

Použití vybraných druhů bylin v kuchyni



BAZALKA PRAVÁ – úžasná v kombinaci s rajčaty a omáčkami z nich; skvěle se ale hodí i do letních ovocných limonád

ČESNEK MĚDVEDÍ – skvělý do špenátu a pro silné povahy i namísto špenátu; dál poslouží k výrobě pesta, dá se přidat do salátu, skvěle chutná i „jen tak“ na krající chleba s máslem

DOBROMYSL OBEČNÁ (OREGÁNO) – má vlastně dost všestranné využití – používá se do salátů, na pizzu a jinam, kde se může potkat s rajčaty; kraluje v ratatouille

FENYKL OBEČNÝ – v kuchyni využijeme plody, ale například do salátu můžeme nakrájet jeho pikantní listy; exotikou zvoní fenyklový olej

KERBLÍK TŘEBULE – používají se pouze čerstvé listy, jejichž jemná anýzová chuť je u nás známá především z kerblíkové polévky; dochucují se jím ale také omáčky a posypávají jídla z vajec nebo ryb

MÁTA PEPRNÁ – čerstvé listy se mohou přidat do salátů, koktejlů, výborně se hodí k rybě, sýru a tvarohu

MEDUŇKA LÉKAŘSKÁ – čerstvými listy v nápojích docílíme nejen estetických kvalit, ale také krásné citronové vůně a osvěžení, používá se pouze ve studené kuchyni, například do salátu

MĚSÍČEK LÉKAŘSKÝ – okvětní lístky mají nahořklou, pikantní chuť a dá se s nimi částečně nahradit polévkové koření, místo šafránu se pak dají použít do rýže, vypadají fantasticky i jako ozdoba

LEVANDULE LÉKAŘSKÁ – malé množství lístků se přidává do dušených pokrmů a jídel z ryb

LIBEČEK LÉKAŘSKÝ – intenzivní vůně využívaná pro zvýraznění chuti polévek, k dochucení salátů nebo bramborové kaše pak můžeme použít plody

PAŽITKA – další mnohostranný přítel, nasekat ji můžeme na chleba, do tvarohu, do omáček, salátů, polévek a pokrmů z brambor, pokrmy jí zdobíme a dochucujeme před podáváním bez tepelné úpravy

ROZMARÝNA LÉKAŘSKÁ – Používá se společně s dobromyslem k masu, divočině, omáčkám, polévkám a sýru

ŘEŘICHA SETÁ – mladé lístky lze nasekat na chléb s máslem nebo čerstvým sýrem, přidat se dá ale i do salátů, polévek nebo omáček, ale také bez vaření

SATUREJKA – hodí se ke všem jídlům z luštěnin, ale také na drůbež a tučná masa, saláty, majonézy či jídla z hub; podporuje chuť k jídlu a trávení

ŠALVĚJ LÉKAŘSKÁ – používá se do polévek, omáček nebo k rybě

TYMIÁN – sušený je ještě silnější než čerstvý, používá se do svíčkové omáčky, k rybě na grilu, telecímu masu, játrům, houbám či novým bramborám a na pizzu

YZOP – přidává se do masitých pokrmů, grilovacích směsí, ke skopovému, rybám, dušené zelenině, do vaječných a sýrových pomazánek; květy lze zdobit chlebičky i michané nápoje

Kdo pro vás například biobyliny pěstuje

HLAVNÍ MĚSTO PRAHA

LL spol. s r.o., Bělohorská 493/63, 169 00 Praha. <http://web.llcomp.cz/byliny/>

JIHOČESKÝ KRAJ

Farma Gita, Prostřední Svince 11, 382 32 Dolní Třebonín. www.farmagita.cz

Farma Mlýnec, Smrkov 10, 391 33 Jistebnice. <http://mlynec.eshop-zdarma.cz>

JIHOMORAVSKÝ KRAJ

Ekofarma Deblín, Deblín 50, 664 75 Deblín. www.ekofarmadeblin.cz

Josef Abrle, Rudolfa Gajdoše 191, 692 01 Pavlov. www.bio-produkty.cz

KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ

Králíčková biozelenina, Humburská 1002, 504 01 Nový Bydžov.

www.kraliczkovabiozelenina.cz

Zahrada Černíkovice, Černíkovice 114, 517 04 Černíkovice. www.biozelenina.cz

Ekofarma Bozetice, Bozetice 127, 517 24 Borohrádek.

<http://ekofarmabozetice.webnode.cz/>

OLOMOUCKÝ KRAJ

Farma Lačňákov, Vlčice 163, 790 65 Vlčice. www.biodvorek.cz

Jan Melka, Kobeřice 17, 798 07 Hradčany-Kobeřice. Tel.: 702 604 403

PARDUBICKÝ KRAJ

Ekofarma Horní Ředice, Horní Ředice 35, 533 75 Horní Ředice. www.bio-zelenina.cz

PLZEŇSKÝ KRAJ

Ekofarma Svinná, Javomá 37, 339 01 Čachrov. www.ekofarmasvinná.cz

STŘEDOČESKÝ KRAJ

Botanicus, spol. s r.o., Ostrá 8, 289 22 Lysá nad Labem. www.botanicus.cz

Biofarma Dvůr Vyšinek, Vyšinek 5, 273 71 Zlonice. www.dvurvyšinek.eu

Ekostatek Vlkaneč, Vlkaneč 37, 285 64 Vlkaneč. www.ekostatek.cz

TERESTRA s.r.o., Na Vysoké II 22, 252 28 Vonoklasy. www.vertikalnizahrada.eu

ÚSTECKÝ KRAJ

Farma Žatec, Lounská 1082, 438 01 Žatec. www.biofarma-zatec.cz

Svobodný statek na soutoku, o.p.s., České Kopisty 5, 412 01 Terežín.

www.svobodny-statek.cz

KRAJ VYSOČINA

Ekofarma Ctiboř, Ctiboř 5, 394 68 Žirovnice. www.ekofarma-ctibor.cz

Ekofarma Pospíšilovi, Holubí Zhoř 21, 595 01 Velká Bíteš.

www.tiliaekoinpospisilovi.blogspot.cz

ZLÍNSKÝ KRAJ

Suširna sv. Františka, Poteč 244, 766 01 Valašské Klobouky. www.kvetybyliny.cz

Roman Maleňák, Lhotka 124, 687 33 Hradčovice. Tel.: 776 200 774

Biozelenina Velehrad, Buchlovská 101, 687 06 Velehrad. www.biozelenina.eu

Výrobci čajů či koření v biokvalitě:

SONNENTOR s.r.o., Příhon 943, 696 15 Čejkovice. www.sonnentor.cz

VELTA PLUS EU, s.r.o., Závodu míru 790/92, 360 17 Karlovy Vary. www.veltatea.cz

TEREZIA COMPANY s.r.o., Na návrší 997/14, 141 00 Praha. www.terezia.eu

BENKOR s.r.o., Mělnická Vruřice 72, 277 31 Velký Borek. www.benkor.cz

Cereus s.r.o., Polní 286, 252 29 Lety. www.cereus.cz

Leták vydala Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství v roce 2017 ve spolupráci s PRO-BIO LIGOU za finanční podpory Ministerstva zemědělství.



www.ctpez.cz / www.lovime.bio / www.eagri.cz

Biobyliny ...voní přírodou



V čem je bio jiné?



Jak poznáte bylinky v biokvalitě?



Je to eko – logické!



Byliny v biokvalitě najdete jak v malých prodejnách, tak v řetězcích, ať už jako čerstvé, sušené či zpracované ve formě bylinných čajů a kořenících směsí. Balené biobyliny z celé Evropské unie musí mít na obalu logo EU pro biopotravinu, číselný kód kontrolní organizace a označení původu zemědělských surovin ("EU" nebo "mimo EU", příp. název země např. "ČR", pokud v této zemi byly vyprodukovány všechny použité zemědělské suroviny). Pochází-li bylinky, čaje či koření z České republiky, jsou v ČR vyrobeny nebo certifikovány (tzn. nikoli nutně původem z ČR), musí nést také národní biologo (tzv. biozebru).



Balené biopotravinu ze třetích zemí (mimo EU) mohou logo EU pro biopotravinu nést dobrovolně. Tyto produkty potom mají na obale logo užívané v dané zemi (např. USA) a kód kontrolní organizace, která stvrzuje, že byly vyrobeny v souladu s evropskou legislativou pro ekologické zemědělství. Níže ukázka značek biopotravin z USA a Švýcarska.



Lidé, kteří pěstují a zpracovávají bylinky v ekologickém zemědělství

- Pracují s kvalitní a čistou biosurovinou.
- Pro preventivní ochranu skladových prostor používají feromonové lepové pásy nebo dravé vosičky.
- Při napadení škůdci mohou bylinky jen krátce přesušit nebo zmrazit.
- Podléhají pravidelné kontrole pravidel ekologického zemědělství.

Nepoužívají naopak:

- chemické prostředky pro hubení škůdců, plevelů a hmyzu,
- syntetická ani přírodně-identická aroma ani barviva,
- záření ani chemickou sanaci skladovacích prostor.

V případě nebalených bylin, stejně jako u všech ostatních nebalených biopotravin, se ekologický původ prokazuje certifikátem, který vydává kontrolní organizace a který garantuje, že byla v celém procesu zpracování dodržena pravidla pro ekologickou produkci. Prodejce Vám musí na vyžádání předložit certifikát o původu biobylin od zemědělce, který je vypěstoval. **Platnost certifikátu můžete také ověřit online na www.eagri.cz/rep.** Naleznete zde i seznam všech producentů a distributorů, které můžete vyhledávat podle daného produktu i např. podle kraje.

V České republice fungují čtyři státem pověřené kontrolní organizace. Na výrobcích je rozpoznáte dle následujících kódů:

KEZ o.p.s.	CZ-BIO-001
ABCERT AG, organizační složka	CZ-BIO-002
Biokont CZ, s.r.o.	CZ-BIO-003
BUREAU VERITAS CZECH REPUBLIC, spol. s r.o.	CZ-BIO-004

Podle kódu na výrobku si následně můžete u příslušné kontrolní organizace ověřit, že skutečně daný výrobek certifikuje.



Byliny pěstované v ekologickém zemědělství rostou pomaleji, protože ekozemědělci nepoužívají průmyslová hnojiva. Tento proces je přirozený a díky němu mají bioaktivní a chuťové složky dostatek času k tomu, aby se v rostlinách objevovaly a rozvíjely. Ekologické zemědělství je vhodné pro pěstování léčivých rostlin právě iz toho důvodu, že tyto rostliny nesmějí obsahovat rezidua agrochemických látek, čímž jsou pro lidský organismus přirozenější. Svoji tradici má také sběr léčivých rostlin ve volné přírodě. Předpisy ekologického zemědělství umožňují i tyto bylinky certifikovat jako „BIO“, je-li osvědčeno, že se jedná o sběr z vhodných území.

Sušení bylin

Pro sušení bylin je důležité, aby i po zpracování měly přirozený barevný odstín bez různých skvm a zachovaly si svou typickou vůni. Vůně některých bylin, jako je třeba dobromysl, šalvěj nebo rozmarýn se sušením ještě zvýrazní. Z jiných, třeba z máty, bazalky nebo meduňky, se aroma sušením spíše vytrácí.