

říjen | 2016

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Na dýňové farmě

str. 04–05

Česko – země chmelu

str. 03

Rajčata z Hané

str. 06

Skřížení říjnových zpráv

str. 07 a 08

Vystřihněte si výhru

str. 09



ÚVODNÍ SLOVO MINISTRA:

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

před několika týdny jsem ve středních Čechách navštívil cukrovar a lihovar Dobruška, který je jako součást koncernu Tereos jedním z největších světových výrobců cukru, lihu a škrobu. Řeč zde samozřejmě přišla také na ukončení systému kvót na výrobu cukru. Ty nebudou od 1. října příštího roku platit a Evropská unie už nebude regulovat jeho výrobu, dovoz ani vývoz. Může to způsobit výkyvy v celém cukrovarnickém odvětví, stejně jako tomu bylo po ukončení mléčných kvót. Bude proto důležité v případě potřeby výrobcům cukru i pěstitelům cukrové řepy pomoci. V prostředí bez cukerných kvót musí EU zajistit také adekvátní ochranu před dovozy cukru ze třetích zemí. Předpokladem pro pěstování cukrové řepy a výrobu cukru v České republice i v dalších letech je dohoda, kterou letos na jaře u nás na Ministerstvu zemědělství podepsali zástupci pěstitelů cukrové řepy a cukrovarů. Tato historicky první mezioborová dohoda je zavazuje k intenzivní spolupráci a společnému řešení možných problémů v budoucnu. České řepářství a cukrovarnictví má přes dvě století trvající tradici a zkušenosti, má dobré podmínky a schopnosti pro existenci. Tyto předpoklady mě ohledně budoucího vývoje naplňují optimismem. Věřím, že se český cukr v zahraniční konkurenci prosadí.

Příjemné čtení přeje



Marian Jurečka
ministr zemědělství



OBSAH:



EKONOMIKA

ČESKO: ZEMĚ ZELENÉHO ZLATA

Patříme mezi největší producenty chmele na světě. Protože je však výstavba chmelnic pro pěstitele finančně náročná, pěstování chmele prioritně podporujeme.

03



ROZHOVOR

U NOVÉ VSI LEŽÍ DÝŇOVÝ SVĚT

Podle manželů Pipkových dělá dýně divy. Nejenže je velice zdravá, ale výborně chutná dokonce i v dezertech.

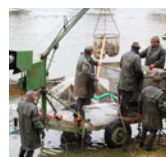
04

EKONOMIKA

NA HANÉ BUDOU PĚSTOVAT RAJČATA BEZ PŮDY

V Haňovicích na Olomoucku budou zřít rajčata i v zimě. Místo ze zeminy porostou z kokosového substrátu.

06



VÝBĚR ZPRÁV

HLAVNÍ ZPRÁVY MĚSÍCE

Panel Intersucho nyní spadá pod Státní pozemkový úřad, o kapry na štědrovečerní tabuli nebude letos nouze, do moravských řek se vrací jeseteři a známe Vesnici roku.

07

SOUTĚŽ

SOUTĚŽTE S CHUTÍ

Vystřihněte si s českými potravinami některou z našich skvělých cen.

09

Na titulní straně: rodina Pipkova



EKONOMIKA

ČESKO: ZEMĚ ZELENÉHO ZLATA

„Mysleme jen na to, že chmel je naše zlato, jediné, co nám svato, je chmel a jenom chmel,“ zpívá se ve filmu Starci na chmelu. A chmel skutečně patří k našemu bohatství. Je tradičním českým exportním artiklem, produkce je prodaná několik let dopředu.

VÍCE CHMELE NA POLÍCH

Patříme mezi největší producenty chmele na světě. S 9,5% podílem stojíme na světovém bronzovém stupínku za Německem (36,8 %) a USA (32,7 %). Plocha chmele roste již třetím rokem. Pěstitelé ho letos vysázeli na 4 775 hektarech, meziročně byla plocha o 153 hektarů větší. Podle odhadů je letošní sklizeň chmele na 6 000 tunách. Největší podíl má odrůda Žatecký poloraný červeňák.

FINANČNÍ NÁROČNOST

Výstavba chmelnic je pro pěstitele finančně náročná. Rostliny navíc začínají naplno plodit až po několika letech. Proto patří podpora pěstování chmele mezi naše priority. Přispíváme například na kapkové závlahy, spolufinancujeme nákup nových rostlin. Od roku 2006 bylo vysázeno 2 518 hektarů chmelnic s celkovou podporou 1 077 milionu korun.

PRODUKCE CHMELE

	2 010	2 011	2 012	2 013	2 014	2 015	2 016
(v tunách)	7 772	6 088	4 338	5 330	6 202	4 843	6 000 (odhad)

VYPRODÁNO

Poptávku se nedaří uspokojovat celou. Při současné ploše a průměrné produkci je chmel vyprodán přibližně do roku 2020. Nejvíce se vyváží do Číny, Japonska, Německa, Ruska, Itálie, Belgie, Velké Británie, Vietnamu, Spojených států a JAR.



CHMEL V ČÍSLECH

- letos roste chmel v Česku na **4 775 hektarech**
- v jeho produkci zaujímáme **3. místo na světě**
- nejvíce chmele loni směřovalo **do Číny – 963 tun, do Japonska – 879 tun a do Německa – 827 tun**



ROZHOVOR

U NOVÉ VSI LEŽÍ DÝŇOVÝ SVĚT

Muškáťová, špagetová, máslová, hokkaidó. Nastal podzim, a my jsme se proto vypravili do Nové Vsi u Leštiny k manželům Pipkovým. Ti na svém statku pěstují a prodávají dýně. Každoročně vysadí až 40 tisíc semínek této zeleniny. Co lze z dýně připravit a jak bychom je měli skladovat? To vše jsme pro vás zjistili.



Kdy jste začali pěstovat dýně?

Josef Pipek: Už to bude osm let. Z toho šest let připravujeme pro návštěvníky Dýňový svět.

Dýňový svět?

Jaroslava Pipková: Každoročně otevíráme brány našeho statku. My tomu říkáme Dýňový svět. Návštěvníci u nás najdou hodně dekorací z dýní. Máme dílnu s vyřezáváním dýní, malováním na dýně, lidé si mohou prohlédnout zvířata, slámohřiště, bludiště a mnoho dalších agroatrakcí.

Kolik lidí vás na podzim navštíví?

Josef: Co jsme začali, tak to může být už přes deset tisíc lidí.

Proč jste se rozhodli pro tuto zeleninu?

Josef: Inspirovali jsme se ve Švýcarsku, kde jsem nějakou dobu pracoval. Tam jsou dýně naprosto běžné. U nás tehdy

nebyly moc často k vidění. Napadlo nás, že bychom to mohli v ČR zkusit. Navíc po babičce jsme zdědili statek a rozhodovali jsme se, kterou cestou se vydat...


Jaroslava: A také jsme dostali jako svatební dar semínka dýní, což nás trochu „nakoplo“ se do toho pustit.

Kolik druhů dýní pěstujete?

Josef: Pěstujeme přes 80 druhů. Není ale dýně jako dýně. Vybíráme si především ty, které mají kratší vegetační dobu, aby nám tady na Vysočině dozrály. Mezi nejchutnější jedlé dýně patří: špagetová, máslová, muškátová, žaludová a samozřejmě hokkaidó. Existují také okrasné dýně, které se dají jíst.

Máte nějakou oblíbenou dýni?

Josef: Oblíbené máme muškátové. Osvědčila se nám i jedna ruská odrůda – Muskatnaja – je krásně sladká, chutná téměř jako mrkvička a meloun dohromady.



DÝNĚ JE TAKOVOU PŘÍRODNÍ LÉKÁRNOU. JE BOHATÁ NA VLÁKNINU, HOŘČÍK, DRASLÍK, SODÍK, ZINEK, FOSFOR, VITAMIN A, BETA-KAROTEN

Co všechno lze z dýní připravit?

Jaroslava: Využití této podzimní lahůdky je široké. Hodí se pro okrasu a můžete se s ní vyřádit i v kuchyni. Dá se z ní připravit slané jídlo, polévky, ale i různé zákusky, kompoty, marmelády. Já ji přidávám třeba do svíčkové, muffinů, bábovky... Záleží jen na fantazii kuchaře.

Neleze vám už dýně krkem?

Josef: Ani ne. Jde o sezonní zeleninu.

Kolik dýní se vám urodí za rok?

Josef: Každoročně zasejeme až 40 tisíc semínek. Z každé sazeničky se urodí průměrně tři dýně. Už to ale nepočítáme. Je jich prostě opravdu hodně.

Má dýně nějaké pozitivní účinky na zdraví?

Jaroslava: Dýně je takovou přírodní lékárnou. Je bohatá na vlákninu, hořčík, draslík, sodík, zinek, fosfor, vitamin A, beta-karoten. Obsahuje i další pozitivní látky, jako jsou kvalitní nenasycené mastné kyseliny a omlazující kyselina nukleová. Dýně velmi dobře působí na trávicí trakt, odstraňuje ze střev škodliviny, posiluje imunitní systém. Nízká

energetická hodnota navíc pomáhá při dietě. Jejich další výhodou je, že neobsahují cholesterol. Je proto dobré chroupat jejich semínka u televize třeba místo chipsů.

Vyznají se Češi v dýních?

Jaroslava: Řekla bych, že se to už mění. Dýně začíná být moderní. Dnes ji kuchaři používají v různých televizních pořadech. Někteří naši návštěvníci dokonce vědí, který druh chtějí koupit. Vzpomínám, že když jsme začínali, tak se neustále prosazovalo hokkaidó. Ale časy, kdy lidi věděli jen o těch červených dýních ze supermarketu, jsou už našťěstí pryč.

Jaká byla letošní úroda?

Josef: Oproti loňskému roku byla letošní sklizeň ideální.

Jaké jsou nejlepší podmínky pro pěstování dýně?

Josef: Dýně není náročná rostlina. Vypěstovat si ji můžete klidně i doma na zahradě. Stačí zasadit semena do písčité půdy a udržovat ji vlhkou. Důležité je také hlídat, aby rostliny nedusil plevel.

Jak správně skladovat dýni?

Josef: Možná ještě důležitější než skladování, je její sklizeň. Spousta lidí udělá chybu, že ji utrhnou v srpnu, protože se jim zdá, že je dost velká. Dýně musí být pevná, s tvrdou a hladkou slupkou a mít syté zabarvení. Stopka musí být sušší a dřevnatá. Pokud ji nenecháte dostatečně uzrát, bude mít mdlou chuť. Nejlépe je sklízet koncem září.

Co se týká skladování, je potřeba dodržet několik zásad. Dýni vyhovuje chlad, ale nesmí být skladována ve vlhkém prostředí. Pokud třeba máte ve sklepě problémy s plísní, doporučoval bych najít lepší místo. Stopku určitě neodtrávejte a nechte ji zaschnout. Odstraňte ji až těsně před použitím. Občas je potřeba dýně zkontrolovat, jestli se nekazí. Pokud však bude správně uskladněna, může vám vydržet v podstatě až do další sklizně.

Co máte v plánu do budoucna?

Josef: Chceme pokračovat v tom, co děláme, protože nás to velmi baví. Vymýslíme nové atrakce pro děti v našem Dýňovém světě. Rádi bychom dokončili sociální zázemí a prostory využívali i v jiném ročním období než jen na podzim. Chceme pořád akce v průběhu celého roku.





EKONOMIKA



NA HANÉ BUDOU PĚSTOVAT RAJČATA BEZ PŮDY

Pochutnat si v zimě na dobrých, a hlavně českých rajčatech? Žádný problém. Zemědělské družstvo v Haňovicích na Olomoucku postavilo speciální skleníky, které pěstování této zeleniny umožní. Už o letošních vánočních svátcích si tak budete moci koupit cherry rajčata z jejich produkce.

Čísla hovoří jasně. Loni k nám byla dovezena rajčata v celkové hodnotě 2,683 miliardy korun, český vývoz byl jen asi 300 milionů korun. Právě investice do skleníků, jako v Haňovicích, mohou snížit naši závislost na dovozu rajčat ze zahraničí.

Cherry rajčata tam budou pěstovat hydroponickým způsobem, tedy bez zeminy. Porostou z kokosového substrátu s živným roztokem a budou je opylovat čmeláci. Na pulty obchodů se navíc dostanou do druhého dne, nebudou tedy muset absolvovat třeba dvoutýdenní cestu kamionem z Maroka. Podpora tuzemských pěstitelů zeleniny je jednou z našich priorit. V rámci Programu rozvoje venkova družstvo získalo na investice 54 milionů korun. Obsluha skleníků zajistí 35 nových pracovních míst.

Ekologický oskar

Obec Haňovice za svůj přístup k životnímu prostředí letos získala cenu Energy Globe ČR. Ve spolupráci s místním zemědělským družstvem se jí totiž podařilo snížit množství spotřebované energie a zabránit znečištění spodních vod.

Z místní bioplynové stanice jsou zdarma vytápěny objekty obce.

A zpráva pro případné kritiky: skleníky jsou vybavené automatizovaným systémem stínění, takže nebudou zářit do okolí. Při zavlažování rajčat bude využívána dešťová voda, která bude zachycena ze střech budov družstva. Teplo dodá přilehlá bioplynová stanice.

VÝBĚR ZPRÁV

Hlavní zprávy Měsíce: platby schváleny, nebezpečí v bubble tea a tipy na podzimní výlovy

Kolik jsme vyčlenili na hlavní zemědělské dotace? Jaká bude letošní produkce ryb? Která obec se může pyšnit titulem Vesnice roku 2016? Kdo bude nově spravovat webové stránky Intersucho? Odpovědi najdete v přehledu měsíce.

TÉMĚŘ 20 MILIARD NA HLAVNÍ PLATBY

Schválili jsme pro letošní rok takzvanou jednotnou platbu na plochu (SAPS) ve výši 3 514 korun na hektar (loni 3 543 korun), sazbu platby na zemědělské postupy příznivé pro klima a životní prostředí (greening) 1 928 korun (loni 1 943 korun) a sazbu platby pro mladé zemědělce 878 korun na hektar (loni 885 korun). Vzhledem k neutěšené finanční situaci v některých sektorech zemědělské výroby poskytneme zálohy SAPS ve výši 70 %.

KAPRŮ NA VÁNOČNÍ STŮL BUDE DOSTATEK

Produkce ryb v Česku loni stoupla na 20 200 tun z předloňských 20 135 tun. V porovnání s pětiletými údaji šlo o průměrný rok. Letošní výlovy by podle rybářů měly být oproti loňsku vyšší o 81 tun. Nejčastěji chovanou rybou zůstává s velkým náskokem kapr.

NAVŠTIVTE VÝLOVY RYBNÍKŮ. VÍME, KDE A KDY!

Hlavním centrem výlovů jsou jižní Čechy, zejména Třeboňsko. Není se čemu divit, vřdyt' je tam více než 500 rybníků. Pokud však nemáte čas nebo se vám nechce cestovat až na jih, můžete využít naši mapu. Podívejte se, odkud si ve vašem kraji můžete odnést domů již vykuchanou rybu nebo živého kapra. Přehled po krajích je k dispozici [zde](#).

NEBEZPEČNÉ KULIČKY

Státní zemědělská a potravinářská inspekce zadržela 3,5 tuny žele kuliček určených k přípravě nápojů bubble tea. Obsahovaly totiž přídavnou látku konjak (E425), která podle předpisů nesmí být obsažena v žele cukrovinkách, protože by dětem mohla způsobit dechové potíže.





PORTÁL INTERSUCHO NOVĚ POD SPÚ

Státní pozemkový úřad převezme od Akademie věd ČR provoz webového portálu www.intersucho.cz. Z map mohou zemědělci vyčíst údaje o půdní vlhkosti, stupni sucha jako odchylky od dlouhodobého průměru, kondici vegetace ze satelitních snímků či zprávy o dopadech sucha na zemědělskou produkci. Informace se podařilo vědcům propojit s desetidenní předpovědí počasí.

NÁVRAT JESETERŮ MALÝCH

Státní podnik Povodí Moravy začal do moravských řek vypouštět jesetery. V průběhu příštích pěti let vysadí do Moravy a Dyje až 25 tisíc malých jeseterů. Podnik tak chce obnovit jejich původně rozsáhlou populaci. Tento druh ryby, který v ČR téměř vyhynul, je chráněn zákonem.

DÝNÍM SE DAŘÍ

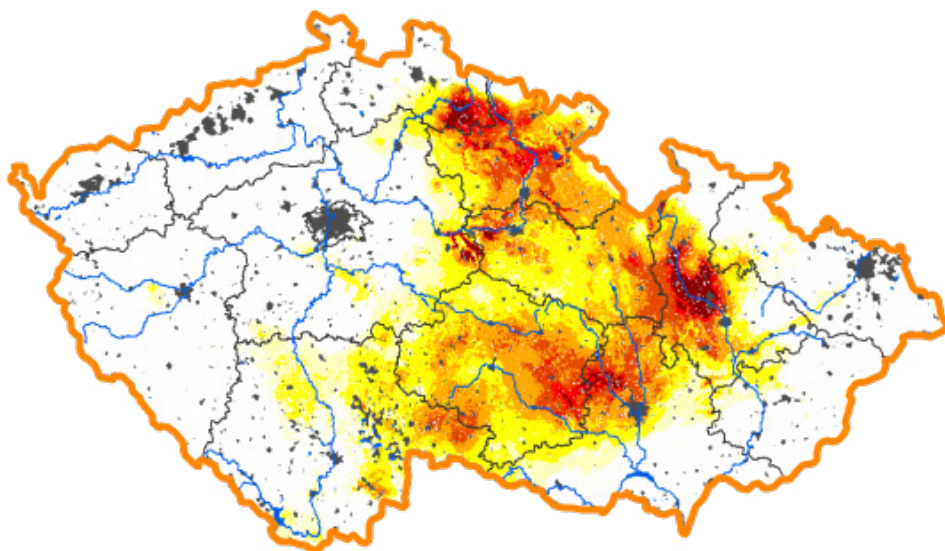
Pěstitelé dýní za sebou mají úspěšný rok. Zatímco například loni a předloni úrodu této zdravé zeleniny negativně ovlivnilo sucho, letos podle nich byly podmínky takřka ideální.

INVESTIČNÍ A PROVOZNÍ ÚVĚRY NA PODNIKÁNÍ

Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond od poloviny října přijímá žádosti o investiční a provozní úvěry. V podzimmím kole jsme zavedli několik novinek. Přesně zaměřenými úvěry chceme podpořit hlavně tuzemskou živočišnou výrobu a pěstování takzvaných citlivých komodit. Podporu tedy dostanou chovatelé skotu, ovcí, koz, prasat nebo pěstitelé ovoce, vína, chmele, zeleniny, brambor. Podle nových pravidel si mohou žádost podat například i výrobci palivového dřeva, lisovaného dřeva či poskytovatelé služeb pro lesnictví. Více k podmínkám programů najdete na webových stránkách www.pgrlf.cz.

VESNICÍ ROKU 2016 JE KAŠAVA

Vítězem soutěže Vesnice roku se pro letošní rok stala obec Kašava ze Zlínského kraje. Druhé místo v soutěži obsadila obec Prysk na Českolipsku a třetí se umístily Kozojídky na Hodonínsku. Letošního 22. ročníku se zúčastnilo 251 obcí, což je o 41 více než loni.



INTERSUCHO



SOUTĚŽ

SOUTĚŽTE S CHUTÍ

Vystříhujte loga a vyhrajte zajímavé ceny! Hlavními cenami jsou např. jízdní kola, kuchyňské roboty nebo poukaz na prodloužený rodinný víkend. Zní to lákavě a ještě příjemnější je zjištění, že pro účast v soutěži stačí kupovat kvalitní a chutné potraviny.

Vystříhovat můžete loga **Regionální potravina**, **Klasa**, **Chráněné označení** (Zaručeně tradiční speciality, Chráněné označení původu, Chráněné zeměpisné označení), **Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou**, **BIO Produkt ekologického zemědělství**, **Evropské značení ekologické produkce**.

Navštivte webový portál Akademiekvality.cz, stáhněte si herní kartu a zapojte se do soutěže „Stříhnete si naše výhry“.

Potrvá do 1. 1. 2017.