

Biomošty, sušené ovoce a biozelenina z CIDLINY

I když se hospodářství na okraji Českého ráje, pod horou Tábor, jmenuje „jen“ Statek Cidlina, fakticky se stal ekologickým hospodářstvím od roku 2020. Disponuje 3,5 hektary, z toho 1,61 ha sadu (část ještě v přechodném období), 1,4 hektaru orné půdy a půl hektaru travních porostů. Vlastníci statku Markéta a Vojtěch Drahoňovští nebyli ve svých původních profesích zemědělci ani sadaři a začali hospodařit asi před pěti lety na zděděné půdě. Zaměřili se na sadazení a pěstování zeleniny. Malé hospodářství zdařile nastartovalo své ekohospodaření a dokonce i zpracování vlastní bioprodukce – v době s proticovidovými opatřeními.

Na webu statekcidlina.cz jsme tak trochu předem prozkoumali, v čem mladí ekozemědělci podnikají. Na podrobnosti jsme se zeptali:

Co vás přivedlo k tomu, že jste se spolu s manželkou odpoutali od původních profesí – porodní asistentky, houslisty a pak územního plánování či podpory kulturních aktivit – a začali hospodařit?

Oba máme blízký vztah k přírodě, i tím, že žijeme v sepjetí s ní na vesnici kousek od Jičína. Pro mne, po vícero pracovních zkušenostech, přišlo volání po hospodaření, před cca sedmi lety, kdy jsem postavil na „rodné hroudě“ dům. Předci

gie do moštárny. Využít do počátku sice již používaný, ale stále funkční lis na ovoce a jeho příslušenství, vlastně umožnil její zprovoznění. Pro mnohé práce, ať kolem provozu moštárny, tak pro obdělávání pole, spolupracujeme s místními hospodáři, kteří mají potřebnou mechanizaci.

Co vás vedlo k tomu, že hospodaříte ekologicky?

Hospodaříme tak, abychom výpěstky a naše výrobky rádi sami konzumovali, a rádi je nabízeli i dalším lidem. Základem je, že jsou zdravé, prospěšné a s minimální zátěží pro naše tělo i pro Zemi. Ekologické hospodaření je pro nás přirozené.



Podle webových stránek víme, že se staráte o sad, moštujete jablka, sušíte bylinky i ovoce a chováte včely, provozujete internetový obchod... Dá se to vše stihnout? Máte činnosti mezi sebe a manželku nějak rozdělené?

Děkujeme, že vnímáte objem činností... Postupně, i se zvyšujícím se objemem ruční práce, se učíme organizovat a rozdělovat, co kdo má na starost. Primární pracovní nápor je v sezóně zpracování ovoce od září do prosince, kdy nám pomáhají brigádníci. S pěstováním zeleniny a bylin jsme zjistili, že je to obdobné od března do října, navíc, když sezóny se překrývají. Proto jsme vděční za brigádníky a spolupracovníky během celého roku. Odpočinku je zasvěcen leden a únor.

Provozujete moštárnu a ta slouží jen vám nebo i veřejnosti?

Moštárna slouží i jako veřejná, a je k dispozici pěstitelům ovoce ze širokého okolí. Již druhou sezónu je o moštování vlastních jablek, případně hrušek, velký zájem. Zákazníci si část moštu odebírají v čerstvém stavu, většina však využívá možnosti konzervování moštu pasterizací (cca 78°C) a plnění do objemových obalů bag-in-box (3, 5, 10 l), které uchovávají mošt minimálně do další sezóny. Plníme i do



mých rodičů, podobně jako mnohých vrstevníků, hospodařili, a i mí rodiče pěstovali zeleninu, tak se ta linie obdělávání země line.

Manželka Markéta má ve svém rodě také zahradníky, a dnes kloubí svou profesi porodní komunitní asistentky s hospodařením na Statku, a to především s chodem sušárny a zahrady.

Měli jste něco do vínku, když jste začali? Co jste museli dodat a zařídit třeba jinak?

Přiznáváme, že měli. Začít hospodařit jsme mohli díky zděděné zemědělské půdě po mých předcích. To nám přineslo zemi k obhospodařování a finance k prvotním investicím – moštárna a sušárna ovoce. Dále jsme využili i podporu místní akční skupiny na pořízení části technolo-





skleněných lahví o různém objemu. Stejně tak, do zmíněných obalů vyrábíme vlastní mošty.

Kolik včelstev se vám daří obstarat? Byly s nimi nějaké problémy?

Ohledně včel jsme původně začali včelařit s kamarádem René z pohnutky té, že včel ubývá, a je potřeba je pomoci udržet. Klasicky tak, jak nás kamarádův předek včelaření učil. Postupně jsem zjistil, i díky včelařským seminářům, že je v naší zemi převčeleno, ač obecně se udržuje povědomí o opaku. Včelstev jsme postupně z darovaných čtyřech obstarávali až sedmery. Po úhynu pěti ze sedmi včelstev v roce 2020 a po náhledu, že včelstvo potřebuje určitý prostor v km² pro svou obživu a pestrou stravu pro zdravé přežití, poskytujeme příbytek dvěma včelstvům, která jsme přestali tzv. obstarávat a naše zásahy jsme minimalizovali. Med, pokud zbude, bereme až po Velikonocích, podobně jako naši předci před cca 100 lety. Je to v čas, kdy již včely mají novou obživu z jarních květů a zbylý med z předcházející sezóny je k dispozici člověku.

Pěstujete i biozeleninu, asi k dodávkám do bedýnek. Předpokládáte dostatek odběratelů?

Biozeleninu pěstujeme letos druhým rokem a bude to převážně do bedýnek. Ve spolupráci s dalšími biozemědělci, hospodáři v okolí, skládáme obsah bio-bedýnek/tašek pro odběratele, jak v blízkém okolí, tak pro dodávky do větších měst. S odběrateli na Jičínsku vytváříme první vztahy.



Jaké záměry máte do budoucna?

Každou sezónou vidíme, co by se dalo zjednodušit, případně, kde by bylo vhodné ubrat ruční práce při namáhavé nebo opakující se činnosti. Znamená to jak pořízení nových, či výměna původních částí technologie na zpracování ovoce, nebo pořízení mechanizace pro obdělávání země.

Záměrem je rozšíření pěstování ovoce (jablek, hrušek, švestek a bobulového ovoce) do míry, která poskytne minimálně 2/3 potřebného ovoce pro zpracování v sezóně. Dále rozvíjet pěstování bylin a zeleniny. Vlastní školka ovocných stromů s odrůdami vhodných pro zpracování je naší vizí, podobně jako zajištění vlastního zdroje energie (elektriny a tepla) potřebné pro zpracování ovoce a zeleniny. Záměrem je statek s pestrou základnou pěstovaného ovoce, bylin a zeleniny, možná chov drobného zvířectva, a zpracování sortimentu ovoce a zeleniny. Tak, aby poskytoval kvalitní potraviny a pochutiny pro lidi v okolí a kvalitní obživu pro nás a naše spolupracovníky. Prodejna na našem „dvoře“ s výrobky i okolních hospodářů bude otevřena v letošním roce.

Redakce Bio děkuje za odpovědi.

FOTO – archiv Statku Cidlina



Sociální podnik Jasan

Sociální podnik Jasan sází extenzivní meze, biokoridory a agrolesnické ekosystémy složené z nejedlých i jedlých stromů, keřů a bylin, přičemž jsou upřednostňovány původní staré odrůdy typické pro tento region. Zelenina a ovoce pěstované sociálním podnikem podléhají zásadám ekologického zemědělství stejně jako chov zemědělských zvířat.

Na facebooku Spjasan píše Renča: *Dnes jsem poslem dobrých zpráv pro všechny pojídače bio zeleniny z Brna a okolí... Konečně se i náš statný strom Jasan rozhoupal k činu a přichází v letošní sezóně s nabídkou vlastních KPZ bedýnek! Hurá! Pro toho, kdo ještě nezná zkratku KPZ jinak, než jako krabičku poslední záchrany, lze obohatit touto novou vědomostí na webu kpzinfo.cz Ve zkratce se jedná o vztah mezi farmářem a pojídačem zeleniny, neboli odběratelem*



Foto z facebooku Spjasan.

na základě předplacených pravidelných odběrů čerstvé sezónní biozeleniny v našem případě i s trochou bioovoce.

Pojídač zaplatí na začátku sezóny tzv. podíl farmářova výpěstku, který bude pravidelně jednou za týden nebo dva odbírat, a farmář si bude celou sezónu pojídače hýčkat pestrou skladbou bedýnky a pozvánkami na farmu pro osobní setkání. Tím dojde pro obě strany k ideálnímu spojení a krajina ekologicky obhospodařovaná zajásá spolu s námi.

Takže kdo chce nejen zdravě jíst, ale také podpořit ekologii, lokálnost, osoby znevýhodněné na trhu práce, které u nás pracují, a vůbec dobrou věc zároveň se svým mlsným pupkem, může objednávat svůj historicky první podíl u Jasanu právě zde na našem e-shopu:

shop.spjasan.cz/zeleninove-bedynky

Děkujeme a těšíme se na další nový začátek. (r)