

ODLIŠNÉ PŘÍSTUPY ke zpracování domácích produktů NA MALÝCH FARMÁCH

Biopotraviny se v Čechách těší stále větší oblibě. Podle posledních statistik biopotraviny tvoří nejrychleji rostoucí segment na trhu s potravinami, což je pro příznivce ekologického zemědělství jistě potěšující. Už méně příznivý je fakt, že více než polovina biopotravin pochází z dovozu. Často se zapomíná na to, co je základní myšlenkou ekozemědělství. A to je respektování přírodních zákonitostí mezi člověkem, organismy a krajinou.

Právě z tohoto pohledu mají malé farmy své nezastupitelné místo. Bio-produkce je oblastí, kde malé farmy mohou být za určitých podmínek konkurenceschopné. Vedlejším ziskem pro společnost je bohatě diverzifikovaná krajina, bližší přirozenému stavu, umožňující trvale udržitelné využití, podporující zaměstnanost na venkově a také napomáhající k budování či znovuoživení lokálních specifik a tradic. Současná legislativa v ČR, která důsledně respektuje zásady a požadavky EU, nečiní rozdíl mezi malou a velkou producenty. V některých případech jsou nastavené limity často podstatně přísnější než původní předpisy z „Bruselu“.

Tento přístup může být do jisté míry opodstatněný v případě velkých producentů, jejichž výrobky putují ve velkých sériích do obchodních řetězců.



těžců. Na druhé straně uplatňování stejně přísných regulí i pro maloproducenty, kteří prodávají své produkty výhradně v dané lokalitě, často přímo z farmy je v podstatě likvidační. Tito malovýrobci pak většinou nejsou schopni dodržet předepsané legislativní podmínky aniž by zůstaly konkurenceschopné.

Argumentace odpovědných míst, stejně jako v řadě jiných případů či odvětví, je založena na tvrzení, že zákony platí pro všechny a výjimky neexistují a nejsou žádoucí. Otázkou zů-

stává, jestli tomu tak opravdu je ve všech zemích EU.

Jak se hospodaří a žije v almu

Na příkladě sousedního Rakouska lze ukázat, že takový přístup nemusí být vždy jediný možný a celospolečenský užitek, plynoucí právě z výjimek či diferencovaného přístupu je nezanedbatelný. Nelze pochybovat o tom, že i v Rakousku jsou u velkoproducentů uplatňovány stejné principy a limity jako v ČR. Odlišný je ale diferencovaný přístup v případě malých producentů. Právě malé farmy utvářejí v sousedním Rakousku tolik turisticky žádoucí a oblíbenou krajinu. Jsou prospěšné lokálně, ale i celospolečensky. Fungující systém není jen výsledkem rozdílných morfologických, klimatických a sociálních podmínek, ale i odlišného lidského faktoru.

V horských oblastech, které se v řadě případů nacházejí v národních parcích, je uplatňována tradiční sezónní pastva dobytka. Malé horské farmy nejsou už jen základnou pro farmáře, ale jsou navštěvovány tuzemskými a zahraničními turisty. Tato místa jsou atraktivní nejen svou lokalitou, ale i možností občerstvení a přespávání. Malé horské farmy tzv. almy jsou převážně budovy historické, využívané po řadu generací. Jejich vybavenost je

poměrně jednoduchá a závislá na dostupnosti a na nadmořské výšce, kde se farma nachází. Řada těchto farem není vybavena tekoucí vodou, v některých případech ani elektřinou. Zpracování mléka dle krajových receptur je běžnou praxí a místní sýry, máslo a tvaroh jsou velmi oblíbenou delikatesou pro celé období. Prostory, kde se mléko zpracovává ani zdaleka neodpovídají požadavkům uplatňovaným v ČR.

Příklad Hochschwab

Konkrétním příkladem této skupiny malovýrobců může být jedna z mnoha horských farem v oblasti Hochschwab. Tato horská farma se nachází v krasové oblasti v nadmořské výšce 1600 m. Prochází zde značená turistická stezka, která je jedinou přístupovou cestou. Farma je využívána pouze tři měsíce v roce pro sezónní pastvu a zároveň jako malá turistická základna.

Celková plocha činí přibližně 500 ha, ale z toho je jen 25 % trvalých lučních porostů. Zatíženost pozemků je velmi nízká, a to 30 kusů mladého skotu, jedna dojnice a malé stádo koz. Voda z přírodních napajedel je limitujícím faktorem počtu zvířat na pastvině. Mléko je na farmě bezprostředně zpracováno na sýry, máslo a tvaroh. Jednoduchá vybavenost



ODLIŠNÉ PŘÍSTUPY ke zpracování...

farmy není překážkou pro vlastní výrobu potravin, ani pro poskytování skromného pohostinství a noclehu. Není zde elektřina, jako užitková voda se používá svedená dešťová voda, pitná voda musí být donášena z 500 m vzdáleného pramene. Většina materiálu, včetně potravin musí být vynesena od 5 km vzdálené silnice v údolí.

Horská farma v průběhu tohoto krátkého období "užívá" dvě pracovní síly. Příjmy tvoří poplatky za pastvu mladého skotu, poplatek majitele pozemku za udržování luk, dále pak tržba z pohostinství a poskytování noclehu. Tato forma hospodaření navazuje na tradiční využívání horských pastvin již z dob císařských a v současné době, kdy se k pastvě přidala i agroturistika, je činnost farmy již deset let velice úspěšná.

Vedlejším, ale nikoliv nepodstatným produktem činnosti této farmy je udržování historicky tradiční formy polokulturní krajiny, kde dlouhodobé pastevní využití území vedlo k částečnému odlesnění a udržování cca 20–25 % plochy ve formě květnatých horských luk, poskytujících vhodné prostředí pro život celé řadě dalších organismů. Pastva a vyřezávání kosodřeviny na palivo zajišťuje dlouhodobou stabilitu a uchování tohoto krajinného rázu.



Tento model hospodaření sice není beze zbytku aplikovatelný v našich podmínkách, je zde ale celá řada zajímavých podnětů, která by se dala uplatnit u systémů hospodaření v oblastech nevhodných k intenzivnímu využití. Právě v těchto oblastech mají malé farmy, často provozované jako vedlejší činnost, svoje opodstatněné místo. K tomu je však potřeba změnit postoj odpovědných institucí, počínaje rigorózním přístupem k dodržování přísných (nebo dokonce ještě národně zpřísněných) limitů pro zpracování živočišných produktů, až po ochranu krajiny, kdy je důsledně chráněno určité vývojové stadium, vzniklé dlouholetým využíváním krajiny vyloučením jakékoliv činnosti.

Malé farmy by se mohly stát funkčními, celospolečensky prospěšnými nikoliv pouze produkčními jednotkami v dnes tolikrát zmiňovaném systému multifunkčního zemědělství.

Připravila: Ing. Anne Dostálová,
VÚŽV, v.v.i. Praha Uhřetěves,
Útvar transferu a propagace

ZAHRADA ekologicky

Na českobudějovickém výstavišti proběhlo 28.8.2007 slavnostní finále 2. ročníku soutěže MISS KOMPOST. Osm finálových kompostů mělo své obhájce z různých profesních oblastí, které však všechny spojoval kladný vztah k ekologii. Za všechny jmenujme například herečku Květu Fialovou, ředitele Botanické zahrady v Praze Dr. Václava Větvíčku nebo vědce a fotografa Dr. Františka Weydu. Odborná porota rozhodla o vítězi, jímž se stal se svým kompostem pan Vladimír Kokolia z Jihočeského kraje.

A co váš kompost, bude příští Miss jako kompost-mánie?

Jsem posedlý kompostováním, tak ani nevím, který ze svých miláčků mám vybrat, obcházejím totiž kompostů pět, přičemž nepočítám kompostér, který jsem nechal nainstalovat ve škole, jehož jsem garantem, ale který je ještě v zářezu a akademická obec si teprve zvyká plnit ho vhodným materiálem.

Jeden menší kompost 200x150x120 cm „pěstujeme“ doma. Krmíme ho veškerým organickým odpadem z kuchyně, posečenou travou, (údajně) kompostovatelnými plínkami, od té doby, co jsme se dočetli, že jablka zasažená monilozovou hnilobou lze kompostovat, tak i shnilým ovocem. Provzdušnění zajišťujeme vrstvami nasekaných větviček. Vedle máme hromadu dřevěného popela, do kompostu ho sice přímo nepřidáváme, ale používáme ho taky ke hnojení.

Ostatní čtyři komposty jsou rozmístěny na velké zahradě. Proti všem doporučením, že kompost se má zakládat někde bokem, aby ne-

urážel estetické cítění, umísťujeme tyto hromady zásadně do pohledově dominantních míst, aby nás trvale těšily.

Ve stodole nad zahradou nám ležely dvě obrovské hromady slámy, celkem víc než dvě stě kubíků (!). Nevěděli jsme co s tím, nakonec jsme většinu slámy vyvezli na dvě hromady, každá o základně 7x5 metrů. Jednu jsme zkusili prolévat močovinou, abychom tam dostali dusík, a to asi ve čtvrtinovém množství doporučené dávky. Bylo to úspěšné, hromada se z výšky pěti metrů smrškla asi na metr a půl, většinu jsme pak rozvezli po zahradě jako mulč. Druhou jsme budovali postupně asi po tři roky, míchali jsme slámu průběžně s posečenou travou, s živou hlínou a drny získanými při planýrování terénu dvora, s peřím asi z pěti dušen, ořechovým listím (které se podle některých do kompostu nepatří, ale nám se výborně osvědčilo), padla do něho i fůra hnoje a skrývka ze starého kurníku.

Hromada se snadno překopávala, protože je ve svahu a překopáváním



se vlastně jen přibližuje místu určité. Kompost jsme v hromadě nechali dosti dlouho, při použití byl silně mineralizovaný, ale vypadal velmi pěkně, výživně. Z větší části jsem ho rozvezl po záhonech a trávníku, bylo to několik desítek koleček. Přesívání kompostu je jedna z nejradoštějších činností, provádím ji ale úkradem, za šera, v mlze apod., protože je to přece jen excentrická činnost, kterou může dělat jen úplný blázen. Máme sadu asi pěti sít, a tím i základních pěti frakcí přesátého kompostu.

Další kompost hýčkáme u zdi, jedná se vlastně o dvojkompost; je to menší hromada, skládá se ze staré a nové části, rozměry dohromady (š, d, v) 2 x 8 x 2 metry – výška se dynamicky proměňuje, podle pokročilosti fermentace a zas naopak podle nově dodaného materiálu. Neprosetou část použijeme brzo,

je podle mně taky už téměř v optimálním stavu, prohodím ji jen přes hrubší síto. Nová hromada vznikla v letošních jarních měsících, vzorově se prohřívala – pořídil jsem fotky s teploměrem, který ukazuje něco přes 65 stupňů.

Pátý kompost na druhé straně zahrady je trochu suchý, nejsem na něj tak nepřičetně hrdý jako na tyto, nemám ho ani vyfocený. Který z uvedených však soutěží o Miss Kompost? Pokud mohou soutěžit dva, pak bych určil Malou a Velkou hromadu, pokud musí být hromada jen jedna, tak asi tu velkou.

O tom, že jsem se stal obětí kompostovací mánie se zmiňuji ve svém blogu: <http://kokolia.bloguje.cz/528892-miss-kompost.php>.

V. Kokolia,
Veverské Knínice
<http://www.ekodomov.cz>