



Putování za skutečným jídlem – 4. část



Mgr. KATEŘINA KOTĚROVÁ,
Ing. ANDREA HRABALOVÁ,
PRO-BIO LIGA



Kateřina Kotěrová



Andrea Hrabalová

Společně se začátkem školního roku jsme v Lovíme.bio odstartovali nový projekt. Jmenuje se Život na ekofarmě a jeho hlavním cílem je umožnit žákům základních a středních škol nahlédnout pod pokličku reálného provozu ekologicky hospodařících farem.

Smyslem projektu, který podpořilo Ministerstvo zemědělství v rámci svého ročního vzdělávacího plánu, je přiblížit mládeži současnou podobu zemědělského hospodaření a ukázat, že zemědělství je moderní a fascinující obor, který zajišťuje suroviny pro naše jídlo, ale zároveň má pečovat o půdu, vodu a krajinu okolo nás.

Během podzimu jsme tak se školními dětmi navštívili ekofarmy v celkem osmi krajích. Školáci zjišťovali, jací ekofarmáři žijí v jejich okolí, jestli vyrábějí sýry, udí klobásy nebo třeba suší ovoce. Na vlastní ruce si vyzkoušeli jednoduché zemědělské práce a za odměnu dostali ochutnat z dobrot, které ekofarmy nabízí. Pojďte spolu s námi navštívit biodynamicky hospodařící ekofarmu Vinné sklepy Kutná Hora, kam jsme se vydali se čtvrtáky ze ZŠ Koloděje.

Je to vůbec dobrý nápad, brát čtvrtou třídu do vinařství? Co když to ale není jenom vinařství? Rodina Rudolfských v Kutné Hoře a okolí obhospodařuje kromě vinic také sady, pěstuje obilí, na pastvinách se tu prohánějí ovečky. Révu vinnou i další plodiny tu pěstují zcela bez chemie, produkty z nich vyrábějí co nejpřirozenějšími postupy a o půdu i o krajinu pečují tak, aby zůstala zachována pro další generace. Navíc jsme dorazili právě v období sklizně.

Vinice s výhledem na Svatou Barboru

Letošní babí léto se moc nevyvedlo, my jsme ale měli štěstí – 22. září svítilo v Kutné Hoře celý den sluníčko. Soňa Podholová, provozní ředitelka Vinných sklepů Kutná Hora, děti na úvod zavedla na vinici s výhledem na chrám svaté Barbory.

Zdejší vinařská historie úzce souvisí právě s církví: mniši ze zdejšího cisterciáckého kláštera potřebovali mešní víno pro církevní obřady, a proto začali v okolí Kutné Hory už ve 12. století zakládat vinice. O dvě století později – za Karla IV. – už byste ve středních Čechách našli 19 tisíc hektarů vinic, což je stejné množství, jako je dnes v celé České republice.

Víno se tehdy každopádně dělalo jinak. Naši předkové samozřejmě neznali chemikálie ani umělá hnojiva, do vína nepřidávali žádné ušlechtilé kvasinky, enzymy, látky na dokyselení nebo odkyselení, síru. Na tuto tradici se teď v Kutné Hoře snaží navázat.



„Víte, co je to ekologie?“ ptá se Soňa Podholová čtvrtáků z Kolodějí. Společně si povídají o tom, jak jsme my lidé ve snaze zvýšit množství vypěstovaných potravin vymysleli pesticidy a umělá hnojiva a jaké to mělo důsledky pro půdu, krajinu a zvířata. A proč chtějí v Kutné Hoře hospodařit jinak – bez chemie a s biocertifikátem.

Vinné sklepy Kutná Hora nejsou jen bio – jako jediné vinařství v ČR a na Slovensku získalo certifikát biodynamického zemědělství Demeter. Práce na vinici tu mají rozvržené podle speciálního kalendáře, zohledňujícího fáze měsíce a pohyby nebeských těles. Biodynamičtí zemědělci věří, že rostliny pěstované v souladu s kosmickými procesy lépe rostou, mají vyšší kvalitu a jsou bohatší na živiny.

Biodynamické hospodářství musí být co nejvíce uzavřeným cyklem a minimálně závislé na okolí. Hnůj a kompost se nesmí dovážet odjinud, a proto na zdejších pozemcích najdeme také zeleninové a bylinkové pole, pár hektarů sadů, početné stádo ovcí. Réva se místo pesticidů ošetřuje extrakty z bylin, například z šalvěje, tymiánu, přesličky nebo kopřivy. A s regulací škůdců pomáhají také ještěrky a další živočichové, kteří obývají hromady kamenů a travnaté pásy v těsném sousedství vinic. „Jsou to vlastně pro zemědělce taková kámoši,“



shodují se děti při hodnocení významu pestrosti okolní krajiny, tzv. biodiverzity.

Práce na vinici i poznávání procesu vzniku vína

Dost bylo povídání, je čas vyzkoušet si práci na vinici. Polovina úrody už je sklizená, zbylou část je teď potřeba ochránit před rozmary podzimního počasí. Děti mají za úkol pomoci s odlistováním. Říká se tomu „zelené práce“ – z okolí hroznů je třeba odstranit listy, aby bobule po dešti rychle oschly a neohrozila je plíseň. Čtvrtáky to moc bavilo (část hroznů samozřejmě sklidili do pusy) a nejrychlejší čtveřice získala za svůj výkon láhev zdejšího moštu.

„Nadšení dětí z práce ve vinici mne mile překvapilo. Samozřejmě byl zážitek umocněn nádherným počasím a netradičním prostředím, ale to, že budeme děti z vinice svolávat na několikrát, a to po více než hodině strávené odlistováním, jsem nečekala,“ dodává s úsměvem Andrea Hrabalová z Lovíme bio – organizace, která sérii exkurzí na ekologicky certifikované farmy zajišťuje.



Podobně jako hrozny putovaly pak i děti z vinice přímo do zpracovny, kde se odehrává přeměna hroznů nejprve na mošt a následně víno. Mnohem více než lis, nerezové tanky plné čerstvé šťávy nebo lahvací linka zaujaly děti velké baňky v přilehlé místnosti. Jak už se děti dozvěděly ve vinici, v ekologickém zemědělství se nesmí používat chemické postřiky, místo nich zde využívají bylinné extrakty, a ty si také sami vyrábějí.

Větší či menší vaky napěchované vybranými bylinkami se máčí v deionizované vodě, což je voda, ze které byly odstraněny rozpuštěné ionty. Takto upravená voda mnohem lépe absorbuje extrakty z bylin bez nutnosti zahřívání. Celý proces louhování bylinek probíhá za teploty 40 °C, kdy nedochází ke znehodnocení účinných látek získávaných z bylin.





Tyto výluhy z kopřiv, přesličky, březové kůry aj. jsou využity k následnému postřiku ve vinici. Ke zvýšení potřebné koncentrace se na závěr výroby používá ještě vakuová odparka, kdy se odpaří část vody, a výsledný bylinný extrakt je hustší, a tedy silnější.

Prohlídka sklepů a ochutnávka

Pak už děti čekal přesun přímo do sklepů, kde si děti převzal jednatel a spolumajitel Vinných sklepů Kutná Hora Lukáš Rudolfský. Kromě klasických sudů mají ve sklepech uloženy také takzvané kvevri – velké hliněné nádoby určené pro výrobu vína z celých hroznů. „Hrozny se nohama pošlapou a následně se dají do těchto nádob – v oblasti Arménie a Gruzie se takto víno vyrábělo už před osmi tisíci lety. Vinná réva se původně plazila po stromech, takže naši předkové sbírali víno v korunách stromů,“ přidává další z mnoha vinařských zajímavostí Lukáš Rudolfský.

A co se patří na závěr? Přece ochutnávka! „Teď pijete Cabernet blanc z loňského ročníku, tedy 2021,“ nalévá Soňa Podholová dětem do skleniček... samozřejmě ne víno, ale nepasterizovaný šetrně lisovaný mošt z loňských hroznů. Kromě vína a moštů tu vyrábějí i džemy z hroznové šťávy, které jsou prý nejlepší na palačinky, a pro tatínky mají variantu s přídavkem chilli. Přímou ve vinařství v jejich vinotéce v klášteře sv. Voršily si můžete koupit i klobásky z jejich jehněčího masa a další dobroty od ostatních lokálních výrobců.

A jakpak je to s tím značením BIO?

Na tuto otázku i další ke kontrole a následcích porušení předepsaných pravidel pro ekologické zemědělství dětem odpovídal člověk nejpovolanější – inspektor Jan Marek z kontrolní organizace ABCERT AG, která je jednou ze čtyř organizací pověřených Ministerstvem zemědělství k výkonu kontroly a certifikace subjektů registrovaných v systému ekologického zemědělství.

Logo BIO mohou na svých výrobcích používat jen ti, kteří získají na svou produkci certifikát. To znamená, že jsou zaregistrovaní v systému ekologického zemědělství u Ministerstva zemědělství, mají uzavřenou smlouvu s některou ze státem pověřených kontrolních organizací a plní všechny zákony dané požadavky pro ekologickou produkci. Toto je kontrolováno každoročně a právě v den naší exkurze probíhala takováto kontrola ve vinařství.

„Kontrolní systém je nastaven tak, že minimálně jedenkrát ročně projde celý řetězec z pole až na vidličku speciální kontrolou: každá farma, výrobce i distributor. Odebírány jsou vzorky půdy, rostlin, surovin a produktů za účelem analýzy možného použití nepovolených látek. Běžné jsou namátkové a neohlášené kontroly,“ popsal rozsah svojí práce pan Marek.

„A posíláte lidi do vězení, když něco pokazí nebo nedodrží všechna pravidla?“ byl jeden z mnoha dotazů dětí. „Ne, to určitě neděláme. Pokud zjistíme na farmě porušení pravidel, záleží na jejich vážnosti. Při malém porušení udělujeme napomenutí a je stanoven postup k nápravě a následná kontrola. Při velkém porušení odmítneme vydat farmě certifikát na další rok a tím pádem nemůže svoje výrobky dál označovat jako BIO a zároveň dáваме podnět k zahájení řízení o přestupku na Ministerstvo zemědělství,“ uklidnil děti inspektor.

Co dodat na závěr

„Ekologické zemědělství je, že to je dobrý, že je to všechno bio a že je to fakt těžká práce,“ shrnul za nás všechny svoje postřehy z exkurze jeden z mladých účastníků exkurze.

Z této exkurze právě zpracováváme i krátké video, které bude brzy k zhlédnutí na našem YouTube kanále. A pokud se chcete více dozvědět o této naší aktivitě, podívejte se na náš web a článek Život na ekofarmě: vyrábíme se školáky na exkurze. Během 11 exkurzí jsme zprostředkovali zážitek pro téměř 300 žáků a jejich pedagogy v osmi krajích.

Máte i vy zájem se svou třídou vyrazit místo do školy na ekofarmu? Napište nám na info@lovime.bio.