

# ŽIJEME

na venkově



26. DUBEN 2021



## I konzumace zpracované zeleniny může zvýšit odbyt tuzemské produkce

*Ačkoli jsou doporučení konzumovat zeleninu a ovoce v čerstvém stavu obecně platná, na škodu není ani zelenina nějakým způsobem zpracovaná. V některých případech se tím dokonce zvýší nutriční hodnota a z původní suroviny se uvolní pro tělo potřebné látky, které by jinak zůstaly nevyužité nebo jejichž využitelnost je v syrovém stavu nižší než po zpracování.*

I vzhledem ke klimatickým podmínkám naší země, které neumožňují nabízet čerstvou zeleninu (a ovoce) v průběhu celého kalendářního roku, bylo v minulosti běžným zvykem pokrývat spotřebu těchto komodit prostřednictvím zpracovaných produktů. I když přitom nabídka zpracované zeleniny z trhu nezmiřela, je možné z celé řady důvodů očekávat

alespoň částečný návrat ke konzumaci zeleniny v této formě. Jedním z důvodů jsou stále rostoucí ceny zahraničních produktů, zvláště v některých měsících, dalším pak rostoucí zájem spotřebitelů o tuzemskou produkci a dalším snaha části spotřebitelů zpracovávat zeleninu a ovoce vlastními silami v domácnostech, kdy mají kvalitu a původ su-

roviny i použitých ingrediencí „pod kontrolou“. Zpracování zeleniny (a ovoce), zejména v době dočasného přebytku ve sklizni, je také cestou k omezení plýtvání s potravinami, v němž hraje kromě chleba a pečiva likvidace zkažené a méně kvalitní zeleniny nemalou roli. Pokud by přitom spotřebitelé zpracováním prodloužili životnost zejména některých rychle se





kazících druhů zeleniny, mohli by i tuzemští pěstitelé zvýšit jejich produkci, neboť by bylo možné konzumaci tuzemské zeleniny rozložit do delšího časového úseku, byť by nešlo vždy o produkty označované jako čerstvé. I z toho důvodu je vhodné opakovaně komunikovat některé benefity, které pro spotřebitele zpracovaná zelenina a ovoce má.

Především v zelenině je mnoho zdraví prospěšných látek pevně vázáno na vlákninu a jak již bylo řečeno, v syrovém stavu se uvolňují jen omezeně. Optimální využití těchto látek závisí například na tom, zdali zeleninu před konzumací vaříme, což způsobí, že se v trávicím ústrojí uvolní mnohem snadněji, a nejen to. Některé luštěniny, například červené fazole, obsahují přírodní jedovaté složky, které mohou, pokud fazole nejsou dobře uvařené, u někoho vyvolat průjem a nevolnost. Teprve po dvacetiminutovém va-

ření jsou všechny rizikové látky zneškodněny a fazole, které obsahují mnoho živin, mohou být bez problémů konzumovány. Také klasické brambory jsou v syrovém stavu nestrávitelné, brokolice zase ztrácí při vaření část své hořké příchuti. Při vaření mrkve nebo rajských jablíček se uvolňují karotenoidy a lykopeny a tělo je tak může mnohem lépe přijímat. Právě tyto látky, které patří mezi antioxidanty, příznivě ovlivňují zdravotní stav organismu. Pokud se týká zpracování ve formě nakládání, pak je třeba zmínit také přínos nálevů. Jednou z jejich základních složek bývá ocet a s ním spojená tvorba kyselého prostředí, která má hned dva benefity – kyselé potraviny vzbuzují lepší náladu (stejně jako sladké potraviny a i v tom spočívá logika sladkokyselých nálevů) a hlavně – řada nežádoucích škodlivých mikroorganismů nemá kyselé prostředí ráda, takže kyselost představuje obecnou prevenci proti chorobám. Speciálně ocet navíc dodává

do těla látku s názvem pyrrolchynolinchinon, která vzniká při jeho kvašení a je velmi důležitá pro budoucí matky. Tato látka má být i důvodem, proč mají těhotné ženy tak často chuť na kyselé.

Na závěr ale ještě pár informací týkajících se odolnosti v zelenině a ovoci obsažených vitamínů vůči teplu, jejichž část se tepelným zpracováním skutečně ztrácí. V porovnání s přínosy tepelného zpracování to ale není u mnoha z nich zas taková tragédie. Každopádně nejodolnějším vitamínem vůči teplu je vitamín A, jeho ztráty tepelným zpracováním nepřesahují 10 %, kupodivu vyšší jsou jeho ztráty sušením (15–30 %). Také vitamíny skupiny B jsou vůči teplu odolné, zejména při intenzivní a krátké sterilizaci. Například ztráty vitamínu B1 při sterilizaci za teploty 115 °C po dobu 35 min. činí u fazolky 40 %, při sterilizaci po dobu 15 min. teplotou 119 °C ale už jen 9 %. Nejvyšší riziko ztrát kromě výše zmíněných možností hrozí u vitamínu C, platí ale, že tento vitamín je stabilnější v kyselejších prostředích, proto se například nemá zelenina a ovoce vařit nebo blanširovat ve vodě s přídavkem zásad, zejména sody. Použití sody sice uchovává barvu a plody se rychleji uvaří, avšak ztráta vitamínu C je vyšší.

redakce Agrobaze

#### Příklady využití karotenu

	z karotky	z květáku
Syrová zelenina	1 %	45 %
Vařená zelenina	19 %	58 %
Sterilovaná zelenina	až 57 %	až 75 %



# Kvašená zelenina: Móda, která má své opodstatnění

*Přestože je letitým symbolem zpracované zeleniny zelí kysané, vyrábí si v současné době podomácku řada spotřebitelů pro vlastní potřebu zelí kvašené. A nemusí jít jen o zelí, kvasit lze i mnoho dalších druhů zeleniny.*

Boom domácího kvašení má odraz také v nabídce k tomu vhodných nádob, obecně nazývaných zeláky nebo kvašáky, hledat je ale lze i pod pojmy pickles soudek, salad press, keramický hrnec na kvašení nebo „minikvašák“. Výrobky se také prodávaly v minulosti na některých farmářských trzích a do své nabídky je zařadil i velkoobchod Alza. Rolí všech typů keramických kvašáků je přitom zabránit nakrouhanému a ochucenému zelí v přístupu vzduchu. To je pro proces kvašení rozhodující, zelí musí kvasit ve vlastní šťávě, ale pod vodou, a pokud se dostatek šťávy nevytvoří, je nutné přidat převařenou a mírně osolenou vodu.

Právě sůl je základní ingrediencí, která mimo jiné zabraňuje jako přirozený konzervant vzniku plísní a hnilob. Riziko rozvoje nežádoucích mikroorganismů se přitom zvyšuje i prostřednictvím drobných nečistot, a proto je při přípravě kvašeného zelí nutné dbát nejen na čistotu vstupních surovin, ale i rukou, samotné kuchyně i nádob, v nichž bude zelí zrát. Výsledkem je ale produkt, který lze bez nadsázky nazvat přírodním antibiotikem obsahujícím mnoho pro tělo potřebných látek, které se při kvašení vytvářejí. A navíc produkt, který je velmi chutný a hodí se kromě přímé spotřeby k mnoha jiným pokrmům.

Při domácí výrobě kvašeného zelí si je možné vystačit i bez zeláků, kvašáků a dalších specifických nádob – stačí k tomu obyčejná sklenice a další nádoba nebo předmět na její zatížení. K tomu, aby se dílo podařilo, je ale třeba znát několik figlů. Prvním z nich je správné pokrájení zelí na úzké a zhruba stejně dlouhé nudličky a především intenzivní pomačkání nakrájeného zelí rukou tak, aby se narušila jeho struktura. Důležité je i intenzivní napěchování takto vzniklého polotovaru do kvasné nádoby (sklenice) a již zmíněná izolace od vzdušného prostředí. Té lze dosáhnout i překrytím pomačkaného zelí pomocí nepokrájených listů a zatížením další menší nádobou. Při kvašení se ze zelí uvolňuje šťáva, kterou není třeba likvidovat, ale je třeba počítat s tím, že objem napěchovaného zelí o uvolněnou tekutinu vzroste. K výrobě bílého kvašeného zelí je kromě vhodných nádob zapotřebí jen sůl, v množství zhruba 20 g na 1 kg zelí. Pikantnější je ale takzvané „zlaté zelí“, kdy se do pěchované směsi přidá ještě

[na 1 kg zelí] trochu nastrouhaného zázvoru, 1 feferonka, trochu pepře, 3 nahrubo nakrájené mrkve a 2 lžičky kurkumy. Kurkuma je ale intenzivní barvivo, což by si měl uvědomit každý, kdo bude takovou směs zpracovávat ručně. Chuť kvašeného zelí je přitom možné vytvořit dle individuálních potřeb, použít pouze zelí a sůl lze také, ale výsledek nemusí každého uspokojit.

Proces zrání trvá 5–7 dní a probíhá při pokojové teplotě, nižší teploty proces kvašení zpomalují a velmi nízké zastavují, a také proto je třeba po zmiňovaných 5–7 dnech zkvašené zelí z kvasných nádob vyjmout, napěchovat do sklenic a dát do ledničky. Kromě zmiňovaných ingrediencí „zlatého zelí“ lze při přípravě kvašeného zelí použít i jiné složky, zejména pak cibule, mrkev nebo jiné druhy zeleniny, také ale třeba jablka, nastrohaný křen nebo bylinky a v kuchyni používané koření, kromě zázvoru například jalovec, bobkový list, hořčičné semínko nebo nové koření. Pikantní příchutě pak dodají výslednému zkvašenému produktu chilli papričky. Variant je prostě nekonečně mnoho, stejně jako základních surovin, které si můžeme doma vykvasit. Kromě zelí lze doma při stejném postupu kvasit třeba červenou řepu, ředkev nebo i kedlubny.

redakce Agrobaze



## BLANŠÍROVÁNÍ ZELENINY

Zeleninu a ovoce lze zpracovat množstvím způsobů, mezi které patří například sterilizace, zavařování, nakládání, zmrazení – a také blanširování. Právě blanširování je přitom možné považovat za jednu z nejsnazších a také nejrychlejších forem zpracování, při které se kromě částečného úbytku vitamínu C prakticky nic ze zpracovávaného produktu neztrácí a původní surovina má po blanširování často senzorycky i chuťově lepší vlastnosti. Vzhledem k tomu, že jde o jednu z forem tepelného opracování, představuje také blanširování účinný způsob povrchové dekontaminace virů, bakterií i pesticidů. To se týká i možných pozůstatků koronavirů, které stejně jako prakticky všechny škodlivé mikroorganismy likviduje působení teploty vyšší než 70 °C po dobu několika málo minut.

Samotné blanširování spočívá v krátkém povaření pokrájené zeleniny trvajícím jednu až dvě minuty a jejím následném rychlém zchlazení. Podrobnější popis zpracoval Státní zdravotní ústav (detaily a příklady na <http://www.szu.cz/uploads/CZVP/Blanching.pdf>), který doporučuje na 100 g zeleniny zhruba 1 l vody a pro zchlazení použít nádobu s kostkami ledu. Výsledný produkt je oproti původní surovině měkčí, křehčí, neztrácí barvu a v lednici jej lze uchovat bez rizika po dobu několika dnů.





# Místo pohraničníků křižují Národní park Podyjí turisté. Už třicet let

*Dříve přísně střežené území železné opony, kam noha turisty nevnikla. Dnes desítky tisíc návštěvníků ročně. Za třicet let existence se do Národního parku Podyjí na Znojmsku vrátili nejen lidé, ale i ptáci, hmyz a původní rostliny. Vznikl z rozhodnutí vlády před třiceti lety, 20. března 1991.*



Železnou oponu a symbol rozdělené Evropy vystřídala spolupráce s Rakouskem, na vřesovištích se pasou divocí koně a lidé míří k obnoveným vyhlídkám. „Podyjí se za třicet let změnilo výrazně k lepšímu. V lesích ubyly dříve dominující jehličnany a nahradily je druhy listnáčů, které jsou zde doma. Zbavujeme se nepůvodních druhů jako třeba trnovníku akátu, expanzivních pajasanů či v blízkosti řeky rostoucí netýkavky žláznaté,“ přiblížil ředitel národního parku Tomáš Rothrockl.

Z lesů také přestaly mizet staré a popadané stromy. Správci parku totiž dávají přednost přirozeným procesům před zásahy člověka. Vrátili se také k obnově takzvaných pařezin, nízkých lesů, v nichž seříznutý nebo zničený stromek přirozeně obráží výmladky. „Výsledkem je stabilní prostředí pro výskyt mnoha vzácných a ohrožených druhů rostlin a živočichů, především hmyzu,“ vysvětlil Rothrockl. Zatímco před rokem 1989 se mohli turisté vydat jen na dva krátké okruhy nedaleko

nou trasu, která vede až k Papírně, bývalému mlýnu pod vinicí Šobes,“ doporučila místní průvodkyně.

Právě proslulá vinice Šobes, která roste v kopci nad meandrem řeky Dyje, je velkým lákadlem turistů. Odměnou za výstup je jim i ochutnávka vín Znovínu Znojmo, který na starobylé vinici hospodaří. Společně s městem Znojmo usilují vinaři i o jeho zápis do seznamu památek UNESCO. „Bylo by to krásné, ale nejspíš by se sem nahrnuly další davy turistů. Těžko říct, co je dobré,“ zvažoval Bureš. Lidé obdivují v parku obrovské plochy vřesovišť i divoké exmoorské koně, které je už tři roky cíleně spásají. Pomáhají tak například s péčí o areál bývalé vojenské střelnice u Mašovic či u Havraníků.

Za dobu existence národního parku správci chráněného území opravili šest rybníků a vybudovali desítku tůň pro obojživelníky. „Pečujeme nejen o zachování rázu krajiny, ale i o malebná sídla a historické památky. Tomu napomáhají i dobré vztahy s místními komunitami, díky jimž jsme zachránili už osm památkových objektů,“ vyzdvihl Rothrockl. Srdcem národního parku protéká řeka Dyje. „V minulosti její režim určovaly jen potřeby výroby elektrické energie a důsledkem byly malé povodně i několikrát za den. Dnes už se průtoky více podobají přirozenému rytmu přírody. Podařilo se nám s energetickou firmou dohodnout na režimu v elektrárně přehrady ve Vranově nad Dyjí. To přineslo výrazné zlepšení v životě celého ekosystému řeky a jejího údolí,“ ocenil Rothrockl.

K výročí vydali správci parku knihu Podyjí v proměnách času. Autoři v ní zachytili historické obrazy. Z pohlednic a fotografií vybrali téměř dvě stovky míst, která navštívili a zdokumentovali. Vznikla tak jedinečná sbírka, která dokládá změny krajiny za více než sto posledních let. „V devíti kapitolách se věnujeme řece, údolí Dyje i krajině Podyjí. Čtenáři zhlédnou proměnu obcí, historických památek nebo státní hranice,“ přiblížil autor Petr Lazárek.

Dagmar Sedláčková  
Foto: databáze NPP



# Bobry využijí k tvorbě mokřadů, půdu zemědělcům kraj vymění

*Tři bobří rodinky tvoří vrásky na čele soukromým zemědělcům u Hevlína na Znojmsku. Svými hrázemi na řídce Černá strouha jim způsobují každoroční obří záplavy. Vytváří ale také mokřady a udržují lužní lesy. Pomoci má směna pozemků.*

Využit bobřího umu při budování mokřadů tam teď hodlá Jihomoravský kraj. Potvrdil to při své návštěvě Hevlína ekologický náměstek hejtmana Jihomoravského kraje Lukáš Dubec. Chce nechat zpracovat takzvanou dopadovou studii. „Je třeba zmapovat vlastnické vztahy pozemků a jejich možný odkup či směnu, vyřešení infrastruktury včetně zasilování a vyčíslení celkových nákladů. Za sebe se budu obratem snažit hledat prostředky právě na tuto studii,“ řekl Dubec.

Podle místostarosty Hevlína Václava Čaje způsobily bobří hráze záplavy polí o rozloze kolem 300 ha. „Na místě by mohla vzniknout přírodní rezervace, přístupná veřejnosti. Jedná se totiž i o mimořádně krásnou lokalitu. Věříme, že stát nabídne ke směně i odpovídající bonitu půdy pro zemědělce,“ uvedl místostarosta Hevlína Václav Čaj.

Kraj bude nyní hledat zhotovitele komplexní studie. „Její výsledek tak bude znám přibližně na konci roku a řešení tak bude záležitostí až roku 2022. Do té doby budou v platnosti současná provizorní opatření,“ sdělil mluvčí kraje Michal Čagala.



V současné době se totiž o hráze stará Agentura ochrany přírody a krajiny. „Například zaváděním drenáží, aby se dala částečně regulovat vodní hladina a voda tak nevyplavila okolní obce. Bez toho by škody místních obyvatel byly neúnosné,“ dodal Dubec. Bobří hráze na Černé strouze u Hevlína, která se vlévá do Dyje, tak mohou být příkladem pro

další projekty. „Byl jsem mile překvapen, že všichni chtějí najít řešení dobré pro zemědělce i bobry. Agentura ochrany přírody a krajiny, Povodí Moravy i zástupci obce obce Hevlín,“ ocenil Dubec.

Dagmar Sedláčková  
Foto: archiv Jihomoravského kraje







# Jedlé květy poutavě, zajímavě a zdravě

*Spolu se změnami ve stravování, které jsou motivovány zdravějším způsobem života a potřebami jíst nejenom zdravě, ale i vnímat estetiku pokrmů, se zvýšil zájem o jedlé květy. Jedlé květy jsou květenství, květy nebo jejich části určené ke konzumaci, kromě estetické hodnoty mají i hodnotu nutriční, zlepšují vzhled, chuť a vůni pokrmů.*



Viola odorata–violka vonná fialově a bíle kvetoucí

Květy rostlin jsou významným donorem obsahových látek, které mají dietetický význam. Jedlými květy mohou být jak rostliny z volné přírody, tak rostliny pro přímý konzum pěstované. I proto jsou více než 10 let jedlé květy předmětem výzkumu na Ústavu zelinářství a květinářství Zahradnické fakulty Mendelovy univerzity v Brně se sídlem v Lednici. Jedním z výstupů projektu Interní grantové agentury ZF MENDELU byl výsledek v kategorii odborná kniha, která vyšla především díky podpoře Svazu květinářů a floristů ČR.

Kniha Jedlé květy autorů Jarmily Neugebauerové, Jiřího Mlčka, Roberta Pokludy a Terezy Muchové představuje 40 rodů rostlin

## Obsahové látky violky vonné (Viola odorata, Violaceae)

Hodnocené parametry	Rozsah	Hodnoceno v letech	Průměr
Vitamin C [mg/kg č.h.]	866,47–1 390,91	2016, 2017, 2019, 2020	1 226,72 ± 211,82
TPC [mg GAE/kg s.h.]	16 013,14–22 720,00	2016–2019	19 602,11 ± 2 467,84
TAC [mg TE/kg s.h.]	6 831,00–13 764,30	2016, 2018, 2019	9 768,50 ± 2 927,76
TFC [mg CE/kg s.h.]	2 193,10–3 900,00	2016–2020	2 690,46 ± 706,37
Saponiny [mg DE/kg s.h.]	26 443,41–41 588,22	2018, 2019	34 015,81 ± 7 572,40
Dusičnany [mg/kg s.h.]	47,00–73,14	2019, 2020	60,07 ± 13,07

Legenda: č.h. hmotnost v čerstvém stavu, s.h. hmotnost v suchém stavu, GAE Gallic Acid Equivalent, TE Trolox Equivalent, CE Catechin Equivalent, DE Diosgenin Equivalent



z volné přírody a z kultur, které jsou vhodné pro konzumaci květů. Ve všeobecné části jsou popsány senzorické znaky a látkové složení jedlých květů. Pozornost je věnována zdravotní nezávadnosti, pěstování, sběru, trvanlivosti a způsobům použití. V části speciální jsou kromě botanické charakteristiky uvedeny informace o použití v dalších odvětvích – fytoterapii a okrasném zahradnictví.

Hlavní přínos předložené odborné knihy je prezentace výsledků výzkumu z let 2016–2020 v oblasti hodnocení biologicky aktivních látek. Kromě podrobné morfologické charakteristiky jsou uvedeny původní výsledky laboratorního hodnocení o obsahu kyseliny L-askorbové, celkového obsahu flavonoidů (TFC), celkového obsahu fenolů (TPC), celkové antioxidační aktivity (TAC) a také obsahu dusičnanů. U vybraných druhů i obsah saponinů a kyseliny šťavelové. Text je doprovázen autorskými fotografiemi. V závěru knihy je uveden kalen-

dář sběru rostlin, celkový přehled o zastoupení látek v hodnocených rodech, originální postupy úprav a použití jedlých květů.

Široké uplatnění v kulinářství a gastronomii najdou sedmikrásky (Bellis), hluchavky (Lamium), ale i květy hrachu (Lathyrus), květenství dobromysli (Origanum) nebo bazalky (Ocimum). V dnešní době jsou populární zejména jedlé květy denívek (Hemerocallis), lichořeřišnice (Tropaeolum), růží (Rosa) a violky (Viola). Niže uvedené výsledky hodnocení obsahových látek violky vonné a možnosti

použití jsou ukázkou z knihy Jedlé květy. Jednotlivé květy violek jsou ideální pro glazování, kandování, dezerty, pudinky, zmrzliny, nápoje, sirupy, do bowle, ovocných a zeleninových salátů, připravují se s nimi octy a ledové kostky. Květy chutnají neutrálně, výrazná je jejich vůně a barva. Vhodně se kombinují s tmavou a bílou čokoládovou polevou.

Doc. Ing. Jarmila Neugebauerová, Ph.D.  
Ústav zelinářství a květinářství (ZF)  
Mendelova univerzita

## ÚPRAVA VIOLEK GLAZOVÁNÍM

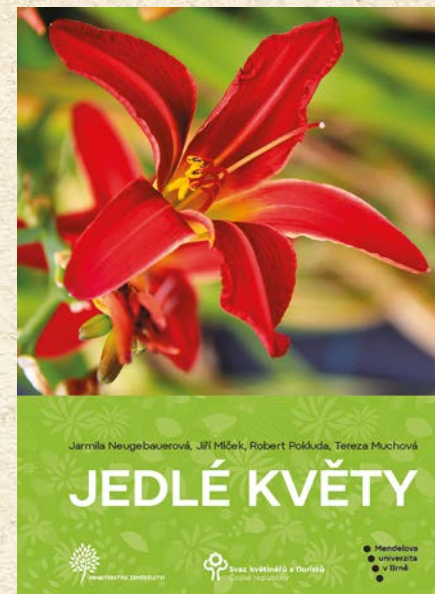
**Ingredience:** 1 bílek, 1 lžička vody, cukr krystal, cukr moučka

**Postup:** promíchat bílek s vodou, štětcem potřít korunní lístky a přes sítko posypat velmi jemně moučkovým cukrem, postup opakovat, až se na povrchu vytvoří hladká vrstva (cukr se v bílku rozpustí). Ponechat oschnout, květ otočit a postup opakovat z druhé strany. Při použití cukru krystalového posypat jen v jedné vrstvě a po oschnutí opět otočit a opakovat.

**Výsledek:** vhodné pro všechny druhy, květy se stávají křehkými, jsou suché, sladké, ale chuť květu je stále znatelná.



Jogurtový pohár



Těstovinový salát s brutnákem a violkami





# Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou

*Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou je školou rodinného typu. V letošním roce zde studuje 250 žáků. Sídlí v budově zámku v obci Horky nad Jizerou nedaleko Mladé Boleslavi. Zřizovatelem školy je Středočeský kraj. Škola je zaměřená na zemědělství, zahradnictví, gastronomii a cestovní ruch. Je zde možno absolvovat tříleté obory zakončené závěrečnou zkouškou s výučním listem a čtyřleté obory zakončené maturitní zkouškou.*



**SVAZ KVĚTINÁŘŮ  
A FLORISTŮ ČR  
PŘEDSTAVUJE**

Škola nabízí učební obory zemědělské (zemědělec-farmář a zahradník) a gastronomické (kuchař-číšník a cukrář). Z maturitních oborů je to gastronomie a cestovní ruch. Škola je zapojená do programů Evropské unie pro odborné vzdělávání Erasmus+ a Tandem. Byla oceněna Evropskou cenou kvality a národní Pečetí kvality, je také cvičnou školou IVP České zemědělské univerzity v Praze. Součástí školy je i domov mládeže, školní statek s dílnami pro výuku obsluhy zemědělských strojů a školní zahradnictví.

Přestože byla škola pro výuku zemědělských oborů zřízena už v roce 1951, obor zahradník se zde vyučuje od roku 2014. Jeho předchůdcem byl obor provoz služeb, kde byla součástí výuka zahradnictví a praxe ve školní zahradě. Jako poměrně novému věnuje škola tomuto oboru velkou pozornost. V minulém roce byla ve školním zahradnictví postavena zcela nová výuková budova s prostornou vazárnou. Další učebny jsou na nedalekém školním statku. V zahradnictví se nachází dva skleníky, které slouží k pěstování a množení pokojových rostlin a k přípravě sadby zeleniny, letniček a balkonových rostlin. V zahradnictví se krom sadby produkuje i zelenina a brambory, pěstují se zde letničky i trvalky k řezu a k sušení. Žáci také získávají zkušenosti s množením trvalek, stromů a keřů. U nedaleké budovy školy se nachází zahrada, na které jsou krom ovocných

stromů vysázeny i úseky živých plotů. Součástí zahradnictví jsou i úly, kde mohou v rámci výuky i zájmového kroužku žáci proniknout do tajů včelařství. Žáci základních škol navštěvují v rámci výuky školní zahradnictví i Horeckou naučnou stezku.

Vzdělání v oboru zahradník je souborem znalostí a dovedností z oboru ovocnářství, zeřinářství, sadovnictví, květinářství a floristiky. Žáci se naučí zpracování půdy, techniku množení rostlin, používání prostředků na ochranu rostlin, pěstovat a ošetřovat zeleninu, květiny, ovocné a okrasné dřeviny, zhotovovat vazačky a aranžérské výrobky k různým příležitostem, zakládat a udržovat sadovnické a krajinářské úpravy, používat zahradnickou techniku. Také se orientují v ekonomicko-právním zabezpečení zahradnického provozu.



Absolvent uvedeného oboru se uplatní ve výrobních provozech zahradnické a zemědělské prvovýroby, v samostatné podnikatelské činnosti a ve službách pro zahradnictví a zemědělství.

**ING. ZUZANA BUKVIČKOVÁ,  
učitelka odborných předmětů**

Ve škole pracuji jako učitelka odborných předmětů a odborného výcviku. Vystudovala jsem Vysokou školu zemědělskou v Praze. Bakalářský titul jsem získala v oboru zahradnictví, inženýrský v oboru rozvoj venkova. Na škole pracuji od roku 2015. Spolupracuji jako poradce v rámci aktivity Street Gardening, přednáším zahradnictví na univerzitách třetího věku v Mladé Boleslavi a České Lípě. Osobně se zabývám zejména jedlými rostlinami, ale snažím se v oboru nadále vzdělávat komplexně.

Práce s lidmi mě vždycky naplňovala a při činnosti učitele mě naplňuje vědomí, že nám ze svěřených dětí vyrůstají zodpovědní dospělí lidé. Báví mě předávat své znalosti dál, těší mě každý sebemenší úspěch mých žáků. Mladí lidé se zájmem o obor jsou pro mě jakýmsi akumulátorem, nabíjí mě energií. Stejně tak mí kolegové, se kterými se podílíme na vzdělávání našich zahradníků – Ing. Lenka Prokůpková, učitelka odborných předmětů, Vlastimil Fiedler a Marek Dlouhý, učitelé odborného výcviku. Spolu se doplňujeme, motivujeme se a navazujeme na sebe. Společnými silami dokážeme v žácích zvýšit zájem o obor, vymýšlet nové projekty, na kterých se mohou žáci aktivně podílet.

Se svými žáky se účastníme floristických soutěží, pracujeme na projektech renovace školního zahradnictví, zapojujeme se do sadovnických úprav v rámci produkční činnosti školy. Jednou z největších událostí při výuce byla příprava výzdoby a zdobení sálů Pražského hradu v rámci oslav 100 let republiky. Spolu s žáky gastronomických oborů zajišťujeme mnoho slavnostních akcí – připravujeme slavnostní výzdobu pro organizace v regionu i v Praze. Floristicky se prezentujeme i na svatbách, zejména těch, které se konají na zámku v Horkách nad Jizerou.

Žáci mají možnost se aktivně podílet a jsou samozřejmě velmi kladně motivováni svými úspěchy. Jsem přesvědčena, že kvalitní zahradník má v současnosti na trhu práce otevřené dveře – ať v sadovnictví, zahradnické produkci, nebo ve floristice, společností si již začíná uvědomovat, že jde o profesi vyžadující značné znalosti a dovednosti.

S našimi žáky je to jako s květinami. Aby květiny vyrostly a vykvetly, potřebují určitou péči. Jako si zahradník povídá se svými květinami, i my s žáky mluvíme. Povídáme si s nimi, pečujeme o ně. A doufáme, že nám vykvetou – že z nich budou ti správní, zapálení zahradníci.



ci, skuteční odborníci. Jsem ráda, že v tom jako škola nejsme sami. Že existují zahradnictví a květinářství, které s námi spolupracují a nechají žáky nahlédnout do provozu, svaz květinářů a floristů, který nás podporuje v dalším vzdělání, pořadatelé odborných soutěží, kde se mohou naši žáci

realizovat. Těm všem moc děkujeme. Na všechny nové zájemce o studium oboru se moc těšíme. Věříme, že i oni budou u nás spokojeni a naučí se vše, co je pro profesi zahradníka potřebné.

[www.souhorky.cz](http://www.souhorky.cz)

## JAK VIDÍ STUDIUM NA ŠKOLE NAŠE ŽÁKYNĚ?

**Nikola Š., 2. ročník**

„Obor zahradník jsem si vybrala, protože už od mala jsem vyrůstala na zahradě a bavilo mě se starat o květiny a různé stromky, keře nebo zeleninu. Začala mě bavit floristika a myslím, že se díky této škole zdokonaluji a objevuji nové věci, které mě zajímají. Po dokončení této školy budu mít spousty možností, co bych mohla dělat. Těší mě, že se budu moct po škole žít tím, co jsem si vybrala – škola nás skutečně učí to, co budeme v životě potřebovat. Máme spousty možností zdokonalování se, např. různé kurzy nebo stáže. Vadí mi jen, že lidé často tento obor odsuzují, neumí si představit, co všechno člověk jako zahradník může dělat a také co všechno k tomu potřebuje umět.“

**Tereza Š., 3. ročník**

„Na tuto školu jsem se přihlásila, protože se mi líbilo, jak to tu funguje. Škola je v krásném prostředí a je přátelská. Jsem vděčná, že jsem šla právě sem – potkala jsem tu spoustu nových přátel, za které jsem ráda, a jsou tu skvělí učitelé. Obor zahradník nebyla zpočátku moje prioritní volba, ale teď si neumím představit, že bych šla na jiný. Moc děkuji svým učitelům odborných předmětů. Když jsem si nevěděla rady, vždy mi poradili. Je krásný pocit vědět, že si zde lidé navzájem pomáhají, povzbuzují se.“

**Eliška F., absolventka oboru zahradník z roku 2020**

„Byly to ty nejkrásnější 3 roky. Škola v Horkách nad Jizerou má nejen krásné prostředí, ale vždy na mě působila klidně. Učitelé na této škole jsou milí, vstřícní, a proto na ně ráda vzpomínám, stejně jako na přípravy na soutěže i na závěrečné zkoušky. Ráda vzpomínám na školní soutěže, exkurze, floristickou výzdobu na Pražském hradě, na zážitky z mezinárodní floristické soutěže Brněnská růže 2019. Také ráda vzpomínám na praxe ve školním zahradnictví a vazárně, kde jsem se hodně toho naučila. Obor zahradnictví – obzvláště zaměřený na aranžování a vazbu květin – je pro mě velmi zajímavý, floristice se věnuji od svých 9 let. Teď pracuji jako floristka v květinovém studiu v Mladé Boleslavi, vazba květin mi je velmi blízká, stejně jako vyrábění sezónních aranžmá. Ze zdravotních důvodů se této práci nebudu moci dlouho věnovat – z oboru ale rozhodně nechci odejít. Chtěla bych v nejbližší době začít pracovat soukromě a věnovat se sadovnictví a návrhům zahrad.“





# Tipy na výlet. Objevte nejkrásnější meandry našich řek

*Nesedte za pecí a vydejte se na vyhlídky k nejkrásnějším říčním meandrům. K oblíbeným patří pohledy na zákruty řeky Vltavy, krásné vyhlídky však nabízí i Sázava, Berounka či Dyje. Přirozený tok řek totiž napomáhá zadržování vody při suchu i při povodni. Vydejte se s námi za poznáním nejmalebnějších říčních vyhlídek napříč celou Českou republikou.*

## Přírodní rezervace Meandry Svratky u Milov



Široce rozevřené údolí s klikatícím se tokem řeky Svratky mezi zalesněnými hřebeny je výjimečné nejen pro Žďárské vrchy, ale i pro celou Českomoravskou vrchovinu. Lokalita známá také pod názvem Rychtářky představuje jedinečný krajinný celek s přirozeně meandrujícím vodním tokem, slepými rameny a tůňemi obklopenými původními pravidelně zaplavovanými loukami na výjimečné rozloze. Vyskytuje se zde řada druhů živočichů a rostlin, které jinde z krajiny mizí. Z chráněných druhů rostlin tu roste například orchidej prstnatec májový, všivec lesní nebo rdest alpský. V území se daří obojživelníkům, plazům a ptákům. Rezervace je významným hnízdištěm vzácného hýla rudého.

## Vyhledka Solenická podkova, romantický výhled na meandr Vltavy



Ve Středním Povltaví, mezi přehradami Kamýk a Orlík, vytváří řeka Vltava jeden z úžasných meandrů Vltavské kaskády, kterému se přezdívá Solenická podkova. Nejhezčí pohled na něj je ze skaliska Na Vraném, nedaleko vrchu Na Altánku u obce Solenice na Příbramsku, kde skalní ostroh strmí asi 160 m nad řekou. Vyhlídka leží v místech, ke

kterému nevedou turistické značky. Nejlepší přístup k ní je z obce Zduchovice po zelené značce směrem na Bukovec, avšak asi v polovině cesty odbočte na nezačatou polní cestu a na vidlicovitěm rozcestí s asfaltovou silnicí se vydejte doprava. Třetí odbočka z této cesty vás zavede opět po nezačaté polní cestě až k vyhlídce Solenická podkova pod vrchem Altán. Pak pokračujte lesní cestou jižním směrem. V lese, kde se cesta zužuje, musíte v místě, kde je na stromě značka „k Altánku“ odbočit vpravo. Tento poslední úsek cesty je dosti strmý, avšak cesta se vám odvděčí krásným výhledem.

## Mlynářův kámen, skalní vyhlídka nad meandrem Labe

Ze skalní vyhlídky Mlynářův kámen na svahu Dubického kopce se na vrcholu čedičové skály nachází pěkná vyhlídka do údolí Labe a na východní část Českého středohoří. Na vyhlídce stojí několikametrový kovový kříž, u kterého je deska s německou básní: Mír, miluj nádhernou přírodu, miluj jejího stvořitele, miluj svého bližního, jako sebe samého (1914–1918 hrdinům vlasti). Na dohled odtud je Porta Bohemica – Brána Čech. Bývalo zde pravěké signalizační místo. Nedaleko se nachází další dvě vyhlídky – Labská a Doerellova. Na místo vás zavede zelená značka, z obcí Stadice a Dolní Zálezly. Oblast lze využít také k lezení. Nachází se zde celkem pět skalních masivů, dosahujících výšky 5–20 m. K lezení je tu 35 cest o obtížnosti 2–6+ UIAA. Masivy jsou osázeny borháký a slaňovacími kruhy.

## Vyhledka Havlova skála na Berounce

Havlova skála se nachází poblíž obce Horní Liblín v přírodním parku Horní Berounka. Jedná se o přibližně 30 m vysoký skalní ostroh s krásným výhledem na meandr řeky Berounky. Je odtud vidět městečko Liblín, hrad Libštejn s nedalekým mlýnem a vodácký kemp Kobylka. Nad meandrem řeky Berounky se vypíná mohutná Havlova skála s nejkrásnější vyhlídkou Rokycanska. Odbočka na Havlovu skálu je ze silnice spojující Kralovice a Rokycany. Pojedete-li od Kralovic, tak po projetí obce Liblín až skoro na samém kopci je nenápadná, neoznačená odbočka vpravo

na lesní cestu. Pojedete-li z Rokycan, nejspíš ji minete, pokud nebudete vědět, kde ji hledat. Je totiž v zatáčce, v místě, kde to láká k větší rychlosti z kopce. Pakliže se však na tu odbočku dostanete, čeká vás nejprve asi 200 m jízda lesem a poté 300 m chůze po svých. Ale vyhlídka stojí za to.

## Řeka Dyje, královna národního parku Podyjí



Údolí řeky Dyje má kaňonovitý charakter a pro jeho ochranu byl v roce 1991 vyhlášen Národní park Podyjí. Dyje je celoročně sjízdňá, mírně tekoucí řeka protékající vinařskými oblastmi, nedotčenými lužními lesy se slepými rameny, unikátním Lednickým parkem i do nedávna nepřístupnou pohraniční oblasti. Putování po řece nabízí řadu možností pozorování nejrůznějších druhů fauny, především ptactva, včetně orla mořského, a nejen za soumraku se můžete setkat s bobrem. Všechny úseky jsou nenáročné, vhodné pro začátečníky a rodiny s dětmi na otevřených lodích. Po opuštění NP Podyjí obtéká Dyje velkým obloukem Mikulovskou vrchovinu s Pavlovskými a Dunajovickými vrchy a plní vodní přehradu Nové Mlýny, pod kterými je její tok již téměř celý regulován, takže o původním charakteru řeky mohou nyní vypovídat pouze zbytky lužních lesů se zachovanými zbytky starých říčních ramen mezi Bulhary a Břeclaví.

## Přírodní památka Meandry Ploučnice

Meandry Ploučnice se nachází mezi Mimoní a Českou Lípou. Zajímavé jsou na této údolní nivě především z velké části zachované lužní lesy a louky. Přimo kolem řeky nevedou žádné cesty, proto je nejlepší projet si tento úsek

lodí. Meandry řeky Ploučnice, to jsou dva úseky v jejím horním úseku o rozloze 270 ha – před Českou Lípou a u Mimoně. V mokřadech roste téměř stovka druhů zvláště chráněných rostlin a žije zde přes 160 druhů chráněných živočichů. Meandry navíc zásadně pomáhají při velké vodě – řeka se tam totiž může rozlévat do prostoru, aniž by způsobila nějaké škody. Z chráněných živočichů se zde vyskytuje vážka klínatka rohatá, motýl modrásek očkovaný a ohniváček černočárný a také losos obecný nebo vydra říční.

## Mokřady dolního toku Dyje, Moravská Amazonie

V jejíž nejjižnějším cípu Moravy, uprostřed hlubokých lužních lesů, se stékají dvě řeky – Morava a Dyje. Jejich soutok je zároveň trojmezím České republiky, Rakouska a Slovenska. Oblasti se přezdívá Moravská Amazonie a nachází se zde nádherná příroda bez zásahu civilizace obydlená vzácnými živočichy. Na území převažují porosty dubu a jasanu, z nichž některé jsou staré až 450 let. Pro oblast je typická hustá síť meandrujících říčních ramen a periodicky zaplavovaných tůň. Východiskem je Lanžhot. K soutoku se můžete také vydat z Břeclavi, kde za zámečkem Pohansko najdete ukazatele, které vás k soutoku dovedou. Celou oblast, která je poměrně rozlehlá, však nevedou žádné turistické značky, a to z několika důvodů: jedním je velká oplocená obora, tím druhým fakt, že je toto území pravidelně zaplavováno, takže není vždy zaručen průchod. Na jaře a za vyššího vodního stavu sem proto není vhodné na výlet vyrazit.

## Přírodní památka Osypané břehy u Strážnice



Jedná se o neregulovaný úsek řeky Moravy u obce Bzenec se třemi vyvinutými meandry a přilehlými lesy. Unikátním přírodním výtvorem je 13 m vysoká písčinná stěna v nárazovém břehu meandru, která vznikla zařízením řeky do vátých písků. V sousedství přírodní památky je velká písečná stěna, ve které probíhá těžba. Výměra přírodní památky je 75,9 ha. Osypané břehy jsou součástí evropsky významné lokality soustavy Natura 2000 – Strážnická Morava a ptací oblasti Bzenecká Doubrava – Strážnické Pomoraví.

## Meandry říčky Lučiny v Haviřově

Přírodní památka Meandry Lučiny se nachází na jihozápadním okraji Haviřova. Tato oblast byla vyhlášena přírodní památkou v roce 1991 a tvoří ji tok řeky Lučiny, který na tomto území vytvořil přirozené meandry, na které navazují mokřady s lužním porostem. Hlavním předmětem ochrany přírodní památky je neregulovaný říční tok Lučiny, který se vine četnými říčními zákrutami (meandry) v několika

kametrových hliněných naplaveninách. Takto nespoutaná řeka umožňuje další vývoj říčních meandrů, které neustále mění svou polohu a tvar. Koryto řeky se vyznačuje členitým dnem. V okolí se nachází zbytky lužních lesů s pestrá flórou a faunou. Na pravém břehu byly tokem řeky vytvořeny šterkové terasy, na kterých rostou mokřadní olšiny. Odborníci zkoumající zdejší lokalitu určili 15 druhů vážek. Ve zdejších vodách se daří i 13 druhům ryb a na březích žijí ohrožené druhy obojživelníků.

## Hraniční meandry řeky Odry

Několik kilometrů úsek řeky Odry od hraničního přechodu ve Starém Bohumíně až po jeho část Kopytov, k soutoku Odry s Olší, vyhlásil Moravskoslezský kraj za chráněné území. Oblast má rozlohu přes 126 ha a představuje ojedinělý přírodní fenomén, který už na evropských tocích téměř není. Přírodní památka zahrnuje 7,5 km dlouhý úsek řeky s pěti velkými zákrutami, jehož středem probíhá česko-polská státní hranice. Na celém úseku si řeka zachovala přirozenou dynamiku korytovotvorných procesů. Svým způsobem stále mírně mění státní hranici. Čas od času vyplaví Odra stoličku nebo obratel mamuta, kteří se před tisíci lety zřejmě procházeli jejím korytem. V roce 2004 byl navíc v její blízkosti v místní části Kopytov objeven hraniční kámen z doby Marie Terezie. Přírodní památku přiblížuje návštěvníkům naučná stezka Hraničním meandry Odry.

Dagmar Sedláčková  
zdroj: Kudyznudy.cz

# Rarita. Znojemští vyrobili pivní sekt

*Pivo s rychlým špuntem mohou ochutnávat příznivci Pivovaru Znojmo. Limitovanou edici pouhých 1000 ks lahví uvedli pivovarníci na trh na Velikonoce. Místo zeleného piva.*

„Znojemský MoZaic je 13° pivo stylu BrutIPA, který je charakteristický vysokým prokvašením, a tím velmi nízkým, až nulovým obsahem cukru. Po vinařsku se tedy dá říci, že je to pivo velmi suché a hojně sycené přírodním oxidem uhličitým, vznikajícím během kvašení a zrání. To je důvod, proč je tento styl nazýván pivním sektem a může být zajímavou alternativou i pro ortodoxní vinaře,” přiblížil ředitel pivovaru Miroslav Harašta.

V prodeji je pouze 1000 lahví v pivovarské prodejně a na e-shopu pivovaru Znojmo. Na zelené pivo Znojemští výrobci nechtějí slyšet. „Striktně odmítáme barvit pivo azurovou modří, protože je to tak, že do zlatého moku se přidá něco, aby bylo zelené. To podle nás k pivu nepatří. Proto jsme tento pivní sekt

udělali jako náš velikonoční speciál. Necháváme se inspirovat vínem a na květen už chystáme pro příznivce další překvapení,” dodal Harašta.

MoZaic získal své jméno po stále populárnější chmelové odrůdě Mosaic, původem ze Severní Ameriky. Je tak pojmenovaná po svém pestrém aroma, kde můžete najít tóny borůvek, manga, citrusů, tropického ovoce i bylinek. „Právě tento chmel dokonale doplňuje, i díky svému příjemně hořkému pozadí, suché tělo originálního znojemského pivního sektu. Ten má zároveň velmi světlou barvu a příjemnou pitelnost i při obsahu alkoholu přes 7 %,” podotkl Harašta.

Dagmar Sedláčková





# Před patnácti lety spláchla Česko velká voda, na jihu Moravy museli lidé opustit domovy

*Stovky párů rukou pomáhají v dešti pytlovat písek, jiní balí nejnnutnější věci a v rychlosti opouští své domovy. Strach a nelítostný boj s miliony krychlových metrů neřízeného průtoku vody z Dyje, která se valí k lidským obydlím. To má v paměti ještě mnoho lidí na Znojemsku. Od ničivých povodní v roce 2006 v těchto dnech uplynulo patnáct let.*



Koncem března 2006 byla pětisetletou vodou zatopena část Znojma, v Hevlíně rozkopali silnici, která tvořila umělou hráz, stovky lidí musely být evakuovány, přehrada ve Vranově byla plná po okraj. Důvodem byly vydatné deště a tání množství sněhu na horách. „Hodně tehdy pomohli hasiči, firmy půjčovaly bagry a buldozery na stavbu hráze zdarma. Byla postavena narychlo v délce 7 km. Vzpomínám, jak jsme ji chodili pořád kontrolovat a opravovat, báli jsme se, že praskne,“ zavzpomínal tehdejší místostarosta Hevlína, Jiří Dohnal.

Největší nebezpečí představovala pro Hevlínské silnice vedoucí k hraničnímu přechodu s Rakouskem. „Byla výš než terén a tvořila umělou hráz, hrozilo, že voda poteče do obce. Krizový štáb proto rozhodl, že silnici rozkope. To nás zachránilo, voda vytvořeným korytem v silnici protékla pryč od obce,“ přiblížil pamětník Dohnal.

Plná Vranovská přehrada před povodněmi stála tehdy také místo Miroslava Konečného pověřeného řízením Povodí Moravy. Kvůli nedostatečným opatřením ho 31. března 2006 odvolal tehdejší ministr zemědělství. „Už jako laikům nám bylo jasné, že když se začalo prudce oteplovat a do Vranovské přehrady začalo přitékat dvě stě kubiků za sekundu, že odtok dvacet krychlových metrů za sekundu je z této vodní nádrže nedostačující, uvedl tehdy pro Deník Rovnost někdejší znojemský starosta Pavel Balík.

Tisíce lidí ve Znojmě a dalších obcích v okolí Dyje začaly poslední březnový týden opouštět své domovy. Krajský krizový štáb vyhlásil evakuaci pro téměř deset tisíc lidí ve čtrnácti obcích. Vranovská přehrada se zcela zaplnila a na Znojmo mířilo podobné množství vody jako při povodních před čtyřmi lety v roce 2002. Evakuaci se nevyhnuli lidé ze Sedlešovic,

části Nového Šaldorfu. Voda u tamního mostu nebezpečně stoupala. Opustit dům se tehdy v noci chystal i Stanislav Sláma bydlící těsně u Dyje v ulici Na hrázi. „Pojedeme hned teď večer, známý nám půjčí byt. Počítám s tím, že to může trvat i několik dní, ale doufám, že budu zítra zase doma,“ poznamenal mezi nakládáním věcí do auta. „Raději bych zůstal doma, ale když nařídili evakuaci, musíme odjet,“ řekl tehdy redaktorovi muž. Evakuace vyhlášená uprostřed noci překvapila všechny. „Řekli nám, že máme být do sedmi do rána pryč. Ale kam? My nemáme kam jít,“ zoufal si tehdy jeden z obyvatel dolní části Znojma Emil Špilaj.

V Dobšicích se na evakuaci chystalo několik desítek lidí a stěhovat se musela i stáj tamního chovatele koní Františka Miroše. „Koně už ve středu kolem čtvrté hodiny odpoledne cítili nebezpečí. Věděli, že se blíží velká voda, a tak jsme je i sebe přestěhovali do Tasovic,“ uvedl Miroš, který musel evakuovat i svou záchranou stanici pro dravé ptáky.

Evakuovat obyvatele v oblastech ohroženým rozvodněnou Dyjí měli z nařízení krajského krizového štábu ve Znojmě, Dobšicích, Dyji, Krhovicích, Micmanicích, Slupi, Hrádku, Dyjákovcích, Hevlíně, Valtovicích a Křídlovkách. Hejtman kraje vyhlásil stav nebezpečí, který platil až do 12. dubna. Pět set kubiků dřeva a nepořádku vypláchla povodeň z kaňonu národního parku Podyjí nad znojemskou přehradou.

Zatímco někteří lidé ze Znojma přebývali nuceně i několik dní u svých příbuzných, jiní shlíželi na přírodní pohromu z vyhlídek. „Tolik lidí tady nevidím ani o vinobraní,“ komentoval tehdy znojemský starousedlík Pavel Doležal zástupy lidí proudící k vyhlídkám na hradě, u kostela svatého Mikuláše a v Karolininých sadech. Bouřící odtok přehrady a rozvodněnou přehradu si lidé fotografovali, natáčeli nebo prohlíželi dalekohledy.

Dagmar Sedláčková

# Vydrží růžová i jiná stromořadí?

*Důsledkem letošního průběhu zimy se sněhem, mrazy, dešťovými srážkami a hlavně solí je hlavně v silnicích druhé a třetí třídy množství děr a poškozených krajnic.*

Do současné diskuse o tom, jak a z čeho zaplatit jejich opravy, zda kácet či nekácet stará silniční stromořadí, můžeme přidat ještě jednu otázku. Vysazovat, nebo nevysazovat nová stromořadí? A pokud ano, tak čím? Opět zvolit ovocné stromy, nebo je nahradit okrasnými stromy? Nebo dokonce použít keře?

Příspěvkem k této diskusi může být zajímavý příklad z obce Daminěves v okrese Mělník. Obcí prochází nepřítliš frekventovaná silnice přes Cítov na Mělník, a proto by se zdálo, že úprava silničního stromořadí zde není až tak aktuální. Na druhou stranu je třeba zdůraznit, že v malé obci má sídlo ovocnářská firma SAD Daminěves, která zde kromě skladů, provoz-

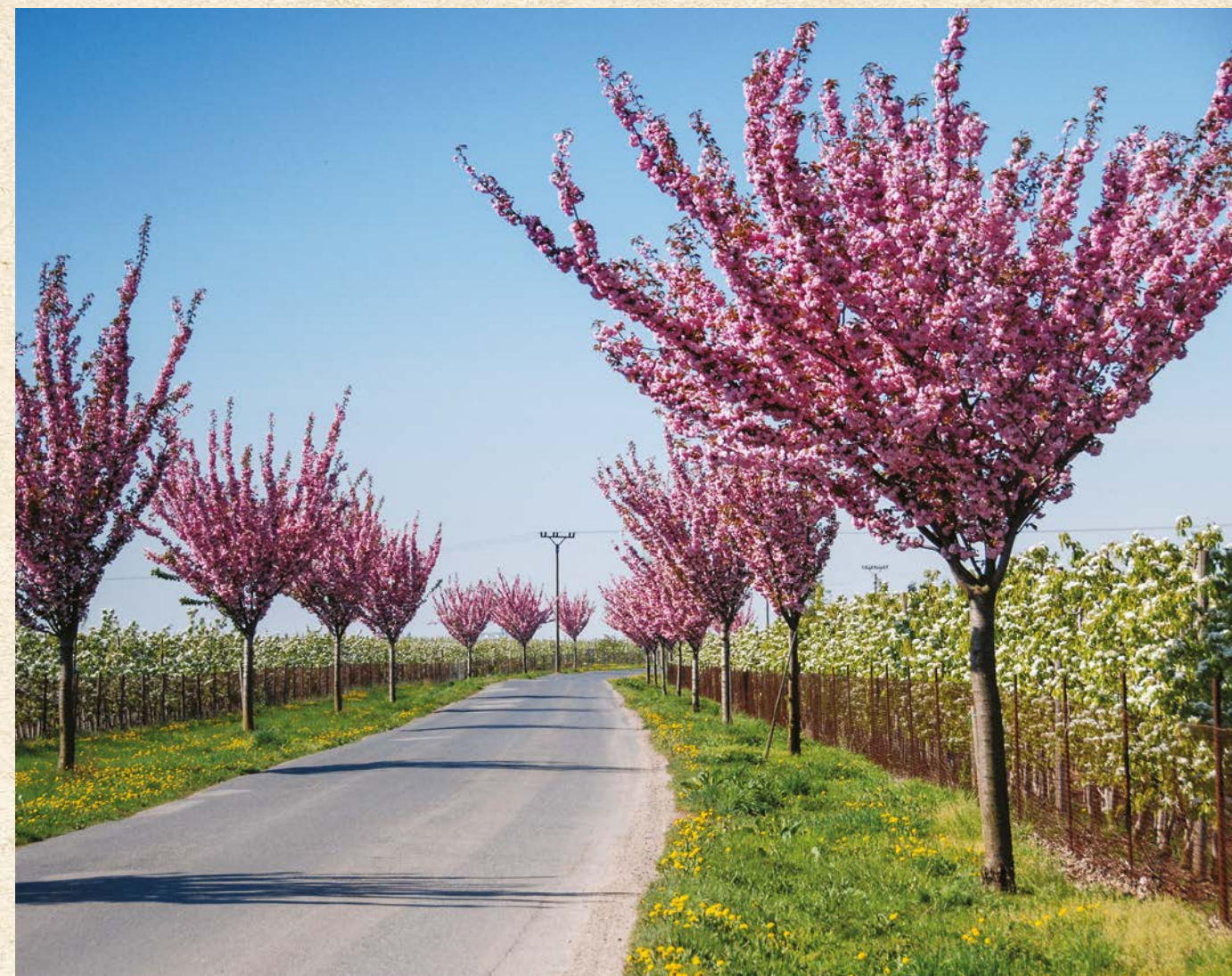
ních budov a podnikové prodejny má také rozsáhlé intenzivní výsadby jabloní, třešní, višní a hrušní. Firma má také vlastní ovocnou školku. Je tedy zřejmé, že po silnici míří do obce Daminěves auta řady dodavatelů, odběratelů z domova i ze zahraničí a v neposlední řadě také auta drobných zákazníků z blízkého okolí za nákupy ovoce v podnikové prodejně. Proč tedy nenahradit uhynulé a přestarlé stromy původního silničního stromořadí a zpříjemnit tak řidičům a osádkám těchto aut příjezd k významnému pěstiteli ovoce?

Majitele firmy SAD Daminěves toto napadlo již dříve. Po dohodě se starostou obce staré a neplodné stromy vykopat a nahradit je

vlastními školkařskými výpěstky – vzrostlými sakurami. Kromě estetického vjemu korun stromů plných růžových květů a kontrastu k bílé kvetoucím hrušním v jejich blízkosti je třeba ocenit i ostrý úhel větví rostoucích příkře vzhůru. Větve tak nezaplňují profil vozovky a nevadí projíždějícím kamionům.

Podobnou velkorysost i vizionářství lze přát i dalším silnicím a obcím v celé České republice. K aleji sakur snad lze vyslovit pouze jednu výtku. Nakvetlý růžový květ sakury bohužel není věčný a stromy brzy odkvetají. To je ale úděl i sousedních intenzivních sadů.

Text a foto Ing. Michal Vokřál, CSC.



Stromořadí kvetoucích sakur podél silnice a kvetoucích sadů





# Krůtí maso 9krát jinak!

*V posledních letech se mnoho lidí snaží do svého jídelníčku i kuchyně zařadit lehce stravitelné a zdravé potraviny. Častým požadavkem je, aby suroviny nebyly příliš drahé a složité na přípravu. Ideálním řešením je krůtí maso, které má nízký obsah tuku. Zároveň se může chlubit vysokým obsahem bílkovin, železa a minerálních látek. Výjimečnost tohoto masa spočívá v tom, že každá část chutná trochu jinak, a proto si můžeme z jedné krůty snadno připravit i devět odlišných jídel.*



Krůta domácí je potomkem krocana divokého a původně pochází ze Severní a Střední Ameriky. Na naše území se krůtí maso dostalo až okolo 16. století z Německa. U nás tedy nemá tak dlouhou tradici jako například kuřecí maso. Možná to je právě důvodem, proč jeho spotřeba není vyšší. V EU je to ročně cca 3,3 kg na osobu, v USA 8 kg a v Izraeli dokonce až 13 kg. Přitom krůtí se dá pokládat za jedno z nejchutnějších a dieteticky nejvhodnějších mas. Jak již bylo zmíněno, obsahuje vysoký podíl bílkovin, ale také draslíku, hořčíku a vitamínů ze skupiny B. Další jeho předností je krátká doba přípravy.

Aktuálně se na území České republiky chová několik druhů krůt, např. krůta německá, krůta česká a krůta bronzová – italská, která patří mezi nejmenší plemena na světě. Výkrm probíhá 15 týdnů do průměrné hmotnosti 9,5 kg, krocani se porážejí až ve věku 21 týdnů, kdy jejich hmotnost přesahuje 20 kg. Krůtí maso má oproti jiné drůbeži poměrně dlouhou dobu výkrmu. Díky tomu je vyzrálejší. Stejně jako u kuřat jsou podmínky pro chov krůt a kroců kontrolovány. O zvířata se na farmách i v halách stará kva-

lířovaný personál a jejich zdraví pravidelně kontrolují veterináři. Díky tomu máme jistotu, že se do obchodů dostane pouze kvalitní maso.

Gurmáni tvrdí, že krůtí maso se dělí alespoň na devět druhů a sto chutí. Jako delikatesu uvádějí medailonky, což jsou dvě kuličky nejjemnějšího masa, které se nacházejí u krůty pod páteří. Mezi nejznámější patří prsní sval, který je vhodný na smažení, pečení i letní grilování. Spodní stehno díky jeho hutnější a tmavší struktuře můžeme využít k uzení nebo přípravě ovaru. Horní stehno se používá jako náhrada telecího. Musí být vykostěné a bez kůže. Je vhodné především na řízky nebo přípravu omáček. Když si dáme práci s vykostěním krůtích křídel, dá se z nich vyrobit výborná roláda. Rychlejší forma úpravy je klasické pečení v marinádě. Pokud si budeme chtít opravdu pochutnat, dáme si letky. Jedná se o největší kus kůže, která se dá opéct či ogrilovat. Využít se dají opravdu všechny části. Krk je vhodný na přípravu polévek či do rizota a žaludek skvěle dochutí každý guláš. Uzený nebo pečený biskup je zase opravdovou pochoutkou pro každého labužníka. Za zmínku stojí i krůtí játra, která mají pevnější strukturu než kuřecí. Dají se velmi rychle orestovat společně s cibulí. Když k nim přidáme čerstvý chléb, tak nelze odolat.

## Krůtí maso na grilu

S blížícím se létem a přibývajícím teplem večery nastává čas milovníků grilování. A těmi Češi skutečně jsou. Grilovat se dá prakticky všude, kde to jde – na zahrádce u rodinného domu, terase i balkóně. Například mnoho městských parků nabízí nově místa ke grilování, kde je možné s přáteli zažít nezapomenutelné večery. Když se řekne „grilování“, téměř všichni si okamžitě vybaví kuřecí prsa nebo marinovanou vepřovou krkovičku. Krůtí maso je bohužel trochu upo-  
zaděné. A to je velká škoda. Právě tento druh

drůbežního masa je pro grilování skutečně výbornou volbou. Krůtí maso nabízí nepřeberné množství úprav na grilu.

Nejběžnější partii, se kterou se na grilu můžete setkat, jsou krůtí prsa. Jsou libová a chuťově velmi jemná. Prsa se doporučuje marinovat minimálně hodinu před grilováním, ale stejně jako u jiných druhů masa je možné je naložit i den předem. Krůtím prsům sluší kombinace olivového oleje, citronové šťávy a bylinek. Takto naložené maso můžete opékat vcelku a po odpočínutí (cca 5 minut po sundání z grilu) nakrájet na menší pásky. Grilovat můžete krůtí maso i jako špízy. Kousky masa nařežte na menší kostky a na grilovací špejle postupně napichujte kostky krůtího masa v kombinaci s krůtí klobásou a zeleninou.

Výzvou pro nejednoho nadšence přípravy masa nad otevřeným ohněm je grilovaná krůta v celku. Doporučuje se prošípovat suší partie – hlavně tedy krůtí prsa a stehna. Krůtu ideálně napíchejte kořenící směsí, a to pomocí injekční stříkačky s velkou jehlou (lze sehnat v potřebách ke grilování). Takto připravenou krůtu nechte odležet přes noc. Po napíchnutí na rožeň krůtu svažte tak, aby nevyčnívala křídla a stehna (ideálně drátem, během pečení neshoří). Krůta se peče opravdu velice dlouho (minimálně 5 hodin), a proto je dobré ji na první alespoň 2–3 hodiny nechat zabalenou v alobalu. Krůta by neměla být přímo nad žářem. Po zhruba 2–3 hodinách (záleží na velikosti krůty) se doporučuje sundat alobal. Následně je třeba krůtu pravidelně potírat marinádou, aby se nespálila a na povrchu se udělala krásná a chutná „kůrčička“. Když je krůta na povrchu hotová, začněte po tenkých plátcích maso okrajovat a konzumovat.

Více na:  
[www.zrozero.eu](http://www.zrozero.eu)

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



## KRŮTÍ BURGER



Jednoduchý krůtí burger inspirovaný lehkými středomořskými chutěmi, doplněný čerstvými bylinkami.

### Suroviny:

- 0,5 kg mletého krůtího masa (z vykostěných krůtích stehen)
- hrst jarních bylinek (medvědí česnek, kopřiva, špenát, petrželka...)
- 2 sušená rajčata
- 1 cibule
- mletá paprika, sůl, pepř
- pečivo (ideálně domácí ciabatta nebo bulka)
- 1 rajče
- listy zeleného salátu
- tatarská omáčka

### Postup:

Bylinky, sušená rajčata a cibuli nakrájejte nadrobno a smíchejte s mletým masem. Dochutěte solí, pepřem a mletou paprikou. Z mletého masa vytvarujte hamburgerové placky a nechte chvíli odležet.

Rozpalte gril a domácí ciabatty (nebo bulky) rozpuslte a opečte je ze strany řezu. Masové placky dejte na gril. Pečte z obou stran.

Spodní část ciabatty (nebo bulky) potřete tatarskou omáčkou, přidejte plátek rajčete, placku masa a list zeleného salátu. Improvizaci se meze nekladou, a tak můžete přidat lístky bazalky s mozzarellou nebo tzatziki salát.

## KRŮTÍ KEBAB

Další zajímavý tip na využití krůtího masa na grilu. Tentokrát v podobě oblíbeného kebabu.

Pro tento recept se nejvíce hodí tmavé krůtí maso – ideálně maso ze stehen. Chuť kebabu je dána především orientální směsí koření. Kebab je možné podávat s opečeným arabským chlebem pita a salátem.

### Suroviny:

- 1 lžička římského kmínu
- 1 lžička mletého koriandru
- 1 cibule
- 0,5 kg mletého krůtího masa
- 3 stroužky česneku
- sůl, pepř
- olej (může být kvalitní olivový)

### Postup:

V hmoždíři roztlučte římský kmín a smíchejte jej s koriandrem. Cibuli nakrájejte nadrobno a pořádně promíchejte s umletým masem, kořením a přiměřeným množstvím soli. Směs nechte zhruba hodinu v lednici odležet. Navlhčenými rukama vytvořte masové válečky, které následně napíchnete na grilovací jehly (pokud je nemáte, můžete použít klasické špejle. Ty je nutné nejprve namočit do vody, aby nad ohněm neshořely). Následně maso potřete olejem a položte na gril. Maso grilujte zhruba 15 min. a průběžně jej otáčejte.







## FOTOREPORTÁŽ:

# Jaro v krajině v okolí Prahy

*Letošní příchod jara se díky poměrně dlouhé a na sníh i dešťové srážky bohaté zimě v porovnání s předchozími lety o něco opozdil. Pro přírodu, ale i pro zemědělce to je ale spíše pozitivní, i díky dostatku, a někde dokonce až přebytku vláh.*



Zemědělci hospodařící na území hlavního města zahájili jarní práce



V okolních lesích vyráží nepříliš známý parazitický podbělek šupinatý



Průběh počasí je příznivý i pro parazitické choroše...



...ale i pro jeden ze symbolů jara – fialky



Potok Botič se vine v blízkosti přírodní památky Pitkovická stráň...



...na které kvete vzácný koniklec luční český

Redakce Agrobaze