

Práce na biofarmě bude asi vždy velká dřina

Jana Hanušková

Mangold, tuřín, vodnice, ale i jablka, květák, pórek, papriky či rajčata pěstuje už devátým rokem v biokvalitě Jitka Píchová z Horních Ředic na Pardubicku.

„Nejlíp jde na odbyt zelenina, kterou lidé dobře znají. Třeba právě rajčata,“ říká žena, která se letos stala nejlepším ekologickou farmářkou Česka.

Přesto se Jitka Píchová snaží rozšířit povědomí i o netradičních druzích zeleniny, jež dříve byly běžnou součástí našeho jídelníčku. „Do biobedýnek, které si u mě zákazníci objednají, přidám jednou třeba právě tuřín, podruhé vodnici nebo černý kořen. Pak mi odběratelé volají a ptají se, co to je a jak to musí upravit k jídlu,“ směje se drobná žena, jež se vrhla na ekologické hospodaření ve východních Čechách.

Z koziho mléka se už brzy budou vyrábět sýry na prodej.



Z vodnice je podle ní výborný salát – stačí ji nastroumat jako obyčejnou ředkev – a třeba z tuřínu měla na svatbě udělané klasické řízky v trojobalu: „Tuřín se tenhle rok ohromně vyvedl, má nadprůměrné rozměry.“

Boj s plísněmi

Jak ale říká, letos měla velmi omezenou nabídku nejen jablek a hrušek, ale i některých košťálovin a kořenové zeleniny. „Třeba květák skoro nevyrostl, i celery jsou maličké. Na jaře dlouho přšelo, na poli byla těžká půda a museli jsme čekat, až vše vyschne a můžeme sázet. To se stalo o měsíc později, než je běžné. Pak zas přšelo a listy chytly plíseň. A postřikem se proti nim bránit nejde,“ tvrdí Jitka Píchová s tím, že kvůli plísním začali rajčata a papriky sázet do fóliovníků.

„Na rajčatech se nejvíc poz-



Jitka Píchová se vzrostlým mangoldem.

ná, jak a kde se pěstují. Ta může krásně vonět a výborně chutnat. I když já sama konvenční zeleninu vůbec nekupuju, podle mých zákazníků je chuťový rozdíl velký,“ dodává ekofarmářka, která se prý dost často setkává i s názorem, že jsou její výpěstky příliš drahé.

„Třeba právě u rajčat je velký problém, že se sem hodně dováží z ciziny, ty pak stojí dvacet korun. Já chci za kilogram 60 korun, ale viděla jsem je v obchodních řetězcích i za padesát. A to ani nebyly v biokvalitě.“

Celou rodinu hospodářství neuživí

Podle Jitky je čím dál víc lidí, kteří ji v ekologickém zemědělství podporují a fandí její práci. Inženýrka, která pochází z Ostravy a s manželem se seznámila v Brně při studiích na Mendelově univerzitě, hospodaří na necelých třech hektarech půdy. Zájemci si u ní mohou koupit i brambory, cibuli, česnek, mrkev, zelí, lilky, dýně, saláty, melouny či jahody, nechybějí čerstvé bylinky, a pokud se urodí, má v nabídce i jablka a hrušky starých krajových odrůd.

„Letos jsem poprvé neměla problémy s přebytky. Víc se o mně vědělo i díky oceněním, které jsem získala. Kromě Bartáková hrnce pro nejlepší ekofarmářku mám i Regionální potravinu za svazek cibule. Soutěž

Koně, kozy i slepice

Kromě biozeleniny a bioovoce patří totiž k hospodářství i mnoho zvířat. „Koně máme spíš pro potěchu. Ani na nich moc nejezdím, a i když jsem jich chtěla mít víc, přešlo mě to. Práce na poli je pořád dost. Nejhorší je, že jste vlastně pořád na kolenou – pořád se zbavujete nějakého plevele,“ odpovídá na otázku, co je na její práci nejtěžší. Ekofarmářka si navíc pořídila i několik koz a chystá se na výrobu vlastních sýrů ve velkém. „Mají mléko, které se spíš podobá ovčímu, takže jednak není tolik cítit po kozách, ale dá se z něho udělat i víc sýra,“ konstatuje drobná bruneta, která často musí čekat na návrat manžela z práce, aby si on, jako silný muž, poradil s rýčem na jejich poli s tvrdou půdou.

„Ekologické zemědělství je ohromná dřina a už to asi nikdy jiné nebude. Přesto bych neměnila, moc mě to baví. A to jsem asi jedna



z mála, která hospodaří bez jakýchkoliv dotací. Na papírování nemám čas, to raději budu pracovat na poli,“ uzavírá Jitka Píchová.

Tip na dárek: pochoutky z rodinné konzervárny



Na začátku prý byla stará kniha plná receptů, jak správně konzervovat potraviny, na konci jsou třeba chutné paštiky a džemy. Vše v krásném balení.

Bezchlebova rodinná konzervárna Via Delicia ze Zábřehu totiž svoje produkty nabízí v tradičním zavařovacím skle. Některé tvary značky Weck se měly používat už koncem 19. století. A ještě rada pro neznalé, jak správně sklenice otevírat: stačí odstranit dvě spiny, přidržet víčko a zatáhnout za gumičku.

Pro delikátní výrobky rodinné firmy není třeba zajíždět až do Zábřehu, objednat se dají i na internetu na www.viadelicia.cz. Hezkým dárkem například k nadcházejícím Vánocům může být balení Farmářská bedýnka z našich lesů s třemi paštikami (srnčí, jelení a z divočáka) a dvěma džemy (jeřábiny a lesní brusinky). Cena za dárek je velmi příznivá, 661 korun. (jan)

Zapomenutá zelenina



Vlevo obrovský tuřín, vpravo nahoře dvě nafialovělé vodnice.

Vodnice – její bílá bulva s fialovým nádechem chutná jako kedlubna. Hodí se do salátů, jako součást pomazánky, dá se ale jíst i rovnou bez jakékoliv úpravy. Jedlé jsou i její listy. Vodnice obsahuje velké množství vlákniny, vitamínů řady B a C a minerálních látek. Protože je až z devadesáti procent složena z vody a má minimum kalorií, doporučuje se při nadváze. Má také močopudné účinky, zklidňuje nervy a stimuluje srdeční činnost.

Foto Miroslav Sova (6)

Tuřín – ač tak nevypadá, jde o blízkého příbuzného vodnice, vznikl jako kříženec hlávkového zelí a právě vodnice. Má nasládlou, trochu pepřnou chuť, dají se z něho udělat již zmíněné řízky, polévky, omáčky, je výborný i jako příloha. Stejně jako vodnice je plný vody, proto ho ocení dietáři. Obsahuje vitamín C, betakaroten, hodně vápníku. Zlepšuje stav pokožky, čistí krev, je dobrou prevencí před osteoporózou. www.bio-zelenina.cz