

leden | 2017

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



S karavanem po farmách

str. 10 a 11

Ptačí chřipka v Česku

str. 03 až 05

Obnovujeme zvoničky i cesty

str. 06

Úspěšné realizace z Programu rozvoje venkova

str. 07

Stalo se v zemědělství

str. 08 a 09

Z obýváku na české statky

str. 12

ÚVODNÍ SLOVO MINISTRA:

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

plýtvání potravinami je v Česku poměrně nové téma, které je stále potřeba připomínat. Lidé totiž bývají zaskočení, když se dozví, kolik potravin se vyhodí. Podle informací našeho Ministerstva zůstává až 30 procent zemědělské produkce nevyužito a potraviny končí třeba jako krmivo nebo vstup do bioplynové stanice. Podle aktuálních čísel evropští zemědělci, řetězce a domácnosti ročně vyhodí 90 milionů tun jídla. Ve srovnání s ostatní Evropou Češi sice potravinami tolik neplýtvají, přesto za rok zbytečně vyhodí 729 000 tun jídla. To je 69 kilogramů na obyvatele, na Evropana přitom vychází zhruba 100 kilogramů. Plýtvání potravinami mě trápí a snažím se hledat nástroje, jak mu předcházet. Jak je známo, část jídla, které by obchodní řetězce vyhodily, se snaží zachránit takzvané potravinové banky. My jsme na Ministerstvu zemědělství prostřednictvím Státního zemědělského intervenčního fondu loni začali přijímat žádosti o podporu z nového programu. Historicky poprvé tak stát finančně podporuje provoz a rozvoj potravinových bank, například rekonstrukci a výstavbu skladů. Je to nutné, vždyť potraviny mají hodnotu nejen ekonomickou, ale i tu vyšší a je potřeba si jich vážit. I to je nutno si uvědomovat, abychom se nestali jen čistě spotřební společností.



Marian Jurečka
ministr zemědělství



OBSAH:

AKTUÁLNĚ

PTAČÍ CHŘIPKA PO DESETI LETECH ZNOVU V ČESKU

Nebezpečný virus se šíří do dalších krajů ČR. Jak před ním chránit svá zvířata, které chovy jsou nejohroženější či jaké jsou příznaky nákazy, se dočtete v našich otázkách a odpovědích.

03

DOTACE

ZE STARÉHO NOVÉ

Hasičské zbrojnice, odpočinková místa, kapličky nebo polní cesty. To vše díky našemu dotačnímu programu ožívá.

06

PŘÍKLADY DOBRÉ PRAXE

ZAJÍMAVÉ ŘEŠENÍ Z KRÁSNÉ HORY NAD VLTAVOU

Místo planých slibů pro vás máme důkazy. V rámci Programu rozvoje venkova jsme v roce 2008 pomohli zrealizovat bioplynovou stanici.

07

VÝBĚR ZPRÁV

HLAVNÍ ZPRÁVY MĚSÍCE

Ani v novém roce nemáme v zemědělství o novinky nouzi. Od 1. ledna jsme zpříslnili označování českých potravin, známe nejchutnější jablko a na zlepšení životních podmínek drůbeže jsme letos vyčlenili přes 1,5 miliardy korun.

08

ROZHOVOR

BYLA TO JÍZDA...

Loni na podzim jste mohli spolu s Českou televizí navštívit české farmy. O natáčení Farmářské jízdy i o lokálních produktech jsme si povídali s průvodci pořadem Monikou Zoubkovou a Michalem Kernem.

10

TV POŘAD

CESTA PO ČESKÝCH FARMÁCH

Pokud jste Farmářskou jízdu v televizi nestihli, můžete se na farmy vydat v archivu České televize. Vyberte si, kam se s herci podívat.

12

AKTUÁLNĚ

PTAČÍ CHŘIPKA PO DESETI LETECH ZNOVU V ČESKU

Na začátku ledna byl téměř po deseti letech potvrzen případ ptačí chřipky. Vyskytla se u divokých labutí na Znojemsku a u desítek kusů drůbeže v malochovech v Moravském Krumlově a Ivančicích. Virus se však postupně šíří do dalších krajů. Co to znamená pro chovatele a spotřebitele? Přehledně přinášíme odpovědi na hlavní otázky.

1.

MŮŽE PTAČÍ CHŘIPKA OHROZIT LIDSKÉ ZDRAVÍ?

Pravděpodobnost onemocnění ptačí chřipkou je extrémně malá. Je však nutno se vyvarovat všech zbytečných kontaktů s podezřelými zvířaty, uhynulými kusy, ale i s jejich trusem, peřím... Potraviny v obchodech jsou bezpečné, protože veterinární dozor v chovech drůbeže je velmi důsledný, stejně tak jako kontrola ve fázi jejich zpracování. Při kuchyňském zpracování stačí dbát na základní hygienická pravidla. Běžnou tepelnou úpravou (vaření, pečení apod.) drůbežím masa a vajec se při dosažení 70 °C v jádře potraviny virus spolehlivě zničí, a to už za jednu sekundu.



2.

JAKÉ JSOU JEJÍ PŘÍZNAKY?

Infikovaná zvířata jsou otupělá a mají načepýřené peří, jsou apatická, odmítají se pohybovat a mají dýchací potíže. Příjem krmiva je u nich výrazně snížen nebo se objeví úplné nechutenství. Rovněž snůška se výrazně snižuje nebo se úplně zastaví. Vejce jsou deformovaná a mají tenkou skořápku. Některá zvířata dokonce vykazují příznaky nachlazení. Během jednoho až dvou dnů dochází k vysokému úhynu. Zjišťovány jsou krváceniny a nekrotické změny na hřebínku a lalůčcích, edém hlavy. Mohou se objevit i otoky na končetinách.

3.

JAK CHRÁNIT ZVÍŘATA?

Drůbež je potřeba držet v uzavřených prostorech a chránit ji před kontakty s volně žijícím ptactvem (zasítování oken, větracích otvorů a zamezení vstupu volně žijícího ptactva do hal). Slepice, kohouty a krůty nedržet společně s vodní drůbeží. Dodržovat nejpřísnější pravidla hygieny. U chovů, které jsou ve výběhu, především u chovů vodní drůbeže (husy, kachny, divoké kachny), rovněž zamezit styku drůbeže s tažnými volně žijícími ptáky výstavbou zastřešených venkovních voliér a zasítování výběhů.

**V PŘÍPADĚ NÁLEZU
HROMADNÉHO
ÚHYNU VOLNĚ
ŽIJÍCÍCH PTÁKŮ
SE MRTVÝCH TĚL
NEDOTÝKEJTE
A INFORMUJTE
O VÝSKYTU A MÍSTĚ
NÁLEZU UHYNULÝCH
PTÁKŮ MÍSTNĚ
PŘÍSLUŠNOU
KRAJSKOU
VETERINÁRNÍ SPRÁVU.**

4.

**JAKÉ POVINNOSTI MAJÍ
CHOVATELÉ?**

Chovatelé v desetikilometrovém pásmu nesmí ptactvo přemísťovat a pořádat například výstavy. Jákýkoli podezřelý úhyn jsou chovatelé povinni nahlásit. V případě neohlášení chovatel porušuje zákon a hrozí mu sankce. U podnikatelů může dosáhnout až 2 milionů korun, u soukromníků maximálně 50 tisíc. Chovatel ztrácí zároveň nárok na náhradu škody.



5.

**KTERÉ CHOvy JSOU
OHROŽENY NEJVÍCE?**

Zvláště malí chovatelé na vesnicích, kteří chovají drůbež pro vlastní potřebu. Jejich ptactvo žije ve volném výběhu, a tak se může nakazit od volně žijících ptáků. Slepice z velkochovů jsou prakticky zavřené v halách a možnost nákazy od jiných ptáků je nízká.



6.

PROČ SE NEVYBÍJEJÍ I VOLNĚ ŽIJÍCÍ PTÁCI?

Snaha o ovlivnění populace volně žijících ptáků je neefektivní a může dokonce vést k dalšímu šíření nákazy. Usmrcení lokální populace ptáků vede zpravidla k rychlému obsazení této lokality dalšími ptáky z okolních oblastí. Mimo to je také velmi obtížné specifikovat druhy volně žijících ptáků, které by měly být usmrceny. Hostiteli viru může být až několik desítek druhů ptáků.



8.

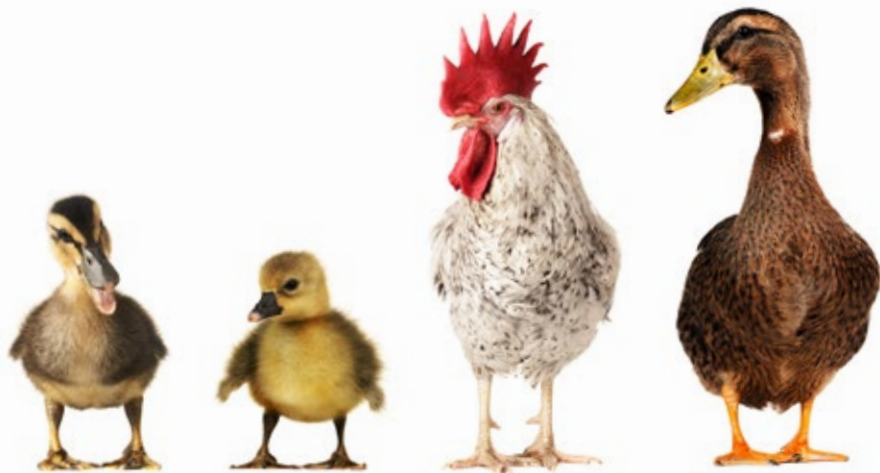
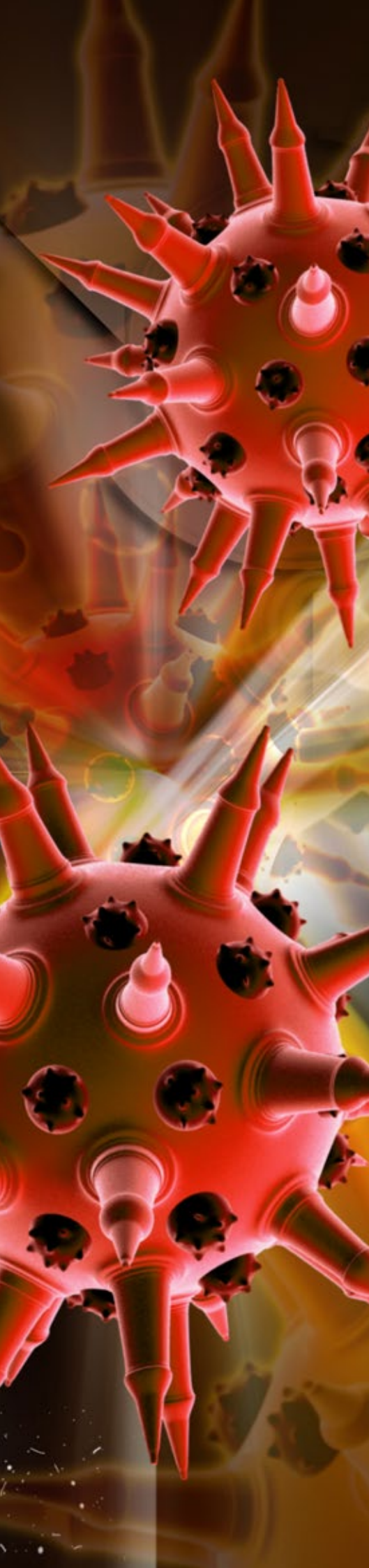
**KDY JE MOŽNÉ OPĚT PO VÝSKYTU
NÁKAZY CHOVAT NOVOU DRŮBEŽ?**

Drůbež je opět možné chovat v prostorách, kde byla nákaza, po závěrečné dezinfekci specializovanou firmou a po ukončení nařízených mimořádných veterinárních opatření krajskou veterinární správou. Doba trvání opatření bude přizpůsobena aktuální nálezové situaci a také minimálním požadavkům legislativy (v pásmu dozoru minimálně 30 dní po provedení předběžného vyčištění a dezinfekce infikovaného hospodářství).

7.

**CO DĚLAT
V PŘÍPADĚ
NÁLEZU
UHYNULÝCH
VOLNĚ ŽIJÍCÍCH
PTÁKŮ?**

V případě nálezů hromadného úhynu volně žijících ptáků se mrtvých těl nedotýkejte. Zamezte přístupu dětí. Informujte o výskytu a místě nálezů uhynulých ptáků místně příslušnou krajskou veterinární správou. Ta na základě vyhodnocení nálezové situace zajistí odběr vzorku k laboratornímu vyšetření.



PŘEHLED CEN ZA JATEČNOU DRŮBEŽ

Druh	Cena za kus (Kč)	Cena za jedno vejce (Kč)
Kur domácí slepice v rozmnožovacím chovu	250	2,50
Kur domácí nosnice užitkové	100	–
Kur domácí výkrm	40	–
Kur domácí kohouti (rozmnožovací chov)	350	–
Kachny (rozmnožovací chov)	500	20
Husy výkrm	600	–
Husy (rozmnožovací chov)	1000	50
Perličky	350	10
Pštrosi	14 000	500

9.

JAK ŽÁDAT O ODŠKODNÉ?

Chovatelé, kterým veterináři utratí drůbež kvůli ptačí chřipce, mohou požádat ze zákona o odškodnění. Žádost musí zaslat do 42 dnů od utracení chovu. S jejím podáním budou lidem pomáhat obce. Na výplatu náhrad máme nachystáno 31,3 milionu korun. Podrobnější informace k postupu získání náhrad najdete [zde](#).



10.

ZDRAŽÍ V OBCHODECH DRŮBEŽÍ MASO?

Dopady na zákazníka by měly být minimální. V Česku se chová přes 21 milionů kusů drůbeže, potvrzené případy představují jen zlomek celkového množství. Je možné, že obchodníci využijí rozruchu kolem epidemie a budou jím argumentovat při zdražování. Jako třeba předvánoční prudké zvyšování cen másla, aniž se na ceně suroviny něco měnilo.



DOTACE

ZE STARÉHO NOVÉ

I letos díky našemu dotačnímu programu proměníme staré zvoničky, kapličky, boží muka či pomníky v krásné venkovské stavby. Mezi žadatele rozdělíme celkem 500 milionů korun. Nově také lze žádat o peníze na opravy polních cest.

Podpora je určena například na opravy hasičských zbrojnic, historických zemědělských strojů či budování odpočinkových míst v krajině. Cílem programu je zachování kulturních a historických významných prvků venkova a tím i udržení charakteri-

stického rázu vesnic. Opravené památky také zvýší turistickou atraktivitu venkova. Maximální výše podpory je 70% nákladů na výstavbu nebo rekonstrukci. Žádosti bude možné podávat od 6. do 24. února. Více informací najdete [zde](#).

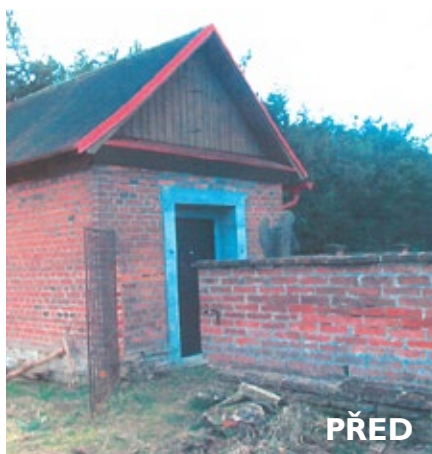


PŘED

Obnova zvoničky v Kostelní Lhotě.



PO REKONSTRUKCI



PŘED

Rekonstrukce hřbitovných zdí v Helvíkovicích.



PO REKONSTRUKCI



NA PODPORU
ČESKÉHO
ZEMĚDĚLSTVÍ,
LESNICTVÍ
A POTRAVINÁŘSTVÍ
JE V PROGRAMU
ROZVOJE VENKOVA
NA OBDOBÍ 2014–2020
PŘIPRAVENO VÍCE NEŽ
96 MILIARD KORUN.

PŘÍKLADY DOBRÉ PRAXE

ZAJÍMAVÉ ŘEŠENÍ Z KRÁSNÉ HORY NAD VLTAVOU

S prvním číslem Zpráv z MZe v tomto roce přichází i naše nová rubrika. Budeme sbírat a seznamovat vás s příklady dobré praxe zemědělského hospodaření z úspěšných projektů Programu rozvoje venkova (PRV). Každý měsíc vám jeden z nich představíme. Začínáme v ZD Krásná Hora nad Vltavou a.s., kde v roce 2008 postavili svoji první bioplynovou stanici.



V zemědělství obecně vzniká velké množství biologického odpadu, který je možné dále efektivně využít k výrobě bioplynu. Ten se pak používá k výrobě elektřiny a tepla, nebo dokonce může sloužit jako náhrada zemního plynu. „Bioplynová stanice byla pro nás zajímavá ze dvou hlavních důvodů: za prvé je to výborná diverzifikace výroby, a za druhé jsme k ekologii chtěli přistupovat pozitivně,“ přibližuje důvody postavení bioplynky Jiří Zelenka, předseda představenstva.

Česká společnost vnímá bioplynové stanice negativně, a to zejména kvůli jejich zápachu. Jak však předseda představenstva vysvětluje, je to jen předsudek: „Vždy s vtípem dodávám, že jsme zápach zavřeli na záchod. Pokud je totiž bioplynová stanice správně navržena a provozována, nezpůsobuje svému okolí žádné problémy. Naopak, celý provoz je výrazně šetrný k životnímu prostředí.“

A dodává: „Obnovitelné zdroje se u nás bohužel hodily do jednoho pytle, stačí za všechny zmínit fotovoltaiku. Bioplynové stanice jsou zprofanované zejména proto, že se začalo vykřikovat, že zemědělci do nich sypou kukuřici. To je samozřejmě špatně. Stanice by měly být navázány zejména

na živočišnou výrobu. Dokonce tvrdím, že tam, kde je 500 a více kusů dobytka, by měla být povinná. Znáte snad lepší využití kejdy? Dnes se navíc podle nových rozborů jasně ukazuje, že zbylý produkt při výrobě bioplynu (digestát) je nejlepším zdrojem živin do půdy.“

Výroba bioplynu je ekologická, a zároveň i ekonomická. Na venkově díky tomu vznikají mimo jiné nové pracovní příležitosti. Bioplynky pomáhají snižovat objem skleníkových plynů a nezatěžují prostředí závislostí na fosilních palivech. Účelně zužitkovávají velké množství odpadu, který by jinak neměl žádné využití.

Chcete-li čerpat investice na podporu energie z obnovitelných zdrojů, více informací najdete [zde](#).





VÝBĚR ZPRÁV

HLAVNÍ ZPRÁVY MĚSÍCE: ČESKÁ POTRAVINA V PRAXI, NADPRŮMĚRNÁ SKLIZEŇ CHMELE I MILIARDY PRO ZEMĚDĚLCE

Od 1. ledna 2017 platí nová pravidla pro označování potravin z Česka. Ve využívání evropských programů je naše Ministerstvo nejlepší ze všech resortů. Přistupujeme také zodpovědně k životnímu prostředí, máme totiž svůj první elektromobil. A nejchutnější odrůdou jablek je po třech letech opět Meteor.

ZNAČKA KVALITY: ČESKÁ POTRAVINA



Označování českých potravin jsme zpřísnili. To dosavadní bylo velmi nepřehledné až chaotické. Někteří potravináři navíc situace zneužívali a odkazovali na český původ, aniž byla potravina aspoň v České republice vyrobena. Od ledna mohou mít spotřebitelé jistotu, že nakoupí-li potraviny označené českou vlajkou, jde o produkt, který byl v Česku nejen vyrobený, ale zároveň pochází i z místních surovin. Jsme si vědomi, že tímto krokem českých potravin v obchodech zřejmě ubude, ale k tomu, aby byly označeny za české, stačilo pouze, že jsou v Česku upraveny a zabaleny. České tak mohly být například okurky vypěstované ve Španělsku a zalité lákem ve sklenicích až v Česku nebo kuře vykrmené v Polsku a poražené až u nás. Tomu chceme zabránit. Nápis „Česká potravina“, českou vlajku, mapu České republiky budou moci výrobci dobrovolně použít, jen když splní konkrétní podmínky. V případě jednosložkových a nezpracovaných produktů (mléko, maso, víno, ovoce a zelenina) musí být vyrobené ze 100% z místních surovin. U vícesložkových produktů (salám, jogurt, pečivo) se výrobce musí vejít do limitu 75%.

PŮDA JE NEJCENNĚJŠÍ DAR

Podářilo se nám ochránit kvalitní půdu před výstavbou nových průmyslových zón. Ministerstvo průmyslu a obchodu je totiž původně chtělo stavět na té nejkvalitnější půdě, například v lokalitě ve Veselí nad Lužnicí (sousedí s Chráněnou krajinnou oblastí Třeboňsko). Na začátku ledna však vláda schválila náš návrh. Cílem totiž není mít co nejvíce hal se zahraničními vlastníky ze zemí, kde si již zemědělskou půdu začínají chránit. Do skupiny rezervních lokalit byla přeřazena i Kutná Hora nebo Hladké Žitovice.

NA OBALECH NOVĚ VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Od poloviny prosince loňského roku vstoupila v platnost povinnost pro výrobce informovat na obalu o výživových hodnotách dané potraviny. Uvádět musí energetickou hodnotu, tuky včetně nasycených mastných kyselin, sacharidy a cukry, bílkoviny a sůl. Pro některé potraviny tato povinnost neplatí, výjimka se vztahuje například na nebalené potraviny (pečivo, pultový prodej krájených masných výrobků), v obchodě nakrájené a zabalené sýry, pokrmy ve stravovacích zařízeních nebo na čaj, kávu, byliny, koření a sůl.

**OPROTI ROKU 2015
BYLO LONI SKLIZENO
O 2 868,99 TUNY
CHMELE VÍCE, COŽ
JE NAVÝŠENÍ TĚMĚŘ
O 60 PROCENT.**

NEJCHUTNĚJŠÍ ODRŮDOU JABLEK JE METEOR

Které je to nej jablko? Nejchutnější odrůdou z ložské úrody je Meteor. Ta patří k nejúspěšnějším za poslední léta. První místo obsadila už v letech 2010 a 2014. Češi jsou milovníci jablek – je to ovoce s nejvyšší spotřebou. Průměrný Čech ročně sní kolem 20 kilogramů jablek nebo výrobků z nich.

BOHATÁ SKLIZEŇ CHMELE

Sklizeň chmele předčila všechna očekávání. Loni se totiž urodilo 7 711 tun suchého chmele, což je jedna z historicky nejlepších sklizní. Oproti roku 2015 bylo sklizeno o 2 868,99 tuny chmele více, což je navýšení téměř o 60 procent. Pěstitelům přálo zejména počasí a zároveň se zvýšil počet chmelnic, které už třetím rokem přibývají. Hned po Spojených státech a Německu patříme mezi největší pěstitele této plodiny.

MÁME „ZELENÉ“ AUTO

Také my přistupujeme k životnímu prostředí zodpovědně. Při služebních jízdách po Praze a okolí můžou zaměstnanci resortu nově využívat elektromobil. Připojili jsme se tak k dalším institucím, které využívají automobily na alternativní pohon a pomáhají tak snižovat emise skleníkových plynů. V ČR je v současnosti registrováno už více než tisíc elektromobilů, jen v roce 2016 bylo zaregistrováno 271 nových elektromobilů. Energii pro nabití plné kapacity baterií jednoho elektromobilu dokázala loni Jaderná elektrárna Temelín vyrobit za desetinu vteřiny.



ÚSPĚŠNOST EVROPSKÝCH PROGRAMŮ

Ve využívání evropských programů je ze všech resortů ten náš na špičce. Důkazem je Program rozvoje venkova 2007–2013. V něm získali čeští zemědělci, potravináři, lesníci a malé obce zhruba 100 miliard korun, což znamená, že ho využili téměř ze 100%.

ROZVOJ ČESKÉHO POTRAVINÁŘSTVÍ

Potravináři loni dostali dvakrát víc peněz oproti předcházejícímu roku na svůj rozvoj. Celkem si firmy rozdělily 396 milionů korun z programu Podpora zpracování zemědělských produktů a zvyšování konkurenceschopnosti potravinářského průmyslu. Peníze šly z národních zdrojů. Potravinářské firmy si mohly pořídit například balicí a plnicí linky, vybavení skladů a stroje na krájení bloků sýrů.

ČEŠI SE VÍCE ZAJÍMAJÍ O BEZPEČNOST POTRAVIN

Bezpečnost potravin Čechy zajímá čím dál víc. Ukazuje to mimo jiné návštěvnost našich webových stránek zaměřených na rizikové potraviny: www.bezpecnostpotravin.cz. Loni je navštívilo v průměru 123 tisíc lidí měsíčně.

ŠKODY NA ZEMĚDĚLSKÝCH PLODINÁCH

Poškození zemědělských plodin bylo loni velmi vysoké. Likvidátoři pojišťoven evidovali objem škod až do několikanásobku oproti předcházejícímu roku. Z přírodních živlů letos způsobily nejvyšší škody mráz a krupobití. Mezi nejpoškozenější patří pěstitelé vína, řepky a pšenice.

VÍCE NEŽ MILIARDA ZLEPŠÍ PODMÍNKY CHOVU DRŮBEŽE

Čeští drůbežáři i v následujících čtyřech letech můžou čerpat podporu na zlepšení životních podmínek drůbeže v celkové výši přes 1,5 miliardy korun. Po téměř ročním intenzivním vyjednávání národní podporu schválila Evropská komise.

OČEKÁVALA JSEM, ŽE LIDÉ, KTEŘÍ PRACUJÍ V ZEMĚDĚLSTVÍ, BUDOU MOŽNÁ Z TÉ DŘINY UNAVENÍ A NEVRLÍ. NAOPAK BYLI VELMI VYROVNANÍ, NESTĚŽOVALI SI A MĚLI SMYSL PRO HUMOR, KTERÝ JIM V TÉ DENNÍ RUTINĚ, ZE KTERÉ NEMŮŽOU VYPADNOUT, POMÁHÁ. MY VE MĚSTECH BYCHOM SE MĚLI NAD SEBOU TROCHU ZAMYSLET...

ROZHOVOR

BYLA TO JÍZDA...

Jak to dopadne, když dva herci sednou do starého karavanu a vydají se poznávat principy zemědělství? Loni na podzim jste to mohli sledovat v šestnáctidílném dokumentárním cyklu Farmářská jízda. Jak se změnil pohled na český venkov a české zemědělství u samotných moderátorů pořadu, Moniky Zoubkové a Michala Kerna, jsme pro vás zjistili...



Když se řekne Farmářská jízda, co se vám vybaví jako první?

Monika: První moderátorská zkušenost. Úprk před naštvanou prasnicí nebo před bizonem, splašený kůň pode mnou nebo dojení krav, koz či ovcí, toho jsme si užili opravdu dost.

Michal: Spousta smíchu, výborná parta lidí, která na tom dělala, trochu nebezpečí, hodně zajímavých informací z oblasti farmaření, cestování po neznámých koutech naší země, nová zkušenost s jinou disciplínou herectví, a hlavně skvělé partnerství s Monikou, před kterou smekám.

Na kterou z farem vzpomínáte nejvíce? Která byla pro vás osobně nejzajímavější?

Monika: Nechtěla bych žádnou farmu vyzdvihoval, to by nebylo fér, protože na všech farmách jsme potkali skvělé lidi. A za všemi stojí stejná dřina a úsilí.

Michal: Líbilo se mi všude. Každá farma byla zajímavá a odvezl jsem si vždycky spoustu zážitků. Jestli musím jednu vypíchnout, jmenoval bych Vinařství Regina

Coeli. Jsem milovníkem vína, natáčeli jsme na Moravě, kousek od mého rodného města. Navíc jsem tam oslavil narozeniny, přímo v jejich sklípku, s cimbálkou. Paráda.

Objevili jste něco při natáčení Farmářské jízdy, co se pak třeba stalo nezbytnou součástí vaší kuchyně?

Monika: Už dříve jsem se o farmářské výrobky zajímala, takže jsem se při natáčení poměrně orientovala. Neznala jsem výrobu a vůbec vše, co předchází tomu, než se výrobek dostane do obchodu. Teď si mnohem víc rozmyslím, kde a jaké maso koupím.

Michal: Víc si teď hledím kvality jídla obecně, to se v mé kuchyni změnilo určitě.

Měli jste možnost poznat velké množství farmářů, kteří propagují své vlastní produkty. Inspirovalo vás to při hledání správných dodavatelů?

Monika: Já svého dodavatele mám, jezdím na jednu farmu u Karlštejna pro mléčné výrobky, hlavně tvaroh pro děti. Jezdím



tam už léta. Ale natáčení mě zavedlo k farmářskému masu, a to jsem ráda.

Michal: Určitě.

Na každé farmě jste si na vlastní kůži mohli vyzkoušet farmaření.

Jak vám to šlo?

Monika: Na každé farmě jsme se něco nového naučili, takže s tím souvisí i metoda pokus – omyl. Jen doufám, že jsme farmářům opravdu pomáhali a nikoliv škodili. Se vši vážností jsme se jim totiž snažili pomáhat a učit se. Jinak spousta prací na farmě souvisí s fyzickou kondicí a svaly. V tom měl Michal převahu. Já jsem zase měla navrch v činnostech, kde byla zapotřebí pečlivost a rychlost, jako je například výroba sýru nebo porcování pstruha.

Michal: To asi nejlíp posoudí diváci. Já myslím, že jsme se v té naší nešikovnosti s Monikou dobře doplňovali. Každopádně bylo skvělé si vše vyzkoušet, bez ohledu na výsledek.

Michal: Ne, jen jsem měl tu možnost si ten pohled rozšířit.

Doporučili byste lidem z města, aby se na podobnou, i když samozřejmě kratší cestu také vydali?

Monika: Návštěva farem je vždycky zážitek. Můžete vidět a pohlédit si zvířata, ochutnat farmářské výrobky, načichnout venkovem... Úplně to cítím a doporučuji.

Michal: Rozhodně doporučuji.

Překvapilo vás při natáčení něco? Například jak se žije na farmách nebo na venkově?

Monika: Očekávala jsem, že lidé, kteří tam pracují, budou možná z té dřiny unavení a nevrlí. Naopak byli velmi vyrovnaní, nestěžovali si a měli smysl pro humor, který jim v té denní rutině, ze které nemůžou vypadnout, pomáhá. My ve městech bychom se měli nad sebou trochu zamyslet...



Změnil se váš pohled na český venkov?

Monika: Jsem z malého města, ale vždycky jsem si přála žít ve velkoměstě, což se mi splnilo. Považuji se za městského člověka, který si náležitě užívá všech nabídek a výhod, které velké město nabízí. Zároveň čím jsem starší, tím víc se obracím směrem z města do přírody. Někdy mne napadá, že by nebylo špatné žít na venkově, ale zůstane vždy jen u nejasné představy, protože s prací v divadle bych proseděla spoustu času v autě, a to nechci. Venkov je pro mne odjakživa synonymem klidu, v tom se můj názor nezměnil. Jen víc obdivuju lidi, kteří se rozhodli sedlačit a dobrovolně podstoupit dennodenní dřinu a boj s byrokracií, která jim podkopává nohy.

Michal: Překvapilo mě toho spousta. Nejvíc asi ta životní filozofie farmářů, splynutí s přírodními principy, absolutní oddanost své práci, poctivost, chuť navázat na své předky a oživit historii.

Chodíte na farmářské trhy?

Monika: Jasně, sice nepravidelně, a ne zas tak často, ale když už jdu, tak si to vždycky užiju.

Michal: Ano.

Jaké jídlo je vaše nejoblíbenější?

Monika: Cokoliv od maminky.

Michal: Snažím se jíst zdravě, ale nejlepší je samozřejmě svíčková nebo knedlo zelo vepřo, to si však dopředu opravdu vyjímekně.



TV POŘAD

CESTA PO ČESKÝCH FARMÁCH

Vydat se na poznávací výlet po českých statcích, aniž opustíte teplo domova, můžete znovu v [archivu](#) České televize. Přesvědčte se, že farmářství není žádný med, ale tvrdá dřina a řehole, na jejímž konci jsou nejen talíře plné dobrot, ale i spokojení lidé, kteří dělají to, co je naplňuje a těší.



Kam se s herci podíváte:

1. Z Náplavky k farmáři Němcovi
2. Na kuřecí farmu Loužná
3. Na ovčích statek Brničko
4. Prasata ze Sasova
5. Kozí farma Pěňčín
6. Husí farma Rohozná
7. Býci z Kunclova mlýna
8. Saláty z farmy Ráječek
9. Krávy z Bláta
10. Krůty z Nového Dvora
11. Včely z Rokytníku
12. Bizoní farma Rožnov
13. Vínno z Nové Bránice
14. Pstruzi z Mlýnů
15. Ovocnářství Chrámce
16. Dačci a jeleni od Friedbergerů

