

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

z obsahu

2. 11. 2021

-  Totální válka proti změnám klimatu?
- Africký mor prasat
- Státní veterinární správa zaměřuje dozorovou činnost i na zvěřinu
- Lepší podmínky pro psy a kočky
- Super potravina ZELÍ
- Dýně
- Mapa prodej produktů ze dvora
- Kotlíkové dotace 2022
- Milostivé léto

...další

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

info@kakuk.cz



Totální válka proti změnám klimatu?

26. 10. 2021 - Mladá fronta DNES
Hovory z lán(ů) - Leden 2040.

Roztřesená, vyčerpaná a rozcuchaná předsedkyně Evropské komise v pomačkaném a špinavém kostýmku vychází z potměšlé a oprýskané budovy komise, kde na ni čeká hrstka nejvěrnějších. Komisařka pro udržitelnost a klima otevírá krabičku, ve které jsou připraveny metály vyrobené z udržitelných přírodních materiálů. V řadě stojí menší zástup vyhublých, otrhaných, ale odhodlaných dětí, kterým jsou odznaky za „uvědomělost a bdělost“ v boji proti změnám klimatu postupně připínány.

Předsedkyně působí unaveným dojmem, za zády schovává třesoucí se ruce. Přiděly tepla a elektrické energie se letos opět snížily, aby kontinent dosáhl CO2 neutrality o rok dříve, než slibovala propaganda. Ohřát se je možné na chvíli, a to jen když je slunečno nebo větrno. Večerní svícení vyžaduje namáhavé šlapání na rotopedu vybaveném dynamem nebo ještě náročnější tření ebonitové tyče liščím ohonem.

Je ale důležité vyznamenat ty, kteří plnili občanskou povinnost a včas příslušným úřadům oznámili, že si rodiče potají přitápějí dřevem a vypouštějí tak do ovzduší oxid uhličitý. Za tento prohřešek je sto ran holí, za konzumaci masa hrozí vyříznutí jazyka, za nastartování auta se spalovacím motorem se utínají končetiny. Nic nesmí stát v cestě totální válce proti změně klimatu...

Omlouvám se za poněkud extrémní paralelu při vyobrazení naší možné budoucnosti. Často se nicméně právě při sledování historických dokumentů ptám sám sebe, jak je možné, že moderní vzdělaná společnost s kulturní historií zašla tak daleko. Síla propagandy dokáže mnohé a ten, kdo je subjektivně přesvědčen, že se chová ctnostně, může páchat objektivně naprosto nemorální čin s tím, že vše dělá pro „vyšší dobro“.

Věřím, že europoslance vedly ke schválení strategie od Zemědělce ke spotřebiteli také veskrze dobré úmysly, přesto si myslím, že v současné době potřebujeme méně ideologie a více racionální debaty nad tím, co je reálné a co naopak odporuje přírodním, ale také ekonomickým zákonům. Na ty totiž narážíme již nyní v souvislosti s extrémně rostoucími cenami energií i všech nákladů produkce potravin a surovin pro ně. To musí nutně znamenat nárůst jejich ceny.

Možná si běžný Evropan ve jménu boje proti změnám klimatu mnohé odpustí, ale neměly by to být potraviny od evropských zemědělců, kteří jsou již nyní právě v ochraně přírody mnohem dál než zbytek světa.

Autor: Jan Doležal, prezident Agrární komory ČR



Africký mor prasat

Šluknovský výběžek je ohrožen africkým morem prasat. Ohniska nemoci jsou v blízkosti státních hranic.

Ohniska afrického moru prasat se už objevila zhruba 14 kilometrů od českých hranic. Kvůli riziku rozšíření nákazy se proto sešla bezpečnostní rada Ústeckého kraje. Společně se Státní veterinární správou koordinují opatření a přípravy na zavlečení nákazy afrického moru na české území. Aktuálně je ohrožený Šluknovský a Frýdlantský výběžek.

„Z našeho pohledu je to kdy, ne jestli, protože žádná bariéra už tady není. Je to jen o tom vývoji – nikdo není schopen zabránit tomu, aby prase divoké překročilo naší hranici,“ komentoval vývoj šíření afrického moru prasat pod bezpečnostní radě kraje ústřední ředitel Státní veterinární správy Zbyněk Semerád.

Nákazu evidují veterináři jen několik kilometrů od českých hranic.

„Šíří se stále blíž k českým hranicím, dnes říkáme, že je zhruba 14 kilometrů od nich. Aktivizovali jsme všechny své složky a snažíme se připravit na situaci, kdy se u nás první ohnisko objeví,“ doplnil ředitel krajské veterinární správy Petr Pilous.

Riziková oblast se táhne od Hřenska k Harrachovu

Africký mor prasat přenášejí divoká prasata, je rizikový hlavně pro prase domácí. I kvůli tomu kontrolují veterináři velké chovy prasat. Jejich vybití by mělo negativní vliv na cenu masa.

„Ten výskyt moru u nás má vliv na to, jak se bude obchodovat s masem. Když je to omezeno, tak máte velké hospodářské ztráty,“ vysvětluje Petr Pilous.

V případě zavlečení moru prasat na naše území by zřejmě museli lidé, kteří chovají prase v malochovu, takové zvíře porazit.

Aktuálně se veterináři s myslivci zaměřují na rizikovou oblast, která začíná u Hřenska na Děčínsku a pokračuje až k Harrachovu. V nich aktuálně myslivci loví černou zvěř intenzivně. „Měli bychom, dá se říci, střílet všechno, co vyleze,“ dodává Jakub Skoupý z krajského úřadu.

Krajský úřad a Státní veterinární správa teď chystají jednání s jednotlivými obcemi i myslivci, aby riziko rozšíření afrického moru snížily. Další jednání je naplánované na první polovinu listopadu.

zdroj: FB SEVER.ROZHLAS.CZ



Státní veterinární správa zaměřuje dozorovou činnost i na zvěřinu

V Praze dne 26. 10. 2021 - Tisková zpráva - **Podzim představuje tradiční období intenzivnějšího lovu zvěře, kdy se daleko častěji, než po zbytek roku objevuje v restauracích nebo obchodech zvěřina. Jako komodita živočišného původu také ona spadá do oblasti zájmu veterinárního dozoru. Následující text sumarizuje pravidla pro uvádění zvěřiny na trh z pohledu veterinárního dozoru a jeho úlohu v této oblasti.**

Varianty, jak se může dostat zvěřina legální cestou do tržní sítě, jsou v podstatě dvě. První je prostřednictvím tzv. přímého prodeje v malém množství, druhá prostřednictvím zvěřinového závodu. U obou variant musí být zvěřina před uvedením na trh prohlédnuta. V případě prodeje v malém množství je legislativa mírnější a stačí prohlídka ze strany tzv. proškolené osoby. Ne-prohlédnutý kus může konzumovat pouze uživatel honitby nebo oprávněný účastník lovu, avšak na vlastní riziko a jen ve své domácnosti. Druhy vnímavé na parazita svalovce neboli trichinelu (především divoká prasata), musí být vyšetřeny na její přítomnost ve všech případech i pokud je zvíře určeno ke spotřebě v domácnosti lovce. Laboratoře, které mají k tomuto vyšetření oprávnění, lze zjistit na webu Státní veterinární správy (SVS).

Ve zvěřinových závodech prohlídí všechna těla ulovené volně žijící zvěře veterinární dozor, tedy zaměstnanci SVS. SVS také eviduje všechna vyšetření prasat na trichinelu, za první pololetí 2021 to je bezmála 82 000 prasat divokých.

Zvěřinu v kůži nebo peří v malých množstvích může prodávat/dodávat jen uživatel honitby a zvěř musí pocházet z jeho honitby. V rámci toho-

to režimu mohou uživatelé honiteb prodávat zvěřinu konečnému spotřebiteli přímo či prostřednictvím maloobchodní prodejny. Mohou zvěřinu dodat také do maloobchodního zařízení, které je pro tuto činnost registrováno. Drobnou zvěř, jako jsou například zajáci či bažanti, je možné prodávat také na tržnicích.

Prohlídka proškolenou osobou musí být provedena co nejdříve po ulovení. Pokud proškolená osoba podle určitých znaků zjistí, že by maso mohlo představovat zdravotní riziko, musí informace předat uživateli honitby a ten musí zvěřinu (tělo i s orgány a hlavou) buď předložit k prohlídce veterinárnímu inspektorovi, nebo, není-li to možné, zvěřinu vyřadit, jako nevhodnou k lidské spotřebě.

Od května 2020 je možné v rámci přímého prodeje (v malém množství), prodávat až 4 000 kusů velké volně žijící zvěře a 100 000 kusů drobné volně žijící zvěře odlovených v jedné honitbě za rok. „Legislativní změna má motivovat myslivce k vyššímu odstřelu přemnožené spárkaté zvěře, ale také zvýšit spotřebu zvěřiny, která se v Česku pohybuje jen okolo jednoho kilogramu na hlavu ročně a tím podpořit lokální podnikatele,“ uvedl ústřední ředitel SVS Zbyněk Semerád.

Provozovatel, který chce zvěřinu stahovat a prodávat jako maso, nebo vyrábět ze zvěřiny výrobky, vše pouze v omezeném množství, a dodávat je v místě výroby jen konečnému spotřebiteli (jen 33 % z omezené produkce je možné prodat do dalšího maloobchodu), musí být registrován u krajské veterinární správy (KVS) jako maloobchodní zařízení určené pro zachá-

zení se zvěřinou. Stejným způsobem musí být registrována i restaurace, která chce nakoupit zvěřinu v kůži nebo peří a na místě ji zpracovat na pokrmy. Pokud by provozovatel chtěl zvěřinu stahovat a prodávat bez jakéhokoliv omezení, musí být KVS schválený a registrovaný jako zařízení pro nakládání se zvěřinou (zvěřinový závod) a být tak pod stálým veterinárním dozorem. Pro představu například v uplynulém roce provedli veterinární inspektoři ve zvěřinových závodech téměř 24 000 prohlídek srnčí zvěře, přes 27 000 jelení, 8 500 dančí, více než 2 000 mufloní a 33 500 prohlídek černé zvěře. Čísla se týkají počtu prohlídek nikoliv kusů zvěře.

Kontrolování veterinárním dozorem jsou také myslivci. V letošním roce u uživatelů honiteb veterinární inspektoři provedli zatím 161 kontrol, z toho v 10 případech zjistili nějakou závadu. Nejvíce pochybení se týkalo nevyšetřování prasat divokých na trichinelu. SVS kontroluje také osoby proškolené k provádění zdravotních a hygienických kontrol zvěřiny. Těch letos zatím zkontrolovala celkem 113. Závady nebyly zjištěny.

Petr Vorlíček
tiskový mluvčí SVS

zdroj: Agrární komora České republiky, Státní veterinární správa ČR, www.svscr.cz



Lepší podmínky pro psy a kočky



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Tisková zpráva – Od 1. listopadu 2021 začne platit nová vyhláška o ochraně psů a koček při chovu za účelem rozmnožování. Ministerstvo zemědělství (MZe) tak chce zajistit vyšší ochranu chovaných zvířat. Vyhláška stanovuje konkrétní podmínky v chovech, například velikost výběhů.

Kočí výběh nebo kotec pro jednu kočku musí být velký nejméně 6 metrů čtverečních, pro středně velkého psa musí velikost jeho venkovního výběhu dosáhnout 15 metrů čtverečních. Tato pravidla obsahuje nová vyhláška MZe, která začne platit od 1. listopadu.

Norma bude závazná pro sdružení právnických nebo fyzických osob chovající zvířata, chovatele, kteří jsou členy těchto sdružení a podnikatele zabývající se v rámci podnikatelské činnosti chovem zvířat. Nově se tato pravidla vztahují i na lidi, kteří se věnují chovu zvířat za účelem dosažení zisku, chovatele se třemi a více fenami nebo chovatele, jejichž cílem je rozmnožování psů nebo koček.

Prostory určené pro zvířata musí být čisté, pohodlné a dobře větratelné. Zároveň musí poskytnout psům a kočkám ochranu před přímým sluncem, větrem nebo chladem. Vyhláška také stanovuje podmínky, za kterých je možné odloučit mládě od matky a uvádí nejnižší a nejvyšší věk, který je přípustný pro krytí nebo umělou inseminaci.

Přínosem bude zlepšení podmínek pro psy a kočky chované kvůli rozmnožování, snadnější kontrolovatelnost a vymahatelnost dodržování řádných podmínek chovu.

Aby měli stávající chovatelé čas na přípravu, budou požadavky na velikost prostor pro zvířata povinné až od července příštího roku. Do té doby mají čas, aby svá zařízení upravili, případně mohou snížit počet odchovávaných štěňat nebo koťat či dospělých zvířat. Pro nové chovatele bude vyhláška účinná v plném rozsahu již od 1. listopadu.

Dodržování nových pravidel budou kontrolovat inspektoři veterinární správy. Za porušení vyhlášky může právnická nebo podnikající fyzická osoba dostat pokutu až 1 milion korun, fyzická osoba až 400 tisíc korun. Trestem může být také zákaz činnosti nebo odebrání týraného zvířete.

Vyhláška se nevztahuje na běžné chovatele, kteří nejsou členy chovatelských sdružení, nepodnikají, nechovají větší počet zvířat nebo nevedou chov s cílem zvířata rozmnožovat za účelem zisku.

Vojtěch Bílý
tiskový mluvčí Ministerstva zemědělství

TEXT VYHLÁŠKY

Stadice

Státní svátek 28. října (Den vzniku samostatného československého státu) si v letošním roce Ústecký kraj připomněl na tak památném místě symbolizující českou státnost, jakým je památník ve Stadících na Královském poli - a to přímo u pomníku Přemysla Oráče. Květinu k památníku položila náměstkyně hejtmana Ústeckého kraje Lubomíra Mejstříková.

Areál nedaleko Ústí nad Labem upomíná na místo, odkud byl podle legendy kněžnou Libuší povolán na český trůn Přemysl Oráč, bájný zakladatel dynastie Přemyslovců, která vládla českému státu do roku 1306.

zdroj: FB Ústecký kraj



ZELÍ...dušené, kvašené?

Co víme o zelí

Jedná se o brukvovitou zeleninu, která se pěstuje již přes čtyři tisíce let. Na sto gramů v něm připadá pouhých devatenáct kilokalorií, je tedy žhavým adeptem pro zařazení do jídelníčku pro ty, kteří se snaží zredukovat svoji hmotnost.

Obsahuje zhruba 5 g sacharidů, 0 g tuku a necelý jeden gram bílkovin. Zelí v sobě skrývá 33 mg omega-3 mastných kyselin a je z 92,5 % tvořeno vodou. Navíc se jedná se o bezpečnou potravinu, která je tudíž vhodná nejen pro bezlepkáře, ale mimo jiné ji mohou i děti od šesti měsíců.

Zelí můžeme konzumovat v různých formách s mnoha benefity. Například je doporučováno před každým jídlem sníst několik listů syrového zelí jakožto prevenci před jaterním onemocněním, jako jsou cirhóza nebo žloutenka. Kromě toho se doporučuje jej žvýkat alespoň jednou denně pro posílení zubů.

Šťáva ze zelí má zase projímavé účinky, což ocení zejména lidé trpící zácpou. Doporučuje se vypít zhruba 0,5 l jako prevence před onemocněním dnou, artrózou, revmatem nebo před pálením žáhy. Ve šťávě ze zelí najdeme také potřebná probiotika. Probiotika podporují trávení, působí příznivě na střevní mikroflóru a posilují náš imunitní systém.

Nejen vitamínová bomba

Zelí je skvělým antioxidantem obsahujícím cholin, betakaroten, lutein a flavonoidy. Pravidelné užívání luteinu snižuje riziko vzniku šedého zákalu a degenerativních onemocnění očí. Cholin zase napomáhá zabraňovat rozvoji aterosklerózy a povzbuzuje paměť.

Zelí je dále bohaté na vlákninu rozpustnou i nerozpustnou. Prvně uvedená vláknina je rozpustná ve vodě, která zpomaluje pohyb potravy trávicím systémem, zpomaluje vstřebávání sacharidů, čímž brání kolísání hladiny cukru v krvi a tím je vhodná i pro diabetiky. Nerozpustná vláknina zase dobře vstřebává vodu, změkčuje stolici a udržuje střeva v pohybu. Díky tomu máme pravidelné vyprazdňování a odvádíme odpadní látky z těla ven.

Jako antioxidant eliminuje volné radikály, které poškozují tkáně. Podporuje tím snížení rizika hypertenze, osteoporózy nebo srdečních onemocnění.

Zelí obsahuje také méně známý vitamín U. Ten je zejména protialergenní a podporuje metabolismus žaludeční sliznice.

Sloučenina anthokyan napomáhá potlačovat záněty způsobující srdeční onemocnění v těle. A obsažený chlorofyl se podílí a produkci hemoglobinu a díky tomu dochází i k čištění krve.

Červené, nebo bílé zelí?

Na barvě zelí nezáleží. Obě varianty jsou zdraví prospěšné. Kdybychom se měli na oba druhy zaměřit opravdu zblízka, můžeme říci, že v červeném druhu se nalézají více vitamínu A, vitamínů skupiny B, selenu a také díky němu dochází k vyšší krevtvorbě.

Kysané, nebo sterilizované?

Na trhu máme k dostání dva druhy zpracovaného zelí. Kysané a sterilizované. Je mezi nějaký rozdíl? A je nějaké z nich zdravější? Neplatí to obecně, ale dalo by se říct, že kysaná forma je asi lepší volbou. Záleží ovšem také na konkrétním výrobku, testy opakovaně ukázaly, že s kvalitou kysaného zelí na našem trhu to není valné.

Kysané (čili kvašené či fermentované) zelí je jemně nakrájené hlávkové zelí, které bylo zkvašeno za pomoci bakterií mléčného kvašení (fermentace). Působí pozitivně na trávení, podporuje činnost střev, snižuje krevní tlak a v neposlední řadě zvyšuje odolnost organismu. Z vitamínů se v něm hojně vyskytuje vitamín C, v kysaném zelí ho nalezneme až 24 % z celkové denní doporučené dávky. Podporuje zdraví naší kůže, cév, kostí a zubů. Jsou tu vitamíny B9 a B12 podílející se na správné regulaci nervové soustavy nebo vitamín K pro správné srážení krve a pevnost kostí. Dále v něm nalezneme pektin, který pomáhá odcházení odpadních toxinů z těla, zinek či selen.

Při kvašení se tvoří cholin, který reguluje metabolismus tuků a správnou funkci jater. Ve sto-gramové porci nalezneme celých 10,4 g cholinu. Proces probíhá za pomoci mléčného kvašení a za fermentaci je následně zodpovědný *Lactobacillus*. Mléčná kyselina má pozitivní vliv na střevní mikroflóru. V kysaném zelí nazývaném korejské kimčchi (případně kimči) nalezneme více laktobacilů než v jogurtu.

Fermentovaná zelenina obecně je zdrojem prospěšných probiotik a je bohatá na vlákninu předcházející zácpě, naopak podporuje vylučování toxinů z těla prostřednictvím žluče.

Sterilizované zelí je rovněž konzervované mléčným kvašením, jenže tady dochází k tepelné úpravě a tím se i znehodnocuje celá řada prospěšných látek, které bychom ze syrového a kvašeného zelí jinak mohli vytěžit ve větší dávce.

Mimo to je velká pravděpodobnost, že se v kupovaných nálevech bude navíc vyskytovat přidaný cukr.

Kdy se krotit

Všechno má svá pro a proti a stejně tak je tomu i u zelí. Obsahuje totiž vysoké množství sodíku, který má za vinu zadržování vody v těle, zvyšování objemu krve a zvyšování krevního tlaku. Ve sto gramech nalezneme celých 661 mg sodíku, což odpovídá až 28 % doporučené denní dávky. Během domácí přípravy je proto vhodné přidávat již sůl co nejméně a zelí předem nechat řádně okapat a propláchnout. Navíc je možné jej sehnat i se sníženým obsahem sodíku, je ale nutné hledat a pozorně číst etikety.

Mimoto zelí může způsobovat plynatost a nadýmání kvůli rostlinnému cukru rafinóze, průjmu z nestrávené rafinózy ve střevě a následným křečím. Rafinózu si můžeme přiblížit jako složeninu z monosacharidů galaktózy, fruktózy a glukózy. Je lehce zkvasitelná a lidský organismus na rozdíl od rostlin nemá potřebný enzym, aby dokázal řádně odštěpit galaktózu, proto je rafinóza trávena až bakteriemi v tlustém střevě, což může vyvolat onu nepříjemnou plynatost a střevní obtíže.

U kupovaných druhů zelí se častokrát setkáme s přidáním dusitanů a aminů, které jsou rizikové pro vznik rakoviny žaludku nebo častých bolestivých migrén, proto je důležité číst složení kupovaných výrobků.

Na konzumaci zelí by si měly dávat pozor i těhotné a kojící ženy či děti. Lidé trpící vysokým krevním tlakem či onemocněním ledvin nebo lidé užívající dlouhodobě nějaké léky by zvýšenou konzumaci zelí měli prodiskutovat se svým lékařem.

zdroj: Vitalia.cz

Recept na nakládání kyselého zelí

Postup, jak zelí naložit, je úplně jednoduchý. Hlávky zelí očistěte od nahnílých, špinavých a oschlých listů, umyjte, rozkrojte je na čtvrtky a vykrojte tvrdé košťály. Zelí pak nakrouhejte buď ručně, nebo na robotu, a smíchejte ho s pokrájenou cibulí, solí (na 1 kilo zelí použijte 15–20 gramů) a kmínem. Pro ochucení můžete přidat například ještě česnek, feferonky, kopr, hořčičné semínko, jablíčko a podobně.

Směs (krouhanku) pak nechte přibližně tři hodiny uležet, aby pustila šťávu, a následně ji nejlépe v gumové rukavici co nejtěsněji po vrstvách na-

pěchujte do nádoby. Šťávu postupně odebírejte do nádoby vedle. Nakonec zelí zakryjte, zatíže něčím těžkým a nechte týden v teple kvasit. Pak ho přesuňte na chladnější místo. Důležité je, aby bylo stále ponořené. Dolívejte ho proto šťávou uchovávanou v lednici nebo převařenou vodou. Ke konzumaci je vhodné asi za čtyři týdny. Kysané zelí můžete také přendat do malých sklenic a sterilovat při 90 °C asi 20 minut.

Pokud nakládáte do zavařovaček, uzavřete je nejlépe šroubovacím víčkem a umístěte je někam ke zdroji tepla, ideálně k topení. Nezapomeňte pod ně ale umístit nějaký pekáček nebo hlubší plech, v momentě, kdy totiž uvnitř začne probíhat proces kvašení, víčko se vyboulí a z pod něj bude vytékat šťáva. Po nějaké době šťáva vytékat přestane a víčko se naopak „vcucne“ dovnitř. Po přibližně dvou až třech týdnech pak sklenice přemístěte do chladna.

Dušené zelí „moravské“

- 1 hlávka zelí
- 100 g tuku
- 30–50 g hladké mouky
- 1 cibule
- 1 lžička kmínu
- 4 kostky cukru 6 lžic octa

Oprané zelí nakrouháme, dáme do rendlíku, mírně podlijeme a dusíme doměkka.

Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli, zasypeme ji moukou, vše zprudka za stálého míchání osmahame, podlijeme zelným vývarem a vše vmícháme do dušeného zelí, které osolíme, osladíme, okyselíme a dusíme, až je kašovité a silně nasládlé. Zdroj: Archiv ireceptar.cz

Dýně



Dýně pochází ze Severní Ameriky a je oblíbená zejména v období Dušiček.

V USA se pod pojmem dýně obvykle rozumí *Cucurbita pepo*, oranžový druh zimní dýně. V jiných oblastech se dýně může vztahovat na jakýkoli druh zimní dýně.

Ačkoli se na dýni běžně pohlíží jako na zeleninu, z vědeckého hlediska se jedná o ovoce, protože obsahuje semena. Přesto je z výživového hlediska podobnější zelenině než ovoci.

Kromě lahodné chuti je dýně výživná a je spojena s mnoha zdravými prospěšnými látkami.

Vysoký obsah antioxidantů může snížit riziko chronických onemocnění. Volné radikály jsou molekuly vznikající při metabolických procesech v těle. Ačkoli jsou velmi nestabilní, mají užitečné funkce, například ničí škodlivé bakterie.

Nadměrné množství volných radikálů ve vašem těle však vytváří stav zvaný oxidační stres, který je spojován s chronickými onemocněními, včetně srdečních chorob a rakoviny.

Dýně obsahují antioxidanty, například alfa-karoten, beta-karoten a beta-kryptoxantin. Ty dokáží neutralizovat volné radikály a zabránit tak jejich poškození buněk.

Studie prokázaly, že tyto antioxidanty chrání pokožku před poškozením sluncem a snižují riziko vzniku rakoviny, očních chorob a dalších onemocnění.

Dýně má vysoký obsah draslíku, vitaminu C a vlákniny, které jsou spojovány s příznivými účinky na srdce.

Studie například ukázaly, že lidé s vyšším příjmem draslíku mají zřejmě nižší krevní tlak a nižší riziko mrtvice - dva rizikové faktory srdečních onemocnění.

zdroj: FB OB KLINIKA

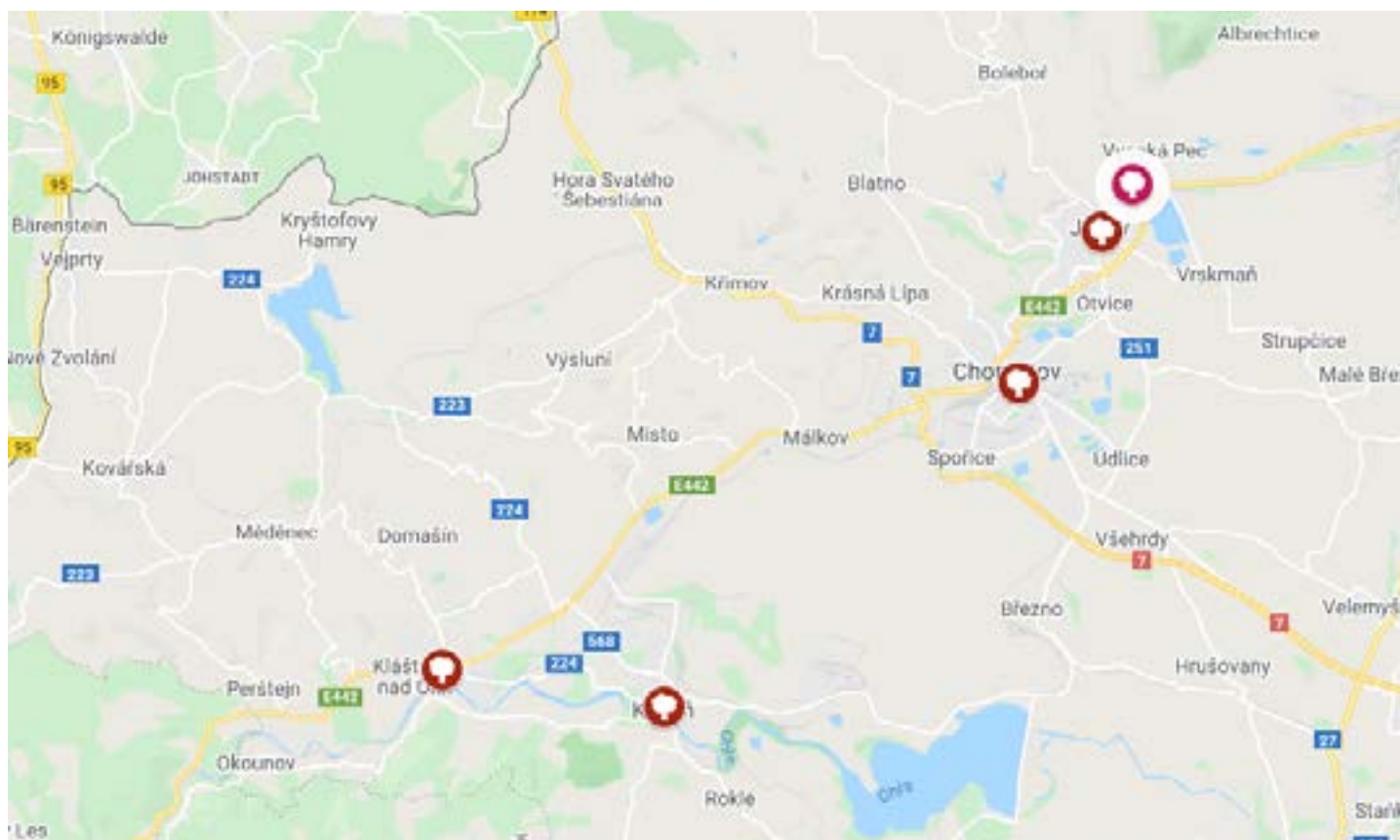


Kupujeme ČESKÁ jablka

třeba tady

Mapu, ve které se lze dozvědět, kde se koupit nějaký zemědělský produkt ze dvora či z farmářské prodejny, se snažíme doplňovat. Po jejím rozkliknutí je možné zobrazit jen místa, kde prodávají produkt, který zrovna potřebujete (mléko, jablka...) nebo se můžete podívat, co a kde ve Vašem okolí se dá koupit (ze dvora, ve farmářské prodejně). Mapa ale nemůže vzniknout bez součinnosti okresních agrárních komor, zemědělců, ale i veřejnosti.

Proto znovu prosíme, abyste nám na adresu dufkova@oakchomutov.cz napsali, pokud víte o prodeji, který není v mapě již zanesený. Děkujeme.



Klikněte do mapy a mapa se Vám zobrazí v interaktivní podobě v aplikaci google maps.

Pokud máte zájem o zařazení Vašeho sadu s prodejem jablek nebo prodejny, kde prodáváte svoje jablka, pošlete nám e-mail (dufkova@oakchomutov.cz), kde bude uvedeno, o jakou firmu se jedná, adresu, kde se jablka dají koupit (nebo souřadnice apod.), web nebo FB (pokud máte) a telefonní kontakt na Vás.

Mlékomaty. Jsou či nejsou?

JSOU!

Zatím víme o těchto čtyřech. Víte o dalších?

DEJTE NÁM O NICH VĚDĚT



Klikněte do mapy a mapa se Vám zobrazí v interaktivní podobě v aplikaci google maps.

Umístění mlékomatů, o kterých momentálně víme, je zobrazeno na mapě hvězdičkou v červeném rámování. Jeden je u Kadaně na školním statku Jezerka, druhý v Malešově v areálu firmy Agro Hoštka, třetí provozuje soukromý zemědělec Vítězslav Škoda. Mlékomat je umístěn ve Vražkově. Další je pak na Agrofarmě v Merbolticích. Pokud víte o dalších, dejte nám, prosím, o nich vědět.

HOVĚZÍ balíčky

ze Všestud



Při příležitosti konání předvánočního trhu v Droužkovicích přijímáme objednávky na 5 a 10 kg směsné balíčky hovězího masa z plemene charolaise. **Jedná se o maso, které při teplotě 1 st.C zrálo 10 dní v chladícím boxu.**

Balíček obsahuje jak přední a zadní maso, tak i kosti.

**5 kg balíček za 875 Kč,
10 kg balíček za 1 750 Kč.**

**Objednávky přijímáme
do 6. listopadu 2021.**

Balíčky budou k vyzvednutí na trhu v Droužkovicích 27. 11. 2021 od 9 - 12 hodin.



724 960 964



info@maskazsk.cz

KOTLÍKOVÁ DOTACE 2022

KDO MŮŽE O KOTLÍKOVOU DOTACI V ROCE 2022 ŽÁDAT A JAK SPOČÍTAT PŘÍJEM

- vlastník nebo spoluvlastník nemovitosti (rodinného nebo bytového domu, bytové jednotky nebo trvale obývaného rekreačního objektu)
- průměrný čistý příjem na člena domácnosti v roce 2020 nebyl vyšší než 170 900 Kč, tj. 14 242 Kč na osobu a měsíc. Příjmy členů domácnosti – osob bydlících společně se žadatelem – jsou průměrovány
- sledovány budou jen běžné příjmy za rok 2020 – zdanitelné příjmy, důchody a vybrané typy dávek
- domácnosti složené výhradně z důchodců pobírajících starobní důchod nebo invalidní důchod 3. stupně nebudou muset dokládat příjmy, jsou automaticky způsobilí pro dotaci
- u nezletilých dětí a studentů do 26 let se uvažují příjmy ve výši 0 Kč

Projekt bude zaměřen na nízkopříjmové domácnosti. Žadatelé, kteří jej nesplní, mohou žádat o dotaci v dotačním programu Nová zelená úsporám. www.novazelenausporam.cz.

DOTACI JE MOŽNÉ POSKYTNOUT

- na výměnu kotle na pevná paliva s ručním přikládáním nesplňujícím 3., 4. a 5. emisní třídu za nový ekologický zdroj

JAK PODAT ŽÁDOST A JAKOU VÝŠÍ DOTACE LZE ZÍSKAT

Žádosti bude možné podávat na krajském úřadě v roce 2022 elektronickou formou. Podpora bude poskytována na instalaci nových zdrojů tepla realizované od 1. 1. 2021 ve výši 95 % ze způsobilých výdajů s následujícími limity:

Kotel na biomasu	130 000 Kč
Tepelné čerpadlo	130 000 Kč
Plynový kondenzační kotel	100 000 Kč

Žadatelé budou mít k dispozici seznam výrobků technologií, ze kterého budou moci vybírat nový zdroj tepla na vytápění. Nové tepelné zdroje splňující Směrnici o Ekodesignu, jsou uvedeny v seznamu podporovaných výrobků a technologií vedeném na webových stránkách SFŽP <https://svt.sfzp.cz/>

KONTAKTY

Krajský úřad Ústeckého kraje, Odbor podpory podnikání, inovací a transformace

Ing. Tomáš Vaněk	475 657 511
vanek.t@kr-ustecky.cz	
Ing. Michaela Bartošová	475 657 279
bartosova.m@kr-ustecky.cz	
Ing. Darja Boudníková	475 657 986
boudnikova.d@kr-ustecky.cz	
Ing. Nela Brzobohatá	475 657 368
brzobohata.n@kr-ustecky.cz	
Bc. Eva Feltlová	475 657 392
feltlova.e@kr-ustecky.cz	
Bc. Alena Franceová	475 657 354
franceova.a@kr-ustecky.cz	
František Minárik	475 657 363
minarik.f@kr-ustecky.cz	
Bc. Kateřina Řádová	475 657 514
radova.k@kr-ustecky.cz	
Ing. Natalie Švarcbachová	475 657 677
svarcbachova.n@kr-ustecky.cz	

VYHLÁŠENÍ ANKETY

ke zjištění zájmu o Kotlíkovou dotaci
Ústeckém kraji v roce 2022.

Anketu lze vyplnit na webu Krajského úřadu
Ústeckého kraje na této adrese:

[KOTLÍKOVÁ DOTACE 2022: Kotlíková dotace
Ústecký kraj \(kr-ustecky.cz\)](https://www.kr-ustecky.cz/kotlikova-dotace-2022)



Milostivé léto

**od 28.10.2021
do 28.01.2022**

Zaplatí-li povinný mezi 28.10.2021 a 28.1.2022 z pohledávky, kde je oprávněným veřejnoprávní subjekt a dluh je vymáhám soudním exekutorem, jistinu dluhu a 908 Kč (poplatek + DPH), odpustí se mu zbytek dluhu.

Potřebujete poradit?

Pokud si nejste jisti, zda se Vás tato možnost týká, kontaktujte nás. Co nejdříve. Pokusíme se Vám za Vaší AKTIVNÍ SPOLUPRÁCE pomoci.



606 059 047



info@maskazk.cz



Ústecký kraj

www.maskazk.cz

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.



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