

VŠECHNO DOBŘE DOPADNE...



TEXT: Barbora Hernychová
FOTO: Pavel Ovsík a archiv

Loni na podzim jsme se s redakcí Pravého domáciho vydali navštívit Svobodný statek a Camphill na soutoku nedaleko Litoměřic.

V zimním čísle jsme vám přinesli malou ochutnávku místního dění. Dnes vás vezmeme na reportáž a podíváme se, co se tady dělo přes zimu.





1. Odlévaná svíce "pugét růží", nejen pro romantické duše. Hoří až 20 hodin a vzhledem k velké potřebě vosku ji vyrábí jen v limitovaném množství.
2. Žaneta nám ukazuje, jak se vyrábí máčené svíce
3. Kristýnka odlévá svíčky do forem
4. Vykuřovací bylinné směsi, které tu vážou z místních bylin



Pojďme společně nahlédnout, jaké produkty pod rukama místních lidí vznikaly, čemu se věnovali. Zveme vás do BIO zpracovny a do svíčkařské dílny. Titulek pro tento text jsem si vypůjčila. „Všechno dobře dopadne“ je název dokumentárního filmu o včelách od režiséra Miroslava Janka. Českým lvem oceněný dokument přináší pohled na fungování organismu včelstva, ukazuje příběhy o různých včelařích a jejich přístupech a krásné záběry včel při práci. Současně diváky vybízí k zamyšlení nad sebou samými. O filmu jsem se dověděla právě během návštěvy Svobodného statku na soutoku. Při prohlídce svíčkařské dílny jsme si povídali o včelách se Žanetou, která zde s místními lidmi pracuje a o dokumentu nám vyprávěla.

VE SVÍČKAŘSKÉ DÍLNĚ

Svíčkařská dílna nás zaujme hned, jak do ní vkročíme. Je tu teplo a voní sladce po včelím vosku, tak lahodně medově. „Svíce zde tvoří lidé se speciálními potřebami z místního camphillu, pro něž je tvorba a práce současně i terapií. Pracujeme třikrát týdně, chodí nám sem pomáhat Anička, Pavel, Kristýnka a další,“ vysvětluje s úsměvem Žaneta, která má dílnu a práci v ní na starosti.

Ukazuje nám, jak tu mohou díky speciálnímu vybavení vyrábět svíce různými postupy – máčením či odléváním. Používají i velmi staré formy, z kterých mají svíčky pestré tvary. Dokonce umí vytvořit voskové ozdobičky jako dekoraci.

Mě nejvíc zaujme nepřehlédnutelné speciální zařízení, kterému tu říkají „chobotnice neboli kolotoč“. Je to

úžasný pomocník při výrobě máčených svící. Na jeho osm chapadel se připevní knoty a celé zařízení se pomalu namáčí do horkého vosku, který se na knoty nabaluje a tuhne. Je to velmi impozantní podívaná.

KDE VZNIKÁ VOSK?

V dílně pracují s čistým včelím voskem, který je zcela zbavený veškerých příměsí a případných zbytků chemikálií. A zpracují ho tady kolem tuny ročně.

Žaneta říká, že včelí vosk je zázrak, včely ho potí. Tak to jsme netušili. Vosk je vážně včelí pot. Tzv. panenský vosk, který ze včel vychází, je úplně průsvitný a pak se v kontaktu s rostlinami zbarví do žluta. Včely z něj staví své plástve, z kterých se vosk pro další zpracování získává.

„Včela je průvodce člověka a přináší nám velké dary,“ říká Žaneta a já si tohle chci zapamatovat.

Ještě nám vysvětlí, jak důležitý je při výrobě svíček nejen vosk, ale i knot. „Knoty, které používáme, jsou z bavlny specificky tkané určitým směrem a velmi hustě. Díky tomu svíce hoří opravdu dobře a dlouho,“ doplňuje.

V BIO ZPRACOVNĚ

Ze svíčkařské dílny nás bere na prohlídku BIO zpracovny Katka. „Tady vždycky historicky bývaly dílny, už na starých dobových fotkách je to vidět. My jsme tu mívali dílny textilní, kovotepecké, keramické, mydlářské a mnoho dalších pro uživatele camphillu. Nyní tu žije sedm uživatelů a prostor je využíván jako



Co je to camphill

Camphillské společenství vytváří a poskytuje příležitosti lidem se speciálními potřebami učit se, pracovat a společně žít v přátelském a respektujícím prostředí.

Komunitní život camphillů je založen na křesťanských ideálech a učení antropozofie filozofa Rudolfa Steinera (1861–1925) a léčebné pedagogiky Karla Königa. Nedílnou součástí bývá také organické a biodynamické zemědělství. Preference používání ekologicky šetrných potravin, výrobků a služeb patří k charakteristickému rysu camphillských komunit na celém světě.

BIO Zpracovna (*tak se to jmenuje*) pro naše výpěstky. Chceme, aby měla potenciál se uživit, aby výrobky byly opravdu kvalitní a žádané," vysvětluje Katka hned na úvod.

Zpracovna prošla asi před čtyřmi roky v rámci projektu větší rekonstrukcí, rozšířením a dostala nové technologické vybavení. Původně zamýšleli, že bude mít samostatný provoz, ale nakonec zůstala součástí statku.

Všechno, co se tady zpracovává, je v biokvalitě, zelenina, která se sklídí na polích, nebo suroviny dokoupené od dalších biozemědělců a dodavatelů. Katka nám ukazuje, jak je celý prostor propracovaný: „Tady jsou oddělené vchody pro naskladnění, vyskladnění, místo pro obalový materiál, mycí zázemí, prostor na čistou zeleninu, další zpracování a etiketování.“ Přes zimu tu zpracovávali různé pasty a pesta, kysané zelí, kimchi, omáčky a marmelády.

Katka nás vede celým provozem a postupně představuje veškeré vybavení: „Tady máme krouhačku na zelí, mixér na pesta a pasty, kotel na vaření marmelád a sirupů... Vše bylo velmi drahé a určitě bychom uvítali, kdyby to mohlo být v chodu častěji. Ve velkém mrazáku uchováváme plodiny, kterých se urodí hodně najednou, a pak je postupně zpracováváme.“

MÍSTNÍ SPECIALITY

„Vše nám projde rukama hned několikrát, je to poctivá ruční práce, nic není ošizené a receptura je vyladěná. Zkoušíme recepty vždy tak dlouho, dokud chuť a celková kvalita nejsou perfektní,“ doplňuje Katka.

„Máme v nabídce i hořčice a pálivé pasty, ty jsou skvělé třeba na grilování. Recepty si dohledáváme a pak přizpůsobujeme dle našich podmínek a možností. Vše upravujeme, hrajeme si s tím, aby to fungovalo a dobře chutnalo. Chystáme takové speciality jako třeba lichořeřišnicové, libečkové nebo koprové pesto. Zkrátka čeho se hodně urodí, na to vymyslíme recept. Snažíme se dělat i kombinace, které na trhu běžně nejsou, například pálivé pasty z našich vlastních papriček habanero. Využíváme tzv. světlý kořen, třeba na česnekovou pastu,“ vyjmenovává dobroty Katka a já už přemýšlím, co si odtud odvezu domů.

VOŇAVÉ SPECIALITY

Ze sušených bylin vznikají čaje a koření, kombinací bylin a ovoce různé sirupy, které se dají využít na nejrozličnější zdravotní neduhy. Teď přes zimu připravovali třeba sirup máťový. Přesunujeme se do skladu bylin-



Bio Zpracovna



Při lednové návštěvě, kdy jsem si odvezla pytel zimní zeleniny a koření

Polévka minestrone s provensálským kořením

Minestrone má mnoha podob, použitá zelenina se mění dle sezóny, luštěniny a obiloviny zase podle toho, co máte zrovna doma. Já ji připravila v předjarní variantě s kořenovou zeleninou a s quinoou.

- 1 velká cibule
- olej
- 1 velká mrkev
- 1 pórek
- 1 menší celer
- 1 menší petržel nebo pastinák
- 3 stroužky česneku
- asi 15 ks růžičkové kapusty
- 100g quinoy
- 1 plechovka sterilovaných rajčat
- 1,5 l vody nebo vývaru
- 1 lžička provensálského koření
- pepř a sůl

Na ozdobení:

- kozí sýr
- zelené sezónní byliny

Cibuli nasekejte na drobnou a zpěňte ve větším hrnci na oleji. Zeleninu očistěte, případně oloupejte a nakrájejte na menší kousky. Celer a petržel nastrouhejte na hrubém struhadle. Zeleninu přidejte k cibulce a společně pár minut restujte. Quinou propláchněte na sítku, nechte okapat, pak přidejte k zelenině, promíchejte, doplňte rajčaty, provensálským kořením, osolte, opepřete a zalijte vodou či vývarem. Vařte na mírném ohni asi 25 minut. Podávejte posypané kozím sýrem a sezónními bylinami.



ných čajů a sušeného koření, tady to voní zase úplně jinak. Připadám si jak na exkurzi světem vůní. Přes zimu vyrobili čaj ovocný, kde jsou kousičky sušených bio jablek, hrušek a sušených malin, ten by se dal jíst jen tak samotný. Domů si беру provensálské koření, zaujalo mě svou vůní nejvíc. Přidala jsem ho hned večer do minestrone polévky a kuchyň se mi provoněla na několik hodin příjemným středomořským nádechem.

CO BY VÁM POMOHLA?

Vidím, že práce na statku není vůbec snadná. Navíc přes zimu došlo k mnoha organizačním změnám a zatím není jasné, v jakém personálním složení bude statek vstupovat do nové sezóny. Tak se na závěr ptám, co by jim nejvíc pomohlo. „Nějaký ochotný investor,“ směje se Katka. „A také, aby si lidé uvědomili opravdo-

vou hodnotu jídla. Je s podivem, že mnozí jsou ochotní si pravidelně kupovat drahý nový telefon, ale připlatit za jídlo odmítají. Jakmile se zvedne o pět korun cena mrkve, všem to vadí. Bohužel vidíme kolem sebe, jak mnoho lidí a podniků zaměřených na bio spíše končí, to je smutné. Ráda bych, aby si lidé dali jídlo a jeho vznik do širších souvislostí.“

A je ještě něco, čím můžeme pomoci? „V sezóně by nám hodně pomohli brigádníci a dobrovolníci. Každá ruka na pleť, sázení i sklizeň se hodí,“ dodává Katka a já obdivuji ji i všechny ostatní za skvělou práci a tu velkou hodnotu, která tady na soutoku vzniká. Držím jim palce a věřím, že všechno dobře dopadne. Díky moc, že jsme mohli nahlédnout do zákulisí, a hodně sil do nové sezóny! :-)

Více informací:

www.svobodny-statek.cz

www.zesoutoku.cz



1. Technologické vybavení v BIO Zpracovně 2. Uložené voňavé čaje a koření - nádherně provoněný prostor 3. Sušárna bylin 4. Katka, která nás BIO Zpracovnou provázela 5. Tenoučkové máčené svíce pro slavnostní příležitosti 6. Ve svíčkařské dílně sušené plátky růží