



Putování za skutečným jídlem – 2. část



Ing. MARTINA OPOČENSKÁ,
PRO-BIO LIGA



Programy pro školy, exkurze na ekofarmy, kurzy vaření z biopotravin pro studenty či školní kuchařky, pražský Biojarmark... Posláním neziskové organizace Lovíme.bio je šířit povědomí o ekologickém zemědělství a biopotravinách. Záleží nám na tom, aby se zejména mladí lidé dozvěděli, odkud pochází jídlo, které mají na talíři, a proč je důležité podporovat místní farmáře. Naše cesty na ekofarmy a do potra-

vinářských provozů jsou vždy plné pozoruhodných setkání a zážitků. Proto jsme se rozhodli se o ně s vámi podělit prostřednictvím seriálu reportáží.

V loňském roce jsme vinou covidu nemohli uspořádat studenty oblíbené exkurze na farmy. Rozhodli jsme se, že zájemcům zprostředkujeme návštěvu ekofarmy alespoň virtuálně – s kamerou jsme se vydali do Podkrkonoší, kde na Biofarmě Pod Hájkem v Horní Branné hospodaří manželé Řehořkovi. Cílem našeho druhého výletu byly Žďárské vrchy a ekofarma Statek Mitrov. Víde najdete na Youtube pod názvem Od vidlí po vidličku.



Zdravé jídlo i ubytování v přírodě – Biofarma pod Hájkem

Zemědělská usedlost tu stála odedávna – a na ní už v 19. století hospodařili předkové Jiřího Řehořka. Horní Branná nedaleko Vrchlabí je obec s necelými dvěma tisíci obyvateli. Současní majitelé Biofarmy Pod Hájkem patří ke zdejším starousedlíkům a v zemědělství pracují už desítky let.

Usměvavá Hana Řehořková vzpomíná na nelehké začátky po roce 1989: „*Pozemky nám v restituci vraceli zdlouhavě a složitě, my jsme ale měli jasno – chceme vlastní hospodářství.*“ Dnes k farmě patří 65 hektarů pozemků, z toho asi deset hektarů orné půdy. Původně Řehořkovi začínali s kravami na mléčnou produkci, dnes mají už pouze masný skot a ovce.

„*První polovina devadesátých let pro nás nebyla jednoduchá,*“ pokračuje paní Hana. „*Začínali jsme se 43 arů, navíc po revoluci to tu bylo hodně divoké, nikdy jste nevěděli, kdo vás kde osídí, navíc jsme nedostávali žádné dotace. Často se nám stalo, že nám někdo nezaplatil, krachovaly mlékárny, do kterých jsme dodávali mléko...*“

Nakonec všechno dobře dopadlo, poměry se stabilizovaly a pozemků přibýlo – i tak chod farmy dodneška zvládají manželé sami s rodinou a jedním občasným pomocníkem. Kromě farmaření se věnují také agroturismu –



návštěvníci tu najdou příjemné ubytování a stravu přímo na farmě.

Zdejší krávy si užívají život na krkonošských loukách v Horní Branné a v Jilemnici. Mláďata jsou u matek ponechávána delší dobu než v konvenčním zemědělství, nejsou používány žádné regulátory růstu ani přípravky k synchronizaci říje či preventivní léčení antibiotiky. Porážka, bourání i zpracování se odehrává v areálu farmy. Manželé Řehořkovi získali ocenění Nejlepší ekofarma roku 2020, které si rozhodně zaslouží.

My jsme dorazili v zimě, a tak nás zavedli nejdříve do chléva – letošní jalovičky i dospělé krávy tu přezimují v teple a s krmením v biokvalitě, které pro ně pěstují přímo na farmě. Březi krávy se odtud na jaře přesunou na pastvinu, ty jalové poputují na porážku.

Kde se bere maso?

I když to mnozí netuší, rozdíl v kvalitě biohovězího oproti konvenčnímu masu je značný. Vše začíná už bezstresovou porážkou. Pan Řehořek nás provádí prostory, kde se





zvířata porážejí – vybudovali je přímo na farmě, zvířata tedy nemusejí podstupovat traumatizující transport na vzdálené jatky. Bezstresová porážka navíc přímo ovlivňuje kvalitu masa, do kterého se nevyplavují nežádoucí látky.

Vůbec největší vliv na kvalitu má ale zrání masa, které má za následek zkrhčení a zlepšení chuti masa. „Zrání může být suché a mokré,“ vysvětluje paní Řehořková. „Jednodušší a levnější je mokrá způsob – maso se rozbourá, zavažuji a nechá se zrát ve šťávách, které se z masa uvolňují.“ Při suchém zrání se maso nechá viset při 0 °C. „Nevýhodou je, že tam dochází k odparu, snižuje se hmotnost a maso navíc na povrchu okorává a tato zasklá vrstva se musí okrojit. Na druhou stranu je takové maso chutnější,“ dodává farmářka.

Není salám jako salám

Na farmě Řehořkovi vyrábějí také šunku, párky, paštiky a hlavně fermentované salámy – bez tepelné úpravy a bez použití přídatných látek v podobě dusitanových solí. Mimochodem věděli jste, že přírodní barva uzenin není růžová, ale šedohnědá? Růžovou barvu mají na svědomí právě dusitanové soli (možná je znáte pod označením rychlosůl), které prodlužují trvanlivost výrobků, na druhou stranu se ale jedná o chemické látky, které mohou způsobovat alergie, a navíc jsou karcinogenní.

„Výroba biopotravin – a tedy i našich biohovězích produktů – vylučuje použití umělých ochucovadel, barviv a jiných chemických přípravků. Trvanlivosti dosahujeme přísným dodržováním hygienických zásad při porážce, zrání, bourání, balení a skladování,“ vysvětluje nám pan Řehořek.

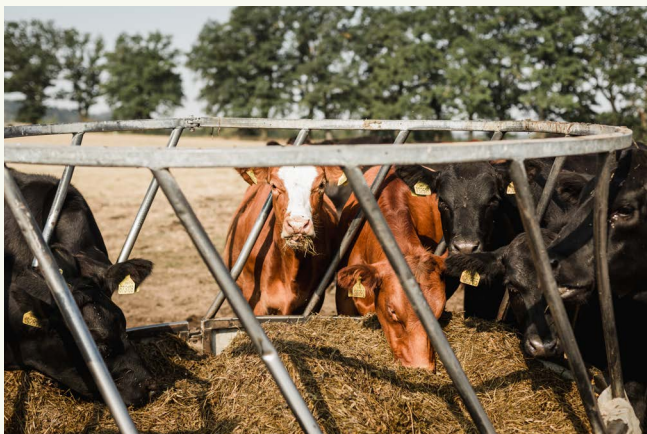


Své produkty prodávají Řehořkovi přímo na farmě, dodávají je do hotelů a v poslední době také navázali spolupráci s internetovou platformou Scuk. Díky ní mohou maso a uzeniny Řehořkových ochutnat lidé z celé republiky.

Odkaz na video Příběh biohovězího:
www.youtube.com/watch?v=LCr3RTUmKXk&t=1s

Krávy v salátovém baru – Statek Mitrov

Na úpatí Žďárských vrchů, pár kilometrů od Bystřice pod Pernštejnem, se pasou stovky krav. „Je to plemeno Aberdeen Angus. V současnosti chováme asi 500 kusů plemenných i jatečných byků, jalovic a telat,“ vysvětluje nám naše dnešní průvodkyně, spolumajitelka ekofarmy Statek Mitrov paní Jana Kalná.



Nacházíme se v Mitrově – malé vesničce o zhruba sto obyvatelích, kde rodina Kalných založila před 15 lety ekofarmu s názvem Statek Mitrov. „Z koníčku se postupně stalo opravdové podnikání v ekologickém zemědělství. O něco později jsme tu založili ještě i sesterskou firmu Mitrovský dvůr, ke které patří bouda s prodejnou a restaurací, kde můžete ochutnat místní produkty,“ přibližuje nám faremní začátky paní Kalná.

„Plemeno Aberdeen Angus jsme si vybrali proto, že nejlepe prospívá venku,“ dodává její manžel Karel Kalný, který nás provází po faremních pozemcích. V Mitrově praktikují takzvané intenzivní spásání porostů. Stáda se spojí do větších celků a spásání se tak zintenzivní. Podobně to funguje v přírodě, jen místo predátorů posunuje stádo krajinou člověk s využitím elektrického ohrazení.



„Stohlavé stádo stěhujeme přibližně jednou za dva dny, v době intenzivního růstu vegetace dokonce každý den.“ Každé ráno tedy zvířata dostanou k dispozici nový hektar čerstvého salátového baru. „Díky tomu, že má stádo každý den čerstvý porost, nepotřebuje už nic jiného. Nemusíme přikrmovat telata šrotem a v podstatě ani nepotřebujeme tolik orné půdy,“ zasněcuje nás Karel Kalný do chodu farmy.

„Stádo každým místem našeho areálu projde za rok asi šestkrát. Máme již první výsledky z minulých let, kdy se potvrdilo, že výnosy porostů jdou nahoru až na dvojnásobek. Kvalita masa zvířat se rovněž zvýší, prodlouží se tak i sezona, a dokonce v zimě lze při správné organizaci pást.“

Farma plná šťastných kuřat

Nebývalou volnost si na farmě v Mitrově užívají také kuřata. „Drůbež chováme v ohrádkách, které se každý den posunují. Takový chov svědčí jednak zvířatům, která mají každý den přísun čerstvé pastvy, a zároveň je to výhodný způsob aplikace hnojiva do pastviny. Na každém místě je totiž drůbež za rok jen jednou, takže nedochází k předávkování půdy dusíkem.“

Ohrádky zároveň chrání kuřata před predátory a jsou velmi lehké na přemísťování: „Udělám si procházku, nakrmím zvířata, posunu ohrádky, takže mám tělocvik a nemusím do posilovny. Navíc ušetřím za benzín,“ pochvaluje si Karel Kalný.

Také porážka má svá pravidla. Kuřata jsou porážena přímo na farmě, takže nikam necestují. Vše je prováděno ručně, rychle a bez stresu. To vše se opět projeví na kvalitě masa – je pevnější, chutnější a zdravější.

Totéž se týká i zdejšího hovězího dobytka. „Porážka je pak jen epizoda na konci jinak zcela přirozeného života stádového zvířete na volných pastvinách,“ přidává se k nám Jana Kalná. Tajemství chutného masa je podle ní v kvalitním krmení a v dobré



pohodě zvířat. Tu si na farmě užívají i husy a prasátka, taktéž ve volném chovu – na farmě v Mitrově se evidentně všechno točí kolem zvířat a jejich životní pohody (anglicky *welfare*).



Foto: archiv PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců

Nejlepší biopotravina roku 2020

Sušené hovězí maso z Mitrova se v roce 2020 stalo vítězem soutěže Česká biopotravina roku. „*Skot je býložravec a ten má být krmen výhradně pastvou. Když je zvíře na pastvině s více než třiceti bylinami, má maso mnohem lepší chuť. Ve velkochovech dostávají zvířata převážně zrní nebo směs, případně fermentovanou siláž. To je ale nepřirozené, zvířata jsou často nemocná a neobejdou se bez chemických léčiv,*“ vysvětluje Jana Kalná.

„*Naše sušené maso představuje silný koncentrát bílkovin a zdravých tuků – je to skutečná superpotravina. Obsah omega-3 mastných kyselin je podobný jako u ryb žijících v severních mořích.*“

Kromě sušeného masa dostanete v Mitrově samozřejmě steaky a další maso pro kuchyňské zpracování, ale

také uzeniny, paštiky a hotovky ve skle. Vše naprosto bez chemie, namísto rychlosoli poslouží himálájská sůl, směs koření a správná kombinace teploty a času.

Faremní produkci můžete ochutnat přímo v Mitrově v restauraci, jejíž součástí je i faremní prodejna. „*Soustředíme se především na lokální zpracování a lokální prodej. Záleží nám na tom, aby se potravina zpracovala tam, kde vzniká, a nevozila se po celé zeměkouli. Dalším generacím chceme zachovat půdu v co nejlepším stavu,*“ uzavírá Karel Kalný.

Odkaz na video Pasená drůbež:

www.youtube.com/watch?v=bV7g-fe240Q

Díky exkurzím, které pořádáme, mají děti ze škol napříč republikou šanci zjistit, kde se bere jídlo, jak to funguje v ekologickém zemědělství a jak vznikají biopotraviny. Na ekofarmu se můžete vypravit i vy – ať už z pohodlí domova prostřednictvím videí (<https://www.lovime.bio/knihovna/exkurze-na-ekofarmy/>) na našich stránkách, nebo osobně (<https://www.lovime.bio/nabizime/exkurze-na-farmy/>). Pokud nevíte, kde je u vás nejbližší ekofarma, poradí vám naše online mapa ekofarmářů [Kde.lovime.bio](https://www.lovime.bio).

Zdaleka nejvíc ekofarmářů na jednom místě můžete potkat na pražském Biojarmarku, který pořádáme 8. října na dvoře Národního zemědělského muzea v Praze. Přijďte si nakoupit to nejlepší a nejčerstvější z české bioprodukce! Těšit se můžete na spoustu ochutnávek, živou hudbu nebo výstavu fotografií ze života ekologických zemědělců. Vstup na Biojarmark i do Národního zemědělského muzea bude po celý den zdarma.

Není-li uvedeno jinak, foto: archiv Lovíme.bio

1/2
inzerce