

ČÍSLO 6 / KVĚTEN 2025

af.magazín

ČASOPIS AGRONOMICKÉ FAKULTY MENDELOVY UNIVERZITY V BRNĚ





ÚVODNÍ SLOVO

Vážené čtenářky, vážení čtenáři,

svět kolem nás se neustále mění a spolu s ním i nároky na vzdělávání, výzkum a praktická řešení. Na Agronomické fakultě Mendelovy univerzity v Brně si plně uvědomujeme svou společenskou odpovědnost v oblasti vzdělávání odborníků v zemědělství, potravinářství, přírodních vědách a dalších souvisejících oborech. Naší vizí je být mezinárodně respektovanou institucí, která se etabluje jako lídr v oblasti vzdělávání, výzkumu a aplikace inovativních řešení pro globální výzvy, jako jsou udržitelné zemědělství, bezpečnost potravin či adaptace krajiny na klimatickou změnu.

Do výuky aktivně zavádíme moderní technologie, včetně prvků umělé inteligence. Ty pomáhají nejen v oblasti zpracování dat, ale také při personalizaci vzdělávání a efektivnější komunikaci mezi studenty a pedagogy. Digitalizace a inovativní přístupy k výuce přispívají k lepšímu propojení teorie s praxí a přinášejí nové možnosti pro uplatnění absolventů.

Důležitou součástí našeho přístupu je zapojení studentů do vědecko-výzkumné činnosti. Naše fakulta se věnuje základnímu i aplikovanému výzkumu s významným společenským přesahem. V roce 2025 se podílíme na řešení více než 80 externích výzkumných projektů, včetně téměř dvou desítek projektů mezinárodních. Naši studenti díky tomu mají příležitost podílet se na výzkumných aktivitách ve spolupráci se státní správou, podniky i akademickými institucemi.

Těší mě, že se společně vydáváme cestou inovací a propojení vědy s praxí. Věříme, že podpora transferu technologií do aplikační sféry a trvalý rozvoj spolupráce zvyšuje nejen kvalitu vzdělávání na naší fakultě, ale také přináší viditelné pozitivní dopady pro společnost.

Děkuji vám za vaši aktivní účast a podporu těchto změn a těším se na společné úspěchy.

Hana Středová
proděkanka pro kvalitu a personální rozvoj

Z OBSAHU

2 —

Pavlína Adam: Dobré věci si mě vždy najdou

8 —

Vědci vyvíjejí bio-fólie, které pomáhají půdě i planetě. Mohly by nahradit plasty

12 —

Šťastný:
Střílet se naučí každý, závodit ale může jen jeden ze sta

af.magazín

**Časopis Agronomické fakulty
Mendelovy univerzity v Brně**

Vydává Agronomická fakulta
Mendelovy univerzity v Brně,
Zemědělská 1, 613 00 Brno

Kontakt:

af@mendelu.cz

Redakční rada:

Daniel Falta, Ivana Chatrná,
Romana Jalůvková, Jan Mikulášek

Grafická úprava:

Kateřina Páleníková

Foto:

Pavlína Adam, AVC MENDELU, archiv
studentů, Ondřej Šťastný, Jan Valík

Náklad 700 ks

Číslo vyšlo v květnu 2025

Na obálce:

absolventka Pavlína Adam



#agrofakulta

U nás můžeš studovat

Bakalářské studijní programy a specializace

(titul Bc.) — 3 roky studia

- **Agroekologie** (specializace Agroekologie, Pozemkové úpravy a ochrana půdy, Voda v agroekosystému)
- **Aplikovaná technika** (specializace Provoz techniky, Technické znalectví a oceňování, Zemědělské stavby a technologická zařízení)

NOVÉ Ekotoxikologie a management odpadů

- **Fytotechnika** (specializace Fytotechnika, Rostlinolékařství)
- **Molekulární biologie a biotechnologie**
- **Pivovarství a sladařství**
- **Profesní zemědělství**
- **Technologie potravin**
- **Zemědělské inženýrství** (specializace Agrobyznys, Zemědělské inženýrství (i v kombinované formě studia))
- **Zootechnika** (specializace Zootechnika, Rybářství)

Navazující magisterské studijní programy a specializace

(titul Ing.) — 2 roky studia

- **Agroekologie** (specializace Agroekologie, Pozemkové úpravy a ochrana půdy, Voda v agroekosystému)
- **Fytotechnika**
- **Krmivářství**
- **Molekulární biologie a biotechnologie** (specializace Molekulární biologie a biotechnologie rostlin, Molekulární biologie a biotechnologie živočichů)
- **Odpadové hospodářství** (i v kombinované formě studia)
- **Potravinářství a výživa člověka** (specializace Jakost a bezpečnost potravin, Technologie potravin, Výživa člověka)
- **Profesní zemědělství**
- **Provoz techniky**
- **Rostlinolékařství**
- **Rybářství a hydrobiologie**
- **Technické znalectví a oceňování** (i v kombinované formě studia)
- **Zemědělské inženýrství** (specializace Agrobyznys, Zemědělské inženýrství (i v kombinované formě studia))
- **Zootechnika** (specializace Chov koní a agroturistika, Zootechnika)

Studovat můžeš i v angličtině

Bakalářský a navazující magisterský program

- **General Agriculture** (titul Bc., Ing.)



af.mendelu.cz/chcistudovat



facebook.com/af.mendelu



instagram.com/af.mendelu



youtube.com/agronomickafakulta





Pavlína Adam: Dobré věci si mě vždy najdou

S úsměvem na tváři připisuje velké životní změny náhodě i štěstí. Jít studovat chemii a technologii potravin byla pro Pavlínu Adam jasná volba. U oboru ale nezůstala. Zjistila, že ji baví management vědy, a postupně se dostala až na ředitelskou pozici na Ministerstvu zemědělství. Během covidu však přišel další zlom. Dala výpověď a začala cestovat. Zdolala Pacifickou hřebenovku, stala se první Češkou, která prošla Great Himalaya Trail a vylezla šest šestitisícovek za šest dní.

Píše se o vás, že jste přírodovědkyně, trekačka, pohodářka a paní „nic není nemožné“. Jak moc to podle vás odpovídá?

Mám sice vystudovanou technologii potravin, ale asi bych to uznala. (smích)

Jak jste se dostala ke studiu technologie potravin na Agronomické fakultě?

Pocházím z potravinářské rodiny. Tatínek měl jatka a masokombinát, z maminy strany jsme měli cukrárnu a výrobu zmrzliny. Mám vystudovanou i potravinářskou průmyslovku v Pardubicích, takže jsem pak mohla jít buď do Prahy na VŠCHT, na ČZU anebo do Brna. A já jsem se tenkrát zamílovala, takže jsem šla do Brna.

Kdy jste zjistila, že vás více baví management ve vědě?

Když jsem studovala doktorské studium, měla jsem na starost všechny Ph.D. studenty a jejich směřování. Účastnila jsem se i mnoha soutěží, vyjížděla na Erasmy a bavilo mě všechny tyto věci propojovat. Po studiu jsem pak šla pracovat jako projektová manažerka do firmy Contipro, kde jsem měla na starosti mezinárodní a evropské projekty.

Pak ale přišla docela velká změna a šla jste pracovat na Ministerstvo zemědělství. Jak jste se k této práci dostala?

Byla to velká shoda náhod. Tehdy se uvolnilo místo na vědce a výzkumu v oblasti zemědělství. Inzerát prošuměl celou univerzitou

a dostal se i ke mně. Ta pozice byla zajímavá, ale nějak moc jsem o ni nestála, protože mě bavila stávající práce. To možná byla i moje výhoda. Když jsem dělala výběrové řízení, v posledním kole jsem byla hodně kritická. Ze zkušeností z univerzity a následně i firemního prostředí jsem věděla, jak vše funguje, a proto jsem jim řekla, co všechno dělají špatně. Jim se můj pohled líbil, ale na poprvé vzali někoho jiného. Za dva měsíce jsem se dozvěděla, že ten člověk odchází, tak se mi ozvali a přijali mě. Takže vlastně takovým omylem jsem se v 29 letech stala ředitelkou vědy a výzkumu.

Pozici jste se ale nakonec rozhodla opustit. Po jak dlouhé době a proč?

Už od začátku jsem tvrdila, že tam budu tak maximálně pět let. Byla jsem tam od roku 2015 do roku 2020. Státní správa je strašně konzervativní a cokoliv tam změnit trvá dlouho. Myslím, že se mi podařilo dát dohromady celý odbor a udělat z něj jeden z nejpružnějších na ministerstvu. Potřebovala jsem se ale posouvat dál a už nebylo moc kam, takže jsem dala výpověď.

Po výpovědi jste začala cestovat a žít převážně v horách. Co vás k tomuto rozhodnutí vedlo?

Říkala jsem si, že budu tak dva měsíce cestovat a dám si pohodičku. Jenže tím, že byl covid, nemohla jsem na žádné výběrko, ani do práce. Ještě chvíli jsem proto cestovala, a pak mě to začalo tak strašně bavit, že jsem si plánovala trekky. Nakonec jsem se

stala ambasadorkou různých značek a získala i sponzory. Chtěla jsem cestovat dva měsíce a pak si najít nějakou práci, ale ono se to takhle zvrtilo. (smích)

O prvních dálkových túrách

Kam jste vycestovala úplně poprvé?

Chtěla jsem do Nepálu nebo Patagonie. Poněvadž byl covid, a bylo všechno zavřené, tak jsem letěla do Bulharska a na Mallorcu. Postupně se ale začaly otevírat hranice a já jsem měla přesně nastudované mapy, kam se mohlo. A tím, že jsem měla našetřené peníze, tak jsem si říkala „Super, kdy jindy je utratit, než teď.“

Přešla jste jednu z nejkoničtějších dálkových tras světa – Pacifickou hřebenovku. Jak dlouho jste ji plánovala?

Ve svém životě už nic neplánuji. Zjistila jsem, že ty dobré věci si mě vždy najdou. Dostala jsem se k tomu náhodou. Otevřely se hranice do Nepálu, a to byl můj sen, takže jsem tam odletěla. V té době v Česku covid vrcholil a nesmělo se ve dvou ani do obchodu. Musela jsem se proto rozhodnout, jestli se z Nepálu vrátit domů, být tam zavřená a hledat práci, nebo ještě někam letět. A protože jsem v Nepálu splnila podmínku 14denní karantény, rozhodla jsem se odletět do San Diega.

Měla jste s sebou alespoň nějakou výbavu?

Neměla. Lidé plánují Pacifickou hřebenovku i rok. Já tam přiletěla se zimní výbavou z hor. Neměla jsem ani tričko s krátkým rukávem, v batohu byly mačky a cepíny, a teď mě čekalo 1000 kilometrů po poušti. Říkala jsem si „To mám trochu blbou výbavu,“ ale vyrazila jsem, ani nevím jak. Po cestě si můžete preposílat všechny věci v balíčku, říkají tomu „bounce box“. Takže jsem vždy došla na poštu, a věci které jsem nepotřebovala, jsem poslala o 500 kilometrů dál. Pak jsem tam došla a znovu je přeposlala.

Jak dlouho jste Pacifickou hřebenovku šla?

152 dní.



doc. Ing. Pavlína Adam, Ph.D.

Pochází z Pardubic. V roce 2013 absolvovala doktorské studium Jakost a zdravotní nezávadnost potravin a je docentkou Biologické chemie. Poté nastoupila jako projektová manažerka do firmy Contipro a následně působila jako ředitelka vědy a výzkumu na Ministerstvu zemědělství. Už od dob studia jí bavilo cestovat a poznávat svět. Po ukončení práce na Ministerstvu zemědělství prošla Pacific Crest Trail a v roce 2023 jako první Češka zdolala Great Himalaya Trail. Je spoluautorkou knihy Holky napříč Nepálem.

Šla jste celou cestu sama?

Potkala jsem tam kamarádku Sarah, Američanku z Connecticutu. Měly jsme strašně podobné návyky. Lidé většinou chodili tak, že třeba 160 kilometrů rozvrství a šli je pět a více dní. Já jsem ale řekla „Kašlu na to, já každý den půjdu 40 kilů“, a pak jsem třeba dva dny odpočívala. A Sarah to dělala úplně stejně, takže jsme se pořád potkávaly, až jsme to nakonec skoro celé prošly spolu.

Jaký máte z této cesty nejlepší zážitek?

Nejlepších zážitků bylo strašně moc, milovala jsem úplně každý den. Večer, když jsem usínala, těšila jsem se, až zase ráno vstanu a zase půjdu. Nebyl tam světlý smog, takže jsem usínala pod hvězdami a viděla mléčnou dráhu. Byl to takový „simple life“. Člověk nic neřeší, má jen oblečení, co má na sobě, a je tam sám se sebou. Kolik toho denně ujde, záleží jen na tom, kdy ráno vstane. Se Sarah jsme si dělaly i různé výzvy, třeba kolik nejvíc ujdeme za 24 hodin. Bylo to 113 kilometrů.

A jaký máte nejhorší zážitek?

Jednou jsem měla halucinace, protože mi došla voda a nikde žádná pitná nebyla. Taký jsem uvízla na hřebeni v horách při hrozném bouři. Byl tam se mnou ještě jeden borec, kterému elektrizovaly vlasy, a neměli jsme se kam schovat. A jednou jsem se ztratila v lese v Oregonu, když jsem šla na záchod.

Jak byl trek finančně náročný, když byl úplně neplánovaný?

Měla jsem ještě zásoby a našetřené peníze, takže jsem si to užívala. Nejdražší byly ze začátku přelety a ubytování, ale pak, když už tam člověk je, tak se dá vyžít s málem. Neplatí ubytování, protože spí někde ve stanu, neplatí dopravu, protože všude chodí pěšky, a jídlo se dá nakoupit za pár kaček ve Wallmartu. Pacifickou hřebenovku jsem nepočítala, ale třeba Nepál, kde jsem následně na treku strávila 4,5 měsíce, vyšel na cca 100 tisíc korun.

To už bylo po Pacific Crest Trail. Jak vznikl nápad, že přejdete jeden z nejnáročnějších dálkových treků Great Himalaya Trail dlouhý 1700 kilometrů?

Do Nepálu jsem poprvé letěla jen na takový krátký trečik. Byla jsem tam s cestovkou a šla jsem přes tři sedla okolo Everestu. Průvodkyně mi pak ukázala mapu, že lze projít Great Himalaya Trail, přes celé

Himaláje. Řekla jsem si „Co za magora by to šlo, když já tady umírám na cestě přes tři sedla, nemůžu dýchat, točí se mi hlava a nemůžu spát?“, jenže to jsem ještě nešla Pacifickou hřebenovku a neznala Sarah.

Takže to byl váš společný projekt?

Ano. Po Pacifické za mnou Sarah přiletěla do Prahy a odletěly jsme do Grónska na polární výpravu. A tam jsme se dohodly, že za měsíc se potkáme v Nepálu. Nevěděly jsme o tom vůbec nic, ale říkaly jsme si „To je v pohodě, my jsme prošly PCT, tak to bude easy.“

Tou dobou už jste ale měla i díky Pacifické hřebenovce sponzory. Jak vznikla ta spolupráce?

Nějací sponzoři se ozvali potom, co jsem se vrátila, ale také jsem začala pracovat pro brněnský Expedition club. Nemusela jsem tak například kupovat letenky na další cesty, a pak mě už i to cestování živilo. Když jsem se s lidmi v komunitě bavila o Great Himalaya Trail, ozvaly se mi i české firmy, abych otestovala jejich nové spacáky nebo boty – těch mám velkou potřebu.

Great Himalaya Trail jste přešly spolu se Sarah jako první ženy v době monzunů. Jak náročná byla ta cesta oproti Pacifické hřebenovce?

Tím, že v Nepálu pořád pršelo, tak jsme se musely pořád hýbat. Ráno jsme vstaly, nasnídaly se ve stanu a vyrazily, ale nemohly jsme zastavit ani na oběd. Když se tam člověk v dešti zastaví na tři minuty, tak je mu okamžitě strašná zima a vy nechcete podchladnout. Takže jsme šly třeba do 4 odpoledne a pak postavily stan. Hodně vyčerpávající navíc bylo převýšení. Ze 4 měsíců cesty jsme měsíc strávily v 5000 m.n.m., dva měsíce ve 4500 m.n.m. a zbytek někde ve výšce 800 m.n.m.

Jak jste se ve vysokých horách orientovaly?

Musíte pořád sledovat terén okolo a přemýšlet, kudy se dostat tam, kam potřebujete, aniž by tam byla nějaká překážka. Náročné to bylo i mentálně, musíte koukat, kam můžete a nesmíte šlápnout. Měly jsme offline mapy, ale ty se ne vždy načetly. Existuje ale papírový průvodce, který říká „Teď běžte tři dny podél řeky a pak zahrňte dopravu, je tam most,“ takže jsme šly podle psaného papírového průvodce.

Co to pro vás znamenalo, když jste Great Himalaya Trail se Sarah došly?

Málem jsme nedošly. Sarah se stal tři dny před koncem úraz. Spadl jí na nohu kámen a rozsekl jí kotník tak, že byly vidět šlachy, opravdu hrozný. Musela ale jít dál do 12 kilometrů vzdálené vesnice, protože v hlubokých horách by ji nikdo nezachránil. Ve vesnici pak upadla do šoku. Místní, kteří mají jiný vztah ke smrti než my, se na ni šli dívat a já byla hysterická, protože jsem se bála, že umírá.

Jaký byl další průběh?

Nebyl tam signál ani doktor, ale přišel muž, který se jí podíval do očí. Sarah měla vidět jen bělmo. Muž pak vzal v jednu chvíli hrst rýže, začal se modlit. Já říkám „Co děláš, ty jí máš dát první pomoc, a ne se tu modlit!“ a muž jí zničehonic hodil rýži do obličejce. Říkala jsem si „Skvělý, tak to se může stát jenom tady,“ muž jí oběhl a chystal se znovu hodit Sarah rýži do obličejce, ale to ona už vstala a křičela „Co se to děje?!“ a já říkala „Já nevím, ale ten chlap ti hází rejži do obličejce!“ a najednou mi došlo, že Sarah mluví. Pak jsme se dozvěděly, že to byl místní šaman, který na Sarah prováděl exorcistický rituál, protože věřil, že je posedlá ďáblem. A ono to fungovalo, takže asi byla. To byl pro nás poslední impuls, abychom to na dobro došly.

Co vás motivovalo jít dál i v takto extrémních situacích?

Vždy ta druhá z nás řekla „Počkej, zítra to bude v pohodě.“ Bylo to opravdu fyzicky náročné, ale daleko víc psychicky. Trpěly jsme obrovskou sociální deprivací. Do toho neustále prší a jste nonstop v diskomfortu.

A jaké to bylo - být konečně v cíli?

Když jsme došly do cíle, neměly jsme ani radost. Uvažily jsme si jídlo, daly pivo a pustily si Netflix. Druhý den jsme došly k pomyslnému cíli, je tam takový most. Nějaký časový rekord, za který to ujdeme, nám byl úplně jedno.

O návratu zpět

Loni jste o této cestě napsaly knihu „Holky napříč Nepálem“. Byl i tohle spontánní nápad?

Uháněli mě z několika nakladatelství a chtěli ten příběh napsat. Já jsem to odmítala, protože psát by mě to opravdu nebavilo. Řekla

jsem „Jedině, když to za mě napíšete,“ a oni „OK, to není problém,“ a dostala jsem ghostwritera (stínového profesionálního spisovatele, pozn.), který se jmenuje Robert Sára. Dělalí jsme společně rozhovory, takže ta slova, která jsou v knize, tak jsou všechna moje, ale psal to ghostwriter.

Jaký jste měla pocit, když jste viděla knihu v knihkupectvích?

Myslela jsem si, že si to koupí naši kamarádi, kamarádi kamarádů a tím to skončí. Překvapilo mě, že si to kupují i cizí lidi a udělalo mi to velkou radost.

Jak velkou změnu ve vás dálkové treky vyvolaly?

Strašně velkou. Během Pacifické mi třeba vytanula nějaká myšlenka, jak jsem se s někým kdysi v práci pohádala. A uvědomila jsem si, že ten člověk to tak třeba tenkrát nemyslel. Najednou jsem všem odpouštěla. V Nepálu se zase musíte s lidmi bavit, ale vlastně jim nerozumíte, takže se snažíte číst řeč těla. Když jsem se pak vrátila domů, koukala jsem více na to, co lidé dělají, a zjistila jsem, že mnohdy něco tvrdí, ale řečí těla si to nemyslí.

Poslední rok jste strávila v Jižní Americe lezením po velehorách. Kde jste byla?

Expedition club občas vypisuje různé granty, a tak jsme dostaly se Sarah příležitost vylézt šest šestitisícovek za šest dnů. Bylo to na druhém nejsušším místě na světě, v poušti Atacama. Díky tomu, že tam není ledovec, je to realizovatelné. Znamenalo to, že člověk musí nejdřív pod ten kopec dojet, vylézt nahoru, slézt dolů, sednout zpátky do auta a tím autem ještě večer přejet na další místo. Celé je to ve výšce 5000 metrů, auto už tam nejede, takže se musí podhustit gumy. Tím, že to bylo v poušti, musely jsme auto i několikrát odhrabávat, když jsme zapadly, takže to bylo docela peklo. Tím, že jsme se ale na ty sopky dostaly, jsme si vysloužily vstupenku na osmitisícovku Broad Peak.

Dostaly jste se na vrchol Broad Peak?

Ne. Sarah se dostala až do 8000 metrů, ale já jsem skončila v 7000 metrech. Lezly jsme bez kyslíku a bez šerpů, klasickým způsobem, a mně se nepodařila druhá rotace. Udělalo se mi hrozně zle a musela jsem sestoupit dolů. Bylo i špatné počasí, takže už jsem neměla čas nastoupat si ty výškové metry, které jsem potřebovala.



A chcete to zkusit znovu?

Nikdy neříkej nikdy. (smích)

Jaký máte teď další cestovatelský cíl nebo sen?

Já se přiznám, že jsem teď ráda v práci. Jsem taková, že mě vždy něco pohltní, a žiju tím. Teď si užívám Čechy. Tvrdím, že už necestuji, ale nějaké menší projekty mám. V létě se třeba chystám do Tádžikistánu na Pamír.

Na MENDELU pracujete od podzimu jako prorektorka pro tvůrčí činnost. Jak se vám daří skloubit práci a cestovatelské projekty? Je to vůbec realizovatelné?

Určitě ne v takovém měřítku jako předtím, když mě to živilo. Teď už to беру tak, že mám nějaké množství dovolené, a v rámci ní se věnuji i Expedition clubu. Plánuji už jen

takové menší akce nebo víkendovky. Jsem takový ten chronický vyhledávač letenek „Hele, letenka za pětikilo, to by se vlastně dalo!“

Jaké jsou podle vás klady a zápory cestování?

Klady jsou, že člověk poznává nové věci, lidi, místa a má volnost bytí. A super je, když vás to i živí, což se ne každému podaří. Já jsem v tomto měla obrovské štěstí. Zápory jsou, že nejste se svou rodinou, každou noc spíte někde jinde, nikde nejste „doma“ a na konec se i z cestování stane vaše práce.

A jaké jsou klady a zápory klasické práce?

Jste doma, máte stabilní místo, jistoty a můžete si plánovat volný čas a nějak to vybalancovat. To jsou klady. A zápory? Život běží strašně rychle. Stále jsem v některých

pracovních skupinách na ministerstvu, a když jsem se vrátila po pěti letech, přišlo mi, jako bych se vrátila po měsíci. Je to stále stejné. Myslím, že ta pětiletá pauza, kterou jsem si dala, bylo nejlepší rozhodnutí, které jsem udělala. Mám pocit, jako bych prožila tři životy.

Jakou byste dala radu někomu, kdo chce udělat velkou životní změnu, ale má strach, že buď neuspěje, nebo ztratí vše, co budoval – třeba kariéru?

Ať o tom nepřemýšlí, jde a zkusí to. Já jsem se taky strašně bála a myslela jsem si, že po dvou měsících bez práce na mě všichni zapomenou, ale vůbec ne. Když se jedny dveře zavřou, jiné se otevřou. Někdo potřebuje věci plánovat, ale i když se neplánují, tak se vždy nějak stanou. ●

Vědci vyvíjejí bio-fólie, které pomáhají půdě i planetě. Mohly by nahradit plasty

Zatímco běžné plasty se ve volné přírodě rozkládají tisíce let, biodegradovatelné materiály jen několik měsíců nebo dokonce týdnů. Právě na vývoji těchto materiálů pracují vědci z Ústavu chemie a biochemie. Vyrábějí z nich takzvané bio-folie, které se v půdě rozkládají působením mikroorganismů. Uplatnění najdou hlavně v zemědělství, potenciál jejich využití ale sahá i do dalších oblastí.

Na první pohled vypadají jako útržky známých kancelářských eurofolií. A působí tak i na omak díky jemně hrbolaté struktuře. Že jsou ale vzorky bio-folií vyrobeny z jiného materiálu, se lze přesvědčit snadno. Stačí do petriho misek, ve kterých leží, nalít vodu a okamžitě nabobtnají. „Materiál má schopnost poutat vlhkost a tím následně mění i své vlastnosti. Vytvoří se v něm mikrotrhliny, a když je v půdě, mnohem snáze se k němu dostávají i půdní mikroorganismy. Samotný rozklad bio-folie je totiž založený právě na působení enzymů, které tyto mikroorganismy produkují,” vysvětluje princip rozkladu Radim Zelinka z výzkumné skupiny Space Agri Technologies. Na výzkumu praktického využití bio-folií spolupracuje pod vedením Vedrana Milosavljeviće.

Bio-folie vědci vyrábí z polysacharidových složek, tedy látek podobným škrobu. Díky tomu jsou v půdě snadno rozložitelné. „Používáme furcellaran a chitosan. Furcellaran je polysacharid získávaný z mořských řas

Furcellaria lumbricalis. Chitosan je odvozený z chitinu, což je po celulóze druhá nejčastěji se vyskytující látka na zemi a získává se ze schránek mořských korýšů,” říká Zelinka. Tyto látky vědci doplňují ještě o další složky, které bio-foliím dodávají vlastnosti, jako jsou pevnost, pružnost nebo termostabilita. Výroba je přitom jednoduchá. „Furcellaran i chitosan jsou sypké látky. K nim se přidávají ještě různá ztužovačidla, případně elastické látky a vše se smíchá s vodou. Vzniklá hmota se následně vylévá na desky a plotny, a voda se z ní nechá přirozeně odpařit,” popisuje proces výroby Zelinka.

Biodegradovatelné folie z laboratoří MENDELU najdou své uplatnění hlavně v zemědělství. I proto je vědci při výrobě obohacují o fosfor nebo draslík. Tyto látky totiž slouží jako výživa pro rostliny. „Z folií vyrábíme košíčky, které fungují jako ochranný materiál sazenic. Při rozkladu se z nich postupně živiny uvolňují. V rámci laboratorních pokusů jsme je už testovali

na salátech a jahodách a velice se nám to osvědčilo,” sděluje Zelinka. Polní experiment ale vědce teprve čeká. Na velké ploše farmy budou zkoumat mimo jiné to, jaký má využití bio-folií dopad na celý mikrobiom. První výsledky by mohly být už ve druhé polovině tohoto roku.

Materiál, ze kterého jsou bio-folie vyrobeny, může mít i zcela jiné tvary a tím také funkce. „My sice provádíme výzkum folií, ale materiál je velice variabilní. Dají se z něj vyrobit kapsle, kuličky nebo i kompozitní systém s nějakými organismy. Díky tomu zvažujeme i jeho uplatnění při simulaci mimozemských podmínek ve vesmíru,” doplňuje vědec možnosti, kam by se mohl výzkum dále ubírat. Bio-folie by mimo zemědělství mohly jednou nalézt své místo také v obalovém průmyslu nebo farmacii. Společným cílem vědců je nabídnout ekologickou alternativu klasických plastů a minimalizovat tak zátěž na životní prostředí. ●





Bio-folie jsou vyrobeny z polysacharidových složek. Absorbují vodu, rychle se rozkládají v půdě a zároveň dodávají rostlinám živiny.

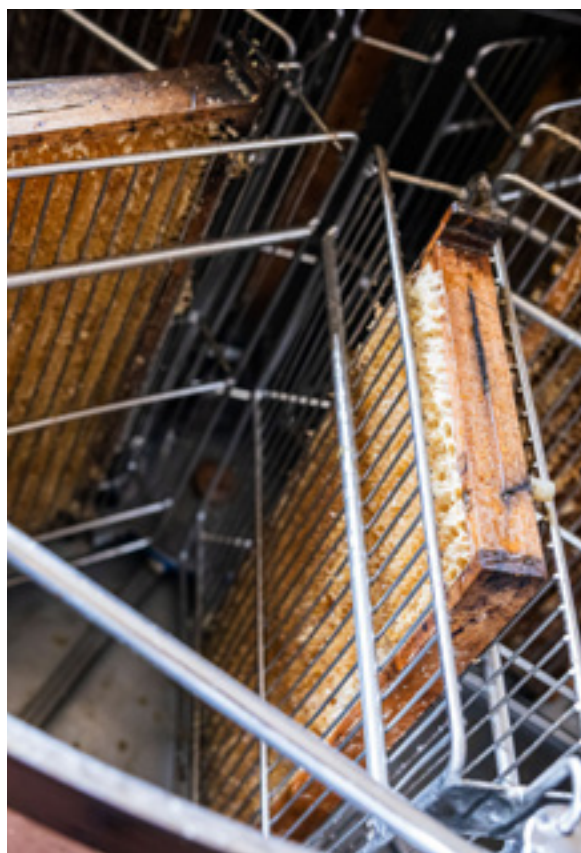
Jarní kontrolu včel spojili vědci s experimenty

Jaro je obdobím, kdy se včelaři pomalu začínají chystat na sezonu. Nejinak je tomu i na Agronomické fakultě MENDELU. Jarní kontrolu včel tu ale spojili i s výzkumem.

Aplikace probiotik a značkování včel. Práce, které vyžadují trpělivost, ale i rychlost. Na konci března je v univerzitním včelíně prováděli studenti v rámci dvou výzkumných projektů. Cílem je zjistit, zda probiotika budou mít efekt na zlepšení kondice včelstev. U označených včel pak vědci zkoumají soubory proteinů. Díky žlutým tečkám, které včely získaly ihned po vyhlíhnutí, poznají odborníci jejich stáří.

Výzkum šlo provést zjara i díky oteplení. Především pro včelaře znamená první teplé počasí jediné – zkontrolovat po zimě zdravotní stav včel a jejich zásoby. Silná a zdravá včelstva jsou totiž předpokladem úspěšného roku. Včely dělnice, které se líhnou na jaře, žijí zhruba 6 týdnů. Polovinu času stráví v úlu a zbytek sbíráním nektaru a pylu. Z kampusu MENDELU pro něj dokážou doletět až do Lužánek a zpět.





Šťastný: Střílet se naučí každý, závodit ale může jen jeden ze sta

Ke zbraním měl Ondřej Šťastný blízko od dětství. Od dědy a otce zdědil lásku k myslivosti, sám si poprvé vyzkoušel střelbu v patnácti letech. Sportovní disciplína trap, při níž se brokovnicí sestřelují takzvaní holubi, ho tehdy nadchla natolik, že začal poctivě trénovat a už po necelém půl roce odjel na svoje první závody. V juniorských kategoriích posbíral řadu ocenění. Nejvíc si váží zlaté medaile z Akademického mistrovství světa v Indii, a také zisku titulu Mistři světa v soutěži mixů, které se zúčastnil se svou přítelkyní. Kromě závodění se mladý sportovec věnuje také studiu techniky na Agronomické fakultě. Náročný program zvládá mimo jiné díky nastavení individuálního plánu na univerzitě.

Loni na podzim jste ovládl Akademické mistrovství světa ve střelbě. Ze šampionátu jste přivezl dvě zlaté medaile - z individuální i týmové soutěže v trapu. Co pro vás výsledek znamená?

Akademické mistrovství světa pro mě byla úplná novinka, nikdy jsem se takové akce nezúčastnil. Šampionát se konal v Indii, což samo o sobě byla jedna velká neznámá. O to víc si úspěchu vážím. Oba výsledky pro mě znamenají neuvěřitelně moc. Přece jen o něco cennější je pro mě ale individuální medaile. Doposud jsem se totiž utkával pouze se střelci v juniorských kategoriích do 21 let, tohoto mistrovství se ale účastnili také sportovci ze seniorských kategorií do 25 let, kteří mají mnohem více zkušeností ze zahraničních závodů.

Medaile ale v poslední době sbíráte pravidelně. Připomeňme loňské ME v italském Lonatu, kde jste získal hned tři cenné kovy. Jaký výsledek v dosavadní kariéře považujete za váš největší úspěch?

Za největší úspěch považuji zmíněnou individuální zlatou medaili z Akademického mistrovství světa v Indii, a také 5. místo na MS juniorů v Jižní Americe. Velmi úspěšný pro mě byl rok 2024, kdy jsme s přítelkyní Martinou Matějkovou společně získali tři medailová umístění - stali jsme se Mistry světa, Vicemistry Evropy a Mistry ČR v soutěži mixů, kde střílí smíšená dvojice (holka a kluk).



Jaké jsou vaše cíle pro tuto sezónu?

Aktuálně přecházím z juniorské kategorie do seniorské. Mým hlavním cílem je se kvalifikovat na Mistrovství Evropy, potažmo světa.

Kolik času týdně trávíte tréninkem? Daří se vám skloubit studium na MENDELU s náročným sportovním programem?

Tréninkem trávím průměrně tři dny v týdnu a jeden den o víkendu. Když jsou závody, tak se připravuji klidně celý týden. Sportovní program se mi daří kloubit se studiem na MENDELU velmi dobře a doufám, že to tak půjde i nadále. Samozřejmě by to nebylo možné bez individuálního studijního plánu, který mi škola poskytla, a jsem za to velmi vděčný. Na fakultě mi všichni vycházejí vstříc co se týče termínů i odevzdávání prací.



Na Agronomické fakultě studujete bakalářský program Aplikovaná technika. Proč jste zvolil právě tento obor?

Program jsem si vybral proto, že od mala tíhnu k technice. Rád bych se jí po dokončení studia dále věnoval.

Dalo vám zatím studium to, co jste od něj při nástupu očekával?

Myslím si, že určitě. Mám vystudované gymnázium, kde jsem získal takový všeobecný přehled. V Aplikované technice se ale můžu zaměřit konkrétně na problematiku, která mě zajímá.

Jak jste se dostal k trapu? Přece jen to není v Česku masově rozšířený sport...

Celkově ke střelbě jsem se dostal přes mého tatku a dědu, kteří jsou oba vášnivými myslivci stejně jako já. Od mala jsem se proto zajímal o zbraně a vše kolem nich. V patnácti letech jsem si šel poprvé zkusit

střelbu na asfaltové holuby na střelnici do Brna-Soběšic. Nadchlo mě to natolik, že jsem začal trénovat a za necelý půl rok už jsem jel na svoje první závody.

Jaké dovednosti musí sportovní střelec ovládat, aby dokázal vítězit?

Každý střelec má jiné schopnosti a každému pomáhá něco jiného. Mezi hlavní aspekty ale určitě patří rychlost, postřeh, fyzika, a především psychická stránka. U nás se říká „střílet se naučí každý, ale závodit jeden ze sta“.

Co máte na sportovní střelbě vy osobně nejraději?

Mám na ní rád to, že spojuje sport s mou vášní, což jsou zbraně. Je to měřitelný sport, takže vidím, jak se posouvám. Nejvíc mě baví vyhrávat, ale patří k tomu samozřejmě i prohry.

Jak si stojí Česko v porovnání s ostatními zeměmi? Kdo je světovým lídrem v trapu?

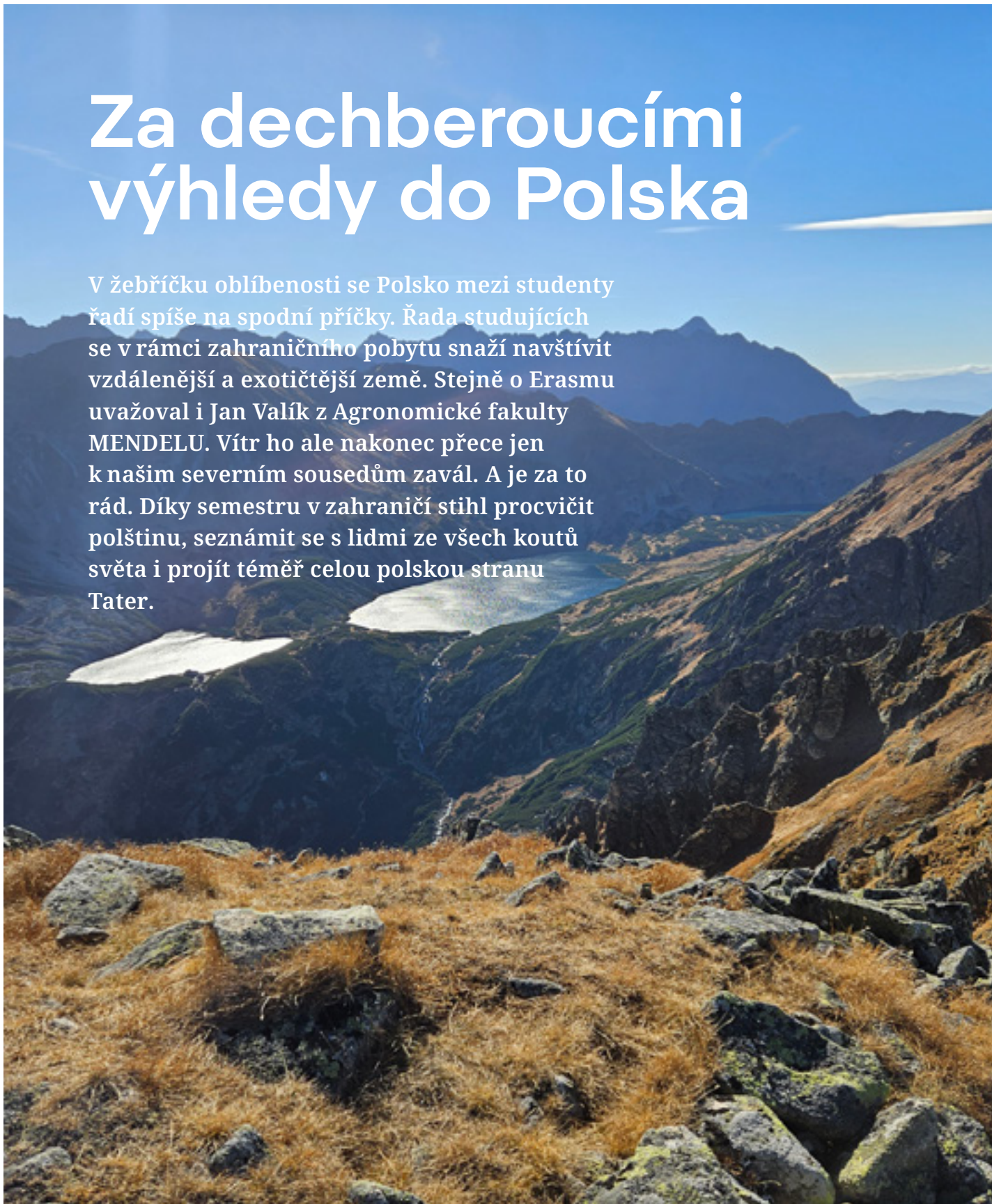
Česko má jedny z nejlepších střelců na světě, což dokazují i výsledky z Olympijských her v Tokiu 2020 (2021), kde vyhrál Jiří Lipták a druhý byl David Kostecký. Světový žebříček se pořád mění, tito naši střelci ale dlouhodobě patří ke světové elitě. Mezi další země, kterým se ve střelbě daří, se řadí například Itálie nebo Španělsko.

Doporučil byste trap i dalším lidem? Pro koho je podle vás vhodný?

Obecně střelbu, potažmo trap, bych určitě doporučil i ostatním. Je to perfektní způsob, jak se odreagovat, člověk se navíc naučí zacházet s palnou zbraní. Myslím, že by se mohl líbit všem, kteří mají rádi akční sporty a pohyb na čerstvém vzduchu. ●

Za dechberoucími výhledy do Polska

V žebříčku oblíbenosti se Polsko mezi studenty řadí spíše na spodní příčky. Řada studujících se v rámci zahraničního pobytu snaží navštívit vzdálenější a exotičtější země. Stejně o Erasmu uvažoval i Jan Valík z Agronomické fakulty MENDELU. Vítr ho ale nakonec přece jen k našim severním sousedům zavál. A je za to rád. Díky semestru v zahraničí stihl procvičit polštinu, seznámit se s lidmi ze všech koutů světa i projít téměř celou polskou stranu Tater.



Proč jste si pro svůj studijní pobyt vybral právě Polsko? Lákala vás zeměpisná a jazyková blízkost?

Polsko nebylo mou první volbou. Jako většina studentů jsem se hlásil na univerzity ve vzdálenějších zemích. Polsko byla taková záchránná síť, kdyby nic jiného nevyšlo. Rozhodnutí napsat ho do přihlášky ale bylo motivované také tím, že jsem si chtěl procvičit polštinu. S Poláky totiž spolupracujeme v práci a než jsem se vrátil, moc jsem jim nerozuměl.

V rámci programu Erasmus+ jste vyrazil do Krakova na University of Agriculture. Jak jste se před odjezdem připravoval? Co všechno bylo nutné zařídit?

Zařizování bylo stejné jako u každého jiného výjezdu Erasmus+. Bylo potřeba vyplnit Learning Agreement, založit v UISu zahraniční cestu, zařídit pojištění, vyplnit checklist a zaregistrovat se v systému zahraniční univerzity. Po příjezdu jsme měli možnost zaplatit si studentskou kartu (karta ISIC bohužel neplatí), díky které byla hromadná doprava levnější o 50 %.

Měl jste zajištěný pokoj na koleji nebo bylo potřeba sehnat ubytování v soukromí? Před odjezdem mi zahraniční univerzita poslala formulář pro zažádání o pokoj na kolejích, kde jsem se nakonec ubytoval. Kvalita byla podobná jako na kolejích MENDELU. Rozmýšlel jsem se i nad soukromými kolejemi, ale ty jsem nakonec kvůli vysoké ceně zavrhl.

Jaké předměty jste v Krakově studoval? Bylo z čeho vybírat? Studoval jsem především na Fakultě biotechnologie a zahradnictví, a to předměty jako fyziologie stresu v rostlinách, environmentální

biotechnologie a bioremediacce, biologická ochrana rostlin a další. Určitě bylo z čeho vybírat, bohužel se ale nakonec některé předměty nevypsaly kvůli nízkému zájmu ostatních studentů. Malý tip – univerzita poskytuje veřejný katalog předmětů vyučovaných v angličtině, do kterého může kdokoli nahlédnout a zjistit, jestli by ho něco zajímalo.

Liší se nějak vysokoškolské studium v Polsku od toho českého? Překvapilo vás něco?

Studium je v Polsku podobné, liší se víceméně v detailech. Například předměty nezačínají všechny hned první týden a nekončí ten poslední. Cvičení mají častěji formu nekolidatýdenního bloku než hodiny každý týden v semestru. Mile mě překvapilo, jak často jsme byli v laboratořích a jak byly vybavené.

Využil jste při svém pobytu hlavně angličtinu? Nebo nebyl problém dorozumět se i česko-polsky?

S mladými lidmi a na univerzitě se člověk bez problému domluvil anglicky, starší generace ale angličtinu velmi často neovládají. Nebyl však problém navázat s nimi hovor česko-polsky. Občas jsem si dokonce zahrál na překladatele, protože hodně zahraničních studentů nerozumělo polštině vůbec a například recepční na kolejích zase neuměli ani slovo anglicky.

Krakov je krásné historické město s množstvím památek a parků. Jaká místa jste stihl prozkoumat?

Krakov je moc pěkné město, které jsem prochodil všude, kde to šlo. Jeho dominantou je určitě historické centrum a královský hrad Wawel. Za návštěvu stojí také královské mohyly nebo přírodní památky, jako je zatopený lom Zakrzówek nebo Dolina

Pradnika, která byla kousek od kolejí. Kdybych je nenašel, rozhodně bych zavítal i do solných dolů ve Veličce.

Navštívil jste i další místa v Polsku? Na co nejraději vzpomínáte?

V rámci uvítacího výletu pro zahraniční studenty jsem se podíval do Pieninského národního parku. Dokud to počasí dovolilo, jezdil jsem také na výlety do hor. Navštívil jsem Sadecké Beskydy a prošel téměř celou polskou stranu Tater. Přechod Orlí stezky v Tatranském národním parku je tím, na co vzpomínám asi nejraději.

Cestoval jste společně s dalšími Erasmus studenty? Nebo jste podnikal výlety na vlastní pěst?

Kromě úvodního výletu pro všechny studenty jsem cestoval sám. Bohužel jsem nenašel nikoho, kdo by rád trávil celé dny v horách. Na výletech jsem se ale často potkával s jinými zajímavými lidmi – místními i cizinci.

Měl jste možnost během studijního pobytu zavítat také domů? Přece jen Krakov leží poměrně blízko českých hranic...

Díky dostupné dopravě jsem měl zapsaný jeden předmět konzultační formou na MENDELU, na otočku jsem si tedy zajel do Brna na zkoušku. Člověk je taky klidnější, když ví, že z hlavního nádraží odjíždí do Česka denně několik vlaků a autobusů. Zkrátka, že je možnost odjet kdykoli domů, kdyby se něco stalo.

Jak zpětně hodnotíte svůj studijní pobyt? Jste rád za příležitost vycestovat právě do Polska? Co vám tato zkušenost dala?

Pobyt hodnotím určitě kladně a mrzí mě jenom to, že jsem

nevystoupil už dříve nebo i vícekrát. Erasmus má podle mě smysl podniknout, ať už se dostanete na jakoukoliv univerzitu. Protože i když je Polsko kulturně hodně podobné Česku, během pobytu se člověk seznámí s mnoha studenty, kteří pocházejí ze zemí napříč světem. ●



Bc. Jan Valík
je studentem
2. ročníku navazujícího
magisterského
programu Fytotechnika.
Po dokončení studia
by rád nastoupil jako
agronom na farmu
specializující se
na rostlinnou výrobu, kde
pracoval už jeho děda
a otec. Jak sám říká,
rád by navázal na jejich
práci. Volný čas tráví
nejraději sportem nebo
vícedenním přechodem
hor, baví ho ale také šití
nebo stavění modelů
letadel.

Jak si najít práci po škole?

Praktické tipy pro snadný start

Po dokončení studia se mnozí absolventi ocitnou před výzvou, jak najít svou první pracovní příležitost. Kariérové poradenství může být klíčem k úspěchu, ať už jde o hledání vhodného zaměstnání, přípravu na pohovory nebo budování profesních vztahů. Kariérní poradkyně **Martina Miškelová** nabízí cenné rady a sdílí aktuální trendy, které pomohou mladým profesionálům odstartovat jejich kariéru.

Jak může individuální kariérní konzultace pomoci absolventům při hledání první práce nebo při změně kariérního směru?

Individuální kariérní konzultace může absolventům pomoci hned v několika směrech. V každém případě záleží na tom, s jakou „zakázkou“ absolventi na kariérní konzultaci přicházejí, tj. s čím potřebují pomoci či poradit. Může to být konzultace životopisu, motivačního dopisu, případně potřeba připravit se na pracovní pohovor. Pokud se jedná o přemýšlení či potřebu změny kariérního směru, může konzultace s kariérovým poradcem pomoci uvědomit si skutečné příčiny a důvody, proč absolvent o změně vůbec uvažuje, a jestli je to to pravé řešení konkrétní situace.

Jak důležitá je síť kontaktů v oblasti zemědělství a souvisejících oborech? Jak ji mohou studenti efektivně budovat už během studia?

Síťování a budování profesních a odborných kontaktů je při hledání vhodného uplatnění v oboru jedním z klíčových způsobů, jak po absolutoriu nalézt vhodnou pracovní pozici. Čím dříve se studenti dostanou do reálného pracovního prostředí ve svém oboru, čím dříve mají možnost vyzkoušet si, co obnáší konkrétní pracovní pozice, tím lépe. Na to není třeba čekat až po skončení školy. Velmi doporučuji, aby již v průběhu studia studenti maximálně využívali možnosti účastnit se odborných praxí, stáží, exkurzí do reálných provozů a pracovních prostředí. Univerzita každoročně organizuje Kariérní den na MENDELU, což je veletrh pracovních příležitostí pro naše studenty

i absolventy přímo na půdě univerzity. Je to jedinečná příležitost, jak se potkat se zástupci potenciálních zaměstnavatelů, zeptat se na reálné potřeby a požadavky trhu práce v konkrétních oborech.

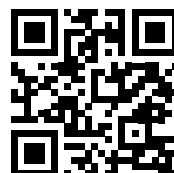
Jaké jsou aktuální trendy na trhu práce? Na co by se měli absolventi zaměřit?

Trendy na trhu práce se neustále vyvíjejí, vždy záleží na specifikách konkrétního odvětví či oboru. Samozřejmě, odborné znalosti a dovednosti jsou velkou výhodou. Ovšem, co se týče absolventů, zaměstnavatelé požadují i takové kompetence, které jsou potřebné napříč všemi obory, tedy jsou tzv. přenositelné. Jedná se zejména o dobré komunikační dovednosti, schopnost práce v týmu, schopnost přijímat rozhodnutí, schopnost nést odpovědnost za svou práci, připravenost se učit novým věcem, být schopen a ochoten samostatně pracovat a řešit zadané úkoly, být schopen osvojit si zdravé pracovní návyky. V neposlední řadě velmi doporučuji celoživotně pracovat na svých jazykových dovednostech. V dnešní době je alespoň základní úroveň anglického jazyka nebo jiného cizího jazyka nezbytností, respektive považuje se za samozřejmost.

Jaké možnosti dalšího vzdělávání a rozvoje doporučujete absolventům, kteří chtějí zvýšit svou konkurenceschopnost?

Naše univerzita, kromě vzdělávání na úrovni jednotlivých fakult, poskytuje širokou škálu kurzů a vzdělávacích příležitostí v rámci dalšího a celoživotního vzdělávání. Institut celoživotního vzdělávání Mendelovy

Portál
pracovních
příležitostí
AF MENDELU



Kariérové
poradenství



univerzity v Brně (ICV) nabízí širokou paletu kurzů a vzdělávacích aktivit, ze kterých si lze vybírat. Jedná se o kurzy v oblasti vzdělávání, zemědělství a potravinářství, lesnictví, vinařství a vinohradnictví, dále jazykové kurzy, kurzy osobnostního rozvoje, kurzy ekonomické a v oblasti IT. Další možností, jak posilovat své kompetence na trhu práce, jsou vzdělávací aktivity, které poskytuje Poradenské a profesní centrum MENDELU. Studenti a absolventi si mohou vybírat mezi semináři, webináři, workshopy a videokurzy, které jsou zaměřeny na osobní a profesní rozvoj a rozvoj studijních dovedností. Nabídka je rozmanitá. Stačí si uvědomit konkrétní vzdělávací potřebu a podle ní si vybírat další vzdělávací příležitosti. Je třeba si uvědomit, že dnešní studenti a absolventi stráví na trhu práce několik dalších desítek let a potřeba dalšího vzdělávání bude neustále narůstat a nabývat na významu.





Jak se nejlépe připravit na pracovní pohovor a jsou nějaké specifické požadavky zaměstnavatelů v oblasti zemědělství?

Řekla bych, že vše je o zkušenosti a o jejím uvědomování, zvnitřňování a posilování. Každý pracovní pohovor je jednou „poprvé“, ale i na něj se lze do jisté míry připravit, i když třeba ne úplně beze zbytku. Ze své vlastní osobní zkušenosti, ale i z té profesní, velmi doporučuji vzít zdravý rozum do hrsti, zkrotit přehnaná očekávání a na každý pohovor jít dobře připraven, ale s jistou dávkou pokory. V rámci přípravy na pohovor se vyplácí si zjistit veškeré důležité informace o potenciálním zaměstnavateli a dobře znát požadavky, které jsou definovány pro konkrétní pracovní pozici, o kterou se absolvent uchází. Životopis a motivační dopis je třeba sestavovat realisticky a konkrétně

s vědomím, že na startu vlastní profesní dráhy možná ještě neumíme úplně všechno, co zaměstnavatel vyžaduje, ale jsme ochotni se tomu naučit, pokud dostaneme příležitost. Domnívám se, že práce v zemědělství vyžaduje po absolventech, aby disponovali určitými odbornými dovednostmi a předpoklady pro práci v této oblasti již na začátku profesní dráhy. Zejména jde o prvotní uvědomění, že práci v této oblasti se reálně chtějí věnovat. Pracovní příležitosti jsou potom neomezené a velmi variabilní.

Jaké jsou výhody a výzvy práce v zahraničí? Nabízí MENDELU podporu těm, kteří zvažují mezinárodní kariéru?

Každá fakulta nabízí svým studentům a absolventům různé studijní a profesní možnosti pro získání studijní či pracovní zkušenosti v zahraničí. Velmi doporučuji

vycestovat na studijní či pracovní stáž ještě v průběhu studia. Student tak získá cenné zkušenosti a velmi často i profesní kontakty a doporučení, která se mohou v budoucnu hodit. Výhodou takovéto zahraniční zkušenosti je poznání toho, jak se pracuje jinde, v zahraničních či mezinárodních kolektivech a týmech. Velkou výzvou pro zvládnutí práce v zahraničí je úroveň našich jazykových dovedností, která na startu nemusí být dostačující, ale to neznamená, že by nás to mělo odradit. Cizí jazyk se nejlépe naučíme v rámci komunikace s rodilými mluvčími v jejich přirozeném prostředí. Práce v zahraničí klade větší nároky na míru samostatnosti, odpovědnosti a flexibility, či na schopnost dobře se adaptovat na změny prostředí. Ale určitě tato zkušenost stojí za to; čerpáme z ní pak celý další profesní život.

Jak mohou studenti a absolventi efektivně využít stáže a trainee programy k získání praktických zkušeností?

Stáže a trainee programy jsou naprosto jedinečnou příležitostí, jak na vlastní kůži poznat realitu a specifika pracovních prostředí a pracovních úkolů, které obnášejí různá zaměstnání. Je to výjimečná příležitost, jak se dostat přímo do centra dění, aniž bychom předtím museli absolvovat přijímací řízení. Je to cenný zdroj pracovních a profesních zkušeností, které pak lze využít v reálném zaměstnání.

Co byste poradila studentům, kteří ještě nemají jasnou představu o své budoucí kariéře?

Ve své praxi kariérního poradce velmi často hovořím se studenty a absolventy o důležitosti vybrat si takovou profesi a takové povolání, které je bude naplňovat a bavit, a ke kterému mají určitý osobní či profesní vztah. V pracovním procesu strávíme podstatnou část našeho života a je potřeba tento čas využít co nejvíce efektivně a smyslně. Na začátku procesu uvědomování si a specifikování si své profesní volby i to, že studenti spíše vědí, co rozhodně dělat nechtějí, je dobrý začátek. Postupnými volbami a nabýváním profesních zkušeností postupně hledáme a cizujeme naše profesní preference a hledáme to nejvíce vhodné profesní uplatnění. Někdy je to dlouhá cesta, ale vyplatí se hledat to správné pro sebe, než zůstat stát na začátku této cesty. ●

Jak si poradit s jídlem během semestru

Studentský život je plný výzev a mezi výukou nebo zkouškami je potřeba najít čas i na něco k snědku. Někteří studenti dávají přednost menze, jiní si raději připravují jídlo doma. Na to, jak vnímají stravovací možnosti na univerzitě, jsem se několika z nich zeptala.



Jako studentka technologie potravin si uvědomuji, jak důležité je kvalitní stravování. Možností je ve škole několik – menza nabízí jídlo po jednotlivých družích a na váhu, což mi vyhovuje, protože si můžu oběd poskládat podle chuti. Je to výhodou oproti původnímu systému menzy, kdy nebylo možné jídlo kombinovat podle vlastních preferencí. Na každý den to ale pro mě není, a tak si často nosím vlastní jídlo. Je to za mě ekonomičtější varianta. Myslím, že zdravé stravování při studiu je reálné – stačí trochu plánování a využívání sezónních surovin. Každý si nakonec musí najít cestu, která mu vyhovuje nejlépe.

| Táňa Lieberzeitová | 3. ročník Bc. programu Technologie potravin



Naše univerzita má rozhodně co nabídnout. Občerstvení lze sehnat na každém rohu a teplá strava je k dispozici téměř po celý den. Nový systém výdeje jídel v menze, kde se jídlo prodává na váhu, umožňuje nakombinovat přesně to, na co mám chuť, zamezuje plýtvání, a také se rozšířil sortiment o zdravější jídla a saláty. Kdo nechce čekat ve frontě, skočí do pizzerie, bufetu na Q nebo si vlastní jídlo ohřeje v mikrovlnce. Sám si jídlo nosím v krabičkách, jen mikrovlnka by mohlo být více, už jen podle front, které se u nich pravidelně tvoří. Nový samoobslužný bufet na Q překvapí nabídkou a nízkými cenami. Za zmínku stojí Design Lab, který nabízí nejen výbornou kávu. Stravování je dle mého zcela dostupné pro všechny, někde levnější jinde dražší, ale vybere si opravdu každý.

| Zdeněk Růžička | 3. ročník Bc. programu Zemědělské inženýrství



Stravování studentů může být kvůli mnoha faktorům náročné. Kvůli vysokým cenám se zvýšil počet studentů, kteří si vaří doma. Studenti, kteří se stravují ve škole, mají možnost navštívit menzu nebo pizzerii. Velmi oblíbeným místem na fakultě je stánek s kávou Best Barista, kde si můžete dát kávu za skvělou cenu, nebo kavárna Design Lab MENDELU. Každý student se stravuje podle svých preferencí. Je ale důležité na jídla nezapomínat, jíst dostatečně a kvalitně. Kvalitní jídlo nás nejen zasytí, ale také nám pomůže cítit se lépe a přispěje k našim akademickým i neakademickým úspěchům. A tak Vám přeji dobrou chuť k dalšímu jídlu!

| Valentýna Paštiková | 1. ročník NMgr. programu Potravinářství a výživa člověka



US.AF spojuje...

Chceš být během studia aktivní i mimo výuku? Přidej se k nám! V našem spolku najdeš stejně zapálené studenty, jako jsi ty. Naši členové působí v malém i velkém senátu univerzity, zastávají roli ambasadorů studijních programů a aktivně se podílejí na univerzitním dění. Letos je dokonce naše členka Barča Medková královnou MENDELU! Přidej se k nám a buď součástí něčeho velkého.

Více o činnosti Unie studentů Agronomické fakulty

 af.mendelu.cz/usaf

 [@uniestudentuaf](https://www.instagram.com/uniestudentuaf)

Nový studijní Bc. program

Ekotoxikologie a management odpadů

Podávání přihlášek do 18. 8. 2025

„Studijní program propojuje přírodovědné a technické disciplíny s důrazem na nakládání s odpady a environmentální management. Cílem je připravit odborníky schopné řešit aktuální problémy v této oblasti, hodnotit kontaminace životního prostředí a navrhnout opatření na jeho ochranu.“

– doc. Mgr. Pavlína Pelcová, Ph.D., garantka studijního programu



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



NÁRODNÍ
PLÁN OBNOVY



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Nadcházející akce



6. 6. 2025

Žabčice:

Polní den MendelAgro



11. 9. 2025

Žabčice:

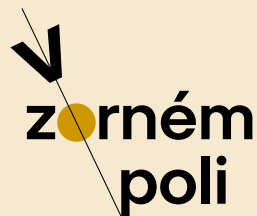
Polní den MendelSun



23. 9. 2025

Kampus MENDELU:

Kafé pod platanem

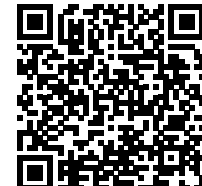


Podcast Agronomické fakulty MENDELU

představuje hravou formou témata z univerzitního prostředí, výzkumy z oblasti (nejen) udržitelné produkce potravin a přibližuje dopady vědecké práce na náš každodenní život. Moderují absolventky Ivana Koláčková a Barča Smolková.

Spotify

Apple Podcast



Newsletter pro absolventy

Jste absolventem Agronomické fakulty? Přihlaste se k odběru newsletteru!

Několikrát do roka jeho prostřednictvím informujeme o aktuálním dění na fakultě a připojujeme pozvánky na akce, jako jsou kariérní den, setkání absolventů, konference, festivaly, zlaté promoce a podobně.

1 Uzení je tepelná úprava, při které se maso nebo i jiné potraviny, například sýry, ponechají určitou dobu vystavené kouři vzniklému nedokonalým spalováním dřeva. Maso se před uzením někdy nakládá i do solného nálevu, což umocňuje jeho konzervaci.

2 Uzení masa se vyvíjelo i díky regionálním vlivům a dostupnosti různých druhů dřeva nebo koření. V Americe se například udí za použití dřeva hickory (ořešovice), které je neodmyslitelně spojeno s americkým barbecue.

3 Kouř obsahuje až 2 000 různých látek. Především fenoly a karbonylové sloučeniny dodávají potravinám charakteristickou chuť a vůni a mají konzervační účinky. Šéfkuchaři po celém světě experimentují s různými kombinacemi dřevin, marinád a koření, aby vytvořili nové a zajímavé chuťové profily.

4 Při horkém uzení (80–90 °C) je maso hotové za několik hodin, zatímco při studeném uzení (20–30 °C) může proces trvat až 3 týdny. Studené uzení se využívá hlavně pro fermentované trvanlivé masné výrobky, jako jsou Poličan nebo Lovecký salám. Tradičně se využívá také při výrobě Schwarzwaldské šunky.

5 Proces uzení přináší i rizika, například ztrátu některých živin nebo tvorbu nežádoucích látek, což vyžaduje pečlivou kontrolu podmínek během zpracování. Dnes už běžně využívané elektrické a plynové udrny využívající tekutý kouř však umožňují přesnou kontrolu teploty i množství kouře.

Uzení má zásadní vliv na vlastnosti masa a masných výrobků. Mění se jeho barva, textura, chuť a vůně, ale i mikrobiologické a nutriční hodnoty.

Věděli jste ale, že uzení masa je kapitola lidské historie, která sahá až do pravěku?

Tehdy poprvé lidé zjistili, že dým z kouře má konzervační účinky. Nejstarší archeologické nálezy naznačují, že lidé udili maso už před 9 000 lety.



● MENDELU
● Agronomická
● fakulta
●