

KOMPOST

Strakonický měsíčník o ochraně přírody

listopad 2017

Environmentální akce, reporty, přírodovědná pozorování, ekoporadenské tipy, botanika, zoologie, úvahy, recenze, recepty, tipy na odbornou literaturu i beletrii, zdravý životní styl, náměty na tvořivé činnosti, poezie...

Ekoporadna při Šmidingerově knihovně
Základní organizace ČSOP Strakonice

Vážení čtenáři,

Zdravím vás u Kompostu měsíce listopadu. Těžko asi mohu věnovat jeho úvodník něčemu jinému než alespoň letmému ohlédnutí za proběhlými volbami. Opravdu obtížně se skrývá mé velké zklamání a rozčarování z jejich výsledku. Nechci však více prohlubovat frustraci mnohých z vás, kteří věřili, že to přece nemůže dopadnout tak, jak to nakonec dopadlo. Asi budu

Z obsahu tohoto čísla:

| | |
|--|----|
| Setkání členů ZO ČSOP..... | 2 |
| Ve Strakonících se stále vegansky..... | 3 |
| Sníme naši planetu? - 5. díl..... | 3 |
| Jak je to se zimním sčítáním kání?.... | 4 |
| Oprava chybného údaje z minulého. | 5 |
| Hurá na výlet s Enviroskopem - 6..... | 6 |
| Objevy detektiva Ledňáčka..... | 7 |
| Večer s dokumentem - 45. díl..... | 7 |
| Zpravodaj, se kterým možná..... | 8 |
| Pozvánky - listopad 2017..... | 8 |
| Leonid Jengibarov: „Fontány“..... | 10 |
| Přišla jeseň..... | 11 |
| Úvod do biologie ochrany přírody.... | 11 |
| Díkovník Chánův..... | 12 |
| Objevy detektiva Ledňáčka..... | 12 |
| Dobrovolnické ochutnávky 2..... | 12 |
| Podzimní sklizeň..... | 13 |

opakovat něco, co se ihned po zveřejnění výsledků objevilo na mnoha místech převážně v internetovém prostoru. Tedy to, že zvítězila neinformovanost, populismus, demagogie, lež a zjednodušená řešení. Znovu jsme se mohli přesvědčit o tom, jaký je sociologický vzorek společnosti, ve které žijeme, a jakými hlavními mechanismy je smýkána snaha o šíření pravdivých informací,

poctivost a dobrý úmysl. Myslím, že největší porážku však utrpěla ochrana přírody. Podle mého názoru lidé, kteří přírodu v předvolebním období hájili (a to napříč politickým spektrem), udělali v rámci svých možností maximum. Byla však uměle nasazenými a notně přifouknutými předvolebními tématy zatlačena na samý okraj zájmu většinové společnosti. Na druhou



Foto Roman Szpuk

stranu si myslím, že tento kopanec může paradoxně v leccems pomoci a rozdmýchat nové směry nebo aktivity. Jen bude třeba najít nové cesty k jejich realizaci. Ke slovu určitě přijde nová vlna občanské angažovanosti, spotřebitelský bojkot a mnoho dalších mechanismů.

Těžko asi pochopíme, proč k něčemu takovému došlo, a těžko s tím asi ze dne na den něco uděláme. Můžeme se z toho ale poučit a najít nové způsoby, jak s tím úspěšněji bojovat. A tím samozřejmě nemyslím jen oblast ochrany přírody.

Přejeme dostatek pozitivních myšlenek, Váš Kompost. -jj-



Ohlédnutí

Setkání členů ZO ČSOP, tentokrát na Pálavě (1. 9. - 3. 9. 2017) – část II.

A jak to bylo dál? Následující čas patřil vycházce vedené panem Ing. Kmetem, členem ČSOP, pracovníkem CHKO Pálava. Začali jsme na malém parkovišti v obci Klentnice, z kterého byl výhled na Děvín. Po úvodním slovu našeho průvodce jsme vyšli, obdivující tmavou půdu pole. Na něj nasedalo nesečené společenství ruderalních rostlin, po jejichž vyšších stoncích šplhaly suchomilky obecné (*Xerolenta obvia*). Krátkým průchodem skrze lesík jsme se dostali k prvním zdem Sirotčího hrádku usazeného na bělostných vápencových skalách. První barevnější a větší květinou byl bodlák obecný. Místy se objevily žluté květy hadího mordu a na skalách se vyskytoval netřesk. Z měkkýšů se mně podařilo nalézt sudovku skalní (*Orcula dolium*), ovsenku žebnatou (*Chondrina arcadia clienta*), závornatku drsnou (*Clausilia dubia*) nebo páskovku žihanou (*Caucasotachea vindobonensis*) či keřnatku vrásčitou (*Euomphalia strigella*). Z rovnokřídlých jsem zaznamenal výskyt saranče měnlivé. U hradebních věží jsme si povšimli malého stromku jeřábu (snad dunajského) s červenými plody. Postup od Sirotčího hrádku ke Stolové hoře byl poznamenán nálezem mrtvé samičky roháče obecného, která možná protahovala z nedalekého nově vytvořeného dubového háje s různověkými duby. Původně bylo toto místo zarostlé, nepřehledné, ale skrze rozličná opatření se podařilo území oprostít od náletových dřevin a dát větší prostor xylofágnímu hmyzu, jako jsou nejvíce známí roháči obecní, tesařici obrovští nebo páchníci hnědí. Při zastávce na vrcholu Stolové hory bylo možno zaznamenat výskyt saranče dlouhokřídlé, ale také sudovek skalních a největší záhadou byl nález části lastury velevruba malířského (*Unio pictorum*), který je vlastní vodním tokům, a ne biotopům s charakterem stepi.



Mikulov - pohled na Stolovou horu od Turoldu, foto -vh-

Ale dále k naší cestě, která se odvinula skrze křoví trnek, svídy krvavé a mahalebky. Skončili jsme nedaleko silnice do Mikulova a po krátkém občerstvení jsme se vydali okolo sloupovitých Božích muk k lomu ve vrchu Turoldu. Ten byl dříve daleko rozsáhlejší a probíhala zde těžba vápence. Při těžbě se přišlo na rozsáhlý jeskynní systém, který však byl těžbou zničen a po jejím ukončení byly jeskyně znovu objeveny amatérskými speleology. Jinak jsou jeskyně známy již ze středověku. Nyní jsou opětovně zpřístupněny ve své přírodní formě a je zde možno sestoupat do hloubky přes 40 metrů, kde bývá jezírko přečistě



Mikulov - Turol - kudlanka nábožná a saranče vlašská, foto -vh-

vody, letos však nikoliv. V okolí jeskyně je vybudován naučný okruh s informačními tabulemi a zejména poutavým geoparkem, kde jsou především představeny horniny Moravy. A je to geopark opravdu pěkný. Součástí pobytu u Turoldu byla ukázka ošetřování a řezu dřevin, zejména stromků. Tu nám předvedl p. Ing. Stanislav Boček. Bylo prezentováno potřebné nářadí, což je věc nad jiné důležitá, a to jak pro sadaře, tak pro ošetřovaný stromek. Proběhla praktická ukázka s povídáním a dotazy, jak a kdy dřeviny stříhat. Jako důležitý se jeví v prvních sadařských krocích záměr. Tak jako ve veškeré lidské činnosti. A to je dodržení toho, co vlastně chceme a od stromku očekáváme. A potom pravidelná péče o dřevité

svěřence. Opět je nutno napsat, že nelze postihnout povídání trvajícím přes dvě hodiny do krátkého článku. Ale je možno uvést odkaz na web www.stareodrudy.cz. Abych nezůstal zaklíněn pouze mezi dřeviny, je zajímavé popsat v daném sadu nález samičky roháče obecného, saranče modrokřídlé, samičky kudlanky nábožné a zajímavé saranče vlašské. Což je možná pěkná zpráva i pro majitele onoho sadu.

Když přednáška skončila, byl již podvečer a s ním poslední akce, návštěva Mikulova. Těžko udělat popisného průvodce po městě s mnoha historickými a jinými památkami.

mi. Každý si jej užil podle svého, stejně jako uplynulý jeden den setkání. Snad jen vzpomenout mimo jiné na pobyt významných osob, jakými byl např. J. E. Purkyně nebo osvícenec a zakladatel numismatiky M. A. Voigt. O druhém dni napíši příště. Podíváme se tam, kam se s veřejností zpravidla nechodí. -vh-

Ve Strakonících se stále vegansky večerí

Před dvěma lety jste na stránkách Kompostu mohli číst článek [Již půl roku vegansky večeríme](#). Jak se [Veganským večerím ve Strakonících](#) daří dnes? Co se za tu dobu povedlo či změnilo? A scházejí se ti nadšenci vůbec ještě?

Ano, scházejí. K tomuto dvou a půlletému výročí, které sice není výročím úplným, ale krásně se zakulatilo do 30. večere, jsem si připravila malé ohlédnutí. Začnu hned tím, myslím, nejzajímavějším. Kdyby se všichni, kdo VvS (Veganskou večerí Strakonice) byt jen jednou navštívili, potkali ve stejný čas na stejném místě, byla by z toho krásná sešlost 95 lidí. A o lidi jde při setkávání především. O možnost získat prostor, střetnout se se spřízněnými dušemi inspirujícími, podobně na svět hledícími. Za důkaz, že přesně tímto místem VvS jsou, považuji situace silného sdílení, kterých jsem byla svědkem, mnoho nově vzniklých přátelství a dvě partnerské dvojice, které se na VvS seznámily.

Veganské večere ve Strakonících prostě jsou a budou, budou i přesto, že na ně sama pořadatelka každý měsíc do města, v kterém v době jejich vzniku žila, nyní dojíždí. Velkou motivací pro pokračování jsou nové tváře, které se téměř na každé večerí objeví. Možnost prezentovat etický a pro životní prostředí šetrnější způsob stravování z pohledu osobní zkušenosti, to totiž byl jeden z důvodů, proč vůbec začít. Chcete-li se přidat, dozvědět se něco o veganském stravování, ochutnat ostatními připravené pokrmy bez živočišných produktů, přijďte v jakoukoli první neděli v měsíci mezi 17. a 20. hodinou do čajovny [Pod Stolem](#). Velmi pravděpodobně nebudete sami, kdo přijde poprvé.



16. VvS, foto Irena Petříková

Jana Petříková



Překopávky

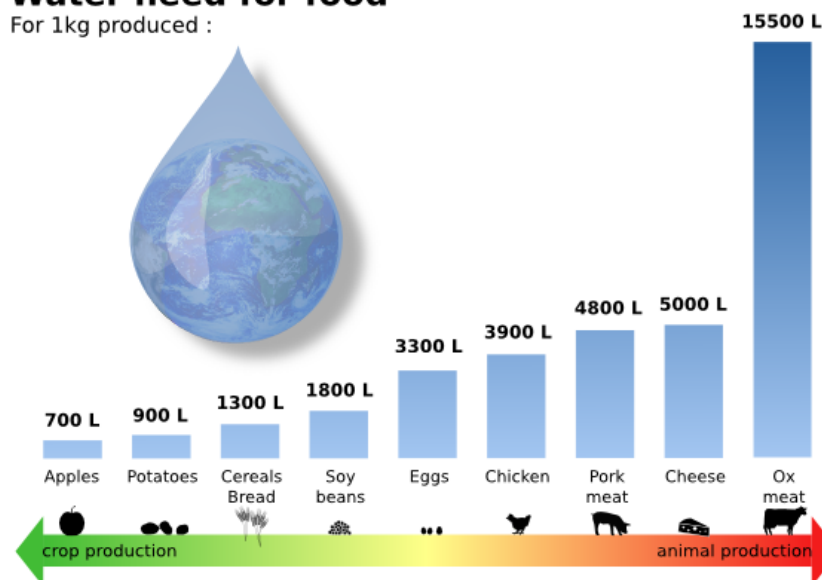
Sníme naši planetu? – 5. díl – Vodní stopa potravin

Pokud zadáme do internetového vyhledávače sousloví spotřeba vody, v drtivé většině případů se dostaneme k číslu kolem 100 litrů na osobu a den. Už od školních let se k nám dostávaly zcela logické informace o tom, že denně spotřebujeme několik málo desítek litrů vody mytím, praním, splachováním WC atd. V celkové spotřebě vody se však jedná o poměrně nepatrnou část, pověstnou špičku ledovce. Jsou do ní totiž započteny pouze ty viditelné činnosti, kde voda fakticky teče. Stejně tak je nám od malička vštěpováno, že největších úspor v oblasti spotřeby vody dosáhneme opravou kapajících kohoutků a vypínáním tekoucí vody při mydlení nebo čištění zubů. Tento pohled na věc neochvějně přežívá i v rámci všeobecných ekospotřebitelských doporučení a v odborných pracích na toto téma. Ve většině případů je totiž opomíjen fakt, že nákup zboží a služeb s sebou nese mnohonásobně vyšší „skrytou“ spotřebu vody, která je použita při výrobě, zpracování nebo dopravě. Odborně se tato neviditelná část spotřeby nazývá virtuální vodou a není překvapením, že při poctivém započítání všech výrobních procesů se dostáváme k číslům řádově vyšším než u vody, která nám proteče každodenně pod rukama. Nejčastěji se setkáváme s údajem v řádu několika tisíc litrů virtuální vody na osobu a den (viz např. [zde](#)). Zhruba 70 % celosvětové spotřeby sladké vody pak pojímá produkce potravin (viz [zde](#)), je tedy oblastí, kde dochází k největšímu plýtvání, zároveň však určitými opatřeními můžeme docílit obrovských úspor.

I když tato čísla vypadají hrozivě, můžeme namítnout, že k faktické spotřebě vody ve smyslu její ztráty nedochází. Problém je poněkud složitější. V dnešním globalizovaném světě se výroba velkého množství komodit koncentruje do zemí, kde je možné dosáhnout nižších nákladů i za cenu velkých přepravních vzdáleností. Velmi často se jedná o země se suchým klimatem, kde je na rozdíl od Evropy prostá dostupnost vody limitujícím faktorem pro velké množství obyvatel. Samotná změna v jejím rozložení – např. zavlažováním pak může představovat závažný problém. Intenzivním využíváním povrchových i podzemních zdrojů v suchých oblastech je přispíváno k jejich vysychání, k desertifikaci velkých ploch atd. Navíc ekonomicky rozvinuté země velkou část své virtuální vody dovážejí, právě na úkor rozvojových zemí, ve kterých tento princip problémy s vodou prohlubuje.

Water need for food

For 1kg produced :



Source : Water Foot Print <http://www.waterfootprint.org/?page=files/productgallery>
Diagram www.L214.com

Zcela neviditelnou součástí vodní stopy je pak tzv. šedá voda. To je voda využitá ve výrobním procesu k rozředění vypouštěného znečištění do přírodních vod tak, aby výsledná koncentrace škodlivin zůstala pod zákonnými limity v daném místě.

Do konceptu virtuální vody v produkci potravin, resp. jejího snížení, se promítají všechna základní doporučení známá z ostatních ukazatelů šetrnosti naší spotřeby. Tedy zjednodušení výrobního řetězce soustředěním se na základní potraviny, zkrácení dovozních vzdáleností (zejména s ohledem na produkci potravin v tropických a subtropických oblastech s celkovým nedostatkem vody) a upřednostňování konkrétních potravinových skupin (vodní stopa rostlinných x živočišných potravin).

ho obrazového schématu, virtuální vodní stopa radikálně narůstá u živočišných potravin z důvodu velké potřeby zemědělské plochy k pěstování krmiv pro hospodářská zvířata. Rekordmanem mezi základními potravinami je hovězí maso s vodní stopou 15 500 l na 1 kg (viz [zde](#)). U tohoto produktu je také dobře čitelná ona virtuálnost – k takto závratnému množství se dostáváme započtením spotřeby vody pro produkci 1300 kg obilovin, 7200 kg píce a spotřeby 30 m³ vody pro napájení, čištění stájí atd. To vše za průměrně tříletý život zvířete a „výťažnost“ v průměru 200 kg masa. K ještě vyššímu číslu dospěly výpočty u čokolády, a to 24 000 l virtuální vody na kg. Zde se totiž potkává několik důležitých faktorů – pěstování základní suroviny v tropické oblasti, vysoká úroveň zpracování konečného výrobku a dovoz na velké vzdálenosti.

Doporučení k minimalizaci naší vodní stopy na základě výše uvedených faktů víceméně kopírují ostatní všeobecné zásady šetrnější spotřeby potravin a do určité míry i zásady racionální ekonomické výživy – tedy soustředění se na základní (převážně rostlinné) potraviny sezónního a lokálního původu, minimálně průmyslově zpracované. Logickou návazností je rovněž minimalizace plýtvání potravinami, které s sebou nese i ztracenou adekvátní spotřebu vody. **-jj-**

Jak je to se zimním sčítáním kání?

Když v začátku osmdesátých let minulého století začala být celoročně hájena naše nejhojnější káň, tj. káň lesní, vznikla vášnivá diskuze, zda je to správné. V té době se začalo nezdědka stávat, že bylo možno vidět několik desítek kání na jediném poli. Bylo to nedlouho potom, co se v naší republice téměř přes noc zhroutily početní stavy drobné lovné zvěře, tedy zajíců a bažantů. Bohužel se našli takoví znalci, kteří tuto fatální změnu přičítali na vrub vlivu predátorů - a tedy i káň lesní. O kání se vědělo, že její potravu tvoří hlavně drobní hlodavci, především hraboš polní, a že větší živočiši jsou nad její lovecké schopnosti a možnosti. Ale pohled na velká hejna kání na jednom místě i tak vyvolával paniku.

Příčinou těchto kumulací byla skutečnost, že zemědělská velkovýroba zvětšila velikost obdělávaných honů, což souviselo s nasazením velkých strojů těžké mechanizace. Při pozemcích, kdy často i 200 a více hektarů tvořilo jeden úsek, přestala být skladba pěstovaných kultur pestrá. Pro výskyt hraboše polního a na něj vázané káň lesní byly důležité tzv. pícninové podsevy, které zůstávaly nerozorané přes celou zimu. Při nadměrné velikosti honů se pak stalo velmi často, že ve větší oblasti zůstal jen jeden, maximálně dva nerozorané pozemky s dobrou potravní nabídkou pro kání. A tak se káň stahovaly často z rozsáhlé oblasti na jediné místo. Tím vznikala ta hrozivá hejna dravců, která vyvolávala obavy myslivců a působila depresivně na obyčejné pozorovatele z řad široké veřejnosti.

Ihned se vynořila teorie, že k nám do střední Evropy přilétá na zimu mnohem více kání lesních ze severněji položených oblastí, aby zde přezimovaly. Rozumná úvaha vedla k tomu, že je zapotřebí právě v zimě znát skutečné počty kání a jejich vývoj během dalších let. A tak se ve vedení organizace Českého svazu ochránců přírody zrodil nápad. Byla vyhlášena akce nazvaná Buteo (podle latinského názvu rodu káň) a členové ČSOP byli vyzváni k sčítání. V prvních letech byl zájem obrovský a počty sčítaných transektů přesahovaly 300, nejúspěšnější byla zima 1987/8, kdy bylo přes 600 sčítatelů. Současně začaly být ale problémy. Ani někteří z organizátorů ve vedení ČSOP neměli jasno, co je cílem tohoto masového sčítání. Bylo třeba si ujasnit, že nám nejde o zjištění, kolik kání žije v naší republice, ale o zjištění trendu početnosti. Otázka tedy zněla: ubývá, nebo přibývá u nás v zimě kání? Pro tento účel je zapotřebí, aby účastník sčítal stále stejnou trasu po řadu let za sebou. Výsledky z těchto opakovaně sčítaných transektů naznačí skutečný trend vývoje počtu.

Když jsem tohle jako člen tehdejšího ústředního výboru ČSOP svým kolegům vysvětlil, reagovali velmi jednoduše: tak se toho ujmi sám, ty tomu rozumíš. A tak jsem se

stal koordinátorem této akce. A zjistil jsem, že to nebude lehké. Po několika zimách původní nadšení mnohde ochladlo a zůstala nepříjemná povinnost. A začali lidé odpadat. Po roce 1990 mi stále častěji někdo psal o přemíře svých starostí za nových podmínek a o tom, jak už přestává sčítání zvládat. Také jak běžel čas, přibývalo smutných sdělení, že někdo z našich přátel opustil tento svět a dnes již chodí po zcela jiných cestičkách, nebo mi dlouholetí sčítatelé psali upřímné sdělení: stárnu, sil ubývá, nohy už nechtějí chodit, musím to vzdát. A tak bylo třeba stále znovu a znovu hledat nové spolupracovníky. Naštěstí poznat káňi v terénu umí i většina jen trochu poučených laiků, proto v našem aktivu nemuseli být samí zkušené ornitologové a znalci ptactva, ale třeba i pejskaři, kteří své miláčky vodí na delší procházky, a ti, kdo nijak hluboké přírodovědné znalosti nemají, ale mají prostě přírodu rádi a chtějí pro ni něco udělat. Byl bych moc rád, kdybych mohl s naším aktivem lépe komunikovat, abych leccos vysvětlil. Třeba těm, kteří jsou v depresi z toho, že na „jejich“ transektu káně zmizely a neuvědomují si, že vyvozovat z tak malého vzorku nějaké závěry je dosti pošetilé. Ale takhle korespondovat s tolika spolupracovníky lezlo do peněz a také času bylo málo. Akce je příliš dlouhodobá. Každé tři, čtyři roky znovu žádat o dotaci bylo pro tachovskou ZO ČSOP dosti obtížné. Pomohli mi zaměstnavatelé. Napřed to byla Správa CHKO Slavkovský les, která přijala dopisy sčítatelům do své pošty, později velmi pomohlo Muzeum Českého lesa v Tachově. Akce se stala součástí činnosti přírodovědného oddělení a prostředky na ni se plánují v rozpočtu muzea.

Pomohla také elektronická pošta, neboť korespondence se sčítateli je hlavním finančním požadavkem pro tuto akci. Ale i ještě dnes řada lidí u nás není na internetu, takže asi s třetinou sčítatelů musím komunikovat klasickými dopisy.

Přes všechnu snahu začal počet sčítatelů klesat, v zimě 2009/2010 jich bylo již jen málo přes stovku a v zimě 2010/2011 poprvé klesl počet pod tuto hranici. V té krizové situaci mi velmi pomohlo vedení České společnosti ornitologické. V časopise Ptačí svět byl zveřejněn můj článek popisující krizovou situaci v akci Buteo. Reakcí na něj bylo několik desítek nabídek ke spolupráci a také o naši akci projevil zájem další časopisy a organizace a začalo se o ní více mluvit, a tak v zimě 20015/16 stoupl počet sčítaných transektů na 105. Akce byla zachráněna, zdá se, že může pokračovat i nadále. Zkušenosti z minulých let však ukazují, že se musíme stále zabývat náborem dalších spolupracovníků. Proto byl napsán i tento text.

Zbývá se zabývat poslední otázkou. Výsledky sčítání ukázaly, že káně ubývá jen velmi mírně. Není tedy už akce nutná pro ochranu tohoto druhu. Přesto si myslím, že je řada důvodů, proč se snažit akci udržet.

1) Je to jedna z nejdéle trvajících monitorovacích akcí, a tak poznatky o tom, jak dlouhodobě početní stav některého druhu kolísá, jsou velmi poučné.

2) Sčítací transekty jsou rozloženy difuzně ve všech oblastech naší země. Lze tedy sledovat i tyto regionální změny a navzájem je porovnávat (už to bylo jednou uděláno v bakalářské práci na Univerzitě Palackého v Olomouci). Lze tak mnohé poznat o dynamice změn početnosti ptáků.

3) Akce se účastní řada velmi laických pozorovatelů, takže si můžeme říci, že jsme již k systematickému sledování přírody přitáhli několik desítek zájemců. S tím souvisí i skutečnost, že když jsme uvažovali o ukončení akce, mnozí „věrní“ sčítatelé mi psali, že by chtěli dále pokračovat, i když akce již nebude mít původní význam. Chození na vycházku zimní přírodou a její sledování se jim stalo potřebou a pozitivní součástí jejich volného času.

A tak mohu říci, že jsme odhodláni v akci Buteo pokračovat a voláme všechny zájemce, aby se k nám přidali. Podrobnosti o akci a kontaktní adresy na koordinátora naleznete [zde](#). **Pavel Řepa**



Káně lesní, foto -vh-

Oprava chybného údaje z minulého čísla: dřezovec x jerlín

V [minulém čísle](#) Kompostu došlo bohužel k nepřesnosti, za kterou bychom se chtěli tímto omluvit. Na základě neověřené informace o **dřezovci trojtrnném** byl (jakožto odpověď na písemný laický dotaz s ne zcela zřetelnou fotografií) uveřejněn článek o jeho výskytu ve strakonickém parku a o jeho tzv. druhém kvetení.

Dodatečně jsme byli upozorněni, že ve skutečnosti jde o **jerlín japonský**. Jsme za to velmi vděční, protože jsme k takovéto spolupráci čtenářů s autory už několikrát vyzývali, a i když se snažíme na ni nespoléhat a mít všechno ověřeno, není v našich silách vždycky všechno uhlídat. Zpětnou vazbu vítáme i proto, abychom mohli zprostředkovávat vzájemně se doplňující poznatky a zkušenosti.

Dle pozorování autora článku docházelo k druhému kvetení u dřezovce například letos na konci srpna v Praze (lokalita Židovské pece). Naproti tomu u jerlínu je doba květu v takto nezvyklou dobu obecným jevem. K omylu ohledně determinace došlo i proto, že čeleď Fabaceae, tedy bobovité, dříve motýlokvěté či vikvovité, je, co se týče převážné většiny stromovitých forem u nás pěstovaných, podobná. Pro neodborníka je možné splést si při pohledu z dálky např. jerlín s beztrnným dřezovcem, dokonce s čimišníkem, zvláště v jeho výšce okolo 6 m, podobný je též nahovětvec dvoudomý. Všechny tyto stromy

zmíněné čeledi jsou vysazovány v parcích a sadech.

Jerlín japonský (*Sophora japonica*) pochází z Číny a Koreje. V Čechách se pěstuje již asi 200 let. Vyžaduje osluněná stanoviště, je odolný proti velkým mrazům i obdobím sucha i proti městskému klimatu. Jedinci, alespoň v našem mírném pásu, vykvétají přibližně po patnácti letech věku, a to v červenci a v srpnu. Plody mají podobu válcovitých, převážně zaškrvcovaných růžencovitých lusků. Semena ale v našem prostředí většinou nedozrávají.

V lékárnách je možno zakoupit čaj obsahující mj. květy jerlínu, které obsahují



Jerlín vs. dřezovec, foto -ah-

rutin - látku zjištěnou poprvé v listech routy vonné (*Ruta graveolens*) - odtud název rutin. Čaj se používá pro posílení propustnosti žil, celkově pro posílení imunity, v kombinaci s vitamínem C proti křečovým žilám apod.

Děkujeme za pochopení i za případné připomínky. **František Zima, -ah-**

Hurá na výlet s Enviroskopem – 6.

Rozcestník šetrné turistiky na webových stránkách www.enviroskop.cz a ve volně stažitelné mobilní aplikaci Enviroskop přináší listopadový tip na výlet za podivuhodnou krajinou, která se zdaleka odlišuje od širokého okolí. Můžete se těšit do bývalého vojenského prostoru Oldřichov.



Bývalé vojenské cvičiště Oldřichov u Písku

Zvláště východní cíp cvičiště, jenž je dosud občas armádou využíván, připomíná s trochou fantazie africkou savanu – rozsáhlé porosty travin se střídají s drobnými lesíky a křovinami, tu a tam se objeví bahnitá tůň a vše je propojeno hustou sítí prašných cest.



Bahnitě tůň ve sníženinách tankových cest vojenských prostorů - místo pro život kriticky ohrožených živočichů, foto Jiří Koptík

dosud udržována občasnými intenzivními pojezdy armádní technikou. Zbytek území byl v nedávné době zalesněn a mění se tak v běžný hospodářský les.

Dnes je již známo, že tankodromy a jiná vojenská cvičiště patří mezi nejcennější části naší přírody, což může být trochu s podivem, uvážíme-li, že jde vlastně o území devastovaná armádou. Avšak právě tato „devastace“, spolu s absencí civilizačních vlivů působících v okolí (zejm. intenzivní zemědělství) je tím faktorem, který zdejší unikátní přírodu formoval. Vlastně se tak nechtěně podařilo napodobit podmínky, jaké panovaly v pravěké krajině utvářené velkými býložravci, nebo v historické zemědělské krajině se všudypřítomnou pastvou a drobnými poličky.

Jemnozrná mozaika stanovišť typická pro vojenské prostory se však v území zachovala ve větší míře již pouze ve dvou zbytcích – v severním cípu území u Chlaponic a ve východní části u Oldřichova, která je

V území lze dobře pozorovat negativní vliv zalesňování, které je mnohými biology považováno za jednu z nejvýznamnějších aktuálních hrozeb pro naši přírodu – někdejší pestrá mozaika různých stanovišť plná života se náhle změní na monotónní stinné houštiny, kde nepřežije téměř nic. Para-



doxem přitom je, že zalesňování bývá veřejnosti prezentováno jako žádoucí péče o přírodu. Zkuste se však chvíli procházet onou „savanou“ a poté se zanořte do některé z plantáží a přesvědčte se sami, kde to více žije!

Na tankodrom se dostanete ze dvou směrů. Plánujete-li začít od západu z Chlaponic, můžete zaparkovat na okraji území u informační tabule Městských lesů Písek. Dobře se do těchto míst dostanete i autobusem (zastávka Drhové, Chlaponice je vzdálena od okraje lokality cca 0,5 km a je během dne obsluhována řadou spojů z Písku). Přicházíte-li od východu, můžete začít v Oldřichově. Zaparkovat můžete spíše nouzově podél přístupové cesty, případně přímo v obci. Oldřichov je dostupný také autobusem z Písku (zastávka Dobeš, Oldřichov), ale frekvence spojů není příliš vysoká.

Další informace a fotografie k lokalitě naleznete [zde](#). Provoz Enviroskopu podporuje Jihočeský kraj.

vá, Krajská síť environmentálních center Krasec, z. s.



Mladá borová plantáž je pouští bez života, foto Jiří Koptík

Simona Šafarčíková

Objevy detektiva Ledňáčka

Co myslíte, končí už houbařská sezóna, když přichází listopad a zima je za dveřmi? Jak z mojí otázky asi tušíte, není to tak jednoznačné. Někdo dovede sbírat houby po celý rok. Nebo je nesbírá, ale těší se jejich krásou a rozmanitostí. Nosí s sebou lupu, miniaturní mikroskop (původně určený třeba pro filatelisty nebo numismatiky), dívá se do atlasů, fotí, kamarádí se s mykology, čte na internetu a v knížkách... Sem tam se skrze média prožene i nějaká ta senzace, a nemusí to být zrovna smutná zpráva o otravě muchomůrkou zelenou. Možná jste zaznamenali například informace o václavce v národním parku Malheur v Oregonu, která je jediným organismem, pokrývá 890 hektarů a roste tam už 2000 nebo možná i mnohem více let (viz např. [zde](#)). Navenek vypadá jako jednotlivé trsy, ale pod zemí je to všechno propojeno. O podrobnostech si budeme povídat na schůzkách družení Ledňáčků a při jiných akcích, ale trochu si zahrát na otázky a odpovědi si můžete už teď.

- **Pro dospělé:** Jaký by byl náš život bez hub? Byl by vůbec možný?

- **Pro rodiče vědecky založených školáků:** Jmenuje se sírovec žlutooranžový podle síry, nebo podle sýra? Nemá se psát s tvrdým y?

- **Pro rodiny s batolaty:** "Uviděl Mravenec na louce malinký hříbek, přiběhl k němu a schoval se pod jeho klobouček..." - a kdo ještě další se přidal, aby na něj nepršelo? Vešli se všichni?

Odpovědi najdete na str. 12.

-ah-



Večer s dokumentem – 45. díl – Žít změnu

Po dokumentech s poměrně závažnými tématy přichází na řadu snímek víceméně oddechový. Jeho poselství je však neméně poutavé a pro dnešní dobu podstatné. Hodinový dokumentární film Žít změnu je jedním z konkrétních výstupů rozsáhlejšího projektu Učíme se příběhy (viz [zde](#)). Jedná se o vzdělávací kampaň, která si klade za cíl zmapovat a propojovat zajímavé a alternativní počiny napříč celou republikou. Alternativní ve smyslu jdoucí proti hlavnímu proudu a zároveň vytvářející nové pozitivní příklady. I když se jednotlivé činnosti týkají rozmanitých oblastí lidské činnosti (vzdělávání, kultura, ochrana přírody, zdraví, soběstačnost, komunitní a sociální práce), přinášejí jednotnou myšlenku lokálnosti, udržitelnosti, tvořivosti a odpovědnosti vůči okolnímu prostředí a ostatním lidem.



Film Žít změnu je pak propojenou mozaikou těchto příběhů; jakýchsi medailonků konkrétních osob. Potkáte se s filozofy, hudebníky, zakladatelkami komunitních zahrad, permakulturisty, ochránci přírody, alternativními staviteli a mnoha dalšími. I když se každý věnuje něčemu úplně jinému, všichni cítí podobnou sounáležitost a snaží se v tomto světě ženoucí se za bezduchými hodnotami zanechat něco trvalého. Něco, co by pomohlo změnit jej k lepšímu. Projekt Učíme se příběhy a film samotný by pak měl tyto aktivity spojovat a naplňovat jednu zajímavou myšlenku, která rovněž v dokumentu zaznívá – že počet takto smýšlejících lidí je v dnešní době poměrně velký, je-

nom o sobě ještě příliš nevědí a cítí se kvůli tomu slabí a zranitelní. Jejich vzájemná podpora a sdílení myšlenek by mělo napomoci od drobných dílčích krůčků k větším a zásadnějším počínům.

Dokument Žít změnu můžete zhlédnout např. [zde](#). -jj-

Zpravodaj, se kterým možná nebudete ve všem souhlasit, ale vždycky vás donutí přemýšlet



Dáblík je (nejen) jihočeský elektronický měsíčník o ochraně životního prostředí. Píše o dění v ochraně přírody, trvale udržitelné energetice i dalších tématech z pohledu neziskovek. Vydává [Calla](#).



Všechna dosud vydaná čísla od roku 1999 najdete na www.calla.cz/dablik.

Zájemci o bezplatný odběr Dáblíka se mohou hlásit na calla@calla.cz. **Jiří Řehounek**



Pozvánky - listopad 2017

Ekoporadna při Šmidingerově knihovně zve:

Farmářské trhy Strakonice

pátek 10. a 24. 11., 13-17 hod., Velké náměstí (pod radnicí)

Pokračují podzimní farmářské trhy na Velkém náměstí - každý druhý pátek. Přijďte si vybrat z bohaté nabídky farmářských a regionálních potravin, řemeslných výrobků a občerstvení. Vše s důslednou kontrolou původu. Na místě bude umožněn prodej drobných pěstitelských přebytků bez účastnického poplatku. Aktualizované seznamy přihlášených prodejců na: farmarsketryh.strakonice.eu. Kontakt: jan.juras@knih-st.cz nebo 721 658 244. Akci pořádá Ekoporadna při ŠK ve spolupráci s Městem Strakonice.

Kurzy zdravého veg(etari)ánského vaření

úterý 7. 11., nebo čtvrtek 9. 11. Vždy od 18 hod. na ZŠ Povážská

Další sezóna kurzů probíhá 1x měsíčně do května. Jednotlivé kurzy na sebe nenavazují, hlásit se je možné na každý zvlášť. Čtvrteční lekce jsou určeny rovněž pro ty, kteří kurzy v minulých letech nenavštěvovali. Přijďte rozšířit své kulinářské obzory o potraviny a pokrmy z oblasti zdravé a bezmasé kuchyně. Kurzy budou doplněny teoretickým povídáním o surovinách a postupech zajímavých nejen pro vegetariánskou kuchyni. Kurzovné 80 Kč. Svou účast hlase předem na: jan.juras@knih-st.cz nebo 721 658 244. Obdobné kurzy probíhají také v Blatné (6. 11.), Volyni (1. 11.) a Katovicích (23. 11.).

Zelené otazníky - Chemie v našem životě - čeho se (ne)bát?

středa 8. 11., 18 hod., společenský sál ŠK (III. nádvoří strakonického hradu)

S jakými chemickými látkami se setkáváme v potravinách, kosmetice, domácnostech, vodě nebo ovzduší? V jakých případech se jich máme obávat? Jak můžeme minimalizovat jejich vliv na naše zdraví při každodenních činnostech? Na tyto a další otázky se pokusí odpovědět lékař, publicista a odborník na ekologická a zdravotní rizika MUDr. Miroslav Šuta. -jj-

Pobočka ŠK Za Parkem zve dospělé i děti:

Zimní houbaření v okolí Lipky

Sobota 4. 11.: Sraz v 8:50 před nádražím ČD. V 9:09 jede vlak do Lipky, kde nás v 10:30 bude čekat **mykolog p. Libor Hejl**. Zpět jede více spojů (např. v 17:30). Zaměříme se na jedlé a i jinak zajímavé houby a také na jejich vliv na stav stromů atd.

Hraní na kantely

Neděle 5. 11.: hraní na kantely (vytvořené při akcích ŠK), případně i další nástroje. Koná se od 18:00 na pobočce Za Parkem ve spolupráci se spolkem Spona. K hraní, zpěvu nebo jen k poslechu zveme širokou veřejnost.

Drobné dárky

Pondělí 20. 11.: Tvořivý podvečer s Janou Lebedovou. Mezi 17:00 a 19:00 (lze přijít kdykoliv v tuto dobu) v půjčovně po-
bočky. Pomůcky a materiál budou připraveny, ale hodilo by se přinést i vlastní (nůžky, lepidlo, příze nebo provázek).

Náš soused je netopýr

Úterý 21. 11.: Dita Weinfurtová z České společnosti pro ochranu netopýrů: přednáška s promítáním (zajímavosti, informa-
ce o výskytu a významu netopýrů, konkrétní rady ohledně soužití s nimi a jejich ochrany aj.). **Doplněno ukázkou ochoče-
ných hendikepovaných netopýrů**, možnost přímého kontaktu s nimi. Od 17:00 v promítacím sále strakonického gymnázia.

Strakonické příběhy XLVII.

**Úterý 28. 11.: Karel Skalický: Cesta na Stráž. Drobná historická procházka z Velkého města až na Stráž. Příběhy jedné spo-
jovací ulice.** Další vyprávění regionálního historika v rámci rozsáhlejšího strakonického cyklu, doprovázené projekcí různých
dokumentů a vyobrazení. Od 18:00 ve společenském sále ŠK (III. hradní nádvoří).

Zastavení v čase

Středa 29. 11.: Krátké setkání, ztišení, verše – Václav Hrabě, poetická próza - Petr Skarlant. Od 16:30 na pobočce Za Par-
kem.

Páteční schůzky Ledňáčků

Schůzky rodin se zájmem o přírodu, tradice a lidové hry. Pro děti všeho věku (i v kočárku) s rodiči, prarodiči apod. Přichá-
zet mohou i dospělí bez dětí nebo starší školáci bez dospělých. Pomoc při vedení programu je vítaná, ale není nutná. Chodit
lze i nepravidelně. **Sraz vždy v 16:00 před zámekem u vývěsky ŠK, kromě 17. 11., kdy schůzku vynecháme. 3. 11. dušičková
návštěva hřbitova**, zdobení opuštěných hrobů svíčkami, **10. 11. návštěva pejsků v útulku, 24. 11. vyrábění ozdob a dárků**
pro strakonický charitní jarmark. Více na pobočce Za Parkem (Husova č. 380, 380 422 720).

Výstavy: Výstava větviček na určování podle pupenů a borky (nejen s pomocí knih, ale i s možností konzultace) – v půj-
čovně v Husově ul. **Pokračují i dlouhodobé akce - Burza námětů na cestování, Nejlepší knihy aj.** Otevřeno Po a Čt 13–
18, St 8–12 hod. **-ah-**

Šmidingerova knihovna zve:

Naše duše promlouvají

1. – 27. 11. - výstava prací klientů Fokus – Písek, z.ú. **ŠK, vstupní hala.**

Osudy zvonů volyňského vikariátu za I. světové války

2. 11. – přednáší **Mgr. Libor Staněk.** Ve spolupráci s Muzeem středního Pootaví. **ŠK, společenský sál, 17:00.**

Lipno – krajina pod hladinou

6. 11. - beseda s autory stejnojmenné knihy představující zmizelou podobu Vltavy a dávné šumavské přírody, měst a obcí na
území dnešního Lipenska před výstavbou přehrady. V rámci cyklu AVČ. **Vstupné 40,-/ 20,- Kč. ŠK, společenský sál, 17:00.**

Kurzy počítačové gramotnosti

Přednostně pro čtenáře ŠK. **7. 11. - PC I – Základy práce s počítačem** – programy, soubory, složky, průzkumník, práce s okny,
připojení flash disků a paměťových karet. **21. 11. - PC II – Základy psaní textu** - klávesnice, klávesové zkratky, MS Word. **ŠK,
studovna, 9:00 – 10:30.**

Vícehlasy

13. 11. - hosté dalšího z mimořádných setkání s inspirujícími osobnostmi **Vlastimila Pešková a Šimonka Kovářová Rejzková.**
Budou vzpomínat na strakonické rodáky básníka Dalibora Peška a akademického malíře Jiřího Rejzka a povídat o mnohém
dalším. Večerem bude provázet Jan Tříška. **ŠK, společenský sál, 17:00 hod. Vstupné
40,- Kč.**

Ozdobička samá nota

30. 11. - tvořivá dílnička pro děti. ŠK, oddělení pro děti, 8:00-11:00.

Spisovatelé do knihoven: Jakub Řehák, básník a esejista

30. 11. - autorské čtení s debatou. ŠK, společenský sál, 17:00. Vstupné 40,- Kč.



Drobné smetí

Ředitel šumavského NP získal významné bavorské ocenění

Bavorskou státní medaili za mimořádný přínos pro životní prostředí získal v říjnu Pavel Hubený, ředitel správy Národního parku Šumava. Do ocenění se také promítla přeshraniční spolupráce s bavorskými kolegy. Více se dočtete [zde](#).

Dobrá zpráva z Amazonie

Šokující informace, že v rámci brazilského pralesa by mělo být území o rozloze větší než Dánsko otevřeno těžbařům (viz [zde](#)), byla naštěstí zmírněna. Brazilská vláda zrušila dekret, který by měl těžbu zlata a dalších surovin povolit ([zde](#)). Situace však zůstává i nadále kritická. Podle některých zpráv (např. [zde](#)) dochází k vraždám domorodého obyvatelstva. -jj-

Z říjnových terénních akcí

V neděli 1. 10. 2017 se v Tchořovicích konal Festival ptactva, pořádaný Základní organizací ČSOP Blatná. Zúčastnilo se celkem 44 osob a pozorováno bylo přes padesát druhů ptáků. Podrobnosti naleznete [zde](#).

Zápis z dvoudenního zájezdu ŠK na Jindřichohradecko si můžete přečíst [zde](#) a [zde](#). Fotografie pak najdete [zde](#).

Další ročník akce Buteo

Jak jste si mohli přečíst na str. 3, akce Buteo pokračuje. Pro letošní sezónu byly vybrány tyto termíny: 17. listopad 2017, 14. leden 2018 a 18. březen 2018 (blíže viz [zde](#)). Nové zájemce prosíme, aby se ohlásili i nám (v.hrdlicka93@gmail.com), a to z důvodu lepšího sladění nových transektů s těmi již existujícími. -ah-



Literární okno

Leonid Jengibarov: „Fontány“

Odlišovat se svým přesvědčením a způsobem života od většiny ostatních lidí, to bývá spojeno s mnohým nedorozuměním nebo i úmyslným neporozuměním - určitě to znáte i vy nebo se s tím setkáváte někde kolem sebe. Myslím si, že i přesto stojí za to zachovat si svoji tvář a nedat se „převálcovat“... a protože znám na tohle téma pěknou minipovídku **od rusko-arménského autora Leonida Jengibarova**, přepsala jsem úryvek ze sbírky „Země Fantazie“ (viz též článek o této knížce v [Kompostu č. 5/2014](#)) i pro vás. -ah-

Fontány

(v překladu Cyrila Polácha)

„Každé ráno jsem potkával ve velkém podzimním parku člověka, který přistříhoval vodotrysky.

... Chodil podél fontán, kterých bylo v parku velmi mnoho, a ustříhával nůžkami tryskající proud vody. Úroveň vody se tím neměnila, ale nejpodivnější bylo, že starce taková bezvýslednost nermoutila.

Až jednou jsem se ho zeptal:

- Proč jste si vybral takové divné zaměstnání?



Foto -ah-

Zamyslel se, přimhouřil oči a řekl:

- Na světě jsou i neužitečnější zaměstnání. To mě se jím jen zdá být. Dělán svou podivnou práci proto, aby lidé pochopili, že na světě se nedá všechno přistříhovat a už vůbec ne na jednu míru.“

Přišla jeseň

„... Přišla k nám jeseň po špičkách,
přes noc k nám přišla v bělavé páře,
ztlumila barvy, zmírnila záře,
do stromů dýchla zlato a nach
a zvadlé listí
šustí a svistí...“

... to je od Jaroslava Vrchlického - ze sbírky „Hořká jádra“ (celý text viz [zde](#)). Umím to od svého tatínka asi tak od pěti let a říkám si, že se asi dospělí dobře bavili, jestli jsem se občas zmínila. Neznala jsem ale tehdy další sloky, a tím pádem ani smutná slova o tom, že jeseň je "konec, smrt a skon". Podobně melancholicky laděné podzimní básně se mi vůbec celý život tak nějak vyhýbaly a spíš si vybavuji jiné, mluvící v souvislosti s touto roční dobou o odpočinku a o očekávání nového rána - jako je třeba Skácelova "[Naděje s bukovými křídly](#)".

Tu znám od [Mgr. Petra Cestra](#) z Krnova, s nímž jsem si řadu let psala tipy na knížky... a už nebudu, protože Petr 22. 10. 2017 zemřel. Byl oblíbeným ředitelem místní knihovny a čtenáři mu měli být za co vděční. Mimo jiné i za to, že zamítl myšlenku pokácet stromy v přilehlé zahradě - měl ohled k nim i k lidem, kterým by chyběly. -ah-



Obrázek Lenky Kohoutové

Úvod do biologie ochrany přírody

Kniha s výše uvedeným názvem bude pravděpodobně na delší dobu poslední přehledovou publikací s tématem všeobecné ochrany přírody, kterou si v této rubrice představíme. Ne že bychom jejich výběr zcela vyčerpali, ale je na čase přejít od všeobecné teorie zase o něco blíže k praxi a ke konkrétním příkladům a činnostem. Samotný text knihy z větší části představuje právě onen teoretický základ.

Úvod do biologie ochrany přírody

Richard B. Primack
Pavel Kindlmann
Jana Jersáková



Na rozdíl od českých knih podobného ražení je tato přehledem v oblasti ekologie a jejích aplikovaných sester v globálním pohledu. V přeneseném slova smyslu by se dala označit za jednu z populárních "zpráv o stavu planety Země", které kolují ve virtuálním prostoru ve filmově dokumentárních podobách. Tato tedy vypovídá o kondici našeho globálního životního prostředí z doby těsně po přelomu tisíciletí. Pro zainteresovaného člověka poněkud chladné a svíravé čtení, pro ostatní poměrně fakticky a bez emocí podaná výpověď zahrnující základní ekologické souvislosti, popis škod napáchaných člověkem na životním prostředí, prostředky, kterými by mohlo dojít k nápravě a dílčí více či méně úspěšné pokusy o zlepšení.

Díky spoluautorské dvojici Pavel Kindlmann, Jana Jersáková a řadě externích přispěvatelů se pro českou mutaci vydání do textu hodnotícího celosvětovou situaci podařilo vkloubit příklady známé z ČR v podobě tematických boxů. Společně pak vytvářejí výukový materiál vhodný k poměrně rozmanitému využití. Na jednu stranu tak jde o poměrně rozsáhlou a moderně zpracovanou učebnici aplikované ekologie, ale jedná se také o dost nelichotivou zprávu k probíhající globální ekologické krizi.

Samotná náplň knihy se pohybuje po částečně prošlapané stezce: jak chápat to, co tady máme hodnotného – jak to popsat, konkretizovat, případně převést do „jediné srozumitelné řeči“ (peněz) – jak a čím to ničíme – co může také následovat – jak by se to dalo co nejlépe chránit a jak si v tom ve skutečnosti vedeme – jak to naladit tak, aby to bylo stravitelné pro většinovou společnost. Konkrétní obsah knihy včetně podkapitol si můžete projít [zde](#).

Popsanou publikaci si můžete zapůjčit ve fondu ŠK. Na tematicky podobnou knihu (Ochrana přírody z pohledu biologa) jsme odkazovali v [č. 4/2017](#). Na problematiku nahlíží více v českém kontextu a uvádí podrobnější a konkrétnější terénní příklady. -jj-



Listovka

Díkovník Chánův

Krásně a poeticky napsanou vzpomínku pana Františka Zimy na moudrého a osvíceného člověka, znalce přírody, pana Václava Chána, jsem četla s opravdovým dojetím. Bylo to náhodou právě v den nedožitých 96. narozenin mého tatínka Karla Hanzala. Ten mnohokrát pana Chána doprovázel na Kuřidlo, kde se spolu několik let snažili zachovat a rozmnožit v té lokalitě ojedinělý jeřáb břek. Nevím, zda se jim to nakonec povedlo. Možná ne. Na tom místě na Kuřidle je dodnes stále jen ten jediný. Ale ta, možná marná, několikaletá snaha o zachování druhu, který se v okolí nikde jinde nevyskytuje, je jen dalším důkazem pokory a oddanosti přírodě, o které tak hezky pan Zima ve své vzpomínce na pana Chána mluví.

Když spolu sedávali pan Zima a pan Chán po práci (říkávali: "na zaslouženém pivu"), často prý zazněla věta: "Pane, co nám chybí?". Bývalo tehdy v krajině ještě hodně nejrůznějších rostlin, dnes už vzácných, bylo co zkoumat a z čeho se radovat. Jak pan Zima napsal ve své úvaze "Konfrontace" (celý text viz [zde](#)):

"... Les volá svojí vůní! Koncentrovaná vůně pryskyřice! Sladkotrpká vůně tlejícího dubového listí! Omamuje vás kadidlem nekonečnosti. Už nejste Josef, Vašek, Jana. Zapomněli jste své bydliště... V žilách tepou cepy radosti ze života..." Takhle nějak to jistě prožíval i můj tatínek.

Osobně jsem pana Václava Chána bohužel neznala (žila jsem v té době jinde), ale při čtení procitěných slov pana Zimy se mi potvrdilo, proč můj tatínek, sám zkušený zahrádkář a milovník přírody, choval k panu Chánovi tak hlubokou úctu a obdiv. Tyto řádky tedy píší jako poděkování panu Zimovi za jeho připomenutí vzácného člověka, který mezi námi již několik let není, ale který zde zanechal svoji nepominutelnou stopu. **Marie Jelínková**



Jeřáb břek na Kuřidle, foto Marie Jelínková

Objevy detektiva Ledňáčka - odpovědi

- Bez hub bychom nemohli vůbec existovat. Velmi pěkně je jejich význam rozebraný například [zde](#). Rozkládají odumřelá těla jiných organismů a pro ty živé dodávají do okolního prostředí jednodušší chemické sloučeniny, které lze využít k životním pochodům. Svým podhoubím se napojují na kořeny rostlin a vyměňují si s nimi potřebné látky. Užitečné jsou dokonce i houby parazitické, ale to všechno by bylo na delší povídání. Chcete-li to probrat podrobněji s mykologem p. Liborem Hejlem, užít si zároveň pohybu na čerstvém vzduchu a dovědět se plno zajímavostí, zveme vás na zimní houbaření v okolí Lipky na Šumavě (viz podrobnosti na str. 8).



Šupinovka kostrbatá, foto -vh-

- Měkké i je v pořádku. Žlutou barvu má sice síra i sýr, ale odstín je trochu jiný a u této houby platí spíše ta první možnost. Je díky tomu i snadno rozpoznatelná, a to je dobře, protože mladé šťavnaté plodnice jsou jedlé, chutné, a dokonce i léčivé. Pomáhají například při zánětech nebo jako součást prevence rakoviny.

- V té verzi pohádky, kterou si můžete přečíst v překladu G. Jakovleva v knížce „Pohádky a obrázky“ od Vladimíra G. Sutějeva (1903–1993), poprosila Mravence o kousek místa pod hříbkem ještě Myška, za chvíli Vrabec, a pak dokonce i Zajíc. A všichni se, kupodivu, nakonec vešli. Proč, to určitě víte sami i bez detektiva Ledňáčka. Ani by už neměl čas odpovídat, začal si totiž zapisovat spoustu poznámek nejen o houbách, ale i o tom, co chystá na prosinec: o přikrmování ptactva v zimě. **-ah-**

Zdraví a strava

Ozvěny Veget Festu - dobrovolnické ochutnávky - 2.

Domácí pizza

Ingredience na těsto: 150 g špaldové mouky, 100 g pšeničné hladké mouky, 1 a ½ lžičky cukru, 1 lžička soli, 1 lžice olivového oleje, 1 a ½ lžičky



sušeného droždí, 150 ml vlažné vody

Ingredience na oblohu: rajčatové pyré (protlak), červená cibule, česnek, rajčata, pórek, bazalka, oregano, veganský sýr (množství zeleniny záleží na chuti každého)

Postup přípravy: Nejprve si z droždí, půl lžičky cukru a vlažné vody připravíme kvásek a v teple necháme vzejít. V míse smícháme špaldovou a pšeničnou mouku, cukr, sůl, olivový olej a nakonec přidáme hotový kvásek. Vypracujeme těsto, které pak v teple necháme zhruba půl hodiny kynout. Mezitím si nakrájíme cibuli na proužky, česnek nadrobno, rajčata a pórek na kolečka. Vykynuté těsto rozválíme a vložíme do formy vymazané olivovým olejem. Těsto potřeme vrstvou rajčatového pyré, posypeme česnekem a hojně poklademe rajčaty. Zaspeme cibulí, pórkem, bazalkou a oreganem a navrch posypeme strouhaným veganským sýrem nebo nastrouhaným tofu. Pečeme při 200°C asi 25 minut. **Ivana Bůbalová**

Žitno pohankový chléb se semínky

Ingredience: 500 g aktivního žitného kvásku, 400 ml vlažného piva (může být i nealko), lžice medu či Sladěnky, 250 g prosáté žitné mouky, 110 g pohankové mouky, 140 g ovesných vloček a různých semínek (lněná, slunečnicová, sezamová, dýňová...), 4 lžičky soli, tuk na vymazání formy a jakákoliv semínka na posypání povrchu pecnu. **Pro zjednodušení:** poměr surovin je 500 g kvasu, 500 g suchých surovin (mouka a semínka) a 400 g/ml tekutin; pozor! pohanková mouka je bezlepková a pokud jí dáte moc, chleba vám nebude dobře držet pohromadě, zachovejte tedy převahu žitné mouky

Postup přípravy: Předem si ze sklenky s mateřským kváskem odeberte 1 lžici, tu smíchejte s 260 ml vlažné vody a s 260 g prosáté žitné mouky, nejlépe do průhledné nádoby, abyste viděli, o kolik kvásek narostl. Dobře promíchejte, aby se rozpustila všechna suchá místa s moukou. Nádobu překryjte igelitovým sáčkem, zajistěte gumičkou a umístěte do teplé místnosti. Až kvásek zdvojnásobí objem, můžete zadělat na chléb. Pokud kvásek stojí u zdroje tepla, tak i za 4-5 hodin můžete mít vykvašeno, nebo ho naopak nechte při pokojové teplotě přes noc.

Do mísy si prosijte obě mouky, přidejte sůl a semínka s vločkami. Z nakvašeného kvásku si odeberte lžici a vraťte opět do sklenky s mateřským kváskem.

Zbývající aktivní žitný kvásek promíchejte s vlažným pivem a medem tak, aby se vše rozpustilo. Vzniklou tekutinu vlijte do mísy s moukou se semínky. Opět lehce, ale důkladně (aby se propojily všechny suroviny) těsto promíchejte. Nepokoušejte se o žádné hnětení, neb to žitnému chlebu neprospívá. Odložte mísu s těstem. Mezitím si vymažte tukem formu na biskupský chlebiček. Udělejte to poctivě a nešetřete, neb později se pecen bude lépe vyklápat z formy ven.

Těsto vlijte do vymazané formy, stěrkou nebo rukama rozprostřete rovnoměrně do všech stran. S formou můžete klepnout o stůl, aby se těsto usadilo, a zbavíte se vzduchových bublin uvnitř. Povrch těsta pokryjte kouskem čistého igelitu (rozstřížený sáček) či potravinářskou fólií. Igelit pomažte kapkou oleje. Celou formu zabalte do igelitky a nechejte na teplém místě kynout zhruba 3 hodiny nebo přes noc v lednici, kde si zvýšte teplotu na cca 7°C.

Zhruba 20 minut před pečením rozehrějte troubu na 250°C. Těsto nakyne zhruba lehce nad okraj formy. Lehce navlhčete povrch chleba vodou a posypte směsí semínek tak, jak máte rádi, a vložte do vyhřáté trouby na spodní příčku. Pečte při takto vysoké teplotě 10 minut a pak snižte teplotu na 200°C. Následně dopekejte dalších 50 minut s tím, že 10 minut před koncem doby pečení chleba opatrně z formy vyklopte a dopečte volně na mřížce trouby. Pokud by pecen rychle tmavnul, překryjte ho kouskem alobalu.

Vyklápění z formy doporučím udělat třeba nad dřezem, neb pár semínek vám z chleba opadá, tak ať nemáte moc velký nepořádek v kuchyni... Chléb po vytažení z trouby lehce postříkejte vodou z rozprašovače (zabrání to nežádoucímu ztvrdnutí kůrky v následujících dnech) či ho přikryjte vlhkou čistou utěrkou.

Pecen nechte chladnout na mřížce nejlépe do druhého dne, neb stejně jako všechny žitné chleby získáte mnohem lepší chuť a také se tím vyhnete sražení střídky. Skladujte ve 2 čistých utěrkách a v chlebníku. Já každý třetí den utěrky měním. Výsledná váha chleba je cca lehce přes kilo. **Tereza Müllerová**



Foto Kateřina Wagnerová

Podzimní sklizeň - Kurzy zdravého veg(etari)ánského vaření - říjen

Plněné papriky (5 - 6 ks)

Ingredience: bílé papriky, 1 a 1/2 šálku vařené rýže natural, uzené tofu, 3 lahůdkové cibulky, sladká paprika (lžice), majoránka (lžička), drcený pepř, sůl, rostlinný olej

Postup přípravy: Na pánvi orestujeme na oleji nadrobno posekanou lahůdkovou cibuli, přidáme nahrubo nastrouhané uzené tofu. Necháme spojit a na konci restování ochutíme sladkou paprikou, majoránkou, pepřem a solí. Celozrnnou rýži uvaříme doměkka v osolené vodě a zhruba dva šálky vmícháme do směsi. Hmotou plníme bílé papriky zbavené stopek a jadřinců. Potřeme je olejem a v zapékací nádobě pečeme zhruba 15–20 min. na 210°C do vytvoření prvních puchýřků. Přelijeme rajskou omáčkou a pečeme dalších zhruba 10–

15 min. Podáváme se zbytkem rýže, bramborami nebo samotné. Místo rýže můžeme použít libovolnou jinou celozrnnou obilovinu (kuskus, jáhly, pohanku...).

Rajská omáčka

Ingredience: rajský protlak (500 ml), příp. stejné množství konzervovaných nebo uvařených rajčat, cibule, divoké koření, drcený pepř, skořice (lžička), sůl (půl lžičky), hnědý cukr (3–4 lžice), rostlinný olej

Postup přípravy: Na oleji zesklavatíme cibuli, přidáme protlak (příp. pasírovaná nebo čerstvá rajčata zbavená slupky) a divoké koření (celý pepř, nové koření, bobkový list). Osolíme a dochutíme drceným pepřem a skořicí. Vaříme na mírném ohni cca 10 min. nebo do změknutí celých rajčat. Vyndáme divoké koření a v případě, že jsme vařili čerstvá rajčata, rozmixujeme.

Kapustové závitky

Ingredience: kapusta (velké listy), tmavozelená čočka (šálek), quinoa (2/3 šálku), česnek (2-3 stroužky), sójová omáčka (2 lžice), drcený pepř, listová petržel (hrst), sůl, rostlinný olej

Postup přípravy: Alespoň dvě hodiny namočenou tmavozelenou čočku uvaříme doměkka a v závěru osolíme. Quinou uvaříme ve dvojnásobném množství osolené vody doměkka. Smícháme s čočkou a přidáme posekanou petržel, utřený česnek a ochutíme pepřem, sójovou omáčkou, případně dosolíme. Velké listy kapusty povaříme 2–3 min. v osolené vodě a ihned zchladíme studenou vodou. Listy osušíme a seřízneme vrchní část silného řapíku. Dle velikosti listu vkládáme přiměřené množství směsi a vytvoříme závitky (po prvním zabalení přehneme okraje směrem ke středu a závitkem dokončíme). Můžeme je zpevnit párátky. Závitky vkládáme do zapékací misky vymazané olejem a potřeme je ještě z vrchu. Pečeme na 210 °C do počátku hnědnutí (20-30 min.). Místo quinoxy můžeme použít jinou libovolnou celozrnnou obilovinu, stejně jako místo čočky jinou luštěninu.

Ratatouille

Ingredience: střední lilek, 2-3 barevné papriky, menší cuketa (zhruba v poměru 1:1:1), cibule, česnek (2 stroužky), 2-3 rajčata, provensálské koření, olivový olej, sůl

Postup přípravy: Lilek nakrájíme na kostky, osolíme a necháme vypotit. Na přibližně stejné kusy nakrájíme i cuketu a papriky. Na velké pánvi nebo pánvi wok restujeme na malém množství olivového oleje každý druh zeleniny zvlášť. Mírně osolíme, dáváme stranou do misky a každou zeleninu ochutíme provensálským kořením. Naposledy restujeme nadrobno pokrájenou cibuli společně s utřeným česnekem, přidáme na kostky pokrájená rajčata a necháme dusit do jejich změknutí. Opět ochutíme provensálským kořením a přidáme k ostatní zelenině, vše promícháme, případně dosolíme. Podáváme jako přílohu nebo samostatný pokrm. -jj-

Ing. Jan Juráš -jj-

Ekoporadna při ŠK, Informační centrum neziskových organizací, Husova 380, Strakonice

Po, St: 12:00 - 16:00, Út, Čt: 7:30 - 16:00,

Pá - po domluvě

tel.: 380 422 721, 721 658 244

E-mail: jan.juras@knih-st.cz

Základní organizace Českého svazu ochránců přírody
Strakonice, Zámek 1

www.csop-strakonice.net

E-mail: posta@csop-strakonice.net

Kompost - Strakonický měsíčník o ochraně přírody

Příspěvky v tomto čísle - Jan Juráš, Alena Hrdličková (-ah-), Vilém Hrdlička (-vh-), Simona Šafarčíková, Pavel Řepa, František Zima, Marie Jelínková, Jana Petříková, Jiří Řehounek, Ivana Bůbalová, Tereza Müllerová

Grafika - Jan Juráš

Logo Kompost - Monika Březinová

Kresby - Ivana Jonová

Jazyková úprava - Jan Juráš

Kontakt - jan.juras@knih-st.cz, 380 422 721

Publikované články vyjadřují výhradně názory autorů



Anticopyright 2017



ŠMIDINGEROVA
KNIHOVNA
STRAKONICE

