

listopad | 2018

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

POVÍDÁNÍ S CUKRÁŘEM

str. 07 až 09

Pesticidy v jídle

str. 03

Cirkusy bez zvířat?

str. 05

Nové značení piv

str. 10

Soutěž na podporu kvalitních potravin

str. 14

1918
100
2018
SPOLEČNÉ STOLETÍ



ÚVODNÍ SLOVO MINISTRA:

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

jedním z problémů, které musíme v zemědělství řešit, je generační obměna. Je náročná a pro zachování agrárního sektoru velmi důležitá. Jistě se shodneme, že s postupnou obměnou pomůže podpora rodinných farem, rozvoj nových technologií, zemědělské vzdělání či vzdělávání a v neposlední řadě finanční podpory pro mladé zemědělce. V polovině října jsem schválil kromě jiného sazbu platby pro mladé zemědělce na rok 2018. Ta se zvýšila z loňských 844,43 koruny na hektar na 1 694,08 koruny na hektar. Vyplatit mladým zemědělcům až dvojnásobnou částku oproti předchozím rokům nově umožnily evropské předpisy. Toho jsme využili v maximální možné míře, protože podpora začínajících zemědělců patří k dlouhodobým prioritám našeho úřadu. Potřebujeme generační obměnu a usnadnit start těm, kteří u nás se zemědělstvím začínají. Pracovat v zemědělství je náročné, ale i tento obor se rychle mění v moderní a atraktivní sektor s vyspělou technikou a technologiemi. Právě s tímto rozvojem vzrůstají nároky na kvalifikaci pracovních sil. Tu mohou zajistit především mladí, kterým je samozřejmě zavádění nových postupů a technologií bližší. Podpora mladých zemědělců, o kterou se snažíme, je zároveň nezbytným předpokladem obrody českého a moravského venkova. Aktivnější mladí lidé se často zapojují do práce místních samospráv nebo přípravy místních rozvojových strategií. Pokud se tedy podaří na vesnici zachovat nebo i rozšířit nabídku pracovních příležitostí, nebudou mít mladí důvod ji opouštět.



Miroslav Toman
ministr zemědělství

OBSAH:

SPOTŘEBITEL

PESTICIDY V DOVÁŽENÝCH POTRAVINÁCH

Jablka z Polska, rozinky z Íránu, fíky z Řecka, mák z Turecka, čaj z Číny. Přehled potravin s překročeným množstvím pesticidů.

03

NOVELA ZÁKONA

ZÁKAZ DIVOKÝCH ZVÍŘAT V CIRKUSECH

Cirkusy bez zvířat? Novela zákona na ochranu zvířat proti týrání obsahuje zákaz vystupování a drezury zvířat.

05

ROZHOVOR

ČEŠI JSOU KONZERVATIVNÍ, ALE MODERNÍ ZÁKUSKY ZAČÍNÁJÍ MILOVAT

Je mladý a talentovaný. Pod jeho rukama vznikají nádherné a úžasné dobré zákusky. V rozhovoru jsme vyzpovídali cukráře Vladislava Ryasnyho.

07

SPOTŘEBITEL

PIVNÍ (R)EVOLUCE: PLNÉ, SILNÉ, NÍZKOALKOHOLICKÉ

Změny v názvosloví piva přináší nová vyhláška. Má zpřehlednit orientaci v širokém sortimentu pív.

10

KARIÉRA

SPLNĚNÉ SNY DVOU MLADÝCH LIDÍ

Zkušenosti z projektu Vzdělávání praxí.

11

VÝBĚR ZPRÁV

OPATŘENÍ PROTI SUCHU, VÍCE MASA I PROMĚNA ČESKÝCH LESŮ

Obce postaví nové rybníky, podpora závlahových systémů, srážkový deficit se prohlubuje nebo lípa z Velkých Opatovic stromem roku.

12

SOUTĚŽ

STŘIHNĚTE SI KVALITU

Velká soutěž se značkami kvality potravin je zpátky!

14

SPOTŘEBITEL

PESTICIDY V DOVÁŽENÝCH POTRAVINÁCH

Potravinoví inspektoři u výrobků sledují kromě jiných parametrů také obsah pesticidů. Potravina, která překračuje větší množství nebezpečných látek, než povoluje limit, je označena za nebezpečnou a je stažena z prodeje. Státní zemědělská a potravinářská inspekce následně s prodejcem zahajuje správní řízení o uložení pokuty. Přinášíme vám případy, u kterých byly letos překročeny bezpečné limity pesticidů.

JABLKA ČERVENÁ ŠAMPIÓN

MAKRO Cash & Carry
ČR, s. r. o. Ostrava

**překročen limit reziduí
pesticidu chlorpyrifos**

země původu: Polsko

záznam SZPI: 5. ledna 2018



JABLKA IDARED

MAKRO Cash & Carry ČR, s. r. o.
Velká Bystřice

**překročen limit reziduí
pesticidu chlorpyrifos**

země původu: Polsko

záznam SZPI: 23. února 2018

JABLKA ČERVENÁ GLOSTER

MAKRO Cash & Carry ČR, s. r. o.
Olomouc

**přítomnost zakázaného
pesticidu propargit**

země původu: Polsko

záznam SZPI: 15. ledna 2018

ROZINKY ALBERT

AHOLD Czech Republic, a. s.

**nadlimitní přítomnost
látky ochratoxin A (má
imunotoxické a karcinogenní
účinky)**

země původu: Írán

záznam SZPI: 15. března 2018



VEMONDO GOJI - SUŠENÉ PLODY KUSTOVNICE ČÍNSKÉ

Lidl Česká republika, v. o. s.

**překročen limit reziduí
pesticidu carbofuranu**

země původu: Itálie

záznam SZPI: 19. března 2018

FÍKY NATURAL

Zdraví z přírody, s. r. o. Zlín

**nadlimitní přítomnost
aflatoxinů**

země původu: Řecko

záznam SZPI:
16. května 2018

GOJI - KUSTOVNICE ČÍNSKÉ

ORÍŠEK, s. r. o. Brno

**překročen limit reziduí
pesticidu carbofuranu**

země původu: Čína

záznam SZPI: 6. dubna 2018

ČÍNSKÉ ČAJE

zásilka na Letišti Václava Havla
v Praze

**nadlimitní přítomnost
pesticidů: dinotefuran,
lufenuron, pyridaben,
imidacloprid, tolfenpyrad**

země původu: Čína

záznam SZPI: 20. června 2018

ORGANIC JASMÍNOVÝ ČAJ

zásilka na Letišti Václava Havla
v Praze

**nadlimitní přítomnost
pesticidů: fipronil,
hexaflumuron, pyridaben,
tolfenpyrad**

země původu: Čína

záznam SZPI:
4. července 2018

TESCO MIX OF HERBS

Tesco Stores ČR, a. s. Praha

**přítomnost zakázaných
tropanových alkaloidů:
atropin a skopolamin**

země původu: Polsko

záznam SZPI:
16. července 2018

JABLKA ZELENÁ GOLDEN DELICIOUS

Tesco Stores ČR, a. s.

**překročen limit reziduí
pesticidů bifenthrin**

země původu: Polsko

záznam SZPI: 14. srpna 2018

JABLKA GOLDEN DELICIOUS

provozovna společnosti
Velkoobchod ovoce-zelenina
Zdeněk Cimbura, s. r. o. Písek

**přítomnost zakázaného
pesticidů propargit**

země původu: Polsko

záznam SZPI: 3. září 2018

PEKINGSKÉ ZELÍ

Kaufland Česká republika, v. o. s.
Teplice

**překročen limit pesticidů
flonicamid**

země původu: Polsko

záznam SZPI: 26. října 2018

MÁK MODRÝ - BLUE POPPY SEEDS

sklad QUWAT GROUP, s. r. o.
Třebíč

**nadlimitní přítomnost
pesticidů carboxin**

země původu: Turecko

záznam SZPI: 29. října 2018

KAPUSTA VOLNÁ

Tesco Stores ČR, a. s. Děčín

**překročen limit reziduí
pesticidů chlorpyrifos**

země původu: Polsko

záznam SZPI: 8. listopadu 2018



NOVELA ZÁKONA

ZÁKAZ DIVOKÝCH ZVÍŘAT V CIRKUSECH

V rámci novely zákona na ochranu zvířat proti týrání navrhujeme úplný zákaz vystupování a drezury zvířat v cirkusech. Novela prošla meziresortním připomínkovým řízením. Po vypořádání připomínek bude stanoveno přechodné období a konkrétní podmínky zákazu. Ministr Miroslav Toman také ustavil pracovní skupinu, která má podmínky omezení drezury zvířat v cirkusech připravit.

Zákonem na ochranu zvířat jsme už v minulosti zakázali drezuru nově narozených primátů, ploutvonožců, kytovců, nosorožců, hrochů a žiraf. Nyní chceme tento zákaz rozšířit. Podobný, který nyní navrhujeme, platí v desítkách zemí. V Evropě je drezura všech zvířat v cirkusech zakázaná (v Nizozemsku nebo Řecku). V dalších zemích, jako je Německo nebo Polsko, se o zákazu intenzivně diskutuje.

PRACOVNÍ SKUPINA

O variantách a rozsahu plánovaného omezení drezury na začátku listopadu diskutovala i pracovní skupina, kterou založil ministr zemědělství Miroslav Toman. Jsou v ní například zástupci našeho resortu, Ministerstva životního prostředí, Ústřední komise pro ochranu zvířat, Státní veterinární správy a vybraných chovatelských svazů a cirkusů.

Niže pro vás přinášíme komentáře k tématu z naší facebookové stránky.



Vždyť proti zákazu jsou snad jen samotní cirkusáři a pár individuů, kterým chybí špetka empatie.

Všude po Evropě se cirkusy se zvířaty postupně zakazují, jen u nás jsme zase zaseklí v předminulém století.

LK



Psi patří do postele, koně na louku, medvědí do lesa, tygři do džungle, lvi a sloni do savan a podobně...

Nechápu, proč je u nás možné chovat exotická zvířata v zajetí domácích chovů. Kromě toho, že jsou ohroženi sousedé, zvířata týrána nevhodnými podmínkami k životu se ve finále utrácejí státní prachy za odchyt a léčbu nezodpovědných pitomců, kteří se nechají zardousit vlastním zvířetem... viz mamba.

TŠ



Dobrý den, pane ministře. Jsem Češka, ale momentálně jsem v Norsku, kde pracuji na univerzitě

v zoologickém muzeu. Jak v Norsku, tak i v dalších skandinávských zemích jsou zvířata v cirkusech zakázána.

Na mnoha světových stránkách již koluje zpráva o českém byznysu se šelmami a cirkusovém týrání, dostáváme se tak na úroveň států, které se zacházením zvířat zrovna nemá dobré jméno.

AG





**VIDĚLI JSTE
NĚKDY V PŘÍRODĚ
PŘESKAKOVAT
TYGRA OBRUČ?
VIDĚLI JSTE
NĚKDY MEDVĚDA
TANCOVAT
V ŠATIČKÁCH
NA KLÁDĚ?
JE ABSURDNÍ
CPÁT DĚTEM
DO HLAVY NESMYSLY
A UKAZOVAT
JIM ZVÍŘATA
NESVÉPRÁVNÁ
A PONÍŽENÁ.**



Už i Slovensko má zákaz vystupování zvířat v cirkusech a tak nevidím důvod, proč by jsme se měli my chovat jako neandrtálská postižená hovada, která se smějí zvířatům v lidské moci, bez možnosti protestovat, zvířata nemají možnost říct co se jim nelíbí, jen lidi žijí v domněnkách kvůli vlastní sobeckosti, že to ta zvířata baví, zkuste se logicky zamyslet, viděli jste někdy ve volné přírodě panáčekovat slona? Viděli jste někdy v přírodě přeskakovat tygra obruč a zapálenou? Viděli jste někdy medvěda tancovat v šatičkách na kládě? Vždyť je to absurdní, cpát dětem do hlavy nesmysly a ukazovat jim zvířata nesvéprávná a ponížená, žádné zvíře nějaké poskakování před ječícím publikem nebaví a je to pro ně obrovský stres protože mají mnohonásobně citlivější sluch, nehledě na to, že celý život cestují na kolečkách v kleci bez možnosti přirozeného chování, je to odporné a už by se lidé měli zamyslet nad tím za co jsou vlastně schopni zaplatit, velká škoda, že zvířata nepláčou, to by možná mnozí z nich přehodnotili své chování a už by tam nikdy nevkročili...

KH



Šaškovat mají lidi a ne zvířata. Vydělávají na nich zase jen lidi a zvířata trpí v klecích, pod tlakem a neustálým stresem. A co potom tresty, když třeba blbě poskočí? Zakázat. Ty podmínky, v kterých žijí, jsou příšerný. Zvířata prostě patří do přírody a cirkusy neplní funkci ZOO, kde jde o zachování druhu atd.

MŠ



I cirkusy musí jít s dobou, stejně jako každá jiná firma. Kdo to prospí, časem zkrachuje. Jeden z nejznámějších světových cirkusů, cirkus Roncalli vystupuje bez zvířat a vzdal se i používání plastů - má teď úspěchy jako nikdy dříve! I pro mě, moji rodinu a děti důvod jít do cirkusu. Cirkus se zvířaty ani za nic!

LF



Když mi bylo cca 11 let, tak jsem měla možnost pomáhat v cirkuse a věřte, že od té doby nenávidím cirkus. Aby někdo koně mlátil lopatou po nohou nebo do něj kopal či ho mu vidlema propíchnout zadek. Bylo mi tehdy do breku, když jsem viděla ten strach a bolest v očích zvířete. Nenávidím proto každý cirkus, protože žádné zvíře tam nepatří.

PZ





ROZHOVOR

ČEŠI JSOU KONZERVATIVNÍ, ALE MODERNÍ ZÁKUSKY ZAČÍNÁJÍ MILOVAT

Rozhovor s mladým talentovaným cukrářem Vladislavem Rysnyym o jeho řemeslu, světových cukrářských soutěžích, budoucích plánech i (ne)ochotě Čechů platit za kvalitu.



Kdy jste se naučil péct dorty? Jak dlouho to trvá, než si člověk řekne: teď vážně umím upéct dokonalý dort?

Začal jsem péct hned od chvíle, kdy jsem začal dělat cukrářské umění, tedy před 8 lety. Už tehdy jsem si říkal, že je umím. Když dnes vidím, kde jsem a kde jsem byl, tak mohu říct, že jsem dříve péct neuměl. Teď o sobě mohu neskromně říci, že mi to jde.

Chtěl jste vždy studovat gastronomii?

Je toho hodně, čím jsem chtěl být. Kdysi mě lákala profese lékaře, konkrétně dentisty, pak to byl architekt, návrhář, následně kuchař a poté cukrář.

Prý jste po večerech začal studovat chemii? Z jakého důvodu?

Novodobé cukrářské umění není jenom vyšlehání másla s cukrem, ale když se

člověk nad tím zamyslí, tak i v tomto procesu se dají najít různé chemické reakce. Vždy jsem měl zájem umět něco jiného a v cukrařině to velice dobře uplatňuji. Je dobré vědět například, co je pH, protože při určitém pH správně reaguje pektin. Lidé pak třeba mají problém udělat domácí zavařeninu, protože jim netuhne.

Vaše maminka je ze Sibiře, otec se narodil na Ukrajině. Odráží se „cizokrajné“ kořeny ve Vaší kuchyni? Používáte nějaké u nás nezvyklé přísady nebo pečete nezvyklé druhy cukrovinek?

Neobvyklé suroviny používám rád, ale nejsou to suroviny z východu. Někdy použiji pohanku, pohankový med, typickou smetanu pro Rusko, rakytník, ale tím to končí. Čerpám inspiraci z jiných zemí. Rád používám japonský citrus yuzu, který má neobvyklé aroma a nezapomenutelnou příchut'. Rád používám i tonkové boby,



různé rostlinné příchutě jako růže nebo fialku, listy kafiřové limety, které rostou v Thajsku. Musím si ale na tyto suroviny dávat pozor, používat je opatrně, protože ne každý je při poznávání nových příchutí tak odvážný.

Pečete i české zákusky? Co takový punčový dort?

Nemám k nim odpor, ale ani je nevyhledávám. Nedávno jsem modernizoval likérovou špičku tak, abych zachoval koncept dezertu. Upravil jsem trochu tvar, ale aby to byla pořád původní špička. Suroviny jsem použil extra nadstandard, než je obvyklé, a všechny komponenty jsem upravil tak, aby se opravdu snědly. Často se totiž stává, že dolní piškot nikdo nejí a vyhazuje ho. Já jej vyměnil za mandlový vláčný piškot, který se nazývá moelleux.

něco, co se prezentuje jako novodobé cukrářství, co bývá vytvořeno z něčeho nejasného... Je pak zřejmé, že budou mít nechuť ochutnat nějakou novinku. Byl bych na tom stejně.

Máte svoji stálou nabídku, nebo ji čas od času obměňujete?

Bohužel zakázkové výrobě se již nevěnuji, ale jinak jsem svoji nabídku obměňoval poměrně často. Nyní spíš pracuji na vlastním konceptu, který chci v budoucnu uplatnit.

Kdy by měl člověk podle Vás jíst dezert? jako něco výjimečného, třeba v neděli po obědě nebo na nějakých slavnostních akcích, anebo by měly být zákusky každodenním potěšením?

Vidím dezerty jako každodenní potěšení. Pokud mám chuť na dezerty a můj denní příjem jídla mi to dovoluje, tak proč ne...



Jsou Češi konzervativní nebo experimentují a koupí si i zákusek, který dosud neznali?

I ti nejkonzervativnější po ochutnání mého dezertu změnili ohledně novodobých dezertů názor. Problém je, že lidé ochutnávají mnohdy

Je možné sehnat u nás kvalitní ingredience na výrobu zákusků?

Naštěstí je to u nás bezproblémové. Existuje mnoho společností, kde sehnat nejvyšší kvalitu čokoládu, různé želírující dodavatele, ovocné pyré, silikonové formy a další není problém.



Vymýšlíte vlastní recepty, inspirujete se někde?

Poslední rok a půl už jenom vytvářím své vlastní recepty. Sem tam zkusím zajímavý recept a pokud se mi líbí, tak jej používám. Inspirací je mi můj učitel Jordi Bordas. Je mým velkým vzorem.

Jsou Češi ochotni zaplatit za dobré dezerty?

S každým dnem je to lepší a lepší.

Při zdobení dortů používáte pinzetu a různé špachtle. K čemu jsou potřeba?

Pinzeta se používá v případě, kdy je potřeba dát na dezerty miniaturní věc, jako mikrobylinku, různé květy, dekorace atd. Špachtle je nutná, pokud přenášíte nějaký komponent dezertu tak, aby se nezašpinil, nebo se používá k rozetření měkčí textury na talíři.



Kde v současnosti pečete?

Momentálně jsem na volné noze. Věnuji se různým činnostem. Dělán kurzy, cukrářský konzulting, vytvářím vlastní koncept dezertů, připravuji se do Lucemburska na světový pohár s národním týmem a jsem i na cukrářské stáži v La Bottega Tusarova.

Co považujete za svůj úspěch v oboru?

Že zvládám udržet svůj zdravotní stav na velice dobré úrovni při vysoké konzumaci sladkostí. Moje soutěžní, i jiné, úspěchy nepovažuji za veliký zázrak. Dělán to proto, že mě to velmi baví.

Máte rád sladké?

Miluji sladké. Každý den potřebuji nějakou sladkost, sice s postupem času už ne tolik, ale rád si dopřávám. Nepohrdnu ale ani

asijskou kuchyní, která je plná aroma, bylinek a dalších zajímavých příchutí.

Jaký je váš oblíbený dezert?

To je pro mě těžká otázka. Od každého druhu sladkostí dalších 10 druhů a více. Mám rád dezerty s příchutí japonského citrusu yuzu nebo s příchutí tonkových bobů. Pro mě neexistuje oblíbený dezert. Důležité je, aby byl chuťově a texturově perfektní, pak může být každý dezert oblíbený.

Jste členem Juniorského národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů.

Jaká je činnost týmu?

Jsem členem od roku 2015, je to sranda, musím říct. Jste ve skupině šílenců, jako jste vy a máte si s kým popovídat o gastronomii. Naším cílem je prezentovat Českou republiku na světových soutěžích. Máme tréninky na soutěže, děláme akce, kde



je možné ochutnat menu od národního týmu, anebo se jen tak sejdeme, abychom si zavařili.

Co máte v plánu do budoucna?

Dřív jsem chtěl být jen lektorem v nějaké cukrářské akademii. Možná jezdit po celém světě a dělat cukrářské kurzy. Nyní mám vizi vlastní cukrárny, která bude snad brzy reálná.

SPOTŘEBITEL

PIVNÍ (R)EVOLUCE: PLNÉ, SILNÉ, NÍZKOALKOHOLICKÉ

Od prosince se budou svrchně kvašená 11° a 12° piva nazývat „plnými“ pivy, nově zavádíme kategorii silných piv. Změny v názvosloví přináší nová vyhláška o požadavcích pro nápoje, kvasný ocet a droždí. U nealkoholických nápojů jsou nově definovány ovocné a zeleninové šťávy, upřesňuje rovněž označování medoviny.

NOVÉ ZNAČENÍ PIV

Nízkoalkoholické pivo

pivo se sníženým obsahem alkoholu (0,5–1,2 %)

Stolní pivo

pivo se stupňovitostí do 6°

Výčepní pivo

pivo 7° až 10°

Ležák

pivo 11° až 12°
spodně kvašené

Plné pivo

pivo 11° až 12°
svrchně kvašené

Silné pivo

speciály 13° a více

K nejdůležitějším změnám patří označování piva. Jasně odlišuje piva typu ležák (jedenácti a dvanáctistupňové pivo vyrobené tzv. spodním kvašením) od piv rovněž jedenácti a dvanáctistupňových, ale vyrobených metodou svrchního kvašení. Ta se nově nazývají plná piva. Další novinkou je označení piva silného, dříve šlo o piva speciální s třinácti a více stupni. Pivo se sníženým obsahem alkoholu je nově pivem nízkoalkoholickým.

Vyhláška také zavádí označování tzv. pivních stylů (typů). Jde o moderní piva typu Ale, IPA atd. v různých variantách. Kromě samotných piv vyhláška nově umožní prodávat tzv. atypický pivní nápoj. Je to nápoj, který nesplňuje požadavky na pivo, ale je vyrobený na bázi piva s upraveným podílem sladu nebo způsobem kvašení.

K úpravám došlo také u nealkoholických nápojů. Jsou definovány ovocné a zeleninové šťávy s označením přírodní a čerstvé (fresh). Ke šťávě čerstvé nelze přidávat další složky s výjimkou bylin a semen rostlin a nelze ji ani nijak dále upravovat, například tepelně nebo chemicky. Do přírodní šťávy nelze nic přidávat a může být ošetřena pouze tzv. šetrnými metodami (založenými např. na použití vysokého tlaku po určitou dobu).

Medovinu lze nově za splnění podmínek označit i jako medové víno. V případě, že je při výrobě medoviny použit např. cukr, líh nebo víno, označí se jako dezertní medovina. Vyhláška nabývá účinnosti 1. prosince 2018. Podle té dosavadní lze nicméně potraviny vyrábět a uvádět na trh až do 1. prosince 2019 a tyto potraviny bude možné prodávat až do vyčerpání zásob.

KARIÉRA

SPLNĚNÉ SNY DVOU MLADÝCH LIDÍ

Příběhy dvou mladých lidí Denisy a Julia vás mohou inspirovat. Oba bez praxe, bez získaného vzdělání, ale s notnou dávkou chuti něco změnit a splnit si svůj sen.



Ačkoli Denisa (20) věděla, co by ji v životě bavilo dělat, její cesta byla spletitá a nejednou musela začínat znovu. Podle přání otce začala studovat obchodní akademii, která ji ale neoslovila, takže studium nedokončila. Šla na učňovské studium oboru kuchař, ani to však nesplnilo její představy a po roce ho raději vzdala. A opět se ocitla v situaci jako před obchodní akademií – pouze základní vzdělání a rozhodování, co dál. Návrat do školy už nepřicházel v úvahu a její šance na získání rekvalifikace přes Úřad práce byly mizivé. Rozhodla se proto pro kosmetiku a praxi formou projektu Vzdělávání praxí. O kosmetičky sice není na českém trhu nouze, žádané jsou ale především ty, které za sebou mají výsledky v podobě spokojených zákazníků. Díky Vzdělávání praxí dostala Denisa možnost učit se od zkušené kosmetičky Věry, která kromě 20leté praxe v oboru a vlastního salonu v Plzni, má i dobrou základnu klientů. Denisy kosmetická praxe trvala 320 hodin, jak stanovují pravidla projektu. Jeho absolvování jí zvýšilo sebevědomí a osvojila si celostní přístup k péči o kůži. Majitelka viděla, jak Denisa k práci přistupuje a od zákaznic na ni měla pozitivní zpětnou vazbu. Právě tyto dva důvody ji přesvědčily, že Denise nabídla práci a v salonu si ji nechala.

Julius (20) měl v tom, že chce být kadeřníkem, jasno už od 15 let. Stříhání a barvení vlasů ho bavilo, protože tak mohl uplatnit svoji představivost a kreativitu. Odborné učiliště ale nedokončil, potřeboval začít vydělávat, pracoval na noční směny, takže práci nedokázal se studiem skloubit. Přestože uměl kadeřnické služby i bez dokončení školy, měl problém. Bez dokladu o vzdělání ho totiž v žádném kadeřnictví nechtěli zaměstnat. Když se dozvěděl, že existuje způsob, jak si praxi kadeřníka osvěžit a zároveň získat certifikát, kterým pak může oficiálně doložit svoje dovednosti, neváhal a rozhodl se pro projekt Vzdělávání praxí. Absolvoval ho v ostravském kadeřnickém studiu J&R. Od zkušené mentorky kadeřnice Jarmily, se kterou pracoval v salonu dva měsíce, se naučil i několik nových triků. Nejvíce ale ocenil získání certifikátu, kterým se může prokazovat při hledání zaměstnání.

Příběhy Denisy a Julia ukazují, že nejdůležitější je mít motivaci něco změnit. Výhodou je, že v projektu Vzdělávání praxí můžete získávat praxi na různých pozicích. Pokud jste tedy absolventem vyššího vzdělání, zvolíte si praxi na kvalifikovanější pozici. Podmínkou je, že nemůžete mít statut studenta a měli byste být evidován jako uchazeč nebo zájemce o zaměstnání na Úřadu práce. Více informací najdete na <http://www.vzdelavanipraxi.cz>.



VÝBĚR ZPRÁV

OPATŘENÍ PROTI SUCHU, VÍCE MASA I PROMĚNA ČESKÝCH LESŮ

Připravili jsme pro vás rychlý přehled toho nejdůležitějšího, co se událo v zemědělství a potravinářském oboru.

PODPORA PRO ŽIVOČIŠNOU VÝROBU

Nové národní dotace v zemědělství by měly v roce 2019 směřovat na rozvoj živočišné výroby, například na Nákazový fond a do sektoru mléka. Významně vzrostla podpora welfare hospodářských zvířat. Ze státního rozpočtu by do zemědělství mělo jít v příštím roce přibližně 3,8 miliardy korun.

OBNOVA LESŮ

V příštím roce podpoříme větší částkou především výsadbu listnatých dřevin. Lesníkům za hektar osázený melioračními a zpevňujícími dřevinami vyplatíme od 1. listopadu letošního roku o třetinu více než doposud. Rozšíříme i podporu základních a přípravných dřevin.



SEMENNÝ ROK

Vlastníci lesů si mohou zakládat soukromé školky pro pěstování mladých stromků. Letos je mimořádně příznivá situace díky silnému semennému roku. Doporučujeme, aby majitelé využili přirozených schopností lesa pro vlastní obnovu na maximum, a zalesnili tak například plochy zasažené kůrovcovou kalamitou.



ORFEUS A DUBÁČEK NA ŠPICBERKY

Česká republika vyslala zásilku 362 vzorků semen do Globálního úložiště genetických zdrojů rostlin na Špicberkách. Jde o semena původních českých zemědělských plodin (hrách setý - např. odrůda Bohatýr, len setý - např. Šumperecký Textilák, salát hlávkový - např. Dubáček, mrkev - např. Přerovská dlouhá, mák setý - např. Orfeus). ČR se dlouhodobě zapojuje do celosvětového úsilí bezpečně zálohovat genetické zdroje rostlin významných pro výživu a zemědělství.

ENORMNÍ ZÁJEM OBCÍ O NOVÉ RYBNÍKY

Program na rekonstrukci, odbahnění a obnovu obecních rybníků měl u obcí velký úspěch. V poslední výzvě přišlo od obcí 219 žádostí v celkové výši 668 milionů korun.

ZAVLAŽOVAČE PRO ZEMĚDĚLCE

Zemědělcům pomůžeme ochránit úrodu při extrémním suchu i půdy před erozí. Začali jsme přijímat žádosti o příspěvek na vybudování závlah, a to až do konce února 2019. Celkem máme připraveno 100 milionů korun. Kompletní podmínky výzvy jsou uveřejněny na našem [webu](#).



VÍCE PENĚZ PRO MLADÉ ZEMĚDĚLCE

Mladí zemědělci dostanou dvakrát vyšší sazbu na svá pole než loni. Ministr zemědělství schválil sazbu pro jednotnou platbu na plochu zemědělské půdy - 3 388,15 koruny na hektar (loni 3 377,73 koruny) a sazbu platby pro mladé zemědělce - 1 694,08 koruny na hektar (loni 844,43 koruny) na rok 2018.

PROTIPOVODŇOVÁ OCHRANA

Ministr zemědělství Miroslav Toman podepsal pravidla programu Podpora prevence před povodněmi IV. Do roku 2024 tak vzniknou protipovodňová opatření, zejména v oblastech s významným povodňovým rizikem, s celkovým příspěvkem ze státního rozpočtu ve výši 4,6 miliardy korun. Program navazuje na třetí etapu prevence před povodněmi z let 2014-2019.

VÝRAZNÝ SRÁŽKOVÝ DEFICIT

Srážkový deficit byl v ukončeném hydrologickém roce podle státního podniku Povodí Moravy výrazný. Srážek napadlo nejméně od roku 1960, kdy se začala podrobná meteorologická data uchovávat. V povodí Moravy byl průměrný úhrn 423 milimetrů, tedy 64 procent normálu, v povodí Dyje 395 milimetrů, tedy 74 procent normálu. Sucho i na podzim hlásí 30 ze 196 měřicích stanic.

ZÁKAZ OŠETŘOVÁNÍ SPÁRKATÉ ZVĚŘE

Státní veterinární správa na začátku listopadu vydala [mimořádná veterinární opatření](#) s platností pro celou ČR. Na jejich základě se všem uživatelům honiteb zakazuje používání přípravků proti parazitům u spárkaté zvěře. Pokud by se k zákazu

nepřistoupilo, mělo by to negativní vliv na lov prasat divokých. V honitbách, kde jsou antiparazitika používána, je totiž na několik týdnů znemožněna konzumace zvěřiny.

PRODUKCE MASA STOUPLA

Produkce masa v Česku v letošním třetím čtvrtletí meziročně stoupla o 2 procenta na 109 363 tun. Rostla hlavně u hovězího, naopak klesla u vepřového. Výkup mléka vzrostl o 1,1 procenta, mlékárny a odbytové organizace nakoupily téměř 739,4 milionu litrů.

STROM ROKU 2018

Stromem letošního roku je lípa z Velkých Opatovic na Blanensku, která byla v roce 1918 vysazena na počest vzniku Československa. Na druhém místě skončila lípa z Lázní Bohdaneč na Pardubicku, třetí příčku o nejsympatičtější dřevinu obdržela lípa svobody z Rtyně v Podkrkonoší. Vyhlašovatelem soutěže je Nadace Partnerství.



REKONSTRUKCE HŘEBČINA V TLUMAČOVĚ

Zemský hřebčinec v Tlumačově, státní příspěvková organizace, na Zlínsku plánuje několik rekonstrukcí objektů v areálu. Rekonstruovat chce například ředitelské vily. Zemský hřebčinec byl založen v roce 1925. Jeho kapacita je až 66 koní, naplněnost se v průběhu roku mění, v hřebčinci bývá většinou 30 až 60 koní. Hřebčinec má 270 hektarů pozemků.

STŘIHNĚTE SI KVALITU

A VYHRAJTE

3x ŠKODA KAROQ



*Stříhejte
a vyhrávejte*

Loga kvality vystříhujte z potravin a nalepujte na herní karty. Soutěžte s chutí o tři vozy ŠKODA KAROQ a další ceny do 3. 2. 2019. Herní karty ke stažení a více informací na akademiekvality.cz



Nakupujte kvalitu s chutí a vyhrávejte na akademiekvality.cz



KLASA