



# farmářen

Ročník I / prezentační vydání

leden 2017

## Pranostika na leden

Mnoho sněhu  
v lednu,  
mnoho hřibů  
v srpnu.

## Není vejce jako vejce

### Slepičí welfare



**Čím dál větší kritika průmyslového chovu dobytka a drůbeže nejen ze strany ochránců zvířat pomalu spěje ke snaze chovat zvířata pokud možno v co nejpřirozenějším prostředí a dopřát jim pokud možno co nejpřirozenější přírodní potravu.**

Text: Jindra Petráčková 🌱 Foto: –petr, archiv statku

Není třeba říkat, že konzumace takto chovaných živočichů je našemu zdraví jednoznačně prospěšnější než "rychlvyrobené" maso.

### Statek Mariellen Choltice

Na statku v Cholticích se setkávají se sympatickým párem. Název statku tvoří začáteční písmena jejich dcer: Mariánka, Ellenka a Anna. Jedná se o rodinný podnik. Dvouhektarový pozemek ovládají převážně slepice. Je jich kolem 350 a jejich kdákání je i v mrazi-

vém dopoledni všudypřítomné. Během měsíce začne snášet dalších připravených 400 ks mladých slepiček. Společnost jim dělá početná skupina husí a kachen, tři koně, 14 ovcí, 12 jehňat a zlatí retrívři se spoustou štěňátek.

### Slepičí svoboda

Ludmila a Ignác se rozhodli jít cestou welfare, což je způsob chovu, který při dodržení základních podmínek života a zdraví zvířat umožňuje všem zvířecím obyvatelům statku

žít volně v přirozeném prostředí 24 hodin denně. Neustále běhají venku, popelí se, hřabou si žížaly, broučky a rozmanitou potravu z výběhu, pasou se, hřadují, protahují si svá křídla. V zimním období dostávají vojtěškové úsušky. Přispívá to také k odolnosti a otužlosti druhu. Statek funguje jako registrované hospodářství, pravidelně očkují. Zatím se jim daří produkovat 1000–1400 vajec týdně, ale plánují rozšířit chov o dalších zhruba tisíc slepiček. Vajíčka nabízejí čerstvá, ne víc jak pět dní stará, netříděná, některá i dvouzloutková. Pravidelně provádějí kontrolní vyšetření vajec a trusu na salmonellu.

Filozofie způsobu hospodaření byla jasná. „Chci dát lidem dobrou a zdravou potravinu, chci, aby ta slepice žila nadivoko, chci dělat divoká vejce, bohatá, aby žloutek měl selen,



### STATEK MARIELLEN

**Adresa:** Nádražní 340, Choltice

**Charakter statku:** rodinný

**Ubytování:** ne

**Zaměření:** prodej čerstvých vajec z volného výběhu, prodej WELFARE drůbeže.

**Chov:** slepice (Lohman bílá), housata (landéská bílá, bílá brojlerová), husokachňata (mulardi strakatí, albinos), kachňata (pekingská), brojlerová kuřata (COB 500, ROSS 308), ovce (valaška, Merino), koně (Paint Horse, Hafling, Appaloosa)

**Počet hospodářů:** dva  
[www.selskavejce.cz](http://www.selskavejce.cz)

mangan, zinek, vitamin E, aby když ho sníte, tak vám to musí něco dát. A k tomu čerstvé ovoce nebo zeleninu vypěstované a vyzrálé v místních podmínkách,“ nadšeně přesvědčuje Ignác. Dávají si velmi záležet na tom, aby slepičí potrava neobsahovala žádná léčiva, antibiotika a geneticky modifikované organismy (GMO). Krmné směsi, které

si sami míchají, se sestávají výhradně z potravinářského obilí, mlýnských produktů, minerálů a přírodních vitaminů v podobě čerstvého ovoce nebo nastrouhaných mrkví, ze kterých také získávají přirozenou vodu. Jen tak mohou nabídnout výživově hodnotné vajíčko. „Nikdy pořádně neobarvíte žlutek ani kukuřici, syté žluté barvy se ve velkodrůbežárnách dosahuje přidáváním syntetického betakarotenu, ale nejlepší barvivo je zelená tráva.“ Zatím hospodářství budují postupně z vlastních prostředků a dotační pomoci se vyhýbají. Ta totiž s sebou nese spoustu legislativních podmínek a omezení ruku v ruce s pokutami za nedodržení téměř čehokoli.

### Víme, co jíme

Zdá se, že nám už není jedno, co jíme a začínáme studovat původ potravin a jejich složení. Potvrzují to i Ludmila s Ignácem. „Lidi si musejí říct: Nebudeme to už kupovat v supermarketu. Jezdí k nám hodně maminek, které pro své děti kupují dražší vajíčka i bio-kuřata.“ V obchodě se prodávají 36–42 dní stará kuřata. „Nevěřím, že když přijdete k farmářům, který zabíjí v šestinedě-

lí 2,5kg kuřata, že tam něco nedal. Už naši předkové potřebovali na vykrmení kuřete 90–120 dnů. Současná průmyslová výroba vše urychluje jen a jen ve prospěch rychlého zisku,“ pochybuje Ignác.

Za tím vším je ovšem obrovská hromada práce. Denní starost o krmení, kydání, čistou slámu, pravidelnou péči, očkování, administrativu... Z mého pohledu na dvoje ruce víc než dost. Bez stoprocentního přesvědčení a nezbytného nadšení nemožné. Ale pokud bude takových lidí jako jsou Ignác a Ludmila přibývat, je naděje, že jednoho krásného dne budou i obchodní řetězce



donuceny kapitulovat před poptávkou po zdravějších produktech – neb stále platí, že ve zdravém těle zdravý duch. A že je ho v této společnosti potřeba říkat netřeba!

## Rádce

Co dělat, když je...

## LEDEN

Den v lednu trvá něco málo přes osm hodin, slunečního svitu pramálo, teploty plus minus kolem nuly. Vegetace odpočívá a my také. Zdánlivě. Ať už hospodaříte v malém nebo ve velkém, je čas na údržbu všech sezónních strojů a nářadí, na kontrolu oplocení, na zabezpečení stromů/sadů před případnými návaly sněhu. Je potřeba pravidelně kontrolovat sklizeň loňského roku, zda byla správně uskladněna a podrobit kontrole ustájení a dobré zazimování zvířecích prostor.

Projděte pozemek a prořezejte nebo pokácejte nemocné, poškozené nebo umírající stromy. Vegetativně odpočívají.

Shánějte hnůj, slámu, mulče, organickou hmotu, kterou obohatíte

kompostování, a věřte nevěřte: to nejlepší, co můžete pro kvalitu svého hnojiště udělat, dopřát mu dostatek dusíku a fosforu častým aplikováním moči. Způsob aplikace je na každém z vás.

Tento čas je také vhodný na plánování nové sezóny. Chceme svůj pozemek využít co nejučelněji, vytvoříme si osevní plán, ideálně střídáme plodiny podle jejich nároků na živiny a tím přispíváme k udržení kvality své hroudy země. Jejím rozbor si můžete nechat udělat v zemědělské laboratoři zhruba od 500 Kč.

Pokud máte v plánu rozšířit svůj chov o cokoli, začněte budovat jejich příbytky. Na jaře další členy vašeho hospodářství přivítáte v novém.

## Dost důvodů pro to strouhat si rohlíky doma

### STROUHANKA PENAM ČR

Výrobek z běžného pečiva pšeničného.

**Složení:** pšeničná mouka, pitná voda, droždí, jedlá sůl jodidovaná, jedlý olej řepkový.

Výrobek může obsahovat stopy jiných obilovin obsahujících lepek, vajec, mléka, sojových bobů, vlničko bobu, skořápkových plodů, arašídů a sezamových semen.

Nastrouhat si ztvrdlé pečivo má ovšem smysl za předpokladu, že tyto stopy neobsahují už rohlíky jako takové...





# BEDÝNKY

## – nejrychlejší cesta produktů z farmy ke spotřebiteli



**Máte dostatek kvalitních bio produktů a přemýšlíte, jak je rychle a co nejsnadněji dostat ke spotřebiteli? Relativně novým způsobem, jímž si mohou farmáři, místní komunity i spotřebitelé navzájem pomáhat, je svět bedýnek. Jak to funguje?**

Text: Eva Božoňová 🌱 Foto: pixabay.com

Bedýnkové družstvo může být téměř cokoliv. Neformální spolek přátel, odebírající produkty od známého zemědělce, městská komunita, která podporuje svého farmáře na venkově, drobný zemědělec, prodávající vypěstovanou zeleninu přes bedýnky přímo odběratelům, nebo bio obchod, který přes bedýnky prodává produkci několika farmářů.

### Jak založit družstvo

Není to nic složitého. V první řadě se musíte rozhodnout, jaký typ družstva chcete založit a jakým způsobem ho budete provozovat. K tomu je třeba najít dodavatele potravin, odběratele pro bedýnky a vhodné výdejní místo. Tyto kroky můžete udělat v jakémkoliv pořadí. Nebojte se experimentovat, důležitá není forma, ale obsah – aby se kvalitní čerstvé potraviny dostaly od zemědělce do kuchyně běžných lidí.

Osvědčených bedýnkových družstev nejrůznějších typů již u nás existuje celá řada a liší se v podstatě pouze v základních principech fungování, tedy ve způsobu objednávání bedýnek, formě platby a konkrétním obsa-

hu bedýnky – například zda bedýnka obsahuje aktuální sklizeň a členové družstva předem nevědí, co v ní bude, nebo zda si její obsah může zákazník zvolit předem. Družstvo může být spravováno na základě dobrovolnické práce, nebo má správce, jenž za svou práci pobírá odměnu, ať již finanční, nebo v naturáliích.

### Bedýnka nejen zeleninová

V rozsahu nabídky jsou možnosti bedýnkářů prakticky neomezené, bedýnky mohou obsahovat nejen čerstvě sklizenou zeleninu a ovoce, ale také maso či mléčné výrobky. Některá družstva se specializují na jeden druh produktů, jiná již nabízejí i kombinovanou produkci. V západní Evropě není výjimkou, že jedna rodina je členem několika družstev – z jednoho dostává týdně zeleninu, z jiného zase jednou za čas odebírá maso. Dodavatelů pro bedýnky nikdy není dost, nicméně stále víc zemědělců vidí výhody tohoto systému distribuce a jsou ochotni na bedýnkových projektech spolupracovat. Fantazii se meze nekladou, stačí jen rozumně se na všech pravidlech domluvit s ostatními členy družstva i dodavatelem.

## ZEMĚDĚLEC ROKU

– soutěž o nejlepšího hospodáře



farmareni

3

Práci českého sedláka oslavoval svými verši již Josef Václav Sládek. Zatímco metou umělců je cena Thálie a nejoblíbenější kantor získává každoročně titul Zlatý Ámos, Ústav zemědělské ekonomiky a informací pořádá soutěž Zemědělec roku. Jejími spoluorganizátoři jsou Ministerstvo zemědělství, Agrární komora, Zemědělský svaz, Českomoravský svaz zemědělských podnikatelů a Společnost mladých agrárníků. Zúčastnit se může jak samostatně hospodařící rolník, tak zemědělské družstvo či farma. Podmínkou je, že minimálně **šedesát procent tržeb musí pocházet ze zemědělské prvovýroby.**

Pořadatel hodnotí rolníky či zemědělské podniky podle ekonomických ukazatelů. Všechny účastníky zhodnotí na základě předložených kopií účetních výkazů za předchozí rok. Podniky s daňovou evidencí musí zaslat **kopii daňového přiznání** z předchozího roku. Tři vítězové jsou každoročně vyhlášeni na podzimním slavnostním zasedání v České národní bance za přítomnosti ministra zemědělství. Vy, kteří se na prvních třech místech neumístíte, se nemusíte obávat zveřejnění svých výsledků, informaci o svém umístění obdržíte dopisem spolu se základní charakteristikou svého výsledku. Pořadatel pracuje se zaslánými údaji v režimu ochrany individuálních dat.

Vítězem předložského 14. ročníku se stal samostatně hospodařící rolník **Václav Hrabě ze Sedlce u Benátek nad Jizerou.** Obdržel také ocenění Nejlepší farmář a Nejlepší pěstitel. Na druhém místě se umístilo agrodružstvo Brázdím z okresu Praha-východ nedaleko Brandýsa nad Labem. Třetí příčku obsadila společnost Noragros ze Strakonicka, která se zároveň stala Nejlepším zemědělcem v méně příznivých oblastech. Vítěz byl odměněn šekem na 150 000 korun, druhé místo bylo oceněno sto tisíci a třetí padesáti tisíci korunami. Současně byli vyhlášeni vítězové ve všech třinácti krajích a dalších specializovaných kategoriích podle oborů zemědělské činnosti.

Jiřina Pouzarová 🌱

### Bližší informace:

[www.zemedelecroku.cz](http://www.zemedelecroku.cz)

Výzkumný ústav zemědělské ekonomiky  
Mánesova 22, Praha 2  
tel. 222 000 109

### POKLAD ZA POKLAD

Je nás hodně, kteří rádi osaháváme předměty našich předků. Jsou výjimečné především v tom, že jsou dodnes funkční, což se o novém haraburdí dnešní rychlovýrobněspotřební doby v žádném případě říct nedá. Jsou taky krásné, mají ducha. Leckdy ani nevíme, k čemu kdysi sloužily, protože řemesla se ze světa vytrácejí stejně jako ohrožené druhy zvířat, slušnost, úcta a pokora... Úcta k přírodě, k jejím darům a koneckonců člověka k člověku. Nejedná se tu o prostor ke komerční inzerci. Měli by se tu potkávat výhradně "hobbyisté" a směnovat a radit si a shánět...

SHÁNÍM pákový drtič na kosti, starý, původní, funkční. Tel.: 723 813 180

SHÁNÍM volnoběžky na malotraktor Fortschritt E930/931. Tel.: 724 031 528

PRODÁM .....

VYMĚNÍM .....

KOUPÍM.....

### INDEX FIREM

STATEK MARIELLEN, Nádražní 340, Choltice, tel.: 777 908 505, e-mail: info@selskavejce.cz, www.selskavejce.cz

KAŽDÉMU INZERENTOVÍ NABÍZÍME ZAPSÁNÍ KONTAKTU DO INDEXU FIREM UVEŘEJŇOVANÉM V ČASOPISE, PRAVIDELNĚ ZAŠÍLÁNÍ DALŠÍHO VÝTISKŮ A ZAŘAZENÍ LOGA S ODKAZEM MEZI PARTNERY NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH. KAŽDÉ VYDÁNÍ SE DOSTANE NA TISÍCE ELEKTRONICKÝCH ADRES.

Platí pro rok 2017.

## Pozvánka

20. 1.–29. 1. 2017 • INTERNATIONALE GRÜNE WOCHE BERLIN

Mezinárodní zelený týden - výstava potravinářství, zemědělství a zahradnictví Berlin, Německo

11.–14. 5. 2017 • NÁRODNÍ VÝSTAVA HOSPODÁŘSKÝCH ZVÍŘAT

Brno - Výstaviště

18. 2. 2017 • MISTROVSTVÍ KLUBU MASNÝCH PLEMEN KRÁLÍKŮ ČECH A MORAVY s mezinárodní účastí SR, SRN, Polska, Rakouska + trh holubů

Holice

22.–26. 3. 2017 • ZEMĚDĚLEC - JARO 2017

46. národní výstava zeleně, mechanizace, pěstitelství, květin, ekologie a zpracování výpěstků

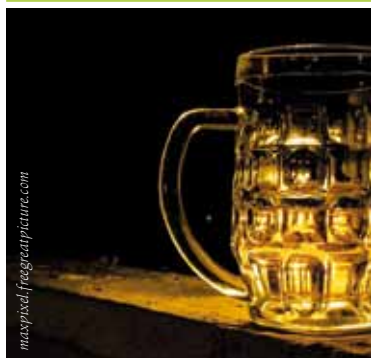
Výstaviště Lysá nad labem

13.–14. 6. 2017 • NAŠE POLE

Nabočany u Chrudimi

16.–18. 2. 2017 • 27. MEZINÁRODNÍ PIVNÍ FESTIVAL

Výstaviště České Budějovice



## Pro sebe jen to nejlepší

Jedna věc je, co si dopřejeme zevnitř v podobě jídla, druhá věc je, co si dopřejeme zvenku. Přibývá alergií a kožních potíží, které jednoznačně souvisejí s životním stylem, který vedeme, s tím, co dýcháme, co jíme, jak se stresujeme. Kůže



tvoří významnou bariéru mezi vnějším a vnitřním prostředím a je prvním indikátorem toho, že něco neděláme dobře. Příčiny jsou tedy komplexní a rozmanité. Všeobecně platí vyhýbat se chemicky konzervovaným potravinám, omezit spotřebu soli, zvýšit přísun přírodních vitamínů.

Není ale také neobvyklé, že kůže reaguje i na nevhodnou kosmetiku. Někteří výrobci používají ve zvýšené míře toxická barviva či konzervační látky. Přípravky

obsahují ftaláty, alkohol, hliník, xylenové pižmo, freony, formaldehyd, kolagen ad. A tak stejně jako u stravování, i v kosmetice začínáme vyhledávat zkrášlující produkty vyrobené na přírodní bázi s minimem chemických přísad.

Svoje místo na trhu už dlouho zaujímá BIO-kosmetika. Nabízí škálu kosmetických přípravků dekorativních i pésticích vyrobených z co nejčistších přírodních živočišných i bylinných surovin.

Ale není bio jako bio. Jenom to, přebal zdobí rozkvetlá květina nebo rozesmátá koza, neznamená, že je výrobek kvalitní a na stoprocentně přírodní bázi. Budeme se tomuto tématu věnovat a pokusíme se vše kolem kosmetických produktů srozumitelně vysvětlit.

## Vejsce plněná nivou se šunkou

4 vejce, 4 plátky šunky, 2 lžíce pomazánkového másla, 10 dkg nivy, hrst vlašských ořechů, zelená petrželka, sůl, pepř

Vejsce uvařte natvrdo a rozkrojte na půlky. Tyčovým mixérem rozmixujte nastrouhanou nivu s pomazánkovým máslem a uvařenými žloutky. Přidejte rozemleté ořechy. Podle potřeby dochutěte solí a pepřem. Směsí naplněte půlky vajec. Do misky vyskládejte plátky šunky, na ně naaranžujte naplněná vejce. Dozdobte snítkou čerstvé petrželky.

