

18. Biojarmark a Dožínkové slavnosti v Praze potěší i agroturisty K NÁKUPU LZE PŘIDAT I DOMLUVU O NÁVŠTĚVĚ

Degustace biopotravin všeho druhu a košíky plné nakoupených dobrot v kvalitě BIO. Tak je vnímán pražský biojarmark, který návštěvníky letos pozve 16. a 17. září již po osmnácté. Ti zasvěcenější však vědí, že tato největší akce Měsíce ekologického zemědělství a biopotravin nabízí vedle kulinařských vjemů a tématické zábavy ještě další přínos. Nejvyšší účast bioprodejců (už před koncem srpna jich bylo přihlášeno na 40!) umožňuje po navázání osobního kontaktu také nejširší možnost vybrat si z těch, kteří nabízejí ubytování, a domluvit si přímo u stánku pobyt na ekostatku.

Hospodářům pak lze nahlédnout pod pokličku, poznat jejich životní styl, zvířata, krajinu, příp. i řemeslný a gastronomický um. „Fajnšmekry“ této ekoagrotistiky proto vždy zaujmou ty z farem s ubytováním, které ještě neznají. Dvě z těch, které ho nabízejí na excelentní úrovni a biojarmarku na Toulcově dvoře v Praze 10 se letos účastní poprvé, budou pro ně bezpochyby hitem – **biofarma Slunečná od Lipna** a **ekofarma Košík z Nymburska**.

Za sýrovým mixem s esencí vkusu

O hájemství **Pavla Štěpánka**, tvůrce unikátního ekostatku s penzionem ve Slunečné u Želnavy, toho bylo napsáno už dost. Sýry i maso pocházející přímo z malé mlékárny a porážky na farmě, ceněné hosty i experty a nesooucí i hrdé označení „regionální produkt Šumavy“, jsou devízou, kterou už jste mohli potkat nejen ve Slunečné. Hospodář, který kvůli ruině na kouzelném místě Šumavy postupně pověsil na hřebík praxi úspěšného fotografa



Ing. Pavel Štěpánek sází do venkovní pece



Ing. Pavel Štěpánek sází do venkovní pece

světových turistických destinací a vydělané prostředky vložil do přetvoření devastovaného areálu na pozoruhodný celek vzrůstajícího moderního hospodářství, se už účastnil nejednoho trhu v regionu a zkusil i farmářský trh v Praze.

Prožít plný rozměr kvalit jeho farmy i lidského citění jejího majitele však soudíme, může jen ten, kdo přímo „okusil“ i penzion farmy. Promyšlené interiéry, které dávají vyniknout dřevu, výhledu do krajiny, prostoru a přírodním materiálům i doplňkům jsou balzámem a zejména městským duším nabízejí radost z hostitelovy šikovnosti spojenou s očistným pocitem blahodárného uvolně-



Originální oblá pec v kuchyni

ní v příjemném prostředí. Zvláště, když snídání s vlastnoručně vyrobenými variacemi sýrů či jogurtů servíruje hostům za přátelského ranního popovídání sám hospodář. Případně, když s ním posedíte u rožně se skopovým či u venkovní pece s chlebem. Kdo nepobyl, zcela nepochopí....

Ochutnat produkty farmy je skvělé, okusit je ale přímo na ní, znamená poznat o esenci víc. Na pražském biojarmarku tak u pultíku

biofarmy Slunečná určitě nemusí jít jen o degustaci a nákup.

Za věží ze dřeva i z knedlíků

Druhou z farem – Košík u Tuchomi, v níž je i její penzion s vyhlášenou restaurací – jsme fotoreportáží představili v minulém čísle Bio. Proto jen přidejme pro ilustraci tamního pojetí ekoagrotistiky



Knedlíková věž v restauraci Košíku v Tuchomi

některé z detailů, které jinde neuvidíte. Je-li u chaloupky majitelů (**Dagmar a Ivana**

Havlových) jakýmsi poznávacím znamením už pověstná dřevěná věž, v níž si můžete nakoupit ovčí sýry, domácí klobásky i med, pak vás její připomínka vystavená z knedlíků „pocukrovaných“ opečenou slaninkou jistě rozzáří nad talířem kančí pečeně v roubené restauraci. A když si k tomu poručíte, jak jinak, dobré pivo, překvapí vás, že vám ho natočí z pípy zcela originální – z pradávného kovového umyvadla na zdi, jaké někteří ještě pamatujeme u babiček... Zejména o letních víkendech si tu ale místo i pokrmy musíte pro velký zájem i decentní prostory předem zamluvit.

I zde jsou interiéry penzionu, který se tají pod stejnou střechou, ukázkou citlivého „domazlení“ materiálů a detailů dotvářejících pravou venkovskou idylku. Není bez zajímavosti, že další obdobný „růžek“ hodlá statek Košík vystrčit pro turisty i v nedalekých Sovoluskách. ➡

