

Exkurze studentů gastronomie na ekologické farmy nebo k výrobcům biopotravin – 2. část



Ing. ANDREA HRABALOVÁ,
PRO-BIO LIGA



V druhém pokračování navštívíme farmu Kunclovův mlýn nedaleko Sedlčan s chovem masných plemen skotu a ovčí farmu Menčíkových v Šonově s barevným zpracováním mléčných výrobků. Příště se můžete těšit na návštěvu provozu Biopekárny Zemanka v Orlikově a zavítáme na jižní Moravu do vinařství Krásná hora ve Starém Poddvorově.

Návštěva tři sta let staré rodinné usedlosti Kunclových ve středním Povltaví

I při studiu gastronomie si můžete umazat nohy od bláta – přesvědčili se o tom žáci Středního odborného učiliště gastronomie, sídlícího v ulici U Krbu v pražských Malešicích. V rámci projektu Učíme se vařit bio se vypravili na ekofarmu Kunclovův mlýn u Sedlčan.

Historie rodinné usedlosti Kunclových – kouzelného místa uprostřed lesů a luk – sahá více než tři sta let zpátky; první písemná zmínka o existenci mlýna pochází z roku 1713. S rodinou Kunclových je spjat od roku 1919, kdy se na zdejší usedlost přizpůsobil pradědeček dnešního mladého hospodáře



Petra Kuncla. V 50. letech došlo k zabrání veškerého majetku a vzniku JZD. Koncem 80. let převzal část zdejších nemovitostí Vladimír Kuncel s manželkou Danou, v pořadí třetí Kuncel v historii mlýna, kteří se rozhodli začít soukromě hospodařit. Syn Petr převzal hospodářství, které dnes čítá 126 hektarů, v roce 2011.

Na farmě studenty přivítal sám majitel – správce farmy, absolvent střední hotelové školy a umělecký kovář v jedné osobě. Obě školy se na farmě hodí. Kovářským řemeslem si přivydělává v zimním období a znalosti z hotelové školy pomohly při zařizování bourárny a zpracování masa na farmě, které prodávají v balíčcích přímo ze dvora. „Když jsem studoval, tak jsem tátovi pomáhal, táta byl hospodář. Pak jsem dostudoval, sedlačili jsme chvíli spolu, pak mi táta farmu předal a teď pomáhá zase on mně,“ popsal Petr Kuncel předání farmy z otce na syna, které bylo dříve přirozené, ale dnes už se příliš nevidí. „Pomohl tehdy i dotační titul pro začínající zemědělce. Dodělal jsem si potřebný kurz, ale víceméně jsem se všechno naučil od táty.“

Stádo krav a jedna vydra

Farma se specializuje na chov masných plemen skotu, čemuž odpovídá i způsob obhospodařování půdy. Z původních 22 hektarů zemědělské půdy se podařilo navýšit výměru na současných 126 hektarů. Trvalé travní porosty zabírají zhruba sto hektarů a na zbylých se na orné půdě pěstují obilniny a pícniny ke krmení účelům. Od roku 2004 hospodaří farma v systému ekologického zemědělství.

Původní stádo masného skotu plemene hereford nahradil nejprve masný simental, dnes přechází na plemeno aberdeen angus. Důvodem je jedinečnost masa těchto zvířat,





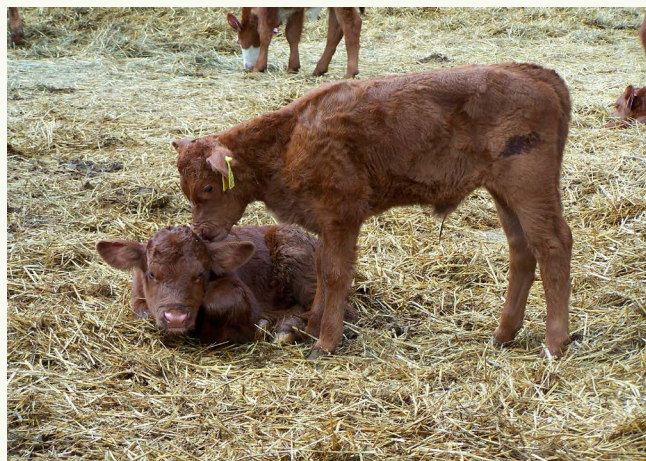
kteří je vysoce ceněno pro kulinářské účely. Nejvíce obdivu však sklídil zdejší zástupce plemene skotský náhorní skot. Jedná se o jedno z nejstarších plemen skotu. Ceněno je pro vysokou kvalitu masa podobnou divočině. Přestože připomíná plyšové zvířátko, ve střežbě před ním musí být i samotný majitel farmy.

K chovu ryb, kterému se rodina také věnuje, Petr Kuncel poznamenal: „Na jaře vždycky koupíme 40 kilo násady a na podzim 40 kilo vylovíme. Hospodaří nám tady vydra.“ Rodina je s tím víceméně srozuměná: „S vydrou máme dohodu, že tam zůstane to, co koupíme. Je tam míň kusů, ale jsou větší a na Vánoce pro nás a pro známé to stačí.“

Kvalitní hovězí maso

I když zdejší hovězí dobytek končí vešměs na talíři, Kunclovi nevidí důvod, proč mu za života nedopřát ty nejlepší podmínky. Do stájí tu zvířata rozhodně nezavírají, telata nejsou oddělována od matek a všechen dobytek se od dubna pase venku i za cenu menších váhových přírůstků. Odměnou jsou spokojená zvířata, jejichž maso je ve výsledku kvalitnější než produkty z velkochovů, a spokojení zákazníci.

Studenti získali i tipy na úpravu kvalitního vyzrálého hovězího masa a praktické informace pro svůj obor, například, že jalovice má kvalitnější maso než býk, z jakého kusu zvířete je nejlepší steak a co se naopak hodí na tatarák, případně jako coby budoucí šéfkuchaři poznají kvalitně stařené hovězí. „Na kvalitu masa má vliv i samotná porážka. Zvíře, které zemře ve stresovém sevření, pustí protilátky a maso je pak tužší,“ doplnil pan Kuncel důvody, proč si nechávají porážet na blízkých jatkách v rámci takzvané ekologické porážky.



Farma roku

O tom, že farma nepředstavuje pro své majitele jen způsob obživy, ale také seberealizaci, svědčí pestrá škála aktivit všech členů rodiny. Na své si tu přijde zapálený agroturista i milovník dobrého jídla, který si tu může dvakrát do měsíce zakoupit maso přímo ze dvora formou bedýnek nebo vakuo- vaných balíčků, jež si zvykly odebírat také restaurace. Rodina se kromě zemědělské činnosti věnuje chovu koní, stříhání psů, pořádá letní prázdninové dětské tábory, provozuje ochotnický spolek atd. Součástí farmy je také kompletně obnovený historický mlýn s funkčním dřevěným vodním kolem, které slouží k výrobě elektrické energie pro potřeby usedlosti. Vodou je poháněna i pila sloužící k příležitostnému pořezu dřeva.

Aby toho nebylo málo, Kunclovi na stráni nad svojí usedlostí na počest výročí 300 let zdejšího mlýna vlastními silami vybudovali také místo duchovního zastavení – ekumenickou kapli Nejsvětější Trojice. Není divu, že farma okouzila i komisi Asociace soukromého zemědělství ČR, která Kunclovu mlýnu udělila titul Farma roku 2015.

Návštěva ovčí farmy v kraji, kde vlci dávají dobrou noc

Manželé Menčíkovi ze Šonova provozují jednu z největších ovčích farem v zemi. A právě sem se v rámci projektu Bio v regionu vydali studenti Střední školy hotelnictví a společného stravování v Teplicích nad Metují. Na farmě se totiž už dvacet let hospodaří v režimu ekologického zemědělství a mléko zdejších ovcí tu ve vlastní výrobně zpracovávají na měkké a tvrdé sýry, jogurty, kefir, brynzou i tvaroh.





„Tohle byla původně chalupa mých rodičů. Rostla tu spousta trávy, pořídili jsme si dvě kozy a už to bylo,“ vzpomíná majitelka farmy Monika Menčíková. Menčíkovi se do zdejšího kraje zamilovali, z nedalekého Broumova se sem v polovině devadesátých let přestěhovali i s dětmi a začali podnikat: původními profesemi pedagog a stavební úřednice (toho času na mateřské dovolené) si založili ovčí farmu.

A jak je to s těmi výše zmíněnými vlky? Farma se nachází v Chráněné krajinné oblasti Broumovsko, v kouzelném, řídko osídleném kraji nazývaném Javoří hory, jen pár kilometrů od polských hranic. Před několika lety se tu skutečně usadila vlčí smečka a Menčíkovi od té doby přišli o několik ovcí, i taková je realita zemědělského podnikání v 21. století.

Základy ekonomie pochytíte i na pastvě

Bio mléčné výrobky ze Šonova jsou dnes k dostání v prodejnách zdravé výživy a farmářských obchodech ve Vernéřovicích, Náchodě, Novém Městě nad Metují, Hradci Králové, Praze a Trutnově. Oficiální prodejnu ovšem v areálu farmy nenajdete – jak vysvětluje paní Menčíková, vzhledem k poloze farmy by to ekonomicky nedávalo smysl. „Lidé se sem z Broumova kvůli dvěma jogurtům nepoženou. Když máte prodejnu, musíte mít otvírací dobu, je potřeba zaplatit člověka.“ To samozřejmě neznamená, že si přímo na farmě sýry nenakoupíte, jen je třeba si předem zavolat.

Podnikatelské začátky nebyly snadné. První stádo si přivezli v roce 1995 z Německa, osmadvacet ovcí tenkrát stálo půl milionu korun. Bylo třeba vybudovat ovčín pro zmíněný ustájení, dojírnu i samotnou výrobu sýrů, pořídit traktor atd. Dnes už je farma takřikajíc v plusu, nicméně udržet ji v chodu vyžaduje od manželů Menčíkových a jejich dvou zaměstnanců více než běžné pracovní nasazení.

Tvrď práce se ale vyplácí, před lety měla rodina jen dvě kozy a rozpadlý statek. Ten je dnes citlivě zrekonstruovaný a Menčíkovi tu hospodaří na dvou stech hektarech, kde chovají téměř 350 ovcí. Paní Menčíková získala v roce 2012 ocenění Nejlepší sedlák PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců a sýry, jejichž receptury sama vymýšlí, už získaly ocenění v nejedné soutěži.

Víte někdo, jak se dělá sýr?

Nebo třeba kefir? Jogurt? Dnešním teenagerům zkušenosti z této oblasti spíše chybí. Součástí exkurze byl jak teoretický úvod a seznámení s pojmy jako mlékárenská kultura či syřidlo, tak i ukázka výroby čerstvého sýra. Zájemci si pod dohledem vyzkoušeli krájet a dávat do formiček čerstvý sýr a přitom načerpali další praktické informace. Například, jaký je rozdíl mezi peccorinem a parmezánem (peccorino je



z ovčího mléka), že ovčí mléko je mnohem lépe stravitelné než kravské a má vyšší obsah minerálních látek, případně že na výrobu dvaceti kilogramů ovčího sýra je potřeba sto litrů mléka.

Kvalitní versus trvanlivé

Zdánlivou nevýhodou mléčných výrobků zpracovávaných tímto způsobem na rodinné farmě může být jejich kratší trvanlivost v porovnání s produkty velkých potravinářských koncernů, které jsme zvyklí vidat na pultech supermarketů. Jak vysvětluje paní Menčíková, je to kvůli tomu, že při výrobě nepoužívají stabilizátory: „Když někde vidíte jogurt, který má trvanlivost dva měsíce, víte, že je něco špatně. Optimální záruční doba pro jogurt je jedenadvacet dní, později už živé bakterie, které jsou pro nás tak důležité, začínají požírat samy sebe.“

U dlouho zrajících sýrů se v konvenční velkovýrobě běžně používají antibiotika a různé preparáty sloužící k tomu, aby se na povrchu sýrů netvořily plísňe a jejich ošetřování bylo jednodušší. Tvrdé sýry, které zrají u Menčíkových na poličkách čtyři až dvanáct měsíců, se naopak ošetřují pouze solným roztokem, přičemž každý kus je třeba co dva dny ručně otočit a očistit. „Lidé někdy nechápou, proč by měli za kilo sýra platit až pět set,“ krčí rameny farmářka, která s výrobou sýrů obvykle končí kolem druhé hodiny ránní a po pár hodinách spánku musí být opět k dispozici v hospodářství.

Krásná příroda, přirozený chov zvířat, produkty vyráběné s láskou, ale i hodně práce navíc, to jsou dojmy odnášené z obou těchto exkurzí.

PRO-BIO LIGA pořádá Biojarmark, který proběhne 5.–6. října na dvoře Národního zemědělského muzea v Praze. Pátek je věnován vzdělávacím aktivitám, prodejní trh proběhne v sobotu od 9:00 do 17:00 hod. Srdečně zveme.

