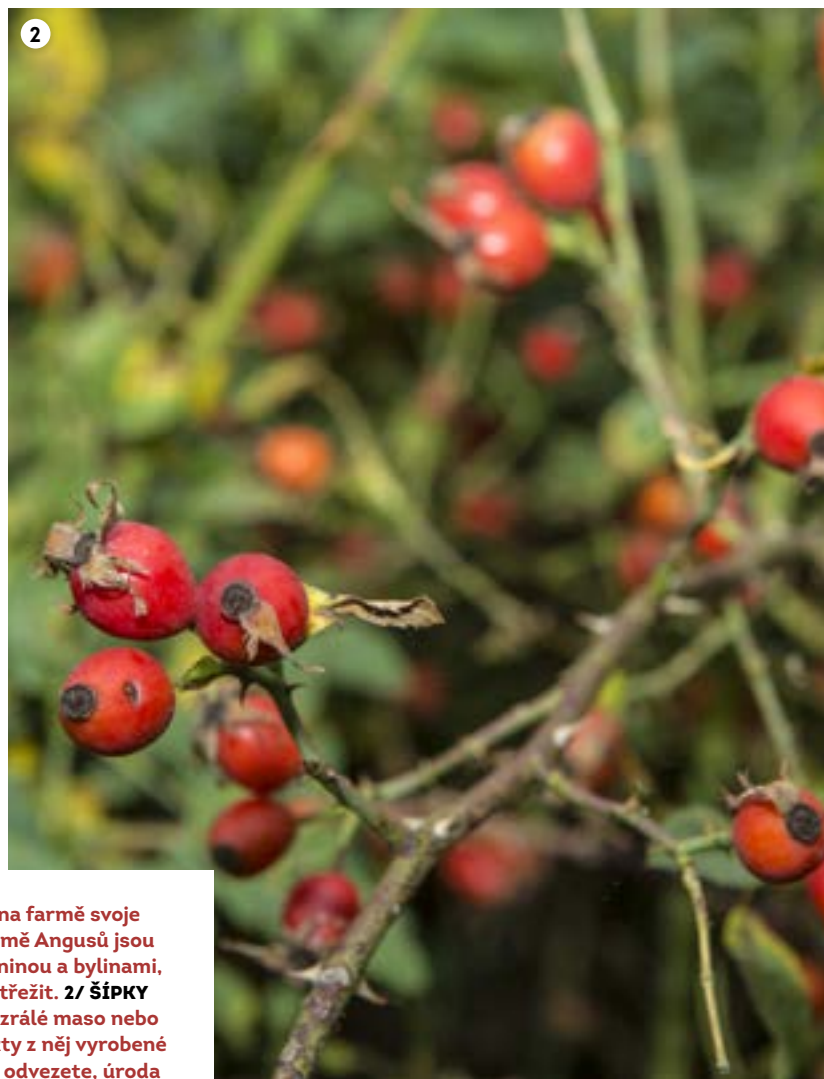


1



2



1/ STRAŠÁK Má na farmě svoje místo, neboť kromě Angusů jsou tu záhony se zeleninou a bylinami, které je nutno střežit. **2/ ŠÍPKY** Zatímco lehce vyzrálé maso nebo lahůdkové produkty z něj vyrobené si z Angusfarmy i odvezete, úroda ze zahrady slouží výlučně potřebám restaurace. **3/ PRKÉNKO** Naservírují vám na něm (shora) terinu z čuniků Mangalica, grilované dršťky, hovězí paštiku s cibulovým chutney a tatarák s česnekem. **4/ PROFIL** Plemenu Aberdeen Angus dopřávají volnou pastvu v čisté přírodě.



3



4

NÁČELNÍKOVA TRUCOVNA

Na první pohled od silnice je permakulturní zahrada na okraji Soběsuk zajímavá vlastně jen vyčnívajícím teepee. Často poslouží dětem a občas i dospělým. Mají tu ale ještě i další poklady čnicí k nebi, např. pěťici Indických běžců, tedy kachničky, před jejichž krky se mají na pozoru slimáci, takže není zapotřebí chemický postřik.



Od vidlí až po vidličku

Seriál, který připravujeme s Ministerstvem zemědělství na podporu agroturistiky nás přivedl do obce Soběsuky u Nepomuka. Pokud jste vysazení na kvalitní maso v delikátních souvislostech, vydejte do zdejší farmy i vy. Budete se vracet.

TEXT ROSTISLAV ZEMAN FOTO MICHAEL KRATOCHVÍL



TRADICE Pohostinství, respektive panská krčma, se na těchto místech provozuje už od r. 1674. Rod Silovských začal ve zdejší hospůdce působit po téměř 200 letech. Byl to Jan Silovský (1843-1933) pocházející z nedalekého Sylova, který u statné lípy v centru Soběsuk vystavěl hostinec a dopřál tak vzniku rodinné tradice.

O statně rád se sem vrací i redakční kolega Petr, který má jako Plzeňák Angusfarmu v Soběsukách coby kamenem dohodil. Budiž ale zavčas řečeno, že pokud si tu nadlábnete bříska jako já s produkčním Honzou a fotografem Michaelem posledně a zakoketujete s myšlenkou na přespání, může vyvstat problém. Mají tu sice ubytování pro dvacet osob ve stylových pokojích, jejichž stěny a podlahy jsou celé ze dřeva napuštěného lněným olejem a kde jsou peřiny z ovčí vlny, přičemž apartmán č. 6 má ve výbavě navíc taky infrasaunu. Nadto dokáží ubytovat dalších dvacet hostů na matracích v lidovějších podmínekách podkroví. Jenže ani to zejména ve druhé polovině týdne nestačí. Důvody? Zdejší kuchyně, za níž se sem jezdí nejen z Plzně či Blatné, ale i z Prahy. „Měli jsme tu manžele z Austrálie na cestě Evropou a říkali, že tak jako u nás si na steaku ještě nepochutnali,“ říká Václav Silovský, který Angusfarmu provozuje se svojí paní Janou a s pomocí dvanácti zaměstnanců i s podporou několika důležitých partnerů. „Pro svatby, které se konají v naší stodole máme letos v listopadu volný poslední termín,“ dokresluje majitel vytíženost farmy.

ZA TAJEMSTVÍM EKOLOGICKÉHO CHOVU

Když v restauraci s rustikálně pojatým interiérem přejeme ódy na lahůdky, které ve zdejší kuchyni nebývale omezených rozměrů připravil šéfkuchař Martin Lodr, všímám si paní u výčepního pultu. Přichází k němu rovnou zvenku, nechá si zabalit 1,5 kg mletého hovězího a odchází. Před restaurací se ptám, odkud přijela a proč zrovna sem. „Bydlíme v obci Tojice asi 5 km odtud, a když k nám přijedou přátelé, zavedeme je za zábavou buď do farmy s nutriemi u nás v obci, anebo na jídlo právě sem. O prázdninách jsme na zahradě něco slavili a známí říkali, že tak dobré tataráky ještě nejedli. Maso na ně bylo z Angusfarmy, tak chceme ještě aspoň jednu zahradní slavnost stihnout během babího léta,“ dozvídám se. Čím to, že zdejší hovězí tak zachutná každému, kdo jej ochutná? „Všechno vychází z kvality výchozí suroviny. Naše rodinná ekologická farma se specializuje na chov skotu plemene Aberdeen Angus. Můj táta ho jako první přivezl do Čech“

FOTO MICHAEL KRATOCHVÍL



1



2

1/ A JE VENKUI I bez chemie rostou plody v zahradě Angusfarmy jako z vody. Tahle řepa stála paní Janu Silovskou pár minut života, ale vám dopřeje chvíli štěstí na jazyku. 2/ ÚČTA Techniku po předcích využívají anebo opatrují jako oko v hlavě. I v ní se skrývá genius loci této farmy 3/ JEHNĚ Majitel farmy Václav Silovský s masíčkem zrajícím do optimální konzistence. Požitkáři se budou olizovat až za ušima... 4/ PRASÁTKA Jde o křížence excelentních plemen, a protože jsou stále venku, vlastně vůbec nečpí jako obyčejní čuníci.



3



4



KLID PŘED BOUŘÍ K tradicím Angusfarmy patří např. konání Mistrovství ČR v míchání tataráku. V té souvislosti to pak i na dvoře bzučí jako v úle, o stodole nemluvě. Vítěznou recepturu farma následujícího roku nabízí v jídelníčku a pro vás může být poučné, že podle znalců je klíčem ke špičkovému tataráku povědomí o tom, co do něj nedat. Prostě jak to nepřehnat s ingrediencemi.



1

v roce 1997 a za ta léta už víme, jak s Angusy pracovat. Dokážeme tak zákazníkům garantovat vyzrálé maso z nejlepšího masného plemene Angus z českého chovu. Maso je pouze z mladých býčků, kteří žijí celoročně venku na louce, živí se trávou a v zimě senem, a proto je jejich maso chutnější, libovější a taky zdravější,“ říká absolvent potravinářské průmyslovky a vysvětluje dál. „Tohle maso má nižší energetickou hodnotu než maso z ustájeného chovu. Zároveň obsahuje omega-3 mastné kyseliny, které snižují riziko výskytu některých typů rakoviny, cukrovky, obezity a poruch imunity. Vzhledem k tomu, že se u nás volně chovaný skot živí jenom trávou, jeho maso obsahuje dvakrát větší množství beta-karotenu, než je u hovězího obvyklé. Ekologický volný chov, jaký u nás praktikujeme od samého začátku zamezuje de facto všem negativním vlivům jako je pro zvířata třeba stres z uzavřeného prostoru. Nemusím snad zdůrazňovat, že zvířatům nepodáváme antibiotika ani přírůstové hormony.“ Václav Silovský a celá jeho rodina si potrpí na zdravý životní styl v souladu s přírodou a bez chemie, ať se to týká jídla, kosmetiky nebo i léčiv. „V tom se shodujeme se ženou, která téměř denně vaří obědy pro naše čtyři děti. V drogerii nás neuvídíte

a když řadí chřipky a podobné virózy, k léčbě používáme výhradně bylinkové a jiné přírodní produkty,“ dozvídáme se. Angusfarma od svých počátků v roce 2004 považuje kvalitu jako klíčové kritérium při výběru surovin, taky proto je jedním z prvních členů hnutí Slow Food v ČR, které vyznává princip, že podávané jídlo musí být lokálního původu, tradičně zpracované a bez dochucovadel. Vaří tu z toho, co zrovna dozrálo nebo dorostlo optimálních proporcí, takže suroviny jsou vždy čerstvé a na vrcholu co se obsahu živin týče; jídelní lístek zde téměř nikdy není stejný jako při návštěvě minule. V zájmu jeho obohacení začali např. s chovem čuníků, a sice kříženců ceněných plemen Přestické černostrakaté prase a Mangalica. Nachomítli jsme se k jejich krmení a je to dechberoucí zážitek. Bude jím i pro vás a vaše děti. Právě v těch chvílích si totiž uvědomíte, že ta naše lidská chasa má s prasátko společného víc, než si jsme ochotni připustit kdykoliv jindy. 🐷

*Tuto rubriku podporuje
Ministerstvo zemědělství.*

Více na www.angusfarm.cz, www.angusteakhouse.cz a www.aagri.cz

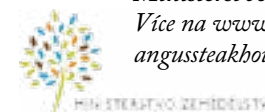


FOTO MICHAEL KRATOCHVÍL



2



3

1/ SUFFOLK Mají zde i tohle masné plemeno britských ovcí a pochvalují si, že jde o dobytek na péči zcela nenáročný. „Stačí jim voda, pastva, v zimě seno a přístřešek, jednou za rok stříhání a nevíte o nich,“ říká farmář. **2/ RESTAURACE** Čepují Plzeň, k Angus steakům vám doporučí optimální víno, ale hlavně: myslete na včasnou rezervaci!

Jak Ministerstvo zemědělství podporuje agroturismus

V rámci dotačních příležitostí je prostřednictvím Programu rozvoje venkova 2014 – 2020 vyhrazena operace 6.4.2. Podpora agroturistiky, jejíž celková alokace představuje 27 milionů EUR. Ministerstvo zemědělství iniciuje řadu aktivit, kterými přibližují agroturistiku odborné i široké veřejnosti. Mezi oblíbené projekty pro celou rodinu patří akce „Poznej svého farmáře“, kde návštěvníci mají možnost ochutnat výrobky přímo od farmářů-prvovýrobců, nakoupit si kvalitní potraviny z regionu a seznámit se

hospodářskou činností na farmě. Další možnost, jak poznat atmosféru života na farmě představují tematické akce v rámci jarního a podzimního festivalu Živo. Pro podnikatele v agroturistice jsou připraveny vzdělávací semináře prostřednictvím Celostátní sítě pro venkova nebo soutěž Zemědělec roku, kde je letos poprvé udělena zvláštní cena ministra zemědělství Zemědělec roku v agroturistice. Je zřejmé, že právě agroturistika nabízí ideální příležitost jako skloubit nová poznání a zážitky se stylovým pobytem na farmě.