

Zemědělský kalendář **2013**



Modrá je dobrá

Ano, zní to možná podivně, aby-
chom ke snídani místo tradičního
pečiva konzumovali fialové rohlíky.
Nicméně tato myšlenka se zdá být
skutečností, možná už v době, kdy
vychází tento Zemědělský kalendář.
Na Mendelově univerzitě v Brně věd-
ci pracují na nových pšenících, jejichž
obilky by měly být netradičně zbarve-
né nejen na povrchu, ale především
i ve vnitřních částech, ze kterých se
mele mouka. A právě fialová, purpuro-
vá a modrá jsou varianty barev, které
budou obilky mít.

Ptáte se proč právě tyto barvy? Nejde
o výstřelek šilených vědců toužících po
úspěchu za každou cenu ani o zvýšení
obratu obchodníků, anebo jen o rozší-
ření nabídky zákazníkům, jejichž zájem
podléhá módním trendům barev nové
sezony.

Smyslem celého projektu je vytvořit
„funkční potravinu“. To znamená nejen
s běžným posláním nasytit populaci, ale
především s novou funkcí kladně ovliv-
ňující lidské zdraví. Protože těch špat-
ných vlastností potravin můžeme dnes
nalézt na trhu až příliš mnoho. Jak jed-
nodušeji zůstat déle zdravý a přitom se
u toho moc nezapotit? Nenapadá mě
nic jednoduššího než právě jídlo. Urči-
tě byste vyjmenovali ještě další bohuli-
bé činnosti. Ovšem už kdysi dávno ve
starověku Hippokrates řekl: „Tvá výživa
bude tvým lékem“. A s fialovým či mod-
rým chlebem nebo rohlíkem by to mělo
platit dvojnásob.

Jídlo je jedna z činností, kterou vyko-
náváme opravdu pravidelně, bez ohledu
na počasí, roční dobu, anebo na vlastní
pocit, jestli se nám chce nebo ne – na
rozdíl třeba od sportování. Řekněte, ne-
ní to pěkná myšlenka – s každou snída-
ní či svačinou, při které se objeví fialo-



vé pečivo vím, že dělám něco prospěšného pro své zdraví?!
A zvláště v podmínkách, kdy volné kyslíkové radikály, jeden
z faktorů podílejících se na vzniku rakoviny, čekají na každém
rohu.

První parcely modré pšenice

Stále ale zřejmě čekáte na vysvětlení, co je příčinou tak
obrovské zdravotní prospěšnosti fialového rohlíku, chleba či
knedlíků a vlastně veškerého pečiva z pšenice. Nebudu vás
déle napínat a prozradím to. Jsou to antioxidanty, které se
běžně v přírodě vyskytují. Ve vinné révě, červené řepě anebo
v černém bezu. Flavonoidy, skupina barviv s antioxidačními
vlastnostmi. Nebojte se, nejedná se o žádné genetické modifi-
kace, transformace, ani o podobné kombinace zvířat a rostlin.
Ale jen o cíleně mířené křížení založené na řádném prozkou-
mání genetických zdrojů, které se od roku 2012 realizuje na
Mendelově univerzitě v Brně. Na pilotním výzkumu tam pra-
cují odborníci z Ústavu biologie rostlin Agronomické fakulty

Ochutnejte výběr nejlepších mlékárenských výrobků

Jubilejního desátého ročníku soutěže o Mlékárenský výrobek roku, kterou každoročně vyhlašuje Českomoravský svaz mlékárenský, se letos zúčastnilo 20 tuzemských mlékáren a o tituly soutěžilo rekordních 70 výrobků. Rozhodování 15 porotců nebylo vůbec snadné, protože čeští mlékaři opět předvedli, že umějí vyvinout a produkovat nejenom vysoce kvalitní a hodnotné výrobky, ale především výrobky podle moderních trendů výživy, očekávání spotřebitelů a navíc plně konkurenceschopné nejenom na domácím, ale také na zahraničních trzích.

V kategorii tekutých výrobků letos dominovaly syrovátkové nápoje **FITNESS** z jihočeské Madety a vítězem se pak stal výrobek s příchutí citrusových plodů. Základem nápoje je odstředěná kyselá syrovátka, ošetřená nanofiltrací, která zachovává přirozený obsah nutričně významných látek, především snadno stravitelné syrovátkové bílkoviny s optimálním poměrem všech esenciálních aminokyselin, řadu minerálních látek a vitaminů.

Nejlepším zakysaným mléčným nápojem bylo **Acidofilní mléko jahoda-malina** z Mlékárny Valašské Meziříčí. Jedná se o kysaný mléčný výrobek v moderním designu, obsahující probiotické kultury *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium* a *Streptococcus thermophilus*. Tučnost výrobku, který plně odpovídá zdravému životnímu stylu, je 3 %. Tento lahodný a osvěžující kysaný nápoj je také lehce stravitelný i pro osoby se zažívacími potížemi.

V nejpočetněji obsažené kategorii jogurtů zvítězil nový produkt ze společnosti Danone nazvaný **Activia Zdravé ráno – čokoládové müsli s lískovými ořechy**. Výrobek se skládá z kelímku obsahujícího bílý jogurt Activa s probiotickou bifidokulturou a toppingu, který obsahuje čokoládové müsli s ořechy. Tato vhodně zvolená kombinace je ideální součástí vyvážené snídaně. Výrobek natolik zaujal, že se stal i vítězem kategorie „Novinka roku“ v takzvané mléčné řadě.

Mezi výrobky z mléčného tuku získal opětovně prvenství výrobek z Choceňské mlékárny, a to **Choceňské pomazánkové máslo neochucené**. Tato tradiční česká pomazánka se vyznačuje charakteristickou lahodnou, lehce nakyslou chutí a vynikající roztíratelností i za studena.

Početně zastoupenou soutěžní kategorií byla skupina tvarohů a čerstvých sýrů. Zde si prvenství odnesl čerstvý termizovaný sýr **Mandava smetanová**, produkt Polabských mlékáren, a. s., z Poděbrad. Výrobek je vhodný pro přímou





VČELY v ohrožení!

Tradice chovu včely medonosné začala přinejmenším před 4 500 roky. Už dlouho předtím lidé vybírali med divokým včelám a získávali z jejich plástů vosk. S nástupem zemědělství význam včel pro člověka ještě narostl, protože tento hmyz opyluje celou řadu důležitých plodin. Jen ve Spojených státech odhadují roční přínos včel pro národní hospodářství na 15 miliard dolarů.

Když v zimě na přelomu let 2006 a 2007 začaly včely v USA masově hyznout, zavládlo zděšení nejen mezi americkými včelaři. Vrásky naskočily i farmářům, ovocnářům a národohospodářům. Podobné problémy postihly i chovatele včel a zemědělce v jiných částech světa. V Americe se začalo dokonce hovořit o nové chorobě, takzvaném kolapsu včelstev. Postižená včelstva mají jen malé zásoby pylu, nektaru a medu. Ta-

ké larev, z nichž se vyvíjejí nové dělnice, je v plástech zoufalý nedostatek. Včely mizí z úlů, jako kdyby se rozhodly dezertovat.

Moucha vyhání včely do noci

I když jsou choroby a cizopasníci včel dobře známi, není stále ještě nouze o překvapení. Nedávno se například ukázalo, že se americké včely stávají překvapivě často obětí mouchy květilky. Moucha je ve srovnání s včelou skutečně nepatrná – měří asi tři milimetry. Když muší samička narazí na včelí dělnici, usedne na její zadeček a vpíchne do něj kladélko. Bleskově, doslova během pár sekund, naklade do těla dělnice až tři desítky vajíček, z kterých se vyvíjejí larvy. Ty pak požírají včelí dělnici zaživa. Po týdnu prorazí larvy z těla dělnice ven v místě, kde se napojuje hlava k trupu, a odleznou do ústraní, kde se zakuklí. Z kukly se vyklube dospělá květilka. Samičky jsou po spáření se samečkami připraveny napadnout další včelí dělnice.

Některá včelstva jsou v Americe doslova promořena tímto cizopasníkem. Na podzim může být napadeno larvami květilek až 40 procent všech dělnic. Larvy často zabijí svou hostitelku přímo v úlu a zakuklí se tu. Nové pokolení květilek pak ihned napadá další dělnice. Cizopasně mouchy mohou naklást vajíčka i do zadečku včelí matky, čímž zasadí včelstvu těžkou ránu.

Dvě vzácné stavby

v Měníku u Nového Bydžova

Jihovýchodně od Hradce Králového a jen coby kamenem dohodil od Nového Bydžova, se rozkládá obec Měník. V rovinaté, místy mírně zvlněné krajině, pro kterou je charakteristické teplé podnebí a úrodná půda, což všechno dohromady vytváří dobré podmínky pro zemědělskou výrobu. Vřak také většina okolních pozemků je kvalitní orná půda a jen část tvoří lesy a louky. Na západ od vesnice se celým územím ze severu na jih vine řeka Cidlina, která na své poměrně dlouhé pouti k soutoku s Labem napájí spoustu rybníků a rybníků.

Vzhledem k příznivým přírodním podmínkám bylo území kolem Nového Bydžova trvale osídleno od nejstarších dob, jak ukazuje velké množství archeologických nálezů. Původně královské město Nový Bydžov, připomínané od roku 1305, bylo významným střediskem Pocidliní a roku 1407 se stalo sídlem panství, k němuž patřilo na jedenáct okolních vesnic. Mezi nimi i obec Měník, jejíž dějiny sahají do první poloviny 14. století.

Z roku 1323 je zmínka o měnickém statku zemana Martina z Měnína, což byl původní název obce až do konce 16. století. V roce 1383 je na Měníku zapsán Jan Čapek z Měnína a roku 1409 Mikuláš Kostlovec z Měnína. Po něm následoval Jan z Měnína, který postoupil místní statek Janu Kostlovci z Měnína. V roce 1518 se píše nový majitel už Václav Měnický z Měnína. Roku 1599 zakoupilo dvůr se všemi polnostmi, vesnicí a poddaným lidem město Nový Bydžov od Martina Měnického z Červené Vsi (Červeněvsi). Po třicetileté válce zůstalo ve vesnici jen pět



DOCHOVANÉ ZVONICE DŘEVĚNÝCH KOSTELŮ NA NAŠEM ÚZEMÍ TVOŘÍ KLÍČOVOU SLOŽKU STŘEDOVĚKÉHO RÁZU NĚKTERÝCH VESNIC, ZEJMÉNA VE VÝCHODNÍCH ČECHÁCH.

sedláků, tři chalupníci a kovář. Měníčtí nevolníci se zúčastnili velkého povstání v roce 1775 a přiměli novobydžovské radniční pány k rozparcelování místního dvora. Stali se už v osmdesátých letech 18. století vlastníky půdy, přestali robotovat a jejich pracovní povinnosti byly převedeny v peněžitou relucii – rentu, kterou platili do roku 1848.

Dominantou obce Měník, a také významnou raně barokní památkou regionu, je kostel sv. Václava a Stanislava zmiňovaný od roku 1384, nově zručnými tesaři vystavěný v roce 1686 a obnovený 1730. Jedná se o roubenou omítnutou stavbu lidového baroka postavenou z takzvaných trhanic. Ploché



Selské BAROKO

Jižní Čechy mají co nabídnout, a to nejen mnoho cyklotras a výlety do přírody, ale také na mnoha místech zachovalou lidovou architekturu v malebných vesničkách s poklidnou atmosférou. Patří mezi ně i památková rezervace selského baroka nedaleko Soběslavi. Vesnička se jmenuje Záluží u Vlastiboře a je to první skutečně Blatská ves ve směru od Soběslavi.

Podíváme-li se do historie, tak vesnice Záluží vznikla patrně začátkem 15. století, kdy podle dochovaných záznamů jistý Lev ze Záluží v roce 1415, po upálení Jana Husa, podepsal stížnou deklaraci české šlechty ke Kostnickému koncilu. V roce 1554 kupuje ves Jan Přehořovský z Kvasejovic a připojuje ji k Měšicům. Počátkem 17. století zakoupil vesnici tábořský měšťan Pavel Zálužský a v roce 1603 jí prodal městu Táboru za dva tisíce kop míšenských.

Dnes se tato poměrně malá jihočeská obec může pyšnit ojedinělými stavbami, které náleží ke stavebnímu okruhu soběslavsko-veselských blat. Přímo

na návsi, ve stylu selského baroka, stojí kovárna datovaná rokem 1899. V kovárně je expozice starého náradí a v přilehlém domě expozice loutek a černá kuchyně. Stavení kovárny je odděleno uličkou od domku kováře. Nevelký návesní prostor okrouhlého tvaru s kapličkou, bývalou kovárnou a rybníkem vymezují velké zemědělské usedlosti vyznačující se převážně trojstranným uspořádáním staveb kolem prostoru hospodářského dvora. Hlavní průčelí zděných zemědělských usedlostí tvoří štítově orientovaný přízemní dům a štítově nebo okapově orientovaná sýpka patrového uspořádání. Mezi domem a sýpkou je v jedné úrovni vedena ohradní zeď s vjezdovou branou a vstupní brankou. Pouze v případě jedné usedlosti se dospělo k okapové orientaci s krytým průjezdem pod společnou střechou nad obytnou i hospodářskou částí domu.

Svébytný styl lidové architektury

Záluží nabízí návštěvníkům unikátní architekturu, krásné chalupy a fasády, při jejichž budování a zdobení se lidoví stavitelé inspirovali především tím, co viděli na panských sídlech a církevních stavbách. A to přenesli do své denní práce a na štíty selských statků. Každá oblast, která má v sobě selské baroko, je i proto tak trochu jiná.

Pro všechna stavení v Záluží je charakteristická zděná architektura s náročnou výzdobou štítových průčelí. Vedle tradičních vápenných omítek se štukovým dekorem mají však v rámci pozdějších stavebních úprav některé fasády domů a sýpek

Vlčnov tradici nepřerušil

Spanilá Jízda králů

Slovácko se dočkalo významného ocenění, 27. listopadu 2011 byla Jízda králů zapsána na Reprezentativním seznamu nemateriálního kulturního dědictví lidstva UNESCO. Tato ojedinělá tradice se až do dnešní doby dochovala v Hluku, Kunovicích, Vlčnově a Skořenicích.

Pouze ve Vlčnově se ale jezdí každým rokem a nebyla v této obci nikdy přerušena. Vlčnov má navíc další prioritu a zvláštnost. Zatímco v jiných vesnicích tvoří družinu chlapci různého věku a mohou jet i vícekrát, ve Vlčnově do sedla každoročně usednou jen legrůti. Jsou to mladí muži, kteří by měli být v uvedeném roce odvedeni na vojnu. V roce 2013 to bude ročník 1995. Ti si

vyberou svého krále. Družina bývá početná podle toho, jak silný je zrovna ročník.

S Jízdou králů souvisí mnoho dalších akcí. Už v zimě je to především krojový ples, při němž se všem představí král i celá družina. Významnou roli hrají ale i dívky z ročníku. Své kamarády totiž doprovázejí v krojích. Chybět potom nemohou ani při samotné Jízdě králů, která bývá poslední květnový víkend. V posledních letech už jde o třídní oslavy, jimiž žije celá vesnice. V bohatém programu každoročně nechybí vernisáže, koncerty, vystoupení folklorních souborů a jarmark řemeslníků.

Pořádně živo je i v historických búdách a hospodářských usedlostech. V sobotním večeru je vláda předána novému králi. Ani tentokrát nechybí krásné dívky v krojích. Prostor ale dostanou i nejmladší členové obce z folklorního souboru Čerešničky. V nedělním ránu se pak všichni rekrutí i s králem a děvčaty sejdou v kostele na mši svatě.

„Už jako kluk jsem si oblíbil historku o králi Matyášovi, který prchal v ženském přestrojení pod ochranou své družiny do



Mají koně teplou a studenou krev?

Dělení koní na teplokrevníky a chladnokrevníky je všeobecně známé podobně jako starší dělení obratlovců na teplokrevné a chladnokrevné. Zatímco u obratlovců to mívalo své opodstatnění – teplota těla například obojživelníků a plazů je skutečně závislá na teplotě prostředí a tedy v chladu nízká, zatímco u ptáků a savců je trvale vysoká, teplá – u koní jde o něco úplně jiného. „Krev“ má zde význam spíše přenesený a označuje dědičnou linii, typ koně a jeho temperament.

V zásadě lze tedy všechna koňská plemena na světě rozdělit na chladnokrevná a teplokrevná. Teplokrevníci se dále dělí na plnokrevníky a polokrevníky. Poněkud stranou stojí poníci, kteří se od ostatních koní odlišují nejenom menší velikostí, ale i odlišnou stavbou těla a jinými proporcemi.

Začalo to od Araba

Arabští koně jsou považováni za nejušlechtilejší, a také nejstarší čistokrevné plemeno koně. Hovoříme-li o plnokrevnících v původním smyslu toho slova, pak máme na mysli právě arabského plnokrevníka.

Odvozuje se od bájných pěti klisen Mohamedových. Právě ony prý prokázaly pozoruhodnou věrnost svému pánovi Mohamedovi při jeho útěku vyprahlou pouští, protože jako jediné z celého stáda byly ochotny zareagovat na zvuk trubky, nechat se odvolat od cesty k napájení a odnést svého velitele do bezpečí.

Tato zdánlivě nepatrná událost z roku 622 zásadním způsobem ovlivnila nejen



ARABSKÝ PLNOKREVNÍK

chov arabského plnokrevníka, ale koní vůbec. Tímto datem se začíná islámský letopočet, ale také je počátkem chovu ušlechtilých koní... Protože další šíření islámu bylo nemyslitelné bez mimořádně rychlých, přitom však vytrvalých a odolných koní, byla cílené plemenitbě od počátku věnována maximální a jinde v té době nevídaná pozornost. Velký důraz byl vždy kladen na požadavek „čistokrevnosti“, zakotvený i v koránu. Jen ty linie, které přímo navazovaly na pět klisen – zakladatele, byly považovány za pravé a dále rozvíjeny. A existují dodnes.

Čistokrevní arabové jednak výrazně ovlivnili většinu ostatních koňských plemen, jednak se v čisté podobě udrželi po tisíciletí. I dnešního araba na první pohled rozpoznáte podle charakteristického prohnutého profilu s velmi malým chřípím a velkými nozdrami, podle obloukovitého napojení hlavy na hrdlo, dlouhého prohnutého krku, vysoko neseného ocasu a dalších znaků. Arab není velký ani mohutný, o to však ušlechtilejší a ohnivější. Kromě toho vyniká vytrvalostí a rychlostí. Nejrychlejší však není.

Nejoblíbenější dostihový kůň

Při vši úctě k arabovi je nejrychlejším koněm světa jeho potomek, anglický plnokrevník. Vznikl v 18. století v Anglii

Maranské slepice

dávají čokoládově hnědá vejce

Poměrně zajímavým plemenem kura, které se rychle rozšiřuje nejen u nás, ale i po Evropě jsou maransky. K nám byly dovezeny Ing. Františkem Šonkou v roce 2003 a od té doby si získaly již řadu příznivců. Jedná se o středně těžké plemeno s atraktivním zbarvením vajec, která jsou tmavě červenohnědá (čokoládová). Řadě lidí připomínají velikonoční kraslice obarvené v cibulových slupkách. Tímto pozoruhodným zbarvením rozšířily paletu barevnosti slepičích vajec opět o jeden, v podstatě nejtmaší, odstín. V současnosti se u nás chová i jejich zdobnější forma.

Toto plemeno odvozuje svůj název od francouzského města v departementu Charente-Maritime: Port Marans. Jedná se o malý říční přístav. Vzhledem ke své poloze, poblíž Biskajského zálivu, zde chov drůbeže ovlivnila čilá námořní obchodní doprava dlouhodobě specializovaná na obchod se zrním. Tyto lodě sem přivezly z Afriky, Asie a Anglie neznámou drůbež a stejnou cestou se ta místní dostávala do světa.

Prvopočátky vzniku tohoto plemene tedy spadají do jihozápadní Francie 12. až 14. století. Rozhodující však byla až druhá polovina 19. století. Tou dobou byly k stávajícím slepicím přikříženy brahmánky a Croadovy langšanky. Městečko se tak později proslavilo nejen místními červenými fazolemi, ale i slepicemi s výjimečně zbarvenými vejci. V roce 1914, na národní výstavě v La Rochelle, bylo představeno toto plemeno pod názvem „zemská slepice“. Šlechtění bylo tou dobou zaměřeno zejména na snášku a tmavou barvu skořápky. Současná podoba byla vyšlechtěna

kolem roku 1920 v blízkosti Marans, severně od La Rochelle v Poitou Charente. Pro původní maransky jsou kromě barvy vajec charakteristické i lehce opeřené nohy. Britské standardy však uznávají maransky hladkonohé. Upevnění typu a zbarvení trvalo vzhledem k množství plemen, které se na jejich vzniku podílela, delší dobu. V tomto směru byl mezníkem rok 1929, kdy se dostala do Anglie. Došlo k popsání jejich typických znaků a následně se maransky dostaly do britského standardu drůbeže, ve Francii se tak stalo roku 1931.

V roce 1929 byl založen francouzský klub chovatelů maransek pod názvem Marans Club Francais. Kritický stav populace nastal po 2. světové válce. Následovala řada pokusů o obnovení plemene, z něhož se zachovali v podstatě jen různé kříženci. Naštěstí zájem amatérských chovatelů, zejména o černé a měděněčerné maransky, které snášejí nejtmaší vejce, pomohl nakonec znovuzrození tohoto plemene. Roku 1991 francouzský klub chovatelů maransek začal řešit rozpory v popisu zbarvení. Vznikl informační bulletin a začala jednání o možných změnách standardu, který od dob svého vzniku nebyl upravován. Od té doby si maransky vybojovaly své místo na výstavách a získaly nečekanou popularitu.



Pohankový mlýn

s pátou generací mlynářů



Asi 3,5 kilometru od centra Frenštátu pod Radhoštěm v místní části Kopaná je pohankový mlýn, ve kterém opracovává a zpracovává pohanku už pátá generace Šmajstrlů – děti čtvrtého mlynáře Zdeňka. Dcera Zdeňka Vetešníková mi hned na úvod uvařila čaj z pohankových slupek, ale na vyprávění o pohance a historii mlýna zavolala raději tatínka.

„Jsem už v důchodu, v mlynaření pokračuje pátá generace. Syn Pavel s dcerou Zdeňkou vedou celou výrobu mlýna,“ říká v malém mlýnském muzeu, které je součástí mlýna, vitální pětadesátník Zdeněk Šmajstrla, ze kterého energie doslova srší.

Mlynáři z otce na syna

S mletím pohanky začal v roce 1861 jeho pradědeček Josef, který pak zaučil svého synka Františka. „Děda František

se dožil požehnaného věku 94 let. A on už zaučil zase mého tatínka. Tatínek byl předsedou JZD a pohanku, která se opravdu v družstvech hojně pěstovala, jsme loupali i za socialismu pro všechny členy JZD. Je mi to líto, že teď se v zemědělských družstvech pěstuje jenom řepka a maximálně pšenice. A některá pole se vůbec neobdělávají,“ říká mlynář, kterému se nelíbí současný dovoz potravin do České republiky.

„Dovází se k nám stále více a více potravin, které tady nepatří. Jednak jsou nevhodné, jednak jsou někdy až třetí jakosti, a my to pojídáme a patříme mezi nejvíce nemocné národy na světě,“ zamýšlí se Zdeněk Šmajstrla.

Původně vyučoval na automobilovém učilišti v Kopřivnici, jenže pak mu náhle zemřel tatínek a bylo třeba dokončit práci. „Volali mi jeho zákazníci a uprosili mne, abych to za tatínka dodělal. A pak jsem k tomu tak nějak přešel. Všichni mi říkali, neblázni, máš státní plat, živíš rodinu a ty jdeš do nějakého mlýna! Nemáš ani příliv pěstované pohanky, byla to hrůza,“ vzpomíná na své začátky. Vše se tehdy dělalo ručně na dřevěném fukárku, na řičících se to cudívalo a jak vzpomíná, mnoho dobrých lidí u toho pomáhalo.

„Řeknu na rovinu, nebýt dobrých lidí, určitě bych ničeho nedosáhnul, anebo ne tolik. Sám člověk nikdy nic nedosáhne. Ale byla to dobrá myšlenka, a tak jsem dával dohromady hodně dobrých lidí kolem sebe. Nejdřív jsme stíhali udělat dva až