

BARTÁKŮV HRNEC PRO EKOZELINÁŘKU

HORNÍ ŘEDICE – (NFBH) – Za účasti nestora ekologického zemědělství, Ing. Richarda J. Bartáka byl předán titul nejlepší ekologické hospodářce Ing. Jitce Píchové z Horních Ředíc na Pardubicku a jejímu pomocníkovi - manželu Martinovi. Odborná komise Nadačního fondu Bartákův hrnec jí předala finanční podporu pro její další ekologické zelinářství. Z Bartákova hrnce, obtíženého nyní 22 cedulkami z hospodářství, kde se Hrnec vždy na rok pozdržel, se jí vysypaly dva tisíce desetikorun čerstvé ražby. Finanční podporu bylo možné poskytnout zejména z darů dipl. Ing. Boudewijna van Elzakkera z holandského AGRO-EKO Bolk Institutu a od kontrolní organizace pro ekologické zemědělství Biokont.

Putovní Bartákův hrnec přivezl Ondřej Podstavek, s členy rodiny, z Ekostatku Bozetice u Borohrádku, který obdržel uznání v loňském roce (viz Bio 6/2013). Hrnec putoval doslova jen přes humna, ale zakotvil v jiném, Pardubickém, kraji. Malé slavnosti na „gruntu“ Píchových se zúčastnili dále kontrolori ekologického zemědělství z Biocontu i z KEZ, ekosedláci a minulé držitelé Bartákova hrnce – Jarmila Abrlová z Pavlova (za rok 2003), Ing. Bedřich Plíšek z Vinice u Hořic (2008), Jaroslav Netík ze Spáleniště u Dobrušky (1995). Mladé zelinářce poblahopřál i Ing. František Chlad správce Regionálního centra PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců Litomyšl, jehož je ekozelinářka členkou, a také zástupci kontrolní organizace Biokont.

U příležitosti Mezinárodního roku rodinných statků vybrala komise Ing. Jitku Píchovou (z návrhů veřejnosti) zejména pro její vytrvalost a přesvědčení o správnosti své „ekologické“ cesty. Ocenila i to, že pracuje na třech hektarech převážně sama a dbá na zachování rozmanitosti druhů pěstované biozeleniny a bioovoce. Mladá zelinářka dostala nedávno také punc pro svoji biozeleninu - "Regionální produkt kraje Pernštejnu". Přirozeně se v jejím malém

ekozelinářství snoubí dvojí kvalita: ekologicky šetrné pěstování a distribuce biozeleniny především do nedalekého okolí od místa vypěstování.

S manželem Martinem, který jí vydatně pomáhá po své pracovní době v zemědělském družstvu, zelináři od roku 2005, kdy začala na prvních arech a navázala na rodinnou tradici Píchových. V roce 2007 se přihlásila k certifikaci a v roce 2009 dostala certifikát k pěstování biozeleniny a bioovoce. Prostřednictvím odborných exkurzí, pořádaných PRO-BIO Svazem EZ, sbírala zkušenosti i v zahraničí. Zkušenosti jsou potřebné, v sezóně je ještě doplní pomocné ruce rodičů z obou stran (Jitčiny rodiče jezdí pomáhat až z Ostravy), a také příležitostných brigádníků a brigádníků.

Den otevřených vrátek do ekozelinářství

Po předání titulu a Bartákova hrnce se zlatáky se hosté vydali na prohlídku pole se zeleninou, které začíná hned za nově přistavěnou dílnou a stájí pro koníka. Mnoho dotazů padalo na Jitku i jejího manžela Martina. Například, jak se daří dosahovat

dobré kvality zeleniny bez využití umělých hnojiv a dalších ochranných prostředků, co pěstují a proč, kde mají dobyt pro biozeleninu... A ta nejdůležitější: o regulaci doprovodných rostlin – tedy plevelů. „Dlouho jsme se snažili potlačit pýr, už je to na pozemku celkem dobré. Ale například doporučená metoda pěstování vojtěšky na postiženém poli, se



Jan Verich, člen správní rady Nadačního fondu Bartákův hrnec přespává s Richardem Bartákem zlatáky pro Jitku.

nám zase tolik neosvědčila... Pýr se trochu potlačí, ale zase přetrvává růst vojtěšky v záhonech se zeleninou...,” sdělil Ing. Martin Pícha. Nezbyvá tedy než trpělivě a neustálé pletí. „Dost dlouho jsem nevěděla nic o škůdcích, ale vloni se začali více objevovat slimáci – sbírám je a hodím slepicím,” říká Jitka. „Také v mrkvi se rozmáhá pochmurnatka mrkvová, zatím napadené mrkve zkrmím zvířatům.” V současnosti se potřebují zbavovat pcháče, který se do zelinářství dostává se sousedního neobhospodařovaného pole.

Na konci května byly v zelinářství po pár deštivých dnech pěkně narostlé saláty, také zelí prospívalo, mangold, kedlubny... Brambory byly již odkvetlé, zato jahody kvetly o sto šest a dávaly první krásné velké plody. Mrkev, česnek i cibule si zatím vedou dobře. Na okraj zeleninových řádků vysazuje Jitka také květiny, např. afrikány, které odpuzují některé škůdce, ale také květiny pro potěšení. Ve fóliovníku se „těšily“ zase na výsadbu sazeničky dýní i melounů, které tu dozrají až pomalu v říjnu, ale dozrají. I když ne každý rok do dobré kvality.

Pro pěstování biozeleniny a bioovoce má k dispozici téměř tři hektary pozemků. Biozeleninu pěstuje Jitka přibližně v padesáti družích, dále pěstuje též biobelinky, zejména ty ke kuchyňské potřebě; prodává je čerstvé, sušené nebo jejich sazeničky v květináčích.

Letos zprovoznili Píchovi velký fóliovník s odkrytými čely pro rajčata a papriky, aby zde proudil vzduch. Chtějí tím zabránit plísni, aby nenapadala zejména sazenice rajčat. Potom je čeká vybudovat systém závlahy, aby nemuseli zalévat hadicí. ➡



Při miniekurzi do ekozelinářství

➤ Ing. Martin Pícha seznámil hosty se zemědělskou technikou, kterou mají k dispozici. Samozřejmě, že malé hospodářství jí nemá mnoho, traktor samozřejmě nechybí. Někdy si vystačí i s technikou pradědečků... „Brambory na půl hektaru raději vyorám čertem a ručně je pak Jitka s pomocí rodičů sesbírá. Hlízy nejsou tak poškozené jako z kombajnu a dlouho nám – i zákazníkům – vydrží,“ tvrdí Ing. Pícha.

Jak jsme již psali v minulém čísle Bio, chová paní Pichová certifikované bioslepiče, kozla (kastrovaného), čtyři kozy a koníka. Naučila se vyrábět sýr, který ale zatím není certifikovaný jako biopotravina. Spolu se zeleninou tak tvoří kozí mléko, sýr i vejce základ jejího stravování. I když zelinářství finančně zajistí jenom ji, tak to, že jen málo dalších potravin kupuje v obchodech, protože i kváskový chléb si umí upéct, je pro mladou rodinu velkým bonusem.

Na malé slavnosti měli příležitost prodat své regionální produkty další ekologičtí pěstitelé. Z ekovinářství a bylinkářství v Pavlově přivezla biovíno a biobylinky, již zmíněná, Jarmila Abrlová, a také z Českého ráje dovezl ovocné biošťávy Jan Verich. Chutný kozí sýr a čerstvé saláty zajistila Jitka ze své produkce, koláče a řezy s maminkami, a vše doplnily celozrnné koláče i pizzy z královéhradecké Bazalky.

V zelinářství v Horních Ředvicích si mohou zákazníci objednat biozeleninu na webových stránkách Jitky Píchové (bio-zelenina.cz). Jitka vozí objednanou biozeleninu do Pardubic či Chrudimi. Jiní se mohou objednat a přijet do ekozelinářství – mimochodem přes upravenou a krásnou obec. Některé druhy biozeleniny se dostanou prostřednictvím Ing. Kurky a jeho biobedýnek do Prahy.

Cesta pro širší odbyt biozeleniny - například do restaurací nebo školních jídelen – teprve čeká na prošlapání. Je to škoda, že vede zatím trním a křovisky... Proč by si ředitři školáci nemohli dát ke svačině bioředkvičky, nebo poobědvat biobrambory s biošpenátem z nedalekého pole, ke všemu s puncem Bartákova hrnce a kraje Pemštejnů?

Mirka Vohralíková



Ing. Martin Pícha vysvětluje metody ekozelinaření



ANKETA

Ekologických hospodářů, kteří byli vybráni pro titul „Nejlepší ekologický zemědělec“ a na rok u sebe uchovávali Bartákův putovní hrnc (dříve pohár), jsme se zeptali:

Můžete nějak zhodnotit to, že jste dostali titul "Nejlepší ekologický zemědělec roku"? Jaké byly Vaše další osudy?

Protože jsou zemědělské práce v plném proudu, odpovídají nám ekozemědělci stručně.

Ing. Petr Weidenthaler, Biozelenina Velehrad, byl „nejlepším“ za rok 1994

Pro mne osobně to byla ohromná pocta! V bezprostředně navazující době jsme to pocítili velmi kladně, nejen na zájmu o zboží, ale i na zájmu o EZ obecně, což je náš cíl doposud. Myslím, že i když u nás nakupuje druhá generace zákazníků (21. sezóna), zájem z těch dob neutuchá.

Hospodaříme doposud, od té doby jsme naše hospodářství dvakrát stěhovali – jsme na třetím působišti... Sami jsme vystřídal během té doby čtyři místa k bydlení. A protože osobní, společenské i profesní změny se objevují neustále, patrně není tomuto stěhování konec. Konec konců, člověk se má přizpůsobovat realitě.

Ing. Tomáš Křišťan, Ekofarma Milotičky, Bartákův hrnc za rok 1999

Stále jsem hrdý na tento titul. Beru to jako ocenění práce mé rodiny pro naši krajinu a její přirozený stav. Tato cena nám pomohla i v rámci agroturistiky. Stále ekologicky hospodařím a zlom byl můj těžký úraz. Určitě bych nevolil jinou cestu životem ani jiný druh hospodaření. Zdravím s přáním hodně zdraví!

Simona Adamcová, Včelí farma Rokytník, Bartákův hrnc za rok 2010

Je to pro nás prestižní ocenění, kterého si moc vážíme. Zájem o naše výrobky se zvýšil a jsme potěšeni, že si nás najde stále víc zákazn Hospodaříme nadále, jsme příkla-

dem tříletému synovi (narodil se po předání Hrnce - pozn. red.), kterého vedeme k lásce ke včelám a účtů a pokoře k přírodě.

Ing. Vlastimil Kamír, Farma Borová u Chvalšín, BH za rok 2004

Vzhledem k tomu, že mezi veřejností tato cena není až tak známá, tak jsme zvýšení zájmu veřejností nezaznamenali, udělení ceny bylo pro nás spíše potvrzením správnosti našeho počínání.

Hospodaříme stále, začali jsme prodávat biomaso, které si necháme zpracovat na jatkách. Nyní stavíme vlastní bourárnu.

Ing. Marek Štěrba, Ekofarma Deblín, BH za rok 2005

Ocenění nás hodně potěšilo a povzbudilo k další práci, určitě se ale jednalo také o velkou propagaci naší ekofarmy a reklamě našich výrobků a výpěstků.

Hospodaříme dosud, hospodářství vede Marek (tatínek Ing. Jan Štěrba v červenci 2013 zemřel). Změnou v průběhu osmi let bylo ukončení zpracování mléka a živočišné produkce a rozvinutí produkce rostlinné – pěstujeme více druhů biozeleniny na větší výměře.

Ondřej Podstavek, Ekofarma Bozetice, Borohrádek, BH za rok 2012

Bartákův hrnc se nám vyplatil... Sice jsme zaplatili velkou částku, dobrovolně, za občerstvení. Zájem médií byl však o ekozemědělské hospodaření velký, a to se nám promítlo do dalších nových zákazníků. Zejména lidé z blízkého městečka si chodí pro čerstvé mléko a vajíčka. Také jsme uspořádali již druhý Polní den pro odborníky i zájemce z řad zemědělců o ekologické hospodaření. Věnujeme se také pomoci výzkumníkům a začínáme s pěstováním bioosiv jetele a vojtekšky. Dostali jsme také zahraniční návštěvu velšských zelinářů. Ti se obdivovali naší šíři pěstovaných druhů zeleniny a také tomu, že nemáme skleníky, ale vše je na poli. Oni pěstují ve větším hlavně speciální zeleninu, jako je třeba kadeřávek.