

Devatenácté předání Bartákova hrnce pro ekovčelařství s atmosférou

ZLAŤÁKY SE SYPALY DVAKRÁT

ROKYTNÍK U HRONOVA – Putovní hrnec plný „zlaťáků“ a titul „nejlepší ekozemědělec roku 2010“ zakotvil v Rokytníku u Simony Adamcové a jejího přítele Jana Jirmanu. Za účasti představitelů obce, Královéhradeckého kraje, kontrolní organizace pro EZ, minulých držitelů Hrnce, veřejnosti a dalších vzácných hostů předal předseda správní rady Nadačního fondu Bartákův hrnec, Ing. Richard J. Barták, CSc., ocenění v rodinném ekovčelařství. Účastníci akce shlédli prezentaci o chovu včel Simony Adamcové a prohlédli si provozní budovu ekovčelařství a úly v Bystrém.

K padesátce hostů promluvila starostka Hronova, jehož součástí obec Rokytník je, **Hana Nedvědová**, jež ocenila práci mladé včelařky Simony Adamcové, „jejíž úspěchy jsou také podporou známosti obce mezi veřejností“, a popřála jí výdrž. Člen rady s gescí za životní prostředí a zemědělství Královéhradeckého kraje **Ing. Jan Tippák** poděkoval ekovčelaře, zejména za to, že ona i přítel jsou příkladem pro další včelaře, „doufám, že tato první vlaštovka pomůže nastartovat další včelaře, pro které jsou nachystány prostředky z Evropské unie.“ Vyslanec Rakouské republiky doktor **Peter Hancvencl**, sponzor, komentoval hospodářství: „Tady vidím poprvé takové ekovčelařství, rodinné hospodářství, jako máme v Rakousku.“ **Ing. Roman Rozsypal, CSc.**, ředitel kontrolní organizace pro ekologické zemědělství Biocont, pochválil úsilí Simony Adamcové, jež vybudovala včelařství s krásnou atmosférou, „musím před vámi smeknout, paní Simono, protože životní kotrmelec, který jste udělala a jakým způsobem jste ho udělala, je úchvatný...“

Podle dlouholeté tradice vrátili lonští držitelé titulu **Ing. Ludmila Mužíkovská** a **Vilém Rudolf** z Agrofyto Lidečko putovní Hrnec – plný koláčků – **Ing. Richardu J. Bartákovi, CSc.**, nestoru českomoravského ekozemědělství. Při této příležitosti mu přítomní popřáli zdraví a vše dobré k osmdesátinám a ještě mnoho dalších předávek Hrnce.



Ing. Barták si připíjí s Ludmilou Mužíkovskou a Vilémem Rudolfem



Slavnostní a tradiční přesypání „zlaťáků“ z Hrnce – první

19. Bartákův hrnec předán

Při zahájení slavnostního předání Hrnce Ing. Barták zdůraznil, že „používáme pojem ekologické zemědělství, ale spíše by bylo vhodnější říkat přírodě přátelské zemědělství“, a také zmínil to, že se snaží „objektivizovat výběr toho nejlepšího ekozemědělce a letos se naskytla myšlenka použít výpočet ekologické stopy.“ Ekostopa znamená, že každá lidská činnost – i zemědělská – spotřebovává plochu tzv. biologicky produktivní země, kterou člověk potřebuje k zajištění všech zdrojů a k likvidaci odpadů. Letos byla porovnána ekostopa při získání 5 tun biomedu, které je schopno ekovčelařství v Rokytníku za rok vyprodukovat, s dalšími biopotravinami ve srovnatelné energetické hodnotě. Ekostopa biomedu zabírá 2,5 globálních hektarů (viz článek na jiném místě listu), zatímco u biohovězího masa dokonce 111 gha.

Poté Richard Barták přesypal Simoně Adamcové a jejímu příteli Janu Jirmanovi z Hrnce do ošatky 2000 desetikorunových mincí čerstvé ražby, jako výraz podpory Nadačního fondu Bartákův hrnec pro ekologické hospodaření. Titul nejlepšího ekozemědělce si zaslouží za profesionální

vedení včelařství, dva roky již ekovčelařství, se 180 produkčními ekovčelstvy a s oddělky, za odchov včelích královen, za výtečné druhové medy, které jsou oceňovány regionálními produkty, a za úctu, kterou mají k přírodě v chráněné krajinné oblasti. To se sypaly „zlaťáky“ poprvé. Simona Adamcová se stala devatenáctou Hrncařkou a říká, že u ní „bude Hrnec v dobrých rukou.“

Protože Simona Adamcová čeká v srpnu potomka a věří, že to bude nový včelař, dostala od svého „guru“ ekovčelaře **Jana Kolomého** kolébku a do ní symbolicky



přesypala s Janem zlaťáčky pro svého potomka. Tak se sypaly zlaťáčky podruhé. Na otázku, kdo při té vši práci bude vozit kočárek, rezolutně prohlásila: „Malý dostane včelařskou kuklu, naložíme ho do auta a pojedje s námi za včelkami...“

Otevřené dveře do včelařství

V druhé části akce „otevřené dveře do ekovčelařství“ Simona Adamcová provedla přítomné hosty obrazem i slovem svým včelařstvím, jež tvoří především stanoviště nástavkových úlů na různých místech CHKO Broumovsko. Pochvalovala si právě bohatost pastvy pro včely na pozemcích, které jsou obhospodařovány buď ekologicky nebo jen volně a louky tak mohou vykvést. Dost pastvy pro včely poskytl zejména javory kleny, bílé jetele či pohanka i okolní lesy.

➤ Kvalitu medů květových i medovicových hosté testovali přímo na místě, a také mnoho medových sladkostí – koláčků, řezů i perníčků...

Hlavním stanovištěm ekovčelařství je, samozřejmě, domek včelařky v Rokytníku. Ten nejprve s pomocí rodiny opravila a postupně jej vylepšovala dalšími nápady – nejprve přišlo na řadu vybudování malého odpočívadla s informačními tabulemi na svahu u silnice, pro nějž věnovala část zahrady a které je součástí naučné stezky. Pak přišel na řadu medový obchůdek, okno domu posloužilo pro vybudování vchodu do útulného krámků s medem a včelími produkty, na jehož vybavení se podílel už přítel Jan. S finanční pomocí Královéhradeckého kraje zrekonstrovali další provozní budo-



Jan Jirman ukazuje rámeček s včelími královnami

vu v obci Bystré a nakonec také stodolu u domu přeměnili v přednáškovou místnost, kde se mohlo uskutečnit také předání Bartákova hrnce. Poslední (ale jen prozatím poslední) třešinkou na dortu bylo nedávné umístění vyřezávaného třístaletého kmenu lípy, od Františka Nedomlela, osazeného včelkami (viz foto na str. 1).

Neustálou činností a pracovitostí se daří včelařce splácet pobrané hypotéky. „Chováme včelu kraňku, rakouskou linii, chováme včelí matky a připravujeme odd-

ělky pro založení nových včelstev. Musíme pracovat, musíme mít nejlepší druhový med, abychom se mohli prezentovat, prodávali med a měli spokojené zákazníky...“, říká Simona. Zapojila se také úspěšně do osvětové včelařské práce a přijímá exkurze včelařů i dětí. V posledním květnovém týdnu, ještě před předáním titulu, včelařství absolvovalo tři akce, kde Simona s Janem prezentovali rokytnický biomed na trzích propagujících Potravináře a potraviny roku a regionální produkty Královéhradeckého kraje. Všude se snaží představit med nejen jako sladidlo místo cukru, ale též jako léčivý prostředek.

Účastníci akce zaměřili do provozního skladu v nedaleké obci Bystré. Zde má ekovčelařství umístěnou vcelku unikátní linku – odvíčkovací stroj, který horkým nožem odvíčkovává rámečky s medem, pod ním je lis, který z odvíčko-



Jan Kolomý, který předal Simoně mnoho svých zkušeností, dává dětem chutnat med přímo z plástu



Druhé přesypávání zlatáčků do kolébky

vaného materiálu oddělí med a vosk. Vosk využívají hlavně vlastní, protože v ekovčelaření musí být použit vosk výhradně z ekochově včel. Medomet k vytáčení medu i nádoba na zahřátí medu jsou v nerezovém provedení. Zatím stáčí biomed a etiketují ručně, ale pořídí také stáčecí linku. Aby se zařízení vyplatilo, musí být dost medu.

Ten den bylo trochu podmračeno, takže včely umístěné hned u této budovy byly klidné a po jejich zakouření se nikdo neozýval, že by dostal žihadlo. Ukázkou toho, jak vypadá vnitřek nástavkového úlu a jak se zachází s včelkami, ochutnávkou medu přímo z rámečků i zodpovězením dotazů se tradiční akce zakončila.

Počasí bylo podmračené, ovšem úsměvy na tvářích nových držitelů Bartákova hrnce a činnorodost, která zde číselá ze všech koutů, jsou příslibem dalších úspěchů rokytnického včelařství. Za rok o poslední květnové sobotě nám o tom předají ekovčelaři zprávu na 20. Bartákově hrnci. Pokud nechcete tak dlouho čekat, zajedte se o víkendu do medového obchůdku přesvědčit sami.

Miroslava Vohralíková



Odvíčkovací stroj a medomet a na něj navazující nádoby na med

