

Zemědělský informačník

KRAJSKÁ AGRÁRNÍ KOMORA ÚSTECKÉHO KRAJE

www.kakuk.cz

 **Krajská agrární komora Ústeckého kraje**

je zájmovým sdružením právnických osob.
Sdružuje všechny okresní agrární komory
v Ústeckém kraji.

- ➔ OAK Chomutov
- ➔ OAK Děčín
- ➔ AK Litoměřicka
- ➔ OAK Louny
- ➔ OAK Most

 **Kontakt — 603 205 477, 737 177 432**

17. 9. 2021

z obsahu

-  Rýmované dějiny: středověk reloaded
- Najděte si svou farmu
- Oceněné výrobky - Regionální potravina Ústeckého kraje
- SZIF začíná vydávat rozhodnutí - TORNÁDO
- Září, měsíc BIOPOTRAVIN a EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ. BIO dává smysl
- Brambory ve sváteční kuchyni
- Nabídka kuřic a kohoutků, pozvánky

Kontakty

info@kakuk.cz





Rýmované dějiny: středověk reloaded

14. 9. 2021 - Mladá fronta DNES - Hovory z lán(ů)

Mark Twain kdysi údajně řekl, že historie se neopakuje, zato se ale často rýmuje. Na tento citát jsem si vzpomněl, když jsem v sobotních zprávách očekával návrat k událostem 11. září roku 2001. I po dvaceti letech na mě obrazy hroustících se Dvojčat působí silně a stále mi běhá mráz po zádech.

„Svět už nikdy nebude jako předtím,“ slýchali jsme tehdy z médií. V mnohém tomu tak skutečně je. Spojené státy byly na přelomu milénia stále ještě majákem svobody a prosperity. Po dvaceti letech „boje proti teroru“ a nedávném fiasku v podobě zpackaného stažení z Afghánistánu to vypadá, že Američané více problémů vytvořili, než vyřešili, a to jak na domácím hřišti, tak na Středním východě. Tisíce zmařených životů na straně spojenců, desetitisíce na straně civilistů, dva biliony dolarů a Afghánistán je zpátky v sedmém století. Jen místo velbloudů se mohou mudžahedíni po poušti projíždět v ukořistěném hummeru a střílet přitom z amerických pušek.

„Kontroly budou připomínat běžnou proceduru na letištích, kterou si mnozí z vás možná ještě pamatujete.“ Tak zněl komentář v další reportáži od jednoho z organizátorů doprovodného programu návštěvy papeže Františka na Slovensku. Ten přiletěl k našim ve víře přece jen pevnějším východním sousedům v neděli odpoledne a má zůstat až do středy. Maďarsko Svatý Otec svojí

přítomností předtím oblažil jen na několik hodin, což britský katolický týdeník The Tablet vysvětluje jako tvrdou kritiku nacionalisticko-populistického lídra Orbána.

Pokud by tomu tak skutečně bylo a Svatý Otec raději tráví čas nikoliv tam, kde je více věřících, ale tam, kde má vedení státu správný politický názor, vracíme se tak trochu opět do časů středověku, kdy Vatikán zasahoval do politických záležitostí kontinentu. Osobně mi byl vždy mnohem sympatičtější přístup Jana Pavla II., který navštěvoval a posiloval věřící v zemích, kde neměla víra právě kvůli politice na růžích ustláno.

Feudální časy nám brzy připomene také nová uhlíkově neutrální Evropa. Německo jde příkladem, kromě zákazu aut se spalovacím motorem v některých městech přijde brzy nová daň na pohonné hmoty. Zelená dohoda minulý týden posvěcená Evropským parlamentem zase výhledově počítá se zvláštní daní na maso. Už jsme se dostali do doby, kdy létají jen bohatí, zanedlouho budou jen bohatí jezdit autem a jen „šlechta“ bude jíst maso. Co bude dál? Klimatické odpustky?

Historie se opravdu rýmuje.

Autor: Jan Doležal, prezident Agrární komory ČR

Z NAŠÍ ZEMĚ

Z naší země je neziskový projekt Agrární komory České republiky. Cílem je propagace práce českých zemědělců a představení jejich aktivit široké veřejnosti.

Jste členem Agrární komory ČR a chcete přidat svou farmu?

Kontaktujte nás na e-mailové adrese tiskove@akcr.cz.

NAJDĚTE SI SVOU FARMU



Máte svého oblíbeného farmáře a není v seznamu? Pošlete nám na něj TIP.
Rádi jej přidáme mezi ověřené farmáře a třeba za ním zajedeme udělat i reportáž.

Poslat TIP na farmáře



TISKOVÁ ZPRÁVA

Producenti z Ústecka slavnostně převzali ocenění Regionální potravina

Praha 13. září 2021 **Podzimní Zahradu Čech v Litoměřicích zpestřilo také předávání značky Regionální potravina Ústeckého kraje. Tamní producenti letos přihlásili do soutěže rekordních 203 výrobků, mezi nejlepší se nakonec probjoval třeba RETRO ŠUNKOVÝ SALÁM nebo 100% celožitný chléb.**

Ocenění výrobci převzali své certifikáty hned v pátek po slavnostním zahájení veletrhu. Předávání se účastnil náměstek ministra zemědělství Jindřich Fialka a za Státní zemědělský intervenční fond ředitel Regionálního odboru Ústí nad Labem Karel Sekáč. Ochutnávka oceněných výrobků s možností nákupu potrvá až do konce výstavy, tedy do středy 15. září.

Hodnotitelská komise udělila značku Regionální potravina Ústeckého kraje 2021 těmto výrobkům:

	Kategorie:	Výrobek a výrobce:
1.	Masné výrobky tepelně opracované	RETRO ŠUNKOVÝ SALÁM Daniel Stříbrný
2.	Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy	Pršuto DIVOČÁK KARÉ Chovaneček
3.	Sýry včetně tvarohu	DRŽOVICKÝ OKÁČ Jakub Laušman
4.	Mléčné výrobky ostatní	JOGURT Martin Honza
5.	Pekařské výrobky včetně těstovin	100% celožitný chléb Jiří Onděčko
6.	Cukrářské výrobky včetně cukrovinek	Ořechová roláda Family Bakery
7.	Alkoholické a nealkoholické nápoje	Ušlechtilá odrůdová pálenka hrušková odrůda Konference Olga Syrovátková
8.	Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	Květák Clarina Petr Tůma

9.

Ostatní

BŮČKOVÁ POMAZÁNKA
Petr Mančík

Zelené logo s nápisem Regionální potravina může oceněný výrobek používat 4 roky. Mimo jiné spotřebiteli napovídá, že oceněné potraviny pocházejí z místních surovin. Značku mohou získat jen výrobci do 250 zaměstnanců. Aktuálně je oceněno 407 výrobků od 312 výrobců.

Soutěž Regionální potravina podporuje domácí producenty lokálních potravin. Administruje ji Státní zemědělský intervenční fond. Podrobné informace o soutěži najdete na webových stránkách regionalnipotravina.cz.

Oddělení tiskové SZIF

e-mail: press@szif.cz

mobil: +420 733 696 550



TISKOVÁ ZPRÁVA

SZIF začíná vydávat zálohová rozhodnutí na dotační program „Tornádo“.

Mezi zemědělce rozdělí více než 600 miliónů korun

Praha 16. září 2021 – **Státní zemědělský intervenční fond (SZIF) začíná vydávat zálohová rozhodnutí ve výši 80 % na dotační program P.1. - Zmírnění škod způsobených přírodními pohromami v rostlinné a živočišné výrobě a potravinářství na území Jihomoravského a Ústeckého kraje v roce 2021. Platby budou následovat hned po odeslání rozhodnutí bez ohledu na nabytí právní moci rozhodnutí.**

„Fond tak zareagoval na nelehkou situaci, do které se v důsledku živelní pohromy dostala řada zemědělců, a přijal mimořádná opatření, aby došlo k urychlení vyplácení záloh,“ řekla Kateřina Adamcová, ředitelka sekce projektových opatření PRV, OP Rybářství a Národních dotací. Adamcová dále dodala „Škodní komise provedly neprodleně po obdržení žádostí o dotaci šetření na místě u 81 žadatelů, kteří splnili podmínky dotace. Celkově se nakonec mezi zemědělce rozdělí přes 627 milionů korun.“

Doklady prokazující nárok na dotaci budou žadatelé moci podávat v termínu **od 1. 10. 2021 do 30. 9. 2022** prostřednictvím Portálu farmáře. Budou tak mít dostatek času na realizaci resp. obnovu. Na základě dokladů prokazujících nárok na dotaci, včetně doložených případných pojistných plnění bude provedeno zúčtování a žadatel následně obdrží rozhodnutí o doplatku nebo s ním bude zahájeno vratkové řízení.

Způsobilé pro podporu jsou hmotné škody, které žadateli vznikly přímo v důsledku přírodní pohromy v dotčených katastrech dne 24. 6. 2021 a 25. 6. 2021 na pěstovaných plodinách, trvalých kulturách, hospodářských zvířatech, krmivech, stelivech, zásobách, surovinách, budovách, halách a stavbách včetně skleníků, fóliovníků, nosných konstrukcí apod. Dále škody způsobené na zařízeních, technologiích, mechanizaci a dalším vybavení, jakož i škody ve včelařství, mající přímou souvislost se zemědělskou nebo potravinářskou výrobou nebo výrobou krmiv.

O dotaci mohli žádat zemědělci a potravináři z Jihomoravského kraje z obcí Břeclav, Hodonín, Hrušky, Kostice, Lužice u Hodonína, Mikulčice, Moravská Nová Ves, Ratíškovice, Tyrdonice a Týnec na Moravě. V Ústeckém kraji pak lidé z obcí Bílenec, Blatno u Podbořan, Černčice u Petrohradu, Krty, Malměřice, Petrohrad a Stebno u Petrohradu. Vymezení dotčených lokalit (katastrálních území) proběhlo na základě vydání potvrzení ze strany Českého hydrometeorologického ústavu o výskytu tornáda v Jihomoravském kraji a tzv. downburstu v Ústeckém kraji.

Žádosti o dotaci za škody vzniklé tornádem mohli žadatelé podávat v termínu od 12. 7. 2021 do 17. 8. 2021. SZIF přijal 87 žádostí z toho 73 v Jihomoravském kraji a 14 v Ústeckém kraji. Požadavek žadatelů před šetřením škodních komisí činil přes 638 milionů Kč.

Zemědělci, kteří čekají na dotaci, najdou rozhodnutí na Portálu farmáře. S případnými dotazy se mohou žadatelé obrátit na infolinku SZIF **222 871 871** nebo e-mail info@szif.cz.

Oddělení tiskové SZIF

e-mail: press@szif.cz

mobil: +420 733 696 550

Státní zemědělský intervenční fond je akreditovanou platební agenturou pro provádění opatření Společné zemědělské politiky financovaných z Evropského zemědělského záručního fondu, Evropského zemědělského fondu pro rozvoj venkova a Evropského námořního a rybářského fondu. Je zprostředkovatelem finanční podpory z Evropské unie a národních zdrojů. V současné době SZIF administruje režimy podpor 1. a 2. pilíře Společné zemědělské politiky. Konkrétně se jedná o přímé platby, tržní opatření a Program rozvoje venkova. SZIF rovněž administruje národní značky kvalitních potravin KLASA a Regionální potravina.



TECH AGRO **ZEMĚDĚLSKÉ
A LESNICKÉ VELETRHY**

3.–7. 4. 2022
VÝSTAVIŠTĚ BRNO

SILVA REGINA **BIO MASA**

techagro.cz

Nepotřebujete

se zdokonalit v evidenci hnojení na Farmáři?

Na základě poptávky jednoho ze členů jsme domluvili možnost školení - evidence hnojení. S tím souvisí i LPIS. Školení by bylo jednodenní, ve skupině 5 až 10 osob. Cena za osobu 1 100 Kč. K účasti budete potřebovat svůj NB s přístupem na portál Farmáře. Uskutečnilo by se pravděpodobně v Droužkovicích v říjnu, případně podle zájmu v listopadu. Lektor je externí, zkušený.

V případě zájmu se hlase, prosím, co nejdříve mailem dufkova@kakuk.cz nebo telefonicky 737 177 432.

Odebírejte novinky bud'te v obraze

www.kakuk.cz

na webu www.kakuk.cz srolujte až dolů na konec stránky, zadejte svůj email, na který chcete, aby Vám byly novinky zasílány. Pak už jen opište kontrolní (ověřovací) kód a odešlete.





Zůstaňte s námi v kontaktu

Zůstaňte s námi v kontaktu.
Můžete se zde registrovat k odběru novinek e-mailem.



BIO DÁVÁ SMYSL – nám i přírodě

Ministerstvo zemědělství opět vyhlašuje září
MĚSÍCEM BIOPOTRAVIN A EKOLOGICKÉHO
ZEMĚDĚLSTVÍ!

Letos se jedná již o sedmnáctý ročník této tradiční kampaně, v rámci které představíme české ekofarmy a výrobce biopotravin, jejichž počet i nabídka se rok od roku rozšiřuje. Tak i vy dejte přednost kvalitě, šetrnému přístupu k životnímu prostředí a ekologickému hospodaření, protože BIO DÁVÁ SMYSL – nám i přírodě.



BIO ZÁŘÍ
MĚSÍC BIOPOTRAVIN
A EKOZEMĚDĚLSTVÍ

<https://www.mesicbiopotravin.cz/>

Brambory ve sváteční kuchyni

Bez bramborového salátu si většina z nás nedokáže Vánoce vůbec představit. Ač se chuťové preference dost různí, každá rodina mívá obvykle dojem, že jediné jejich salát je ten pravý. Ať už váš rodinný recept, tradující se z generace na generaci, obsahuje (nebo naopak nesmí obsahovat) hrášek, mrkev nebo třeba celer, máme pro vás letos tip na změnu. Inspirujte se našimi recepty a některý sváteční den překvapte své přátele či příbuzné netradičním pokrmem, který jistě ocení.

Vydejte se do obchodu pro zeleninu a brambory od českých zemědělců a vyzkoušejte během letošních svátků kromě osvědčené klasiky také novou, kreativní variantu, díky které bude váš sváteční stůl hřít barvami a dočkáte se zajímavého spojení chutí.

Brambory jsou oblíbenou surovinou také u kuchařů, což potvrzuje i šéfkuchař Jan Souček: „Česká kuchyně bez brambor je jako italská bez rajčat. Pro mě jsou v kuchyni nepostradatelnou surovinou a upřímně neznám kuchaře, který by brambory nemiloval. Koneckonců i můj první dětský kuchařský experiment byl brambora pečená v popelu.“

Nechte se inspirovat našimi nevšedními recepty na vánoční kuchyni, kde hrají hlavní roli brambory od českých farmářů:



Salát z pečených brambor s červenou cibulkou, hořčicí a zakysanou smetanou

- české brambory 1 kg
- červená cibule 1 ks
- zakysaná smetana 250 g
- majonéza 100 g
- hrubozrnná hořčice dijon 2 lžíce
- petržel 2 lžíce
- jarní cibulka 1 ks
- tymián 5 větviček
- česnek 6 stroužků
- sůl
- pepř
- olej

Postup

Omyté brambory rozkrojíme napůl. Poté je dáme do pekáče, osolíme, opepříme, přidáme nasekané lístky tymiánu a rozmačkané stroužky česneku. To vše zakápneme olivovým olejem a pečeme v troubě na 200 °C dozlatova. Vychladlé upečené brambory smícháme s majonézou, zakysanou smetanou, nasekanou jarní cibulkou, petrželí a hrubozrnnou hořčicí. Dle chuti dosolíme nebo opepříme.

Bramborový salát s červenou řepou, jablky a křenem, s plátky uzeného lososa

- uvařené brambory ve slupce 1 kg
- uvařená či upečená červená řepa 500 g
- jablka 2 menší kusy
- strouhaný křen 3 lžíce
- hořčice dijon 2 lžíce
- zakysaná smetana 100 g
- majonéza 100 g
- jarní cibulka 2 lžíce
- vařené vejce 4 kusy
- plátky uzeného lososa 4 kusy
- olej
- sůl
- pepř

Postup

Na kostičky nakrájené brambory a řepu smícháme s nastrouhaným křenem, jablky, jarní cibulkou, hořčicí, majonézou a zakysanou smetanou. Poté dle chuti osolíme, opepříme a přidáme citronovou šťávu. Po uležení v ledničce podáváme spolu s plátky uzeného lososa, posypané strouhaným vejcem.

Bramborová kroketa plněná trhaným kachní masem, v omáčce z konfitovaného česneku a zprudka opečeným špenátem

- nastrouhané uvařené brambory 500 g
- polohrubá mouka 200 g
- hladká mouka 100 g
- vejce 3 kusy
- sůl
- strouhanka (panko) cca 200 g
- upečená kachní stehna 6 ks

- šťáva z výpeku 6 lžic
- plochá petržel 3 lžíc
- česnek uvařený v oleji 20 stroužků
- olej z uvařeného česneku
- smetana 500 ml
- čerstvý špenát 125 g
- hráškové výhonky na ozdobu
- sůl
- bílý pepř

Postup

Kachní stehno zbavené kůže zalijeme šťávou z výpeku, přidáme nasekanou petrželku a důkladně promícháme. Směs by měla mít tuhou konzistenci, šťávy nesmí být příliš. Z nastrouhaných brambor, polohrubé mouky, vejce a soli připravíme vláčné těsto, z kterého vyválíme plát tlustý půl centimetru. Z něj pomocí skleničky (průměr cca 8 cm) vykrájíme kolečka. Doprostřed těsta nanášíme polévkovou lžící směs z roztrhaného kachního masa. Kraje těsta spojíme a vytvoříme kuličky. Takto připravené krokety obalíme v trojobalu z mouky, vejce a panko strouhanky. Následně smažíme v oleji na 160 °C dozlatova, případně pečeme v troubě na 180 °C cca 15-20 minut. Smetanu svaříme do konzistence omáčky, přidáme přecezené stroužky uvařeného česneku v oleji, osolíme a pomocí tyčového mixéru připravíme hladkou omáčku. Špenát zprudka opečeme na oleji z česnekových stroužků a lehce dosolíme. Poté kroketu s omáčkou a špenátem můžeme podávat.



Smažené bramborové lupínky s pečeným chorizem s čedarovou omáčkou, jalapeños papričkami a koriandrem

- Brambory na pečení, nakrájené na plátky tenké 2 mm, cca 500 g
- Chorizo 100 g
- Kukuřice zrno 250 g
- Jarní cibulka 2 ks
- Červená cibule 3 ks
- Čedarová omáčka 300 ml
- Smetana 500 ml
- Jalapeños papričky v nálevu ks
- Koriandr 8 lžic
- Olej

Postup

Bramborové plátky smažíme na 170 °C dozlatova, při smažení je potřeba plátky brambor otáčet. Usmažené lupínky necháme okapat na savém ubrousku. Chorizo nakrájíme na tenké nudličky které zlehka opečeme na suché pánvi. Poté přidáme do pánve kukuřici a červenou cibuli nakrájenou na tenké plátky. Na závěr přidáme jarní cibulku a lžici másla a osolíme. Čedarovou omáčkou v rendlíku naředíme smetanou, mlékem a trochou šťávy z jalapeños papriček. Usmažené lupínky zasypeme směsí z choriza a kukuřice, zalijeme čedarovou omáčkou a posypeme čerstvě krájeným koriandrem.

Projekt byl realizován s finanční podporou Ministerstva zemědělství ČR.

zdroj: Agrární komora České republiky



Statek Jezerka nabízí

k prodeji kuřice Bovans Brown, Decalb White, kohoutky Moravia BSL ve stáří cca 16 týdnů. Cena 178 Kč/ks zs kuřičky a 100,- Kč/ks za kohoutky. Mají jich ještě hodně. Nechte je čekat a přijďte si pro ně. Jsou to nejlepší nosnice, jaké můžete sehnat.

Objednejte si je předem na tel. 605 012 370, 734 441 897.

zdroj: [FB Statek Jezerka](#)



foto vlastní, ilustrační



Program

Velká scéna:

- 10.00 Zahájení akce**
- 10.15 Bubeníci z Buškovic
- 10.45 Klauni Pepišto a Pet'ule
- 11.15 TFC Blues Gin
- 12.00 Pomocné tlapky
- 12.15 Thomas Lupino a Anjelina Daccessimo
- 13.00 TFC Blues Gin
- 13.45 Vyhlášení soutěže NEJ CIBULAČKA
- 13.50 Cibulová cukrárna s Věrou Bauerovou**
- 14.45 Jafar - silák a krotitel hadí krajty Kubíny
- 15.30 Cibulové soutěže
- 16.30 Kroky Michala Davida**
- 18.00 Deaken
- 19.30 Kabát revival Varnsdorf**

Malá scéna:

Malá hudba Chomutov, Horalka Amati Kraslice, Smajles



KLUK
DUŠŇÍKY s.r.o.



KRAJSKÁ AGRÁRNÍ
KOMORA
ÚSTECKÉHO KRAJE



OBEC
DUŠŇÍKY



Ústecký kraj



ROUDNICE NAD LABEM

LUDMILA HOLADOVÁ

bývalá ředitelka OAK Most
HLAVNÍ SPONZOR

Spolek podřipských oračů, z.s. a Společnost pro orbu ČR, z.s.
ve spolupráci se zemědělskou společností

KLUK Dušňíky s.r.o. a obcí Dušňíky
pořádají pod záštitou

města Roudnice nad Labem

5. ročník mistrovství Ústeckého kraje v orbě

KDY:

v sobotu 18.9.2021 od 10 hodiny

KDE:

na pozemku zemědělské společnosti KLUK
Dušňíky s.r.o.
při silnici Chvalín - Podluský u dálnice D8

Doprovodný program:

- aktivní předvádění výrobků polní kovárny
- výstava zemědělské techniky



Kovář podkovář Michal Fišer

TRUPČICKÉ SLAVNOSTI V ČESNEKU

II. ROČNÍK

25
ZÁŘÍ

SVATOVÁCLAVSKÁ
POUŤ

MARTIN MAXA

EXPOZICE
HASIČSKÉ TECHNIKY

PAVEL CALLTA

BITVA
VOJENSKÝCH MODELŮ

DOPROVODNÝ
PROGRAM

STÁNKOVÝ
PRODEJ

POUŤOVÉ
ATRAKCE



direct by: Jan Hubáč

Nemáte zájem o publikace?

V případě zájmu o zaslání některého z následujících titulů se obraťte na Bc. Vladislava Selivanenka, e-mail: selivanenko@akcr.cz.

Doc. Ing. Luboš Babička, CSc., Jana Hovorková

- Kvalita zemědělských produktů začíná na poli, ISBN: 978-80-88351-00-9

prof. Ing. Zdeněk Žalud, Ph.D., doc. Ing. Petr Hlavinka, Ph.D.

- Zemědělské sucho v ČR – vývoj, dopady a adaptace, ISBN: 978-80-88351-02-3 - tištěná verze již není k dispozici

Doc. Ing. Václav Brant, Ph.D., Ing. Luděk Tyšer, Ing. Pavel Hamouz, Ing. Michaela Škeříková, Ing. Petr Zábranský

- Pomocné plodiny v pěstebních systémech polních plodin, ISBN: 978-80-88351-03-0

Doc. Ing. Milan Kroulík, Ing. Michaela Škeříková, Ing. Petr Zábranský

- Implementace navigačních technologií a aplikací s podporou GPS, ISBN: 978-80-88351-04-7

Ing. Radko Loučka, CSc., Ing. Filip Jančík, Ph.D., Ing. Yvona Tyrolová

- Zajištění krmivové základny s ohledem na možné klimatické změny, ISBN: 978-80-88351-05-4

Ing. Radko Loučka, CSc., Ing. Petra Kubelková, Ph.D., Ing. Alena Výborná

- Jak omezit ztráty u siláží, ISBN: 978-80-88351-06-1

Ing. Ludmila Zavadilová, CSc., Ing. Eva Kašná, Ph.D.

- Průvodce šlechtěním dojeného skotu proti nemocem, rady pro chovatele, ISBN: 978-80-88351-07-8

Ing. Emil Krupa, Ph.D., Ing. Zuzana Krupová, Ph.D.

- Praktické postupy šlechtění prasat v národním šlechtitelském programu CZEPIG. Průvodce pro chovatele, ISBN: 978-80-88351-08-5

Ing. Eva Václavková, Ph.D., Ing. Jaroslava Bělková, Ph.D.

- Přestické černostrakaté prase - tradice a perspektivy, ISBN: 978-80-88351-09-2

Ing. Miroslav Rozkot, CSc., Ing. Soňa Frydrychová, Ph.D.

- Alternativní chov prasat v podmínkách moderního zemědělství, ISBN: 978-80-88351-10-8

Ing. Miluše Dvoržáková

- Falšované a ilegální přípravky na ochranu rostlin, A5, 12 stran, ISBN: 978-80-88351-11-5

Doc. RNDr. Jaroslava Ovesná, CSc., Ing. Tereza Sovová, Ph.D.

- Geneticky modifikované zemědělské plodiny a potraviny na trhu EU, ISBN: 978-80-88351-12-2

Podpora pro Vás

Nabídněte svoje produkty, pozvěte ostatní na Vaši farmu, akci atd.

Pošlete nám informaci, pozvánku či plakát. Rádi zveřejníme. Platí i pro nabídku prodeje Vašich produktů konečným spotřebitelům. Možno i inzerce. ZADARMO.



MAS SZK
Sdružení Západní Krušnohoří, z.s.

+420 724 960 964 info@maskaszcz.cz www.maskaszcz.cz







MAS SZK z.s.

vyhlašuje 17. kolo certifikace
„KRUŠNOHOŘÍ regionální produkt®“.

Značka patří do Asociace regionálních značek. Získaný certifikát platí na dva roky a opravňuje výrobce k užívání značky „KRUŠNOHOŘÍ regionální produkt®“ na všech certifikovaných produktech i propagačních materiálech. Cílem značky je přispět k rozvoji místní ekonomiky a udržitelnému cestovnímu ruchu. Značka garantuje původ výrobku v regionu, kvalitu a šetrnost k životnímu prostředí. Uděluje se výrobkům, službám či zážitkům, které mají v regionu dlouholetou tradici nebo co se týká výrobků, jsou převážně z místních surovin. Přihlášky zasílejte na níže uvedenou adresu do 11. října 2021.

kde
MAS SZK, z.s. Rudé armády 23 Droužkovice

kdy
19. října od 9:00







Okresní agrární komora pro okres Chomutov

SNP 144, 431 44 Droužkovice
IČ 49904485

Korespondenční adresa:

Rudé armády 23, 431 44 Droužkovice

mail: info@oakchomutov.cz
oakchomutov@gmail.com

Předseda:

Ing. Hana Dufková, tel. 737 177 432

Místopředseda:

Jiří Kejř, tel. 606 308 725

Mgr. Martin Vízek, tel. 733 129 544



Agrární komora Děčín - Ústí nad Labem, z.s.

U Obory 262/2, 405 02 Děčín VII - Chrochvice

IČ 05460476

mail: akdecin@seznam.cz
sip.jarek@seznam.cz

Předseda:

Ing. Jaromír Šíp, tel. 602 158 648

Místopředseda:

Tomáš Vodička



Agrární komora Litoměřicka

Pekařská 108/8, 412 01 Litoměřice

IČ 28669096

tel: 724 107 905 - (tajemník Václav Štork)

mail: aklitomericka@tiscali.cz

Předseda:

Ing. Otakar Šašek, tel. 416 591 289

Místopředseda:

Ing. Antonín Štech, tel. 416 591 372



Okresní agrární komora Louny

Mostecká 2580, 438 01 Žatec

IČ 62244442

tel. 602 481 995

mail: oakln@czhops.cz

Předseda:

Ing. Václav Drhlík, tel. 722 949 622

Místopředseda:

Ing. Jan Cihlár, tel. 775 999 328

Jaroslav Šůma, tel. 606 127 252

Okresní agrární komora Most

Dělnická 33, Most - Velebudice

IČ 48293865

tel. 602 517 070 (ředitel Ing. Jan Veleba)

tel. 602 741 110 (Radka Plachá)

mail: komoramost@komoramost.cz

Předseda:

Ing. Lenka Vošahlíková

Místopředseda:

Ing. Ivo Bednár, tel. 777 839 188