

JAK SE ŽIJE EKO FARMÁŘŮM NA SLOVENSKU

Je čtvrtční odpoledne, krátce po ukončení 5. evropské letní akademie ekologického zemědělství, a na parkovišti před Zahradnickou fakultou MZLU v Lednici jsou již přistaveny autobusy pro všechny zájemce o exkurze, které jsou naplánovány v rámci Bioakademie na pěti různých trasách nejen po České republice, ale i do Rakouska, Německa a také na Slovensko. Ten, kdo si zvolil trasu Slovenská republika, se mohl těšit především na prohlídku ovčí farmy RD Velká Rača – Oščadnica, farmy Raková UNI-CON Kysuce s. r. o. a na ukázkou dojení ovcí, výroby ovčího sýra a vybavení pro agroturisty.

Rolnické družstvo „Velká Rača“ Oščadnica

Asi po čtyřhodinové cestě z Lednice, směr Hodonín - Holíč - Myjava - Nové Město nad Váhem - Žilina, téměř na samém konci Oščadnice, pravděpodobně nejdelší vesnice (asi 15 km) na Slovensku, mezi kopci porostlými hustými lesy, přivítal všechny účastníky exkurze majitel komfortního penzionu Solisko **Lubomír Kulla**. Solisko bylo vybudované v roce 2003 s pomocí programu SAPARD, penzion je určen k celoroční rekreaci spoje- ný s agroturistikou.

Lubomír Kulla, provozovatel penzionu a zároveň farmář, hospodaří na 1 094 ha zemědělské půdy, z čehož je pouze 15 ha orné půdy, ostatní tvoří louky a pastviny. Říká: „Farmaření není výdělečná činnost, snažíme se o přirozenou údržbu krajiny ekologickou cestou.“ Na nedostupných pastvinách až k polské hranici se pasou většinou jarky. Jako většina ovčáků bojuje tady proti nepřijemnému mokru a s tím souvisejícímu častému onemocnění kopýt ovcí. Ovcím ošetřují preventivně paznehty a kopyta pomocí skalice rozpuštěné ve vodě v průchodných dezinfekčních bazénech. „Vakcinace je příliš drahá až 100 SK na kus, nevakuinujeme,“ dodává.

V katastru obce Oščadnica původně hospodařil čadský Státní podnik, avšak v polovině osmdesátých let přešel na družstevní způsob hospodaření a tak vzniklo jednotné rolnické družstvo JRD „Velká Rača“ Oščadnica. V roce 1990 se změnilo na rolnické družstvo RD „Velká Rača“ Oščadnica. Od července 1997 farma hospodařila z poloviny výměry půdy v systému ekologického zemědělství a v roce 2004 byl projekt podaný na celou výměru půdy.

Farma se zabývá chovem ovcí, zušlechťovaných valašek. Jejich stav k 31. 1. 2005 činil 2 283 ovce celkem, z toho 1 356 bahnic, 36 plemenných beranů a 889 jarek a jehňat. Chov ovcí je zde zaměřený na produkci velikonočních jehňat, která se exportují každoročně před Velkou nocí do Itálie. Celková

roční produkce masa činí 8 tun. Také produkují ovčí mléko, které dodávají do mlékárny Agrofarma Červený Kameň k produkci ovčích sýrů. Celkem má farma deset zaměstnanců.



Kdo si počká, ten se dočká – ovce čekají na ruční dojení



Spokojené podojené oščadnické ovce

Po uvítání a krátké besedě, během níž byla stručně představena činnost rolnického družstva „Velká Rača“ Oščadnica, bylo připraveno tradiční slovenské pohoštění – halušky s brynzou a špekem, nechyběl ani tzv. zákvas (zkvašené mléko) a tradiční slovenský nápoj „žinčica“ sladká i kyselá.

Druhý den před brzkou šestou hodinou byla na programu ukáзка strojového ranního dojení ovcí na farmě a klasická tradiční výroba ovčího sýra z čerstvě nadojeného mlé-



Strojové dojení ovcí – RD Velká Rača Oščadnica

ka. „Každý den dojíme dvakrát, ráno a večer, dojení zabere přibližně dvě hodiny, jedna ovce nadojí v průměru tři deci mléka během jednoho dojení. Bačové jsou celkem tři, střídají se na pastvě a každý třetí den tam jeden z nich stráví čtyřicet hodin,“ sdělil Lubomír Kulla. Roční produkci mléka odhadl na 53 tisíc až 55 tisíc litrů.

Farma Raková

Z Oščadnice následoval přesun na farmu Raková, kde byla na programu prohlídka nové výroby sýrů dle standardů EU a ukáзка ovčí stáje (kolem 700 kusů) zařazené do systému ekologického hospodaření.

Společnost UNI – CON Kysuce s.r.o. byla založená v roce 1993 a zemědělskou výrobou se zabývá od roku 1997, kdy zprivatizovala část státního majetku Čadca – hospodářský dvůr Raková. Ekologickým zemědělstvím se zabývá od roku 1998. V roce 2005 hospodaří na 1 402 ha zemědělské půdy, z toho 1 271 ha zaujímají trvalé travní porosty a 131 ha orné půdy.

Na farmě Raková se také zabývají chovem krav, prasat i drůbeže, avšak v rámci konvenčního zemědělství. Počet zaměstnanců je kolem třiceti lidí, podle sezóny.

Celková výměra zemědělské půdy v systému ekologického zemědělství činí 757,73 ha trvale travních porostů. Záměrem společnosti UNI – CON Kysuce s. r. o. je převést celkovou výměru zemědělské plochy do systému ekologického hospodaření a získat certifikát na výrobu bioproduktů a biopotr-



JAK SE ŽIJE EKOFARMÁŘŮM ...



Ukázka ručního dojení ovčí na salaši

Dole: Ukázka výroby sýra z čerstvé nadojeného mléka



Dokončení z vedlejší strany

vin z ovčího mléka (ovčí sýr, parenice, oštiepky, atd.), v současnosti řeší problémy s nájemními smlouvami ohledně pozemků. „Farmáři musí v souvislosti s přechodem na ekologickou činnost dokládat celkem 27 potvrzení a za vystavení certifikátu ještě potom zaplatit, proto také řada z nich o něj nemá ani zájem,“ postěžoval si Jozef Šamaj.

Na farmě Raková mají i stádo koní, kde převažuje plemeno hafling. V blízké budoucnosti by rádi chov koní rozšířili, navázali na tuto činnost a provozovali ekoagroturistiku.

Na závěr exkurze na farmě Raková byla krátká procházka na salaš a ukázka ručního dojení ovčí, kde si každý z účastníků mohl vyzkoušet dojení ovčí „na vlast-

ní kůži“ a ochutnat ještě teplé čerstvé nadojené ovčí mléko.

Výroba žinčice a brynzy

Žinčice se vyrábí z ovčí syrovátky. Jakmile se do plátěných šátků pochyťá veškerý sýr (jež vzniká ze zahřátého mléka asi na 32 °C za přidání syřidla, přičemž je mléko zahříváno teplou vodou ve dvoustěnné nádobě), zbylá tekutina „syrovátka“ se následně zahřeje a nechá povařit. Na povrchu se vytvoří sraženina „žinčice“, která se dřevěnou vařečkou odebírá do předem připravených nádob. Zbytku se říká „psiarka“ a mohou se s ní krmít psi a dobytek. Vznikne sladká žinčice, kterou můžeme nechat zkysnout. Obě jsou velmi oblíbené. Přibližně z pěti litrů ovčího mléka se vyrobí kilo sýra. Z ovčího sýra se vyrábí také brynza. Po odstátí a vystydnutí se hruška sýra nechá pozvolna zkysnout. Aby proces probíhal rovnoměrně, musí se sýr otáčet a občas očistit. V okamžiku, kdy vyzraje, nejmenno se mele a přidává trocha soli. Brynza je hotová.

Vladimíra ČERVENÁ

Foto – autorka



Něco málo o žinčici

Získává se při výrobě ovčího sýra, existuje sladká a kyselá, správný bača by vám ji měl nabídnout z dřevěného ručně vyřezávaného džbánu – črpačku. Říká se, že je dobrá na žaludek, měly by ji pít těhotné ženy a děti, při kožních problémech, by se v ní měly koupat. Když prý ráno vypijete dva hrníčky, není třeba do oběda jíst.

Žinčice také bývala léčebným médiem, které vyhledávali pacienti s plicními chorobami v některých lázních nacházejících se v přilehlých oblastech s chovem ovcí a vhodnými klimatickými podmínkami. „Nedlouho po půlnoci vycházeli denně pastevci z Radhoště, Bačova vrchu a z jiných míst. Na zádech nesli deset až dvacet litrů žinčice, získané z večerního dojení, aby ji ještě před svítáním v Rožnově prodali. Lázeňští hosté se pak s lázeňským pohárem naplněným čerstvou sladkou žinčicí procházeli po parku a zhluboka dýchali vlhký raní vzduch prosycený pryskyřicemi. Přijížděli sem z celé střední Evropy, ale zejména z tehdejšího Rakouska-Uherska. Snad nejvíce cizinců přijelo z polské Haliče. Mezi hosty nechyběly ani osobnosti tak významné, jako byl psychoanalytik Sigmund Freud a zakladatel genetiky Johann Gregor Mendel.“

(Úryvek – Valašské muzeum v přírodě)



Pochoutky z ovčího mléka na farmě Raková

Partneři Měsíce biopotravin a ekologického zemědělství

Generální partneři:



PRO-BIO



Hlavní partner:



Partneři:



Pod záštitou:



Finančně podporuje:



Mediální partneři:



Koordinuje:

