

Mléko

„Neexistuje lepší investice než dát dětem mléko,“ prohlásil kdysi Winston Churchill.

Častý názor, že mléko potřebují pouze kojenci nebo malé děti, se opírá o skutečnost, že žádný další savec kromě člověka v dospělosti mléko nepije. Pro lidský organismus znamená mléko a mléčné výrobky zdroj plnohodnotných bílkovin (které si organismus neumí vytvořit sám, a proto je musíme pravidelně přijímat ve stravě), vitaminů a minerálních látek, z nichž je na prvním místě vápník, nezbytný pro růst kostí a zubů.

Mléko a mléčné výrobky dodávají organismu 50–70 % celkového příjmu vápníku. U dětí se jeho nedostatek může projevit zejména zvýšenou kazivostí zubů a také nedostatečným tělesným růstem. Obsah vápníku v kostech je rovněž jedním z rozhodujících činitelů kvality života ve stáří, protože jeho nedostatek je úzce spojen s osteoporotickými zlomeninami. Je pravda, že vápník dovedeme maximálně využít v mládí.

Složení kravského mléka

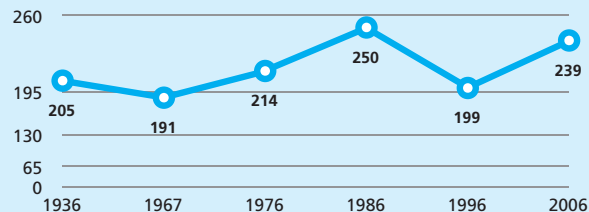
Kravské mléko obsahuje 12–14 % sušiny a 86–88 % vody. Sušinu mléka tvoří mléčný tuk a tukuprostá sušina mléka. Mléko obsahuje 3,5 % a více tuku. Tukuprostá sušina je tvořena bílkovinami mléka, mléčným cukrem laktózou a dále celou řadou minoritních složek, jako jsou minerální látky, vitaminy a enzymy.

Na co bychom neměli zapomínat

Vápník, bílkoviny a většina dalších živin v mléku nejsou obsaženy ve smetaně, takže zůstávají v mléku i po odstředění. Naproti tomu vitaminy rozpustné v tuku – A a D – přecházejí z mléka do smetany.

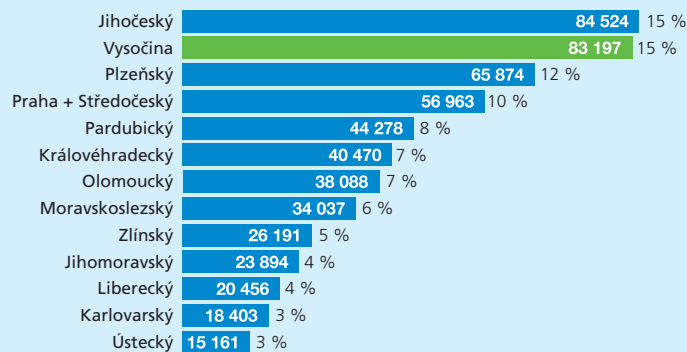
V Radešinské Svatce v Kraji Vysočina se každým druhým rokem pořádá chovatelská výstava skotu. Z tohoto důvodu bývá Radešinská Svatka nazývána Hlavním městem skotu.

Spotřeba mléka a mléčných výrobků v kg na osobu v naší republice v letech 1936–2006 (bez másla)



Zdroj: ČSÚ

Počty krav k 1. 4. 2011 podle krajů



Zdroj: ČSÚ

Celostátní síť pro venkov sdružuje v rámci Kraje Vysočina subjekty působící ve venkovském prostoru a podílí se na organizování jejich společných aktivit. V případě zájmu o poskytnutí bližších informací se můžete obrátit na Krajskou agenturu pro zemědělství a venkov Kraje Vysočina (KAZV), FritzoVA 4, 586 01 Jihlava. Kontaktní osoba: Jana Kuřátková, tel.: 567 578 948, e-mail: jana.kuratkova@mze.cz.

Kraj Vysočina



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



Česká zemědělská akademie v Humpolci,
střední škola



ÚBŠ ČR
ÚSTŘEDNÍ BRAMBORAŘSKÝ SVAZ
ČESKÉ REPUBLIKY

Kraj Vysočina
www.kr-vysocina.cz

Krajský úřad Kraje Vysočina
Žižkova 57, 587 33 Jihlava, Česká republika
tel.: 564 602 111, fax: 564 602 420
e-mail: posta@kr-vysocina.cz

Vysočina
brambory a mléko

Brambory

Z historie brambor

Dnes již nikdo nepochybuje o tom, že brambory pocházejí z Jižní Ameriky z pohoří And v dnešním Peru, kde je pěstovali předkové Inků již před více než šesti tisíci lety. V polovině 16. století se brambory dostaly do Evropy: nejprve do Španělska, Itálie a Francie. V Čechách se brambory objevily v 17. století v klášterní zahradě irských františkánů v Praze U Hybernů a nejstarší české pojmenování je právě z této doby, kdy název zněl „zemské jablko“. Zprvu byly brambory pěstovány v klášterních a šlechtických zahradách a servírovány na hostinách jako lahůdka, dochucené cukrem a skořicí. Za Marie Terezie bylo dovezeno značné množství brambor z Pruska. Lidé je tehdy nazývali podle Branibor „brambury“. Odtud asi vznikl dnešní název „brambory“. Právě v té době brambory mírnily hlad a bídu v dobách války a neúrody. Na počátku 19. století byly vypěstovány první české odrůdy.

Brambory a výživa

Brambory jsou spolu s chlebem nejvydatnějším zdrojem energie. Obava, že z brambor můžeme snadno ztloustnout, neodpovídá skutečnosti, protože hodně velký brambor má tolik energie jako menší jablko nebo pomeranč. Brambory obsahují především škrob a vitamin C. Brambory obsahují širokou paletu stopových prvků jako například draslík, hořčík, zinek, vápník, fosfor, železo, měď, fluor, sodík, chrom a další. Jsou tedy skvělým a levným zdrojem minerálů nezbytně nutných pro zdraví našich orgánů i jejich správnou funkčnost: jsou důležité například pro srdce a cévní systém, hormonální procesy, metabolismus tekutin v těle, krvetvorbu, zdravé kosti, klouby, šlachy a svaly, plodnost i potenci a v neposlední řadě také pro kůži, vlasy, nehty, obranyschopnost těla



a pevné nervy. Brambory jsou také zdravé pro růst a vývoj dětí – všechny výše jmenované minerály, a především pak vápník, hořčík a zinek, jsou velmi prospěšné pro růst jak jejich kostí a svalové tkáně, tak i pro mentální vývoj.

Brambory se zpracovávají hlavně v potravinářském průmyslu, kde se z nich vyrábějí různé pochoutky a dále pak škrob a etanol; pro krmení hospodářských zvířat se využívají pouze okrajově.

Produkční plochy brambor

Postupné snižování produkčních ploch brambor vidíme ve většině vyspělých bramborářských zemí. Z významných faktorů je to zejména změna technologií ve výživě zvířat, respektive náhrada brambor určených ke krmení jinými komoditami. Neméně významná je intenzifikace výroby a využívání moderních technologií i výsledků výzkumu. Se stále se zlepšujícím stavem brambor při pěstování i skladování, efektivní přípravou brambor pro konzumní užití (třídění, praní, kartáčování, balení) a zpracováním brambor na výrobky a polotovary se zlepšuje výtěžnost a klesají ztráty. Rozsah produkčních ploch pozdních konzumních brambor je ovlivněn také omezenými možnostmi pěstitelů, kteří v řadě případů nemají dostatečnou kapacitu skladů, které by kvalitativně odpovídaly (klimatizace). To vyžaduje zvýšený dovoz ze zahraničí, a to zejména v jarních měsících. Přínosem by byla také možnost zpracování vyššího objemu domácích brambor na některé z řady potravinářských výrobků.

Obec Brambory sice neleží v kraji Vysočina, ale dalo by se říci, že je v našem sousedství – nachází se totiž nedaleko Čáslavi a žije v ní něco málo přes sto obyvatel.

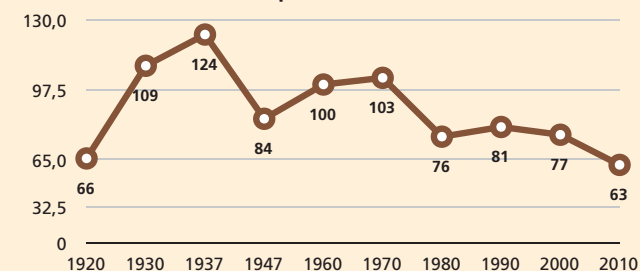
Snad každý z nás si dokáže vybavit vůni pečených brambor. Hned po chlebu jsou právě brambory druhou nejrozšířenější potravinou na světě. Dají se zpracovat opravdu mnoha způsoby a každý je chutný a jedinečný.

Bramborám se někdy říká „potrava chudých“, což ovšem neznamená, že by byly chudé, právě naopak... Brambory jsou bohatým zdrojem životně důležitých látek, nepostradatelných pro naše zdraví.

V Havlíčkově Brodě se pravidelně v měsíci říjnu konají Bramborářské dny, a tak bývá toto město nazýváno také Hlavní město brambor.

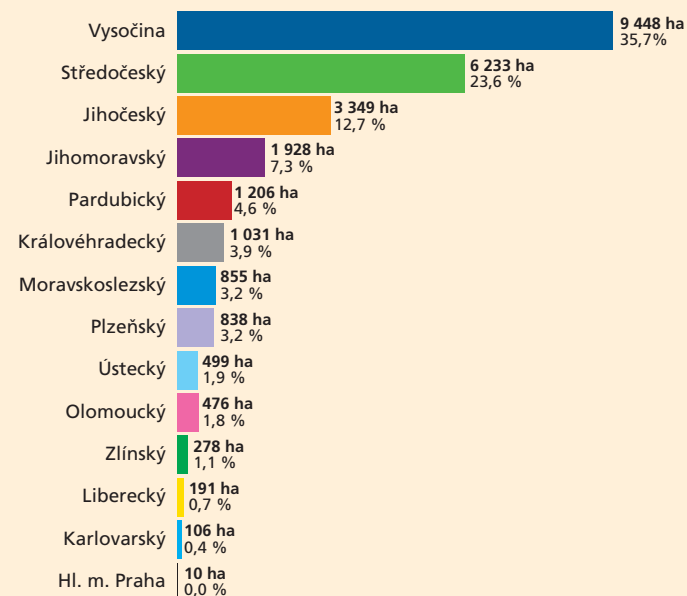


Spotřeba brambor v kg na osobu a rok v naší republice 1920–2010



Zdroj: ČSÚ, rok 2010 odhad

Osázené plochy brambor podle krajů v roce 2011



Zdroj: ČSÚ