v chladnějším interiéru s teplotou 15–18 °C a dostatečnou zálivkou. V těchto podmínkách vydrží kvést až 5 týdnů.

Kde se s cinerárií můžeme setkat?

Cinerárie patří k oblíbeným dárkovým květinám. Hodí se na příležitostnou dekoraci jakéhokoliv interiéru, který rozzáří svými barevnými květy. Floristé používají cinerárii také v sesazovaných kompozicích s ostatními rostlinami, typickými pro jarní a velkonoční období. V případě, že již nehrozí venkovní mráz, může se uplatnit i ve venkovních nádobách

a truhlících. U nás se s nimi nakládá jako s jednoletými bylinami, které se po odkvětu již nepěstují.

Obě představované pokojové rostliny okrasné květem můžeme najít i v pěstebním portfolio českého pěstitele, konkrétně obě květiny množí a pěstuje český zahradnický podnik Azalea Chlumec, s.r.o. Věříme, že i tyto méně známé květiny upoutaly vaši pozornost a snáze si tak najdou cestu ke zkrášlení vašich domovů.

Ing. et Bc. Marcela Nachlingerová
Svaz květinářů a floristů ČR



Obor prodavač a aranžér květin na Střední škole zemědělské a zahradnické v Olomouci

SŠZZ Olomouc navštěvuje přes 500 žáků, zájemci si mohou vybrat z devíti studijních nebo učebních oborů. Dnes představujeme obor prodavač a aranžér květin. Květiny nás převážně naplňují pocitem radosti, krásna a vůní přírody. Provázejí nás od jarních měsíců až do konce roku. Někoho potěší malá kytička fialek, jiného zase růže, či exotický květ v podobě orchideje. Důležité je, aby vynikla jejich krása a splnila daný účel. Barvy květin a jejich tvary se musí umět náležitě sladit ve vkusné umělecké dílo.



**SVAZ KVĚTINÁŘŮ
A FLORISTŮ ČR
PŘEDSTAVUJE**

**Střední škola zemědělská a zahradnická
Olomouc – tvé rozhodnutí, tvá budoucnost**
Všichni v životě děláme rozhodnutí. Okamžiky, kdy se rozhodujeme, vytváří naši budoucnost.

Zdá se to jednoduché. Prostě to necháte na rodičích, ať rozhodnou co dál. Život je ale o něčem zcela jiném. Je o nalezení našeho talentu. V čem jsem výjimečný, co mě naplňuje, co by nikdo jiný lépe nedokázal... Rozhodněte se dnes, že určíte svůj směr a začnete pracovat na poznání sebe sama a na objevování svého talentu. S tím vším ti můžeme pomoci!

Naše škola tě naučí spoustu věcí, dá ti příležitost vyzkoušet si, co budeš v životě potřebovat. Ukáže ti cestu, jak objevit a rozvíjet svůj

talent. Ať už si vybereš kterýkoliv z našich 9 studijních nebo učebních oborů (agropodnikání, zahradnictví, chovatelství se zaměřením na chov koní, zahradník, prodavač a aranžér květin, jezdec a chovatel koní, opravář zemědělských strojů, umělecký kovář nebo nástavbové studium podnikání), budeš odcházet zkušenější, moudřejší a s přesvědčením, že dokážeš víc, než sis kdy pomyslel.

V SŠZZ Olomouc na tebe čekají školní zahrady a skleníky, 2 ha vlastní orné půdy, jízárna



a 10 koní, které můžeš osedlat, kovárna s 18 výhněmi, 8 traktorů, na kterých můžeš řídit a květinářství, kde můžeš rozvíjet svou fantazii. Vytvoříme ti tvůj druhý domov v domově mládeže se 110 lůžky jen pár metrů od školy. Jsme tu pro tebe: www.zemedelkaolomouc.cz.

Učitelka Ing. Věra Hausknechtová, která je odbornicí přes floristiku a aranžování, o sobě říká: „Od dětství jsem měla ráda květiny, jejich krásu, pestrost a rozmanitost. Při volbě svého budoucího povolání jsem se rozhodla stát se floristkou. Nejlepší věcí, co se může člověku v životě stát, když je povolání zároveň i jeho koníčkem. Po studiu jsem začala pracovat v zahradním centru Florcenter Olomouc. Tato práce mě velice naplňovala, ale mým snem bylo stát se učitelkou na odborné škole, kde práce s květinami a tvoření vazeb či dekorací je každodenní prací. Můj sen se splnil a posledních 17 letech je mým zaměstnavatelem Střední škola zemědělská a zahradnická v Olomouci, kde jsem několik let pracovala jako vedoucí naší školní prodejny a učitelka odborného výcviku u oboru prodavač a aranžér květin ve školní prodejně. Praktické vyučování je velmi důležité a je zaměřeno na nácvik všech možných druhů vazeb. Je velice důležité se naučit, jak správně s květinami zacházet, jak je ošetřovat, ale i jak správně je naaranžovat či navázat. V poslední době se stále více kladou požadavky na kvalitu květin a preciznost vazeb z nich vytvořených. V mojí práci je mým úkolem vést studenty k rozvíjení a prohlubování estetického citění. Pomocí moderních materiálů a technik je naučit s nimi pracovat. Dále se žáci účastní různých soutěží a akcí, kde nasbírají nové nápady a mohou své umění porovnat s ostatními. Za zmínku stojí, že se nám podařilo v rámci projektů Evropské unie s programem Erasmus vycestovat a pracovat ve floristických školách v Londýně a Amsterdamu. Floristika jako umělecký obor má nevyčerpatelnou studnici nápadů a technik, které se neustále mění ruku v ruce s měnícím se životním stylem. V poslední době se lidé opět navrací zpět k přírodě a přírodním materiálům a nás floristy určitým směrem vedou k těmto typům vazeb. Floristé musí být stále vpřed a nabízet nové a nové trendy.“

Natálie Tomiová navštěvuje SŠZZ Olomouc již 3. rokem a svěřila se, proč si vybrala právě učební obor prodavač a aranžér květin: „Obor prodavač a aranžér květin mě zaujal svou kreativitou, možností rozvíjet se a přiučít se novým dovednostem s květinami a jejich prodejem. Ráda komunikuji s lidmi, i když jednání se zákazníky není vždy úplně jednoduché. Tento obor mi ale pomůže zvládat stresové situace, což využiji i do budoucna. Prodavač květin nestojí jen u kasy, je to spousta dalších činností. Například MDŽ nebo Svátek matek nejvíce prověří naše dovednosti ve vazačství a aranžérství, představitost a schopnost pracovat rychle a pod tlakem. Kromě praxe stojí



za zmínku i teorie ve škole, která je bohatá na odborné předměty, jež se úzce prolínají s naší prací.“

Úspěšný absolvent oboru prodavač a aranžér květin Dominik Jakeš dnes pracuje v květinářství Papaver květiny Kuřim. Jeho maminka popsala vztah syna k floristice takto: „Když byl Dominik menší, chodil za mnou každý den do květinářství, kde si občas zkusil něco vyrobit. Nejprve to byly věnečky a různé dekorace, později zkusil vázat i květiny. Když chodil s kamarády ven, tak mi občas přinesl kytičku, kterou sám natrhal a dodekoroval ji různým materiálem (klacíky, listy atd.). Už tehdy jsem si říkala, že má pro floristiku cit.“ Sám Dominik dodává: „S maminkou a sestrou Adélou jsme potom často vyráběli dekorace nejen na Vánoce, ale i během roku. Když jsem se měl rozhodnout, na kterou střední školu půjdu studovat, padla volba na SŠZZ Olomouc. Byl jsem zde velmi spokojený a po absol-



vování studia jsem začal pracovat v našem květinářství, kde pracuji dodnes.“

xxxxxxxxxxxxxxxx



Jak se orientovat v původu masa a vajec?

Po zadání číselného kódu na spotřebitelském balení vajec nebo v tzv. oválu na obale masa a masných výrobků, který může mít podobu například „CZ 1234“ lze na stránkách státní veterinární správy zjistit, kdo a kde pro vás potravinu vyrobil.



K povinným údajům na obalu vajec patří: název a adresa podniku, který vejce balil; číslo třídní udělené Státní veterinární správou ČR, jakost a hmotnostní skupina (S, M, L), počet vajec, datum minimální trvanlivosti, metoda chovu nosnic, apod.

Povinné značení vajec

první číslice značí metodu chovu

1 – volný výběh

2 – chov na podestýlce

3 – klecový chov

0 – ekologický chov

Dále je označení země původu vajec CZ, SK, PL, DE, NL, apod. Poslední čtyřčíslí je přiděleno jako registrační číslo chovu. Na podobném principu je značeno maso a masné výrobky.

Další doporučení ke spotřebitelským nákupům:

- kupujte u prověřených a osvědčených prodejců,
- zajímejte se o prostředí ve kterém prodej probíhá, dávejte si pozor na vystavení vajec i jiných potravin vyšším teplotám nebo přímým slunečním paprskům,
- nebojte se projevit zájem a při nejasnostech se zajímejte o podrobnosti,
- obzvláště u drůbežího masa a vajec dbejte na hygienické standardy, jako je dodržení doporučených teplot skladování, a to včetně omezení výkyvů při přenosu nákupu domů,
- dodržujte data spotřeby a trvanlivosti,
- dbejte ale také o to, aby při kuchyňské úpravě nedocházelo ke křížení nožů, nádobí, prkének či syrové a vařené potraviny.

AK ČR



Konzumace drůbežího masa a vajec je bezpečná

Přestože v České republice i v celé Evropě přibývá ohnisek ptačí chřipky v chovech i případy u volně žijících ptáků, není důvod se obávat konzumace drůbežího masa, vajec ani výrobků z nich. Tuzemský systém veterinárního dohledu nad bezpečností potravin je velmi důkladný. Dosud navíc není z ČR, ani ze zahraničí znám případ, kdy by se člověk prokazatelně nakazil konzumací drůbežích produktů.

Opatření v oblasti bezpečnosti potravin jsou v ČR velmi přísná a minimalizují riziko, aby se do potravinového řetězce dostalo maso a vejce od jiných než zdravých zvířat. Důsledný veterinární dozor začíná v chovech drůbeže a veterinární kontrola zdravotní nezávadnosti veškerých živočišných produktů je dále zajišťována přes fázi jejich zpracování až po dodání konečnému spotřebiteli.

„Situaci kolem ptačí chřipky nepodceňujeme, důsledně vyšetřujeme všechny podezřelé případy, abychom omezili další šíření nemoci. Je třeba, aby chovatelé byli nadále ostražití,“ řekl ústřední ředitel Státní veterinární správy Zbyněk Semerád.

Spotřebitelé se konzumace masa či vajec obávat nemusí, nikde na světě se dosud neprokázal přenos ptačí chřipky konzumací živočišných produktů. „U českého masa a vajec máme navíc celý proces výroby pod trvalým dohledem, od chovu, přes jatka až na pulty obchodů. Doporučil bych tedy všem spotřebitelům, aby dávali přednost tuzemským produktům,“ uvedl ministr zemědělství Miroslav Toman. Spotřebitelé by také podle ministra měli dodržovat správné kulinářské postupy, maso dostatečně tepelně upravit a dodržovat základní pravidla hygieny.

I v nelehké době koronavirové pandemie zajišťuje stálý veterinární dozor nad výrobou potravin živočišného původu zhruba 500 úředních veterinárních lékařů a 300 veterinárních techniků – pracovníků Státní veterinární správy. Každý porážený kus je zkontrolován před porážkou i po ní tak, aby do obchodů či ke zpracování putovalo pouze maso ze zdravých zvířat. Závadné kusy či partie veterinární dozor vyřazuje tak, aby nebylo ohroženo zdraví konzumentů.

Systém v EU je nastaven tak, že obchod s produkty a zvířaty z tzv. ochranných pásem a pásem dozoru (vymezených kolem chovů, kde byli nalezeni nakažení ptáci – až 10 km kolem infikovaného hospodářství), je povolen pouze za přísných veterinárních kontrol.

Dovozy ze třetích zemí, na jejichž území se nákaza vyskytne, jsou do EU zcela zakázány. Ve všech letošních potvrzených případech ptačí chřipky v ČR šlo o subtyp H5N8. Jeho přenos na člověka nebyl dosud nikdy oficiálně potvrzen. Všechny doposud známé případy

přenosu ptačí chřipky ze zvířat na člověka souvisejí s přímým kontaktem člověka s nakaženými zvířaty.

Vojtěch Bílý
tiskový mluvčí Ministerstva zemědělství





FOTOREPORTÁŽ:

Nadějská rybniční soustava

Rybníkářství a rybníky má naše společnost oprávněně spojeny s jihočeskou krajinou, ne všechny lokality jsou ale veřejně známé. Je tomu tak i v případě Nadějské rybniční soustavy, jejíž základy vybudoval už legendární Jakub Krčín.



Východním bodem je obec Klec na Třeboňsku



Mezi rybníky vedou pohodlné cesty po jejich hrázích



V lokalitě hnízdí množství vodních ptáků a mají tu i zázemí



I v předjaří je procházka balzámem pro oči i duši



Vodní plochy často doplňují menší i větší ostrůvky



Všechny plochy jsou lemované rákosím, včetně největšího rybníku Naděje
Redakce Agrobaze