

Agroturistické hospodářství – POHOSTINNÁ OHRADA

Součástí pobytu na Bioslavnostech se konají velice oblíbené exkurze na ekologické kozí farmy. Jedna z nich nás přivedla do polského Nowego Gieraltowa na malou koží farmu – Goscinna Zagroda, která poskytuje také ubytování pro turisty „odlišující se od schémat hotelových služeb“, jak stojí v letáčku hospodářství.



nepasterizované mléko. U mléka musí nechat udělat laboratorní

Paní Agnieszka Kalinska vede s manželem ukázkové ekologické hospodářství s 21 hektary půdy (pastviny, les a plantáže s aróniemi) s chovem koz a agroturistickým ubytováním pro 18 osob ve dvou domcích. Hospodářství leží v malebném údolí na polské straně mezi končícími Orlickými horami a začínajícími Rychlebskými horami.

V letech 2004–2006 poskytovala Evropská unie prostředky na technický rozvoj venkova, a tak za pomoci agentury z Kłodzka se jim jej podařilo pro farmu získat. Na koží farmě tak vznikla malá sýrárna a ubytování. Spolupracovali také s italskými ekozemědělci z údolí Aosta. Investovali také vlastní prostředky na stavbu, dojírnu a vybavení sýrárny se majetkem tří sdružení. Dnes se chlubí ukázkovým hospodářstvím.

„Ser kozi i mleko“

Nebojte se, nezačali jsme v Bio s vulgaritami. Ser znamená polsky sýr. V sýrárně produkuje paní Agnieszka sýr dvakrát týdně, také tvaroh a nějaké mléko zbude pro domácí spotřebu a občasné kupce čerstvého mléka. Mléko od dvaceti koz by neprodali, proto paní Agnieszka vyrábí sýry a tvaroh, které se dají déle skladovat. Sýry jsou tvrdé a syřidlo používá z Francie a zpracovává

rozborem jednou měsíčně na své náklady ve Wrocławu (v uvedený den a hodinu). Sýry zrají do 14 dnů, pak už by bylo náročné je obracet a sledovat, zda neplesniví.

Sýrárna má nerezové vybavení. Zpracuje 55-80 l za dva dny. Kozy dojí v mechanické dojírně ráno, večer někdy dodojuje. Kůzlata totiž také od matek pijí mléko. Mléko je od února do listopadu. Vše se prodává v pátek a v sobotu výhradně z farmy jako lokální speciální výrobek. Sice by se více vyplatilo prodat čerstvé mléko z farmy, než vyrábět sýr, ale spotřebitelů koziho mléka tolik není. Kozí mléko se také vykupuje za 90 grošů litr mléka, což je prý nízká cena. Sýry jsme si zakoupili 100 g a 250 g za českých 30 a 50 korun.

Kozy jsou denně na pastvě, měsíc před pastvou jim podají preventivní léky, potom směřjí léčit jen léky, které nepřejdou do mléka. Jak podotkla paní Agnieszka, těžko by jejich kozy dostaly nějakou nákazu, protože v okolí nikdo jiný kozy nechová – jen dvě krávy. Pozemek, kromě lesa, mají rozdělený do deseti ohrad, aby se kozy stále pásly na čerstvé trávě. Chovají také několik vietnamských prasátek. Ve tří ohradách také vysázeli arónie (jeřáb černý, v podobě keřů), protože EU poskytovala dotace na je-



jich pěstování. Z plodů vymačkají šťávu a ze zbytku vaří zavařeniny.

„Kurna chata“

Mohlo by se zdát, že se jedná o kuřárnu, či snad kurník pro slepice, ale je to společenská chata s velkým otevřeným krbem a posezením na špalcích a lavicích pro ubytované turisty (foto dole). Při nepříznivém počasí je to ideální. Pro agroturisty tu mají zatím dvě větší chaty a plánují postavení dalších třech chat, aby každá rodina či parta měla trochu soukromí. Turistům se nabízejí výlety pěší či na kole do okolí nebo po vytyčené stezce zdraví – do zatím zachovalé a čisté krajiny, nebo chytání pstruhů v potoce.

Do kouta s neporušenou přírodou se snadno dostanete přes turistický hraniční přechod, ke kterému vede silnička ze Starého Města pod Sněžníkem. Je to asi 30 kilometrů. Však si polský hospodář povzdchl, že mají návštěvu až z Holandska, ale českých turistů velmi málo. Takže agroturistiku můžete zažít v polském příhraničí či si udělat cyklovýlet. (mv)



Arónie