



MORAVSKÝ KRAS®
regionální
produkt



NOVINKY --- ROZHOVORY --- CO CHYSTÁME

NOVINKY

V květnu jsme se vydali na avizovanou exkurzi na Hanou - report je možné přčíst na našich stránkách www.masmoravskykras.cz.

V sobotu 12. 8. zveme všechny příznivce lokálních produktů na REGIONÁLNÍ JARMARK v Domě přírody Moravského krasu. Začátek akce je v 10:00. Na jarmarku budete moci zakoupit med od Ondřeje Henka, originální Veselé marmelády či pštroší produkty z Doubravice.

V Letovicích se ve stejný den chystá Festival plný chutí, kam kromě některých našich producentů zavítáme i my - na stánku MASky budete moci ochutnat kynuté povídkové či šípkové knedlíky vařené v páře. Pro děti připravíme soutěž a drobné odměny. Dojděte se za námi podívat!

Držitelé značky mají možnost prezentovat svoje výrobky v rámci celorepublikové akce Porta Aperta. Akce se ukusteční 16. 9. 2023.



Pokračujeme v sérii minirozhovorů s držiteli značky. Níže Vám je představujeme:

Navzdory inflaci. O mléčné produkty z ekofarmy je zájem v širokém okolí.

Když přijde sezóna, vyrazí do Rakoveckého údolí na procházku stovky lidí denně. V ten moment každý rok trochu pookřeje také paní Petra Šilerová, která tu společně se širší rodinou nedaleko Račic provozuje ekofarmu na výrobu mléčných produktů. Před lety se rozhodla vyměnit práci v kanceláři za těžkou disciplínu – péči o velké stavení a velké množství zvířat. Stará se o farmu, která dnes zásobuje přirozeně připravovanými másly, sýry, tvarohy, jogurty i mlékem klienty z širokého okolí. Před nedávnem tu dokonce začali s rozvozy, které se organizují přes facebook. Ale sezona je sezona.



Co je tohle vlastně za objekt?

Dříve to tu patřilo k zámku. Na tomto místě původně čeledínové chovali zvířata a pěstovali pro zámek potraviny. Pak to koupila naše babička, té to nejprve vzali a pak zase vrátili. Po ní to převzala mamka, která v tom chtěla pokračovat. Vyplatila sourozence a nastěhovala se sem.

Jak náročné je starat se o tak velké stavení, takové množství zvířat? Je to náročné. Ale dvě rodiny tady bydlí pořád, díky tomu máme otevřeno prakticky nonstop. Na prodejně se vystřídáme. Já jsem tady většinou dopoledne, když se vyrábí a pak se různě střídáme.

Sídlíte asi kilometr od vesnice. Chodí si sem lidi pro čerstvé produkty?

Ano, je tu Rakovecké údolí, kam chodí hodně lidí na procházky. Po cestě se stává za námi. Nedávno jsem se navíc rozhodla dělat rozvozy. Rozvážíme lidem dobroty až do domu, spíše se zatím orientujeme na stranu k Vyškovsku, kde nás lidé více znají. Ale určitě bychom rádi zahájili rozvoz i na druhou stranu k Moravskému krasu. Máme i spoustu zákazníků z Brna.

Jak to vlastně funguje?

Na facebooku je rozvozová skupina, může se přidat kdokoli. Napišu, který den kam pojedou. Lidé napíší objednávky a telefonní číslo a my jim naše produkty dovezeme přímo k nim domů. Uvažovali jsme i o rozvozu na nějaká styčná místa, ale lidé jsou dnes pohodlní a raději si pár korun za tento komfort připlatí. Je to pro nás ale samozřejmě hodně časově náročné.

Kdo je váš nejčastější zákazník?

Klientela je velice rozmanitá. Dokonce k nám chodí i lidé s intolerancí na kravské mléko. My máme krávy „jerseyky“, které mají v mléce více bílkovin a kaseinu A2, takže to lidem třeba nedělá problém na zažívání, na střeva. Na rozdíl od normálního kravského mléka. Je to nejtučnější plemeno, takže i to mléko je hodně tučné. Ta másla jsou pak hodně do žluta, protože obsahují velké množství betakarotenu. Mezi klienty máme i spoustu lidí, co mají rakovinu. Ti zase nakupují kozí výrobky. Kozí sýry děláme jenom sezónně. Nabízíme kravské výrobky, kozí výrobky, vajíčka a brojlery. Máme i koně, spíš pro radost. Nejsou všechny naše, některé koně tu mají lidé na ustájení.

Máte nějaké zaměstnance nebo je to rodinný podnik?

Je to rodinný podnik. Pracujeme zde všichni, rodiče, bratr. Máme spoustu polí, proto si pěstujeme vlastní senáže, vaječnou. Zaměřujeme se na ekologické zemědělství bez postřiků, většina z nás má elektromobily, máme svoji fotovoltiku, komín i elektrárnu. Dohromady hospodaříme asi na 30 hektarech pozemků. 20 hektarů slouží na pěstování krmiv, na 10 hektarech se pasou naše zvířata.

Jak vás baví statkářský život?

Celý život jsem nevěřila, že tady někdy skončím. Ale když šla mamka do důchodu, dala jsem po sedmnácti letech výpověď v práci. Předtím jsem digitalizovala knihy a různé věci, takže jsem 8 hodin seděla u počítače. Teď je to úplně něco jiného. Člověk má z tohoto druhu práce dobrý pocit, hlavně z odezvy zákazníků. Sice v dnešní době lidé hodně šetří, ale přesto mají o naše produkty zájem.

Kde je možné vaše výrobky ještě koupit?

Momentálně jen tady na prodejně. K většímu prodeji zatím ještě nejsme přizpůsobeni. Nemáme ještě technologie, baličku ani etiketovačku. Teď děláme všechno ručně, případně výrobky ani nebalíme – lidé si chodí s krabičkami, abychom omezili produkci plastů. Baličku bychom uvítali, sýry by pak vydržely déle. Teď je ta trvanlivost 5-7 dní. Chtěli bychom určitě začít prezentovat svoje výrobky na trzích a mým snem je pořídit nějaký automat nebo lednici ve stylu lesního baru.

Kolik toho vyrobíte?

Teď vyrábíme každý druhý až třetí den, objemově 20 kilo na jednu výrobu. Kromě přírodní varianty sýry různě dochucujeme, přičemž příchutě dáváme dovnitř, nikoliv jen na povrch. Promícháme to se zrnem, aby to bylo všude. Hodně tady roste medvědí česnek, na to se také zákazníci každý rok těší. Na zahrádce si pěstujeme svoji pažitku, svoje ořechy, cibulku.

Jak jste přišli na tu správnou recepturu?

Mamka si dělala různé sýrařské kurzy a ta mě do toho potom zaučila. Já se také chystám na kurz, abych si lépe uvědomila, proč a jak všechno funguje, proč se to třeba někdy povede méně. Stačí to o stupeň víc zahrát nebo dát o mililitr méně sířidla na kotel. To má pak vliv na výslednou konzistenci, jednou je sýr tvrdší, jednou je do měkka. Jinak máme vše odměřené a držíme se postupu.

Děláte i nějaké akce pro veřejnost?

Chodí sem děti ze základní školy z Drnovic a děti ze školky. My jim namažeme rohlík s čerstvým máslem a pokrojíme sýr a máte vidět, jak jsou spokojené.

Za čerstvě praženou kávou do Březiny. Mají tu unikátní pražičku i nápady

V Březině č. 25 to žije! Pražírna a kavárna v budově s doloženou historií od roku 1754, která poskytuje skvělý prostor ke vzájemnému setkávání, kulturním akcím a zajímavým besedám, nejen o kávě. S majitelem kavárny, Michalem Dvořákem, jsme si povídali u vyladěné kombinace arabiky a robusty. Chutnala výborně – možná i díky technologii pražení v horkovzdušné pražičce s fluidním ložem.



Jak dlouho kávu pražíte?

Kávu pražíme úplně krátce. Začali jsme v roce 2009, kdy jsme s manželkou Ivanou, se kterou podnikáme, přivezli úplně první zrnka z Itálie a věnovali jsme se italské kávě. Tento projekt 1754 ROASTERY vznikl minulý rok. Za každým snem někdo silný stojí, naším investorem projektu je Havana – Restaurant, kde jsme jako dodavatel již od našich začátků s italskou kávou. Zde jsme zvolili právě Kubu Serrano Superior a Brazil Santos a začali tak objevovat nový svět pražení. Svoji vlastní kávu pražíme od října minulého roku. I proto, že se pražička kvůli válce zdržela, protože je vyrobená v Rusku. Ti kluci (Typhoon roasters) odešli před režimem už před třemi lety do Prahy a pomalu přesouvali výrobu do Česka. Když začala válka, měli jsme objednávku položenou a zdrželo se vše o půl roku. Teď už se pražičky vyrábí „made in Czech Republic“ v Praze. Je to super výrobek, patentovaný v Americe, není to vymyšlená věc Ruskem. Elektrické pražení, horkovzduch.

Co vás přivedlo k podnikání?

V koruně jsme prodali dům, vrátili jsme hypotéku a zbylo nám na tuhle restauraci. A protože jsme cítili, že je to objekt pro střetávání nebo setkávání lidí, věřili jsme, že by to mohlo i obchodně fungovat. A tak jsme během krátké doby kavárnu otevřeli. Byl to pro nás takový závazek – jsme v centru obce a všichni se ptali, co tady bude. Otevřeli jsme to především pro lidi.

A Vy osobně a káva?

Já jsem před těmi 15 lety kafe vůbec nepil. Dostal mě k tomu nějaký člověk, který řekl, ochutnej macchiato. Od té doby nemám rád kávu s mlékem, i když právě na tomto jsem začínal, espresso s mlékem. Chodil k nám do jiné provozovny Ital, předal mi vizitku Pavin caffè a 13 let jsme obchodní přátelé s majiteli PAVIN CAFFE a touto italskou kávou. Máme tam až rodinné vztahy, protože to je malinká firma. Děláme distribuci pro Pavin, ale současně děláme naši kávu. 1754 je náš samostatný projekt, který si můžeme kompletně hýčkat, směřovat a ovlivňovat.

Po čem je větší poptávka?

Teď je takzvaná třetí kávová vlna, výběrovky a obecně pražírny jsou na vzestupu. Překlopilo se to tak, že italská káva je nezřídka záležitost nadnárodních firem. Každý, kdo má kavárnu, hledá kvalitu. Kdo nemá svůj, nebo prostě nechce mít svůj kávovar, většinou využije zápůjčky od větších firem. Když má svou technologii, tak si vybírá, co chce. My jsme možná začali pozdě – jsou pražírny, které se vezly na té druhé kávové vlně – ale věříme, že se nám podařil start docela dobře.

Pozná zákazník styl pražení na chuť?

Určitě, máme úplně jiný profil pražení, nevzniká tolik defektů na pražených zrnech. To je výhoda pražičky a důvod, proč jsme si ji vybrali. Je to „shoproaster“ prostě lze vidět vše v průběhu pražení, ukázat celý proces přeměny i zákazníkům. Především je to ale poznat i na chuť, protože ovlivňujeme způsoby pražení – konvekce a kondukce. Můžete si vytvořit, jaký chcete profil kávy a měnitte opékací desky, jednu máme na espresso a druhou na speciální kávy. Vidíte ten proces a dokážete z kávy vytáhnout přesně co potřebujete. Pražení probíhá kratší dobu a celý proces je viditelný skrze velké prosklené okno. Je to jiné než v bubnové pražičce, kde je jenom okénko a tím malým okénkem pozorujete minimum. Funguje to podle nás mnohem líp. Celý proces trvá v našem stroji kolem pěti minut, u klasického pražení v bubnu 15–20 minut.

Co si myslíte o míchání arabiky a robusty?

Ne všechno funguje dohromady. Pokud mícháme kávu, tak využíváme vyzkoušené postupy – také jsme pod dohledem dodavatelů kteří rádi poradí jak na konkrétní kávu. Dokonce je možné si objednat i blend přímo od dodavatele, i farmáře. Především ale pražíme arabiku, vyhledáváme „méně acidní“ a zároveň chceme, aby nebyla káva nudná v šálku. Musíte prostě u směsi vědět, co jde dohromady. Něco je hořkost, něco je kyselost. Kdo nechce vyloženě arabiku, může si tuto kombinaci u nás ochutnat, je to naše novinka, kterou nejvíce používáme do mléčných nápojů.

Dodáváte do nějakých kaváren?

Máme úplně TOP kavárny, třeba Zemanova kavárna, v Blansku dodáváme do Penzionu Rech. Z konečných zákazníků jezdí noví lidé z okolí, jedou na výlet a zastaví se k nám. Máme už i stálé zákazníky.

Odkud berete zrna?

My v principu pražíme pro větší množinu lidí, takže chceme, aby kafe nebylo kyselé. Vybíráme kávy, které jsou čokoládové, takže stěžejní je pro nás Kuba, Honduras a Brazílie. Teď nově budeme dělat výběrovky s ovocnějšími tóny, u kterých využijeme zrna z Afriky – Etiopie či Rwandy. Pražíme i na filtr, máme i kávy bezkofeinové. I v Brně jsou dodavatelé kávy, třeba skvělé Chicas Industry, které vozí ty nejvyšší kávy přímo od farmářů z Kolumbie, Mexika či Brazílie a soustředí se jen a pouze na výběrovou kávu. A pak jsou různí další dovozci, pražírny s přímým kontaktem na farmáře – v Praze, u Pardubic. Nakupujeme naši zelenou kávu převážně v Itálii a Německu. Za farmáři zatím díky vytíženosti a rodině nejedeme, ale farmáři rádi jezdí po sklizni k pražírnam. Každý farmář má rád, když ví, kde se jeho káva praží. Možná ho pozveme i přímo k nám, to je ale hudba budoucnosti.

Zákusky si necháváte dovážet?

My tady výrobu nemáme – zatím výrobu nestíháme, spíše řešíme provozní věci. Ale máme několik dodavatelů. Nejvíce zákusků máme z Havana cukrárny, Regionální B-Cake z Bílovic, a pak máme cukrářku, která nám vyrábí zákusky a také naši výbornou řemeslnou zmrzlinu – Clara Zoe Campani. Spolupracujeme i s italskou řemeslnou pekárnou z Brna - Carlini, malou pekárnou v Itálii s velkou historií Loison Pasticceri. Každá smysluplná spolupráce nám prostě dělá radost, tak jako našim zákazníkům. Snažíme se dovážet většinu produktů přímo, nebo lokálně.

Chystáte v dohledné době něco konkrétního?

V plánu je toho celkem dost, občas nás někdo osloví a my jsme všemu otevření. Chtěli bychom organizovat výstavy regionálních fotografií, místní věci prostě přiblížit lidem, nejen cestovatelům. Možností a chutí je tu v okolí mnoho. Vždyť i my jsme součástí projektu Regionální produkt, oslovené spolupráce chceme rozvíjet. Pokud máte nápady, rádi je také my vyslyšíme.



CO CHYSTÁME

Po prázdninách zasedne certifikační komise pro udělování značky. Pokud chcete značku také získat, neváhejte se nám ozvat.

Během podzimu bychom rádi zorganizovali

- setkání/seminář pro naše producenty
- exkurzi po našem regionu

O termínech Vás budeme včas informovat.



**Moravský kras
regionální
produkt®**

www.regionalni-znacky.cz/moravsky-kras/

VÝZVA: CERTIFIKACE REGIONÁLNÍCH PRODUKTŮ

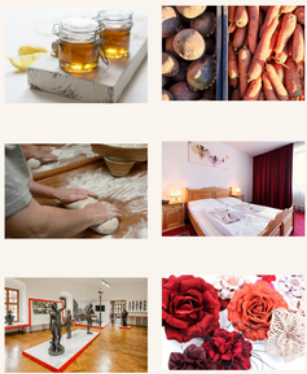
Vyrábíte originální produkty nebo zajišťujete jedinečnou službu či zážitek v našem regionu?

Můžete se stát držitelem certifikované značky:



Přihlášku a další podmínky najdete na našem webu, odevzdat ji můžete poštou i elektronicky.

PODPORUJEME PRODUCENTY VÝROBKŮ, ALE I POSKYTOVATELE SLUŽEB NEBO ZÁŽITKŮ



KONTAKT: MICHAELA HOLOMKOVÁ HOLOMKOVA.MISA@GMAIL.COM 603 505 355

Těšíme se na další spolupráci!
Místní akční skupina Moravský kras