

Zemědělský kalendář

2014



Protinádorový lék je dopraven „v kleci“ až k nemocnému místu...

Na těchto dvou stranách Zemědělského kalendáře píšeme o léčbě rakoviny, přesněji o výzkumech, které léčbu předcházejí. Zdánlivě zde není žádná souvislost se zemědělstvím. Skutečně jen zdánlivě, protože mechanismus dále popsané metody objevili v laboratořích Ústavu chemie a biochemie Mendelovy univerzity v Brně.

První prezentace velmi pozoruhodných výsledků v médiích již v únoru 2013 byla příkladem trochu nepřesné interpretace odborných postupů. Nelekejte se, nechceme vás, čtenáře, zahltit nesrozumitelnými pojmy. Tehdy totiž někteří novináři psali, že za vším stojí objev proteinu apoferitinu, který dokáže ve své dutině vázat molekuly léčiv a cíleně tak dopravit lék až k postižené tkáni. Je to v pořádku, jenže objev se netýkal uvedeného proteinu, jak z některých textů vyplývalo. „Nepřes-



DOC. RNDR. PAVEL KOPEL, PH.D., UKAZUJE ZKUMAVKU LÉKU DOXURUBICINU S APOFERITINEM.

nost byla pouze v tom, že apoferitin byl objeven již před 80 roky. Jeden kolega nám to omlátil o hlavu,“ řekl s úsměvem Zemědělskému kalendáři jeden ze tří výzkumníků do-

Co je nanotechnologie

Technický obor zabývající se tvorbou a využíváním technologií v měřítku řádově nanometrů, obvykle jeden až sto nanometrů, tedy deset na minus devátou, což je miliardtina metru. Je to zhruba tisícina tloušťky lidského vlasu. Do jednoho nanometru lze vedle sebe postavit až deset atomů. Nanometr je v porovnání k milimetru jako fotbalový míč k zeměkouli. Vědci tak pronikají do obrovských malých světů. Nanotechnologie mají široké spektrum využití, kromě jiného právě v medicíně, konkrétně v transportu léků proti rakovině v těle pacienta.



Unikátní dřevěný kostel v Hrabové vstal z popela

Unikátní renesanční dřevěný kostel, který stál skoro půl století v centru Ostravy Hrabové, lehl popelem. Stalo se tak těsně po Velikonočních 2. dubna 2002. Hořet začalo podle svědků ve tři hodiny ráno a i když hasiči přijeli do několika minut, už bylo pozdě.

Dřevěný kostelík, neopominutelná dominanta obce, byl v plamenech a shořel doslova do základů. Zbylo jen pár ohořelých trámů a část sakristie, která však patřila k nejmladším přístavbám kostela. Shořely také varhany z roku 1948 a vážné poškození utrpěl i 400 kg těžký barokní zvon z roku 1660. Prý se od ohromného žáru doslova roztopil.

Původní gotický kostel z modřínového dřeva zasvěcený svaté Kateřině byl postaven zřejmě v polovině 14. století. Ves Hrabová se poprvé objevuje ve smlou-

vě uzavřené mezi olomouckým biskupem a těšínským knížetem v roce 1297. Tehdy ještě jako „Grabowa“, podle velkého množství vzrostlých habrů, které ještě v 19. století hojně rostly kolem kostela. První písemná zmínka o kostelu svaté Kateřiny však pochází až z roku 1564.

Pověst ale praví, že původně stál v Metylovicích na Frýdecko-Místecku a Hrabovští věřící museli na bohoslužby docházet až do vzdáleného Paskova. Jenže pak se doslechli, že na hukvaldském panství v Metylovicích chtějí stavět nový zděný kostel. A proto olomouckého biskupa Jana Stanislava Pavlovského tak dlouho prosili o odprodej, až na to kývnul. Poté dřevěný kostel rozebrali, po částech převezli do Hrabové a tam jej znovu pečlivě postavili. A jak praví pověst, hlavní vstupní dveře do kostela museli udělat nižší, než byly původně. To prý proto, aby se každý poklonil před Bohem na nebesích. Pěkná pověst.

Ať už to bylo v minulých dobách jakkoliv, požár kostela před dvanácti lety s mnoha lidmi pořádně zamával. Vždyť do kostela svaté Kateřiny byli zvyklí docházet na mše, na svatby, křty i pohřby. Lidé prý téměř okamžitě začali nabízet finanční příspěvek na postavení věrné kopie. A dnes kostel svaté Kateřiny opravdu v celé své nádheře opět majestátně zdobí střed jednoho

Narozeniny krále

Na letošní rok připadá docela zajímavé výročí, a sice 222 let existence sýra Camembert, zřejmě nejslavnějšího zástupce skupiny sýrů s bílou plísní na povrchu, kterým ve Francii přezdívají „*fromage à croûte fleurie*“, tedy sýry s kvetoucí kůrkou. Tento dnes už celosvětově velmi oblíbený sýr pochází ze severozápadní Francie, z oblasti Normandie, kde se s tímto označením začal vyrábět právě v roce 1791. Historie sýra je ale zřejmě ještě starší, nicméně ta novodobá proslavila sýr teprve od devadesátých let 19. století, kdy se začal poprvé prodávat v charakteristické dřevěné loubkové krabičce. A jak šel čas, stal se Camembert asi světově nejčastěji napodobovaným měkkým sýrem vůbec.

Historii předcházela legenda

Traduje se, že v jedné normandské vesnici zapomněla jistá selka ve sklepeš vyrobený syreček, a když ho tam po čase našla, byl na povrchu obrostlý plísní. Nejprve sýr chtěla vyhodit, ale přesto ho ochutnala a zjistila, že se dá nejenom jíst, ale má přitom báječnou chuť. Proto „výrobu“ opakovala, a tak se vlastně náhodou „narodil“ nový sýr.

Tato i podobné historicky se tradují v Normandii již z období 16. století, nejstarší písemné zmínky pocházejí dokonce z roku 1554. Selkou, která však sýr poprvé skutečně proslavila, byla ale paní Marie la Fontaine Harel z malé normandské vesničky Roiville. Za velké francouzské revoluce ukryla na statku ve Vimoutiers, kde sama pracovala v malé venkovské sýrárně, pronásledovaného kněze pocházejícího z oblasti Brie. V této oblasti se již dříve po mnoho let vyráběly v kláštrech velké sýrové koláče s porostem bílé plísně. Kněz paní Harelové na důkaz vděčnosti pomáhal se svými sýrařskými vědomostmi z kláštera



PRUŽNÉ TĚSTO SÝRA CAMEMBERT PŘI ZRÁNÍ ZMĚKNE, ALE NEROZTĚKÁ SE.

při vylepšování umění výroby sýrů. Psal se rok 1791, když Marie Harelová začala své nové plísnivé sýry prodávat na trzích poblíž nedaleké obce Camembert. I když pravděpodobně nebyla Madame Harel jediná, kdo podobné sýry v Normandii vyráběl, byla to ale právě ona, jež tolik přispěla k rozšíření sýra.

V krocích své matky posléze pokračovala také dcera stejného jména, kterou matka seznámila s výrobou a přenechala jí původní výrobní recepturu. Dcera Marie Harelové, paní Paynelová přenesla následně sýrárnu ze statku ve Vimoutiers do městečka Champosoult, a právě ona sýr později pojmenovala podle vesničky Camembert, kde s jeho prodejem v roce 1791 začala její matka.



Velkou Moravu prý protínal ohňový telegraf

Vojenská posádka u brodů přes Dunaj zpozorovala v dáli cizí vojsko, nepochybně franské. Chystá se zaútočit na Velkou Moravu. Muži okamžitě běží k ohňovému telegrafu a zprávu posílají do vnitrozemí. Za několik vteřin se informace dostane do centrální přepínací stanice a odtud vzápětí do všech důležitých sídel Velkomoravské říše...

Tak měl fungovat úžasný vynález, ale spoň podle představ Josefa Vaculíka z Karviné, nadšeného archeologa-amatéra a milovníka historie. Domnívá se, že ohňový, či pyrotelegraf na naše území s sebou přivezli soluští bratři Konstantin a Metoděj v roce 863. Má k tomu své logicky znějící argumenty, i když profesionálové jsou ve svých hodnoceních zdrženlivější.

Speciální zrcadla

Vaculík se odvolává na písemné zprávy z kronik, s oběma věrozvěsty přijelo několik set vozů. A možná, že přijeli až na jaře 864, nikoli již na podzim 863, jak se traduje. „Vozy vezly nejen proviant, ale určitě i věci, které měly sloužit k posílení obranyschopnosti Velké Moravy, aby se jí odlehčilo od Franků. Předpokládám, že Byzanc poslala technická zařízení na vybavení vysílačích a přijímacích věží,“ říká amatérský archeolog. Doplnuje, že v každé telegrafní stanici tak mohli vytvořit soustavu leštěných zrcadel zavěšených v kruhovém zařízení. První zrcadlo soustředilo paprsky na druhé, odkud se odrazily až k další přijímací a vysílací věži.

Vaculík mluví o lamelovém dávkovači světla. Ve dne bylo zdrojem světla slunce, v noci speciální lampa, snad známý řecký oheň, předpis na směs hořlavin mohl být rovněž součástí dodávky. Tu-



ZÁKLADNÍ ÚSEK VELKOMORAVSKÉHO SVĚTELNÉHO TELEGRAFU ZPRACOVAL JOSEF VACULÍK. NA SNÍMKU NAD JEDNÍM Z VYHOTOVENÝCH PLÁNŮ.

to teorii může podpořit sdělení, že oba věrozvěstové mohli ohňový telegraf znát, protože fungoval na trase z Konstantinopole, dnešního Cařihradu, přes celé dnešní Turecko až k Libanonu, kudy maširovaly všechny armády mířící na Byzanc. Měla již tehdy existovat jakási abeceda, předchůdce morseovky, s jejíž pomocí bylo možné vysílat celé texty téměř rychlostí mluveného slova.

Centrální přepínací stanice na Bradle

Josef Vaculík věří, že objevil velkomoravský telegraf v roce 2011, když se poprvé s manželkou vypravili na kopec Bradlo v Chříbech na Hodonínsku ve výši 543 metrů nad mořem. Okolí znal, dětství strávil v nedalekých Osvětimanech. Vůči Bradlu cítil jakýsi dluh, mimořádně si prý vzal s sebou dalekohled. A v něm zahlédl asi v osmikilometrové vzdálenosti pro-

Světový úspěch našeho želvího odchovu

Odchovy vzácných druhů vodních i suchozemských želv jsou v posledních letech v Zoo Praha pravidelné. Každoročně se zoo chlubí novými mláďaty a navíc pravidelně hlásí i světové prvoodchovy. Ono totiž odchovat vzácné želvy není někdy jen tak, pokud chybí hluboká znalost jejich života v přírodě a životních cyklů.

Vývoj pod vodou

Mimořádným úspěchem se stal světový prvoodchov indické želvy korunkaté. Dlouhé roky pro vědce zůstávalo tajemstvím množení této vzácné želvy. Ohlášení narození hned sedmi mláďat tak přijal odborný svět s nadšením. Přítomk úspěchu vedla zdánlivě prostá, ovšem dost nekonvenční cesta: chovatelé totiž umístili snesená vejce do vody.

Želva korunkatá neboli diadémová (*Hardella thurjii*) patřila donedávna k hojným obyvatelkám severoindických řek. Některé aspekty jejího života přesto zůstávaly zahaleny tajemstvím; o způsobu rozmnožování této želvy existovaly pouze neověřené a rozporuplné údaje, a tak se v umělých podmínkách nikdy nerozmnožila.

O vylíhnutí želv korunkatých se tým pod vedením kurátora Petra Velenského pokoušel neúspěšně čtyři roky. Bohužel většina vajec se kazila krátce po umístění do líhně. Úspěch nakonec přinesla až mezinárodní spolupráce.

Vzácnou skupinu mladých želv korunkatých umístil v roce 2006 do pražské zoo význačný německý herpetolog Hans-Dieter Philippen. Druhou důležitou postavou byl indický vědecký pracovník Dhruvajyoti Basu, největší znalec želv korunkatých v přírodě. Velmi ochotně se s pražskými chovateli podělil o své zna-



ŽELVA KORUNKATÁ, NA DOLNÍM SNÍMKU LÍHNUTÍ DO VODY.

losti, s velkým entuziasmem komentoval probíhající pokusy s inkubací vajec a přispěl mnoha cennými radami. Klíčovou se ukázala být jeho zmínka o tom, že nevěří odborných zprávám o kladení želv korunkatých do písku. Indičtí rybáři mu prý vykládali o tom, že tyto želvy kladou vejce přímo do vody.

Pražští chovatelé poté vyzorovali, že zdejší samice skutečně záměrně klade vajíčka do vody a zadními nohama při tom opatrně tlumí jejich pád. Režim vajec se proto pokusili přizpůsobit vodnímu režimu severoindických řek, které jsou napájeny himálajskými ledovci.





Tajemný svět včel

Včely obdivovali lidé už ve starověku. Mnozí viděli ve včelstvu ideál pro uspořádání lidské společnosti. Později uchvátilo přírodovědce včelí dorozumívání tancem. I dnešní biologie odhaluje u tohoto pozoruhodného hmyzu nejedno překvapivé tajemství.

Dlouhověké královny

Včela medonosná se dostala do popředí zájmu odborníků studujících stárnutí. Fascinuje je dlouhověkost včelí matky – královny. Ta se může dožít čtyř let, což je v říši hmyzu věk velmi úctyhodný. Mezi dělnicemi najdeme včely s bezmála jepičím životem, které umírají už po několika týdnech. Na druhé straně se v úlech vyskytují také dělnice, pro které se hodí výraz „ctihodné stařenky“. Jejich život se může protáhnout až na rok.

Včelí matky jsou, spolu s matkami či královnami dalších druhů společného hmyzu (například mravenců či termitů), naprostou raritou živočišné říše. Pro samice platí, že za intenzivní rozmnožování platí drasticky zkráceným životem. Dlouhověkostí lze dosáhnout jen za cenu zplození omezeného počtu potomků. Včelí matka ale klade vajíčka po tisících, a přitom vypadá ve srovnání

s neplodnými dělnicemi jako nesmrtelná hrdinka Čapkovy dramatu „Věc Makropulos“. Co rozhoduje o délce života včely? A nenašli bychom u včelích královen recept na lidskou dlouhověkost?

Všude dobře, v úlu nejlépe...

Překvapivě velký vliv má na stárnutí včel jejich „zaměstnání“. Mladé dělnice plní úlohy uvnitř úlu. Teprve ve věku dvou až tří týdnů se vydávají mimo úl, především za sběrem pylu a nektaru. Přejít na práci mimo úl je spojen s celou řadou dramatických změn v organismu dělnice. Jednou z nich je nástup velmi rychlého stárnutí. Proto určuje délku života dělnice do značné míry doba, kterou strávila v úlu, a věk, při kterém přešla na práci mimo úl.

Jasně patrný je příznivý vliv „domácího pobytu“ u tzv. zimních včel. Tyto dělnice přicházejí na svět na sklonku podzimu, kdy už včely neopouštějí úl. Zimní včely žijí až do jara v úlu a nestárnou. Teprve když vylétnou, začne se u nich rychle projevovat postupující věk. Proto se zimní včely běžně dožívají šesti i více měsíců.

Elixírem mládí pro dělnice žijící v úlu jsou látky vylučované do okolí včelími larvami, tzv. včelím plodem. Jakmile včela začne trávit dlouhé hodiny mimo úl, zkrátí se doba, po kterou elixír užívá. Zub času se může do jejího organismu naplnit zahryznout.

Elixír včelích královen

Včelí matky mají svůj vlastní elixír mládí. Je jím látka zvaná vitelogenin. Ten tvoří nedílnou součást žlutku vajíček u širokého spektra živočichů. Zároveň působí jako pilka, kterou si

Vyřezává postavy v nadživotní velikosti

Před vraty Pradědovy galerie u Halouzků v Jíříkově na Bruntálsku vítá návštěvníky dřevěná socha medvěda v životní velikosti a kousek opodál sovy dřímající na stromě. Na ochozu směrem k pokladně pak přichází potkává několik mnichů a neopomenutelného děda Praděda.

Už děd a praděd Jiřího Halouzky, majitele galerie, byli řezbáři. K řezbářství jej v sedmi letech přivedl dědeček, který prý z kozího chlívku vyhodil kozy a udělal z něj řezbářskou dílničku. A jak říká s úsměvem – pomalu se zaučuje v práci s dlátem čtvrtá generace: „Mám dva malé kluky 6 a 8 roků, kteří vyřezávají, neboli osekávají už od čtyř roků. Samozřejmě na začátku se každý řízne, ale jenom jednou. Tak jako se každý spálí u kamen jenom jednou. Dnes už něco dělají s dlátečkem skoro každý den, takže o ně nemám strach. A věřím, že díky nim bude naše rodinná tradice řezbářů zdárně pokračovat,“ povídá s otcovskou pýchou.

Podle něj je velmi důležité už v dětském věku mít nějaký koníček. „V začátcích je velmi důležité dostat do ruky dlátečko a naučit se dřevo opracovávat. Nejde o to hned začít vyřezávat koníky, panenky, či nějaké jiné figurky. S tím mají problém i dospělí, natož tak děti. Je to spíše o nějakém tvaru, prostoru, o tom něco si nakreslit, o ploché řezbě, o pořukávání dlátečkem,“ říká řezbář.

Galerie ze starého stavení

Do Jíříkova u Rýmařova jej před dvěcti lety přivedla koupě stavení, které chtěl využívat původně jen na víkendy. Stavení bylo v tak dezolátním stavu, že jej bývalý majitel prodal velmi lacino.



ŘEZBÁŘ JIŘÍ HALOUZKA PŘI PRÁCI NA SOŠE MUŽE, KTERÝ VYSÉVÁ OBILÍ.

Nevěřil totiž, že by to někdo mohl opravit a něco smysluplného z toho udělat. Řezbáři Halouzkovi se to povedlo. Ve stavení vybudoval nejen svůj ateliér, ale také rozlehlou galerii. Právě zde může návštěvník obdivovat dřevěné sochy v životní a nadživotní velikosti, celé soubory betlémů a další zajímavosti. Nechybí ani největší drak chrlící ohnivé plameny a dokonce kolotoč pro seniory. Mnoho děl v galerii vystavených je zapsáno v české knize rekordů jako například dřevorezba Pradědova říše, více než desetimetrová socha Praděda, dřevorezba Vyznání mé rodné zemi a největší betlém na světě v životní velikosti čítající přes 250 figur.

„Byl už to sen mého dědy dělat velké figury, ale za komunistů to nešlo. Tehdy jsme dělali drobnější věci, myslivecké motivy, podložky pod paroží atd. Ale my jsme v rodině sami velcí chlapi, všichni máme skoro dva metry a nad 100 kilogramů. Možná i proto se mi líbí všechno v životní velikosti. Když vytvoříte malý betlém jako 8 až 10 centimetrové figurky, tak je to jak pro dospělé lidi, tak pro děti hračka. Pokud ale jednotlivé

Potravina třetího tisíciletí

Hmyz na talíři

Hmyz v minulosti byl a na mnoha místech na světě pořád ještě je, důležitou složkou lidské výživy. Má to své opodstatnění. Obsahuje natolik vysoce kvalitní bílkoviny, množství esenciálních aminokyselin, správné tuky, chitin, minerály a další zdraví prospěšné složky, že v budoucnu se může stát běžným doplňkem výživy pro člověka i v poněkud konzervativní Evropě.

Ne nadarmo se hmyz nazývá surovinou třetího tisíciletí a postupně, i když pomalu, si nachází své místo v „moderním“ světě. Vždyť kromě předsudků neexistuje snad ani jeden objektivní důvod, proč hmyz nejíst. Energetické náklady a spotřeba vody na výrobu potravin pro člověka jsou přitom obrovské,

zatímco chov hmyzu je nenáročný a jeho reprodukční schopnosti jsou mnohanásobně vyšší než u chovaných hospodářských zvířat.

„Kvalitou je hmyz přirovnáván k masu drůbeže či ryb a v některých zemích je dokonce vyhledávanou lahůdkou. Na rozdíl od jiných živočichů, ze kterých až 40 procent živé hmotnosti tvoří nevyužitelný odpad, ve většině případů je možno hmyz konzumovat celý,“ říká David Švejnoha z brněnského Klubu cestovatelů, který pořádá ochutnávky hmyzích pokrmů několikrát ročně. Čerstvé hmyzí pochoutky tam připravují přímo před očima hostů. Tento nevěšední gurmánský zážitek obnáší pět chodů a závěrečný hmyzí dezert.

Hmyz pro kulinářské účely není možné sbírat jen tak ve volné přírodě. Ta je u nás dnes natolik znečištěná, že bychom si mohli přivodit vážné zdravotní potíže. „My ho nakupujeme z ověřených zdrojů od chovatelů, kterých je v Česku několik,“ pokračoval David Švejnoha. „Před kulinářským zpracováním však hmyz ještě tři dny chováme v krabici, kde ho krmíme ověřenou stravou, nedáváme mu nic, co bychom sami nejedli. Krmením můžeme ještě ovlivnit jeho chuť nebo obsah výživných látek, protože hmyz chutná po tom, co jí. Další tři dny necháme hmyz vyhladovět, aby se zbavil obsahu těla a teprve pak může jít na pánvičku.“

Praktické zkušenosti a rady jak na to přidává Milan Václavík, šéfkuchař Klubu cestovatelů, který se přípravou hmyzích specialit zabývá dva roky: „Hmyz před spotřebou neumýváme, ztratil by tím totiž podstatnou část své specifické chutě a vůně danou feromony. Jestliže jsme dodrželi pravidlo o sběru nezávadného hmyzu, čili broučci jsou chemicky čistí, tak se nemusíte obávat žádného biologického ani chemického znečištění. Případné mechanické nečistoty odstraníme ručně. Ve své pokožce vyrábí hmyz antibiotické látky, které nedovolují přítomnost jakýchkoli nebezpečných mikroorganismů. Konečně, hmyz se stejně většinou zpracovává tepelně. Před přípravou musíme také dávat pozor, aby se nám neobvyklá potrava nerozprchla po kuchyni,“ dodává s úsměvem.

Hmyz musí být čerstvý, nelze zpracovávat uhynulé jedince. Těsně před přípravou se živý spaří horkou vodou, nechá se okapat a hned se tepelně zpracuje. Příprava trvá pár minut a sníst by se měl bezprostředně po přípravě, jinak se začne rychle kazit. Pouze usušený hmyz vydrží v lednici ještě zhruba měsíc.

Zábava v Klubu cestovatelů začala ve chvíli, když hosté uviděli na rozpálené pánvi potměnky – moučné červy, které Milan Václavík připravil na másle jako první chod. Podával je se



DAVID ŠVEJNOHA CHYSTÁ HMYZ PRO VEČERNÍ SHOW V BRNĚNSKÉM KLUBU CESTOVATELŮ.

Zemědělská farma pro 21. století

Podle statistiky podnikalo v roce 2012 v oblasti zemědělství 37 041 fyzických a 6 235 právnických osob v celkem 22 864 zemědělských střediscích, zaměřených na rostlinnou, živočišnou či smíšenou produkci. Ve valné většině se jedná o historické selské usedlosti nebo areály dřívějších zemědělských družstev či státních statků.

Moderním trendům rozvoje zemědělské výroby, s využitím maximální mechanizace a automatizace, již původní stavební struktura nevyhovuje. Urbanistické uspořádání farem je totiž pozůstatkem rozvoje především socialistické zemědělské velkovýroby. Hospodářské objekty, vybudované od 50. let 20. století jsou na konci životnosti, fyzicky i morálně.

Evropský sociální fond – investice do rozvoje vzdělávání, pořádá v rámci projektu „Partnerská síť mezi univerzitami a soukromými subjekty s vazbou na environmentální techniky v chovu skotu“ různé podpůrné aktivity k zvýšení zájmu o rozvoj venkova. Jednou z nich je zpracování urbanisticko-architektonických studií moderních farem pro chov masného a mléčného skotu, se zaměřením na efektivní technologie ustájení a výživy skotu, s cílem dosažení maximálního „welfare“, to je komfortu ustájení.

Výsledkem spolupráce Mendelovy zemědělské univerzity v Brně, Vysokého učení technického v Brně, Fakulty stavební, Ústavu architektury a soukromého farmáře z Vlčnova na Uherskohradištsku je rozsáhlá studie revitalizace a modernizace jedné poloviny areálu bývalého zemědělského družstva. Tu totiž soukromý farmář postupně získal do vlastnictví (pozemky a stávající budovy), což ve výsledku příznivě ovlivnilo možnost zásadní změny generelu budoucího zemědělského podniku. Jiným příznivým ukazatelem byl nízký



FARMA PRO 21. STOLETÍ – STÁJ PRO MLADÝ SKOT OD ANETY KREJSOVÉ.

počet stávajících objektů určených k revitalizaci (stodola, silážní žlab typu „A“ a objekt dílen), ostatní objekty a převážně panelové cesty bylo nutné odstranit. Vznikl tak volný prostor k návrhu „farmy pro 21. století“ – možnou vizi moderního hospodaření, se zaměřením na chov mléčného skotu. Konkrétně šlo o požadavek na studii provozního, technického a urbanisticko-architektonického řešení farmy s objekty k ustájení 80 dojníc a volného ustájení mladého skotu. Revitalizace původní stodoly nabídla prostor k umístění mechanizace, popřípadě stelivové slámy. Stavba jímky



FARMA PRO 21. STOLETÍ – VIZUALIZACE STÁJE PRO MLADÝ SKOT; AUTOREM JE MIROSLAV STRNAD.

Ochutnejte mladé Svatomartinské víno

Zatímco Francouzi otvírají láhve Beaujolais, na Moravě i v Čechách se v posledních letech velmi rychle rozšířilo žehnání svatomartinských vín. Ochutnat víno z nové úrody patří k oblíbeným rituálům jeho tvůrců i milovníků. Oficiálně se nejenom degustuje, ale také uvádí do prodeje jako Svatomartinské právě na svátek svatého Martina, patrona vinařů.

Tuto značku můžeme objevit na pultech mnohých evropských zemí s vinařskou tradicí. V České republice byla zaregistrovaná v roce 1995 a užívat ji mohou po splnění přísných kritérií určených Vinařským fondem a vyhodnocených vždy koncem října degustační komisí ve Valticích, všichni registrovaní vinaři v republice.

Svatomartinská mohou být červená i bílá vína odrůd Müller Thurgau, Svatovavřínecké, Modrý portugal a Veltlínské červené rané. V roce 2010 přibyl Muškát moravský, vyšlechtěný Václavem Křivánkem ve Šlechtitelské stanici vinařské v Polešovicích na Uherskohradištsku.

Uherské Hradiště ostatně patřilo k prvním městům, kde s obnovením dvě stě let staré tradice přišli. Na tamní Masarykovo náměstí vjel poprvé sv. Martin na koni za doprovodu krojované chasy 11. listopadu přesně v 11 hodin a 11 minut v roce 2007.

Od té doby návštěvnost slavnostního obřadu roste a představení mladých vín se pravidelně účastní více než tisícovka milovníků tohoto lahodného moku. V ten den se na uherskohradištském náměstí vypije několik stovek litrů vína. Kromě moravských vín je možné



Černočerná

šamanská slepice

V posledních letech se i u nás začínají objevovat chovatelé tajuplného, mystikou opředeného plemene ayam cemani. Toto velice zvláštní plemeno pochází z Indonésie a proslavilo se svým černým zbarvením. V podstatě se jedná o nejjistší formu melanismu vyskytujícího se u drůbeže.

Už sám název plemene v sobě nese označení „černý kur“. Kromě leskle černého opeření, je černá i kůže, běháky, sliznice, maso, dokonce i vnitřnosti a již i zárodek ve vejci. Pouze vajíčka mají skořápku bílou až smetanově zbarvenou. Oficiální standard plemene u nás ještě nebyl publikován. Nicméně jedná se o lehké krajové plemeno s dlouhými běháky, jednoduchým listovým hřebem. Peří je tvrdé a pevně přilehlé. Hmotnost kohouta je kolem 2 až 2,5 kg, slepic 1,5 až 2 kg. Uvádí se snáška kolem 150 vajec o hmotnosti cca 45 g.

Pochází z Indonésie

Ayam cemani je plemenem exteriérově velmi podobným původním divokým předkům kura. Melanističtí jedinci se pravděpodobně objevili již v populaci kura bankivského, který se v Indonésii vyskytuje. Ovšem v divoké podobě již zřejmě vyhynul. Prvně bylo popsáno holandskými kolonisty roku 1920. Chov tohoto plemene rozšířil zejména Tjokromihardjo z Grabagu v centrální Jávě. Jeho cílem bylo zachovat unikátní vlastnosti tohoto plemene.

Ve většině případů však došlo ke křížení s místní drůbeží, zejména s ayam kedu. Sám název taktéž prozrazuje místo chovu. Ayam je označení pro kura,

Cemani či Kedu jsou pak vesnice na Jávě. Název cemani se používá i ve smyslu „černý“. Křížení s ayam kedu, zejména s jeho černou variantou (která má však červený obličej a bílou kůži), došlo zřejmě pro udržení tohoto zbarvení a zvýšení užitkovosti. U černých cemaninek jinak docházelo k zmenšování hmotnosti až na 1 kg u slepic.

Žádané „magické vlastnosti“

Toto plemeno je v Indonésii vysoce ceněno (zejména pak tzv. pravé ayam cemani, které se pozná podle černě zbarveného jazyka a sliznice ústní dutiny). Hojně se využívá pro šamanské rituály – neobejdou se bez něj žádné volby, zahájení významných staveb. Krev černých kohoutů je po staletí tradiční obětinou pro získání přízně bohů a ochrany před neštěstím. Ayam cemani je považováno i za zvíře, jehož maso uzdravuje, zejména pak postižené plicními nemocemi. Tuto tezi ověřovali na Varšavské zemědělské univerzitě. Zde zjistili, že černě zbarvené maso tohoto plemene obsahuje dvojnásobné množství peptidů – karnosinu a anserinu, než je tomu u běžného kuřecího masa. Tyto dipeptidy mají antioxidační účinky a v podstatě zpomalují stárnutí organismu, krom toho lze s je-



Povídka o obrazu císaře Františka Josefa I.

V Mladé Boleslavi žil papírník Petiška. Ctil zákony a bydlil odnepaměti naproti kasárnám. O císařských narozeninách a jiných c. k. rakouských příležitostech věsil na svůj domek černožlutý prapor a dodával do důstojnického kasina lampióny. Prodával obrazy Františka Josefa do židovských kořalen po mladoboleslavském okrese a na četnické stanice. Byl by dodal obrazy panovníka i do škol školního okresu, ale jeho obrazy neměly tu velikost schválenou zemskou školní radou. Řekl mu to jednou c. k. zemský školní inspektor na hejtmanství: „Velice lituji, pane Petiško, ale vy nám chcete dodat císaře pána širšího a delšího, než je předepsáno výnosem slavné zemské školní rady ze dne 20. října 1891. Výnosem ustanovený císař pán je o něco kratší. Přípustný je jedině císař pán délky 48 cm a šířky 36 cm. Váš císař pán je 50 cm dlouhý a 40 cm široký. Vy namítáte, že máte na dva tisíce obrazů mocnáře. Nemyslete si, že nám vnutíte lecjaký šmejd. Celý váš císař pán je zboží posledního druhu a hanebné úpravy. Vypadá, jako by si nikdy nečesal vousy. Na nos mu naplácali strašně mnoho červené barvy a ke všemu ještě šilhá.“

Když se pan Petiška vrátil domů, řekl zcela rozhorleně k ženě: „Tak jsme to se staříčkým mocnářem projeli.“ A to bylo ještě před válkou. Zkrátka dva tisíce obrazů císaře pána zůstalo panu Petiškovi na krku. Když vypukla válka, měl z toho pan Petiška velikou radost a obrovskou naději, že se toho zboží přeče jen zbaví.



Vyvěsil obrazy krvežíznivého stařečka ve svém obchodě s nápísem „Výhodná koupě. Císař František Josef I. za 15 K.“ Prodával šest kusů. Pět obrazů do kasáren, aby ty litografické plakáty posledního Habsburka nadchly rezervisty po kasárenských kantýnách, a jeden koupil starý Šimr, trafikant. Tento rakouský vlastenec smluvil obraz na dvanáct korun a ještě se vyjádřil, že je to zlodějna. Válka pokračovala, ale císař pán nešel nijak na odbyt, ačkoliv pan Petiška uchýlil se i k novinářské reklamě. Objednával inzeráty a inzeroval císaře pána v Národní politice a v Baštyřově Hlasu národa: „V těžkých dobách nesmí scházeti v české domácnosti obraz těžce zkoušeného mocnáře za 15 K.“ Místo objednávky dostal pan Petiška vyzvání, aby se dostavil na okresní hejtmanství, kde mu bylo sděleno, aby příště v inzerátech vyhnul se slovům „těžké doby“ a „těžce zkoušený“. Místo toho aby užil slov „slavné doby“ a „vítězný“, jinak že bude mít z toho oplétání. Dal tedy inzerát: „V těchto slavných dobách nesmí scházeti v žádné české domácnosti obraz našeho vítězného mocnáře za 15 K.“ Ale bylo to marné.