



Exkurze v Drysicích v rámci projektu Ze školy na statek



Mgr. KATEŘINA KOTĚROVÁ,
PRO-BIO LIGA



Víme, že existují farmáři, kteří hospodaří ekologicky, i když nemají certifikát. A taky víme, že jejich farmy stojí za návštěvu. Rozhodli jsme se, že s tím něco uděláme: představujeme vám náš nový projekt Ze školy na statek.

Stejně jako v minulých letech i letos vozíme školní třídy na exkurze na ekologicky hospodařící farmy. Letos bude exkurzí dvojnásobek: v rámci projektu Ze školy na statek jsme začali spolupracovat s farmáři, kteří hospodaří s láskou ke krajině a ke zvířatům, ale nemají certifikát ekologického zemědělce. Produkty z jejich farmy tedy nemůžou na svém obalu mít bio logo – zebru a lísteček.

Hospodaří ekologicky i bez certifikátu

I když na polích nepoužívají chemii a jejich zvířata si užívají spoustu prostoru na pastvinách, farmáře často odrazuje složitý administrativní proces, s nímž je získání certifikátu spojeno. Certifikát zaručuje spotřebiteli biokvalitu, za kterou je ochoten si připlatit. Zákazník si může být jistý, že celý proces od pěstování plodin a chovu zvířat přes zpracování až po prodej probíhá dle jasných ekologických pravidel.

V případě malých farem, které svoji produkci rovnou i zpracovávají a prodávají ze dvora, je vztah se zákazníky přímý a blízký. Zákazníci vědí, jak farma funguje, proto zde bio logo ztrácí na významu. To je případ i paní Zuzany Moučkové, která hospodaří v Drysicích na Vyškovsku, ke které jsme se vypravili 5. května spolu se školáky ze ZŠ Prace.

Poprvé na farmě

Po deštivém dubnu se na nás konečně usmálo sluníčko. Je pátek na začátku května, právě odbila osmá hodina a my s dětmi z první, druhé a čtvrté třídy vyhlížíme autobus. Vyrážíme od základní školy ve vesnici Prace nedaleko Brna a naším cílem je kozí farma Drysice. Na dětech je vidět, že se těší – na výletě na skutečné farmě ještě nebyly a živě mezi sebou diskutují o tom, co je asi čeká.

Konečně přijíždí náš autobus a my vyrážíme směrem na Vyškov, konkrétně do vesničky Drysice na úpatí Dražanské vrchoviny. Na stránkách obce se dočtete, že Drysice patří mezi nejstarší osady na Moravě a založeny byly už v době předkřesťanské. Kelty, Germáni, Slované... ti všichni se živili zemědělstvím a pastevečtím, takže je celkem jisté, že už za jejich dob se na svazích kolem Drysic popásala stáda koz a ovcí, tenkrát ale pod bdělým dozorem pastevců, protože lesy byly plné šelem.



Sýrárna natřená narůžovo

Vraťme se ale do přítomnosti: náš autobus přijíždí na náves, kde už na nás čeká paní Moučková – a po chvíli je jasné, že svou pozitivní energií a nadšením si děti zcela získala. Brzy kolem ní utvořily velké hejno a za chvíli už všichni spěchají do mírného kopce ven z vesnice, směr zahrady, pole a louky.

Cestou míjíme i minisýrárnu paní Moučkové. Běžný dům s velkými vraty, kde v závěru exkurze objevíme nejen provoz, kde se zpracovává mléko kozí i nakupované kravské, ale také úžasné útulné zázemí vyvedené v růžových barvách. Vítejte v Růžové minisýrárně!

Dcera baři z Beskyd má kozi farmu

S růžovou se v zemědělských provozech moc často nesetkáváme. Proč je podnik paní Moučkové vyvedený právě v tomto odstínu? „*Je to veselá barva. Chci lidem ukázat, že*



i zemědělství může být moderní,“ vysvětluje paní Moučková svou životní filozofii.

K zemědělství a vztahu ke zvířatům byla vedená odmalicka: pochází z Horní Lidče na pomezí Beskyd, Javorníků a Bílých Karpat, a její tatínek je bača. Už jako malá se dokázala postarat o stádo ovcí – ačkoliv ji to tenkrát moc nebavilo. „*Kamarádky se opalovaly a já musela sušit seno,*“ vzpomíná.

K farmaření se ale nakonec vrátila jako maminka malých dětí, kterým chtěla dopřát kvalitní stravu. Na farmě v Drysících s manželem hospodaří od roku 2008, kdy začínala se dvěma kozami. Dnes jich má třicet a kromě toho i prasata, husy a slepice.

Hurá do terénu

Naši exkurzi začínáme v zahradě na okraji vesnice. Vítají nás tři ovčáčí psi – border kolie – a hejno kvokajících slepic. V menším přístřešku se zatím ještě pod lampou vyhřívají nově vylíhnutá housata. Děti si jedno po druhém opatrně chovají a krmí je trávou. Jedna skupinka se zájmem pozoruje slepice, a tak pokládám otázku: „*Kolik si myslíte, že jedna slepička snese za rok vajíček?*“ Protože dostávám první rychlou odpověď v tisících, přibližuji chov slepic a nabádám děti, aby raději přemýšlely o počtu vajíček snesených za jeden den a pak o počtu dní v roce.

Nakonec se dobereme správné odpovědi, a to, že průměr snůšky v ČR je okolo 300 kusů. Slepíčky paní Moučkové však mají větší klid a pohodu. Žijí v přirozených podmínkách, zažívají klasické roční období s přestávkou v zimě, a proto je počet vajec, které za rok snesou, zhruba poloviční.

Stádu šefují kolie

Vydáváme se o kousek dál na louku k ohradě se stádem asi třiceti koz. Paní Moučková tu během let vybudovala i menší zázemí – budovu, kde skladuje seno a krmení pro kozy, ale i prasata, kterých zde chová celkem sedm.

Po prvotní nejistotě a okukování se děti nakonec nemohly nabažit nových rohatých kamarádek. S pomocí ovčáckých psů je doprovázely během pastvy, dozvěděly se pár zajímavostí o jejich chovu a mnozí se nezalekli ani dojení.

Zajímavé bylo vidět ovčácké psy v akci – plemeno border kolie má pastevectví v krvi. Jedná se o jedno z nejinteligentnějších psích plemen, bez problémů dokáže nahánět stádo jakýmkoliv směrem nebo izolovat jednotlivá zvířata od stáda. Původně bylo toto plemeno vyšlechtěno k hlídání ovcí, ale sami jsme se přesvědčili, že si hravě poradí i s kozami.

Proč koza v zimě nedojí: zmrzlo by v ní mléko

Na otázku, proč je produkce mléka u koz jen sezonní záležitostí od jara do podzimu, zazněla opět řada originálních odpovědí, například, že v zimě by mléko v koze zamrzlo, není zelená tráva, tak není mléko, nebo třeba, že koza v zimě více odpočívá a spí... Nakonec jsme se ale dobrali i zde ke správné odpovědi, a to, že aby bylo mléko, je třeba, aby měla koza kůzle. A pak záleží, jak moc se farmář rozhodne dojit pro výrobu mléčných výrobků. Rozpětí je průměrně dle plemena od 2 až do 5 litrů denně, oproti dojnícím je to desetkrát méně; průměrný nádoj u dojnice se pohybuje okolo 30 litrů, špičkové krávy umí dát až 70 litrů mléka denně, v ekologickém zemědělství je to okolo 20 litrů.

Jelikož bylo ve stádě dost kůzlat, která neunikla mazlení, padla i otázka na délku březosti koz. Většina dětí odhadla, že „těhotenství“ bude u koz zřejmě kratší než u lidí, správná odpověď je, že koza je březí zhruba pět měsíců.

Bez ochutnávky by to nešlo

Během pastvy nám vyhládlo. Nejprve bylo ale třeba zahrnat kozy zpět do ohrady. Ne nadarmo se říká, že jsou kozy mlsné – pod jejich dozorem by nám nejspíš ze svačiny moc nezbylo.

Poslední fotky, poslední objetí... nebylo snadné děti z ohrady dostat. Nakonec se nám je ale podařilo nalákat na ochutnávku a návštěvu minisýrárny. Za chvíli už děti ochutnávaly různé druhy sýrů, degustovaly kozí mléko a dozvěděly se něco málo o pravidlech a povinnostech při faremním zpracování.

„Spousta lidí si myslí, že kozí mléko a sýry smrdí,“ vysvětluje paní Moučková. „Tak to ale bývalo dřív, kdy kozy trávily život zavřené v chlévích, kolikrát vedle prasat. Když jsou ale na pastvině, mléko cítit není.“

Sýry chutnají v každé zemi jinak

„Je neuvěřitelné, kolik dobrot je možné vyrobit z mléka. Veliká pestrost existuje už jen ve výrobě sýrů. A je zajímavé, že v každé zemi, dokonce i regionu chutná určitý typ sýra jinak. Může za to klima a půda, u vína tomu říkáme *terroir*. Ráda bych se naučila nejruznější postupy a výrobu různých sýrů, ale už vím, že by mi na to nestačil celý můj život,“ seznamuje děti s pestrostí mléčné produkce paní Moučková, sýrařka tělem i duší.

A opravdu, děti si sýry moc pochvalují. A ochuzeni nebudou ani rodiče, kterým jejich ratolesti nakoupily dobroty na ochutnání.

Dalo by se dlouho povídat o rozdílném složení kozího a kravského mléka, o procesu výroby sýrů, o peripetích faremního zpracování a lokálním prodeji výrobků tzv. ze dvora, ale bylo třeba se rozloučit. Za všechny patří velké poděkování paní Zuzaně Moučkové a přejeme stále dostatek energie a lásky k farmaření.

„S exkurzí jsme byli moc spokojeni, děti odjízděly nadšené. Určitě můžeme doporučit ostatním školám a sami jsme pro velký úspěch zamluvili exkurzi ještě i pro naše páťáky,“ uzavírá dojmy z exkurze Mgr. Blanka Grajová, jedna ze tří učitelek ZŠ Prace.

Exkurze organizuje PRO-BIO LIGA jako vzdělávací aktivitu v rámci projektu Ze školy na statek, který finančně podpořilo Ministerstvo zemědělství. Novinky týkající se projektu a fotky z exkurzí můžete sledovat na našich nových facebookových stránkách Ze školy na statek.

Proč jet s dětmi na statek

Žáci si užijí čerstvý vzduch a společnou radost při kontaktu se zvířaty a s půdou. Díky návštěvě farmy zjistí, kde se bere jídlo, jak žijí hospodářská zvířata a jak způsob zemědělského hospodaření ovlivňuje naši krajinu a naše zdraví.

