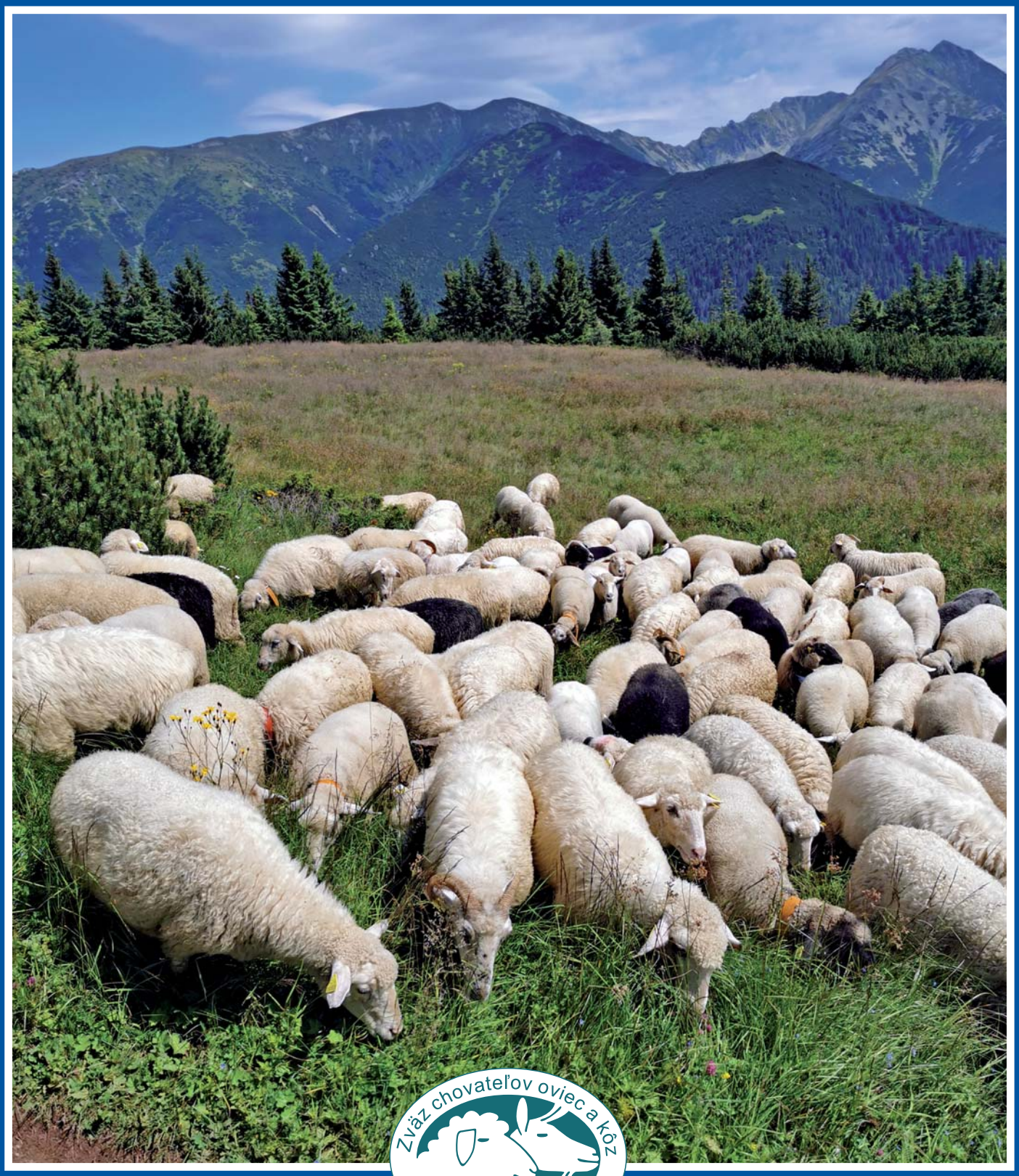
CHOV OVIEC a KÔZ

Vydáva Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku - družstvo pre priaznivcov chovu číslo 2 / 2020

www.zchok.sk



Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku

Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku

DEMETER 2020

NeTradičné ukončenie ovčiarskej sezóny spojené s oceňovaním najúspešnejších chovateľov

Online výstava spolu s odbornými vystúpeniami prednášajúcich vo forme videoprezentácií, 23.10. zverejnená na www.zchok.sk a na facebookovej stránke ZCHOK

PROGRAM

- Otvorenie - predseda ZCHOK na Slovensku-družstvo Ing. Igor Nemčok
- Oceňovanie víťazných chovateľov TOP - Ing. Július Šutý
- Chov oviec a kôz - jeho pozícia v poľnohospodárstve, MVDr. Jaroslav Karahuta, predseda Výboru NRSR pre pôdohospodárstvo a životné prostredie
- Aktuálna situácia v chove oviec a kôz a jeho perspektíva do budúcna - Ing. Martin Nevolný generálny riaditeľ sekcie poľnohospodárstva, Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR
- Aktuálny zdravotný stav a zdravotná bezpečnosť ovčích a kozích produktov - Prof. MVDr. Jozef Bíreš, DrSc., ústredný riaditeľ Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR
- Aktuálna situácia v chove oviec a kôz a dosiahnuté výsledky KÚ za rok 2020 - Ing. Péter Görözdi - riaditeľ Plemenárskych služieb SR, š.p.
- Efektívny výkrm jatočných jahniat, Michal Alexik, NTR Nutrition

Výstava zvierat.
Informácia o víťazoch súťaže NAJ slovenský chov, ktorú organizuje redakcia časopisu Slovenský CHOV.

Bližšie informácie na www.zchok.sk

AKCIU PODPORILI

MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA A ROZVOJA VIDIEKA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

NTR Nutrition®

Organizátor: Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku - družstvo

Obsah

2 Demeter 2020

4 Príhovor

5 Bryndziarka Apoleníková. Farma hrou

9 Prečo zanikol zdravý sedliacky rozum

10 Výstava oviec a kôz na podujatí „Farmár – tradície a zvyky“

12 Prínos ovčích mliečnych výrobkov pre zdravie ľudí

16 Nákupný trh na plemenné capy v Kamenici

18 Využitie humínových kyselín v chove kôz a oviec

24 Z DEJÍN VALACHOV NA SLOVENSKU

26 Cifrovaná slovenská slza

27 Najbohatšie lúky sveta sú na Slovensku. A sú na odpis.

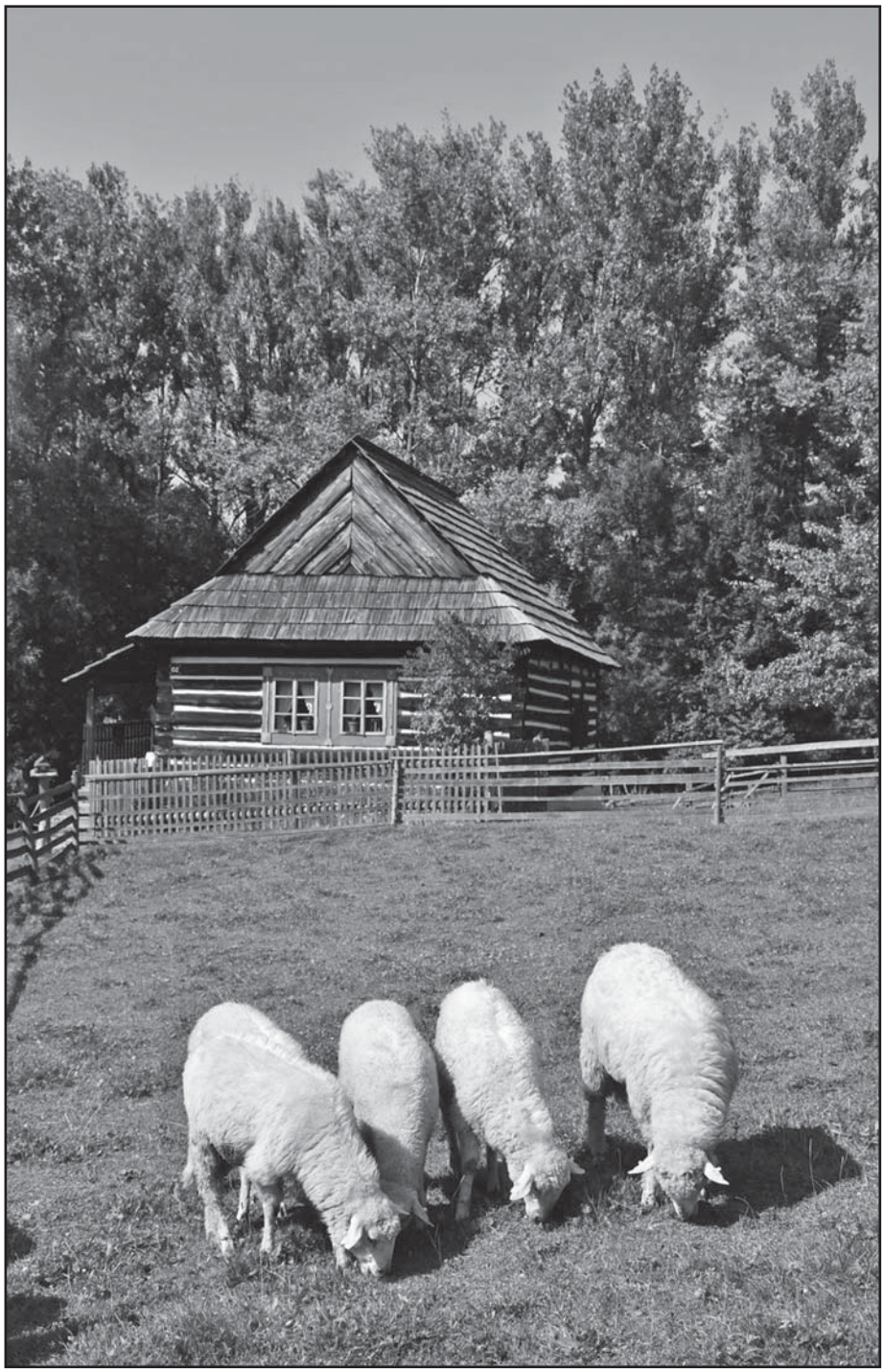
31 Nákupný trh na mladé plemenné barany v Liptovských Revúcach

32 Mimoprodukčná funkcia chovu oviec

36 NA ÚPÄTIA HÔR ZA OVEČKAMI, BAČOM (A DOBRÝM SYROM!)

38 Kurz netradičného spracovania mlieka v Kamenici

39 Botanácie 2020



Chov oviec a kôz - aktuálne informácie a údaje z PK pre chovateľov a priaznivcov chovu vydávané štvrťročne. • ročník XXXXX, č.2/2020, cena 12 € • **Vydáva:** Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku-družstvo, Skuteckého 19, 974 01 Banská Bystrica, IČO 31629237, október 2020 • **Šéfredaktor:** Ing. Slavomír Reľovský • **Redakčná rada:** Ing. Igor Nemčok, Prof. MVDr. Jozef Bíreš, DrSc., Doc. RNDr. Milan Margetín, PhD. • **Adresa redakcie:** Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku- družstvo, Skuteckého 19, 974 01 Banská Bystrica, tel. 0905406284, e-mail relovsky@zchok.sk, **Pre-press a tlač:** ***KURIÉR plus REKLAMA***, tel./fax: 053/4414 058, Odborárov 49, 052 01 Spišská Nová Ves • Redakcia nezodpovedá za obsahovú a jazykovú správnosť príspevkov • **ISSN 1336-4715, EV 5877/20**

Vážení chovatelia,

Bryndziarka Apoleníková. Farma hrou

Jozef Sedlák
Pravda 19.09.2020

Francúzi majú 365 druhov syra, na každý deň roka jeden. A koľko Slováci? Oľga Apoleníková, bryndziarka z Pružiny, vyrába tridsať výrobkov, na každý deň mesiaca jeden, všetky pritom pochádzajú z ovčieho mlieka. Najznámejšia je pravá ovčia bryndza. O rok to bude tridsať rokov, čo Apoleníková začala samostatne hospodáriť.

Na začiatku moderného slovenského bryndziarstva stáli muži – Ján Vagač a jeho manufaktúra v Detve založená v roku 1787, potom o desať rokov vo Zvolenskej Slatine zakladá bryndziareň Peter Molec, o necelé storočie neskôr Peter Makovický v Ružomberku (1880) rozhýbe liptovské bryndziarstvo nielen kvalitou, ale aj moderným marketingom. Slovensko vtedy dosiahlo vrchol v počte chovaných oviec, na stráňach sa pásli tri milióny oviec.

O 125 rokov neskôr chov oviec a výroba bryndze prídu na krížne cesty a v tradične mužskom povolaní sa presadí žena. História pozná veľa prípadov, keď v čase ohrozenia iniciatívu preberali ženy, dvihli už v prachu sa váľajúcu zástavu a zvrátili takmer prehratý boj. Príbeh Oľgy Apoleníkovej je jedinečný a jej životná cesta nenapodobiteľná, a predsa inšpiratívna minimálne v tom, ako môže človek zobrať osud a príležitosť do svojich rúk.

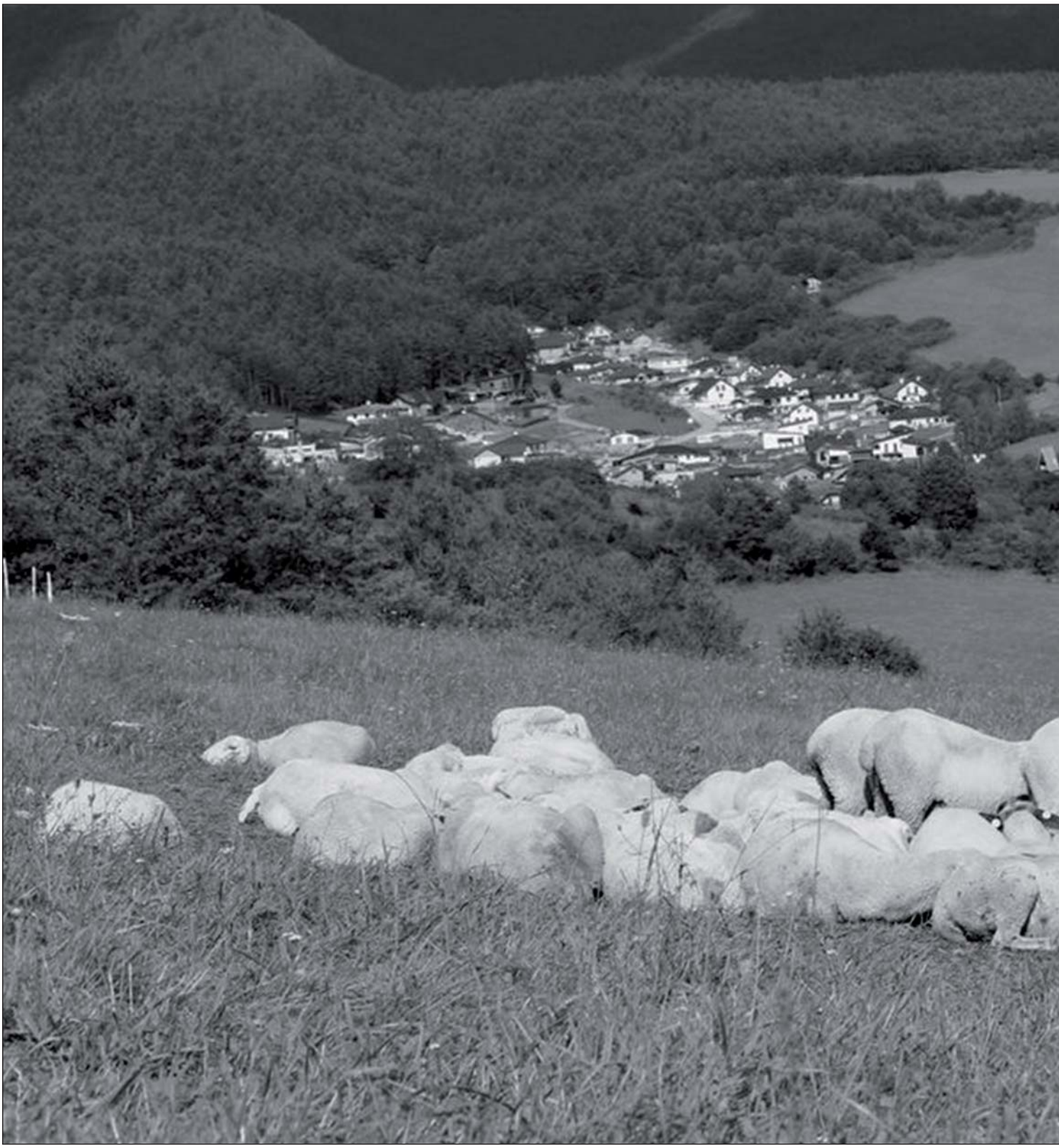
Oľga Apoleníková načrie varechou do gelety s bryndzou a ponúkne ochutnať. Je jemná, príjemne kyslá, mierne pikantná a málinko slaná. Taká akurát.
Autor: Jozef Sedlák, Pravda

Biele rukavičky si tykajú s vidlami

Na sklonku sedemdesiatych rokov sa absolventke strednej ekonomickej školy splnil sen. Rodáčka z Visolají našla dobrú prácu v ZVL Považská Bystrica, robila kvalitárku. Jej precíznemu zraku nesmel ujsť ani jeden chybný kuželík ložisko. Vydala sa a do nového trojizbového družstevného bytu Apoleníkovcov, len pre zaujímavosť, stál ich 33 tisíc korún, narodili sa jej tri deti. O pocit materskej radosti ju však čoskoro začalo pripravovať chradnúce zdravie najmladšej dcérky. Lekári nevedeli prísť na príčinu nechutenstva. Vtedy Oľga urobila rozhodnutie, ktoré ju neskôr priviedlo na syrársku dráhu.

Každé ráno priniesla Apoleníková z farmy dva litre teplého mliečka a dcérka akoby zázrakom ožila.

Chcela mať viac času na dcéru, dopriať jej čerstvého mlieka, a tak sa zamestnala na okraji mesta ako dojička vtedajšieho Štátneho majetku Dolný Lieskov. Niekto by to považoval možno za profesijný a spoločenský pád, Apoleníková sa však nie náhodou volá Oľga. Nositeľky tohto mena sú bojovníčky a vrhajú sa do zápasu, ktorý im pripraví život, ako levice. V štátnom majetku si hneď

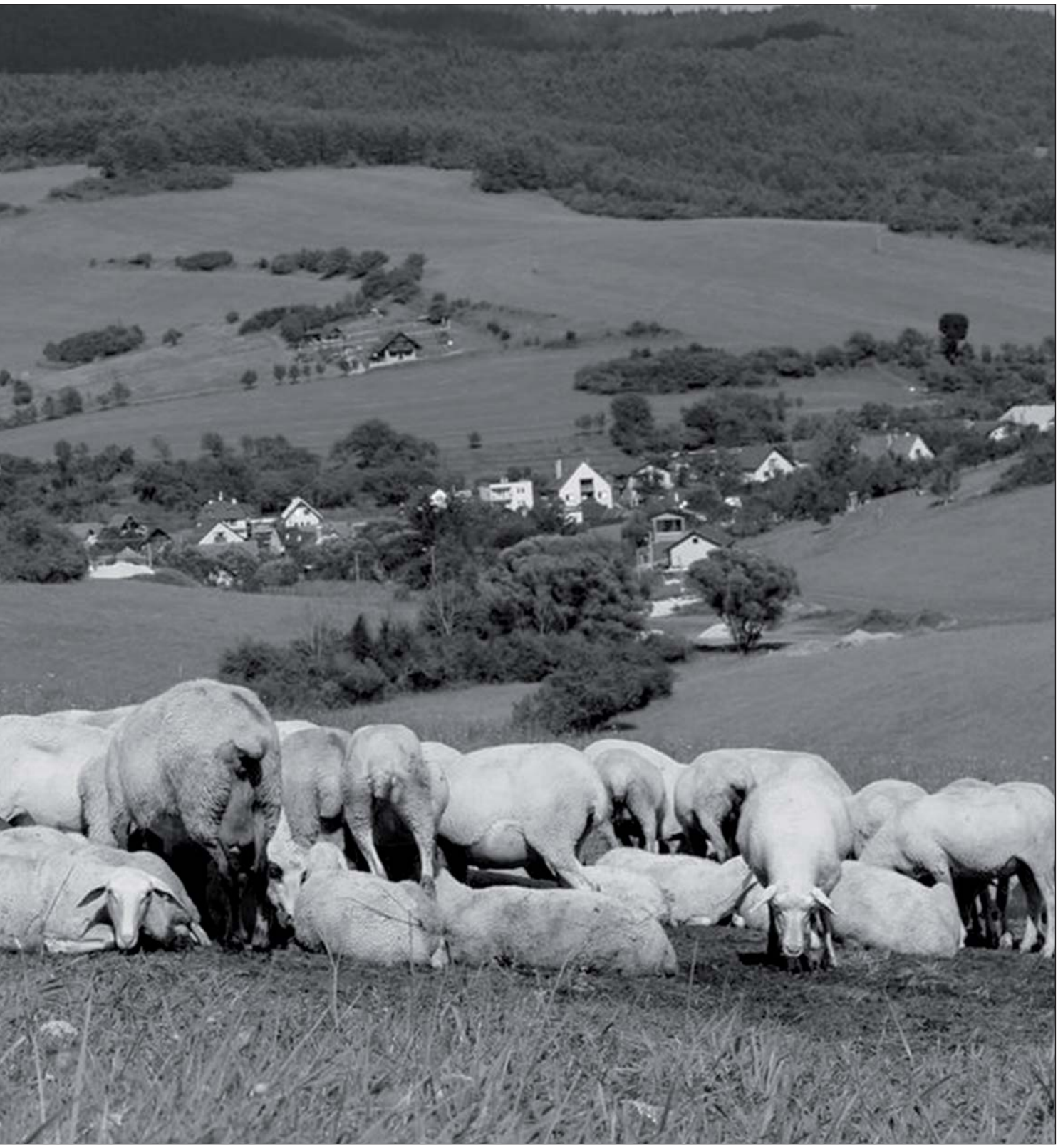


Dobre spravovaná horská krajina nad obcou Pružina.

všimli, že mladá posila na farme Dušianica je bystrá, a poslali ju do školy, kde získala výučný list chovateľ (ka) hospodárskych zvierat.
„Aké skreslené predstavy panujú dodnes o povolaní dojičky, ale systém prípravy mladých ľudí na poľnohospodárske profesie bol vtedy dobre vymyslený, oceňoval a doceňoval prácu chovateľov aj nevyhnutným vzdelaním," konštatuje po rokoch Apoleníková. Zakrátko jej ponúkli v maštali prácu čatárky, ktorá bola pravou rukou zootechnika i veterinárneho lekára.
Aby bolo dosť mlieka, museli kravičky priviesť na svet teliatko a ešte predtým si bolo treba všimnúť, kedy prichádzajú do ruje. Bývalá precízna kvalitárka kontrolujúca v bielych rukavičkách kúsky opracovaného studeného kovu mala teraz pred sebou sto zvierat a z ich správania sa rýchlo naučila vyvodiť, kedy túžia po potomstve.

Osudové buď – alebo

Nielen v práci, ale aj v rodine nastal vytúžený obrat. Každé ráno priniesla Apoleníková z farmy dva litre teplého mliečka a dcérka akoby zázrakom ožila. Ráno jej mama vy-



Autor: Jozef Sedlák, Pravda

strojila bratov do školy a až do poobedňajšej zmeny sa mohla venovať dievčatku. A potom do ustáleného rytmu života vošiel november 1989.
S uvoľnením a so slobodou prišiel zároveň dramatický rozvrat vzťahov medzi poľnohospodármi a spracovateľmi mlieka. Odrazu ho bol prebytok a keď Václav Klaus z roka na rok škrtol dotácie, ekonomika mliečnych fariem začala haprovať.
Stála pred voľbou. Alebo odkúpiť farmu od správcu konkurznej podstaty, alebo odísť.
V roku 1991, to už Apoleníková pracovala na hospodárstve v Pružine ako zootechnička, začali zhora tlačiť na svojich podriadených, aby sa nebáli zodpovednosti a samostatnosti. Ľudia sa ošívali, ale keď riaditeľ majetku Apoleníkovej povedal, že má len tri možnosti, prejsť na živnosť, zobrať si farmu do ekonomického prenájmu, alebo ísť na úrad práce, bolo jej jasné, že ide do tuhého.
Rozhodla sa pre prenájom. Medzitým lieskovský štátny majetok vyšiel na psí tridsiatok, išiel do konkurzu a Apoleníková stála pred voľbou. Alebo odkúpiť farmu od správcu konkurznej podstaty, alebo odísť. Po niekoľkých prebdených nociach urobila vari najriskantnejší krok vo svojom živote, dohodla si v banke miliónový úver, odkúpila farmu a začala hospodáriť na svojom.
Na 350-hektárovom hospodárstve hrala prím výroba mlieka. Vytiahla dojnosť kráv na 8 tisíc litrov mlieka ročne, i dnes by to bolo vysoko nad celoštátnym priemerom, ale čo z toho, keď mliekarne neplatili a cenové nožnice medzi nákladmi a cenou mlieka sa roztvárali. Dlhovali jej mliekari z Púchova, odišla preto do žilinskej mliekarne, potom do Bánoviec nad Bebravou. Problémy sa opakovali, Apoleníková mlieko dodala a peniaze zaň neprichádzali.

Salaš na konci sveta

Vidiac opakujúcu sa slepú uličku, urobila to, čo mnohí iní v jej situácii, predala stádo kráv a vzápätí na prekvapenie všetkých kolegov nakúpila tristo oviec s cieľom vyrábať na pružinskom salaši bryndzu. V okolí Pružiny bolo 24 salašov a konkurenciu trúfalo mienila rozšíriť začiatočníčka Apoleníková. Vybrala sa za najväčšou bačovskou autoritou z okolia Púchova Bertinom Zúbekom, a ten je rovno povedal: „Moja milá, tvoje gazdovstvo je na konci sveta, tam ti nikto nepríde."
Zamrazilo ju po týchto slovách, rovnali sa istému rozsudku smrti, ale ovce už boli na farme a bolo treba čosi robiť. Apoleníková sa, pravdaže, nevrhala úplne naslepo v ústrety budúcnosti. Ktorá matka troch detí by to urobila?
Po zlých skúsenostiach s mliekarňami, ktoré neplatili za mlieko, sa chcela dostať čo najkratšou cestou k hotovosti. Tú videla vo finalizácii, v premene mlieka na výrobky a ich odbyte vo vlastnej predajni. Brúsiac po okolitých salašoch si všimla, že predaj syra sa odohráva vo všakovakých nepríťažlivých priestoroch, neboli to žiadne malebné bačovské koliby.
Moja milá, tvoje gazdovstvo je na konci sveta, tam ti nikto nepríde.
Pružina leží naozaj v lone Strážovských vrchov, aby však ľudia odbočili z hlavnej trasy Bratislava – Žilina do horského údolia, muselo ich niečo pritiahnuť – nielen chutný ovčí syr, bryndza, žinčica či nite, oštiepky, ale aj salaš. Apoleníková súčasne s rozbehom chovu oviec vybudovala rázovitý salaš s prístreškom, pod ktorým sa dalo príjemne posedieť pri dobrotách z ovčieho mlieka a po ochutnávke si zakúpiť výrobky.
Išla na vec chytro a prezieravejšie ako mnohí skúsení bačovia. Práve tak, ako keď nastúpila za dojičku do maštale, dala sa rýchlo do štúdia bačovských grifov. Neznášala povrchnosť, mala rada veci pod kontrolou, a to sa dá dosiahnuť len tak, že poriadne rozumieš tomu, čo robíš. Keď sa dozvedela, že riaditeľ Výskumného ústavu mliekarenského v Žiline Karol Herian robí kurz o syrárstve, neváhala ani minútu a prihlásila sa naň.

V oku hľadača talentov

Herian je neobyčajná postava slovenského mliekarenstva. Keď videl, ako sa rozpadávajú veľké ovčiarske družstvá a na ich troskách sa pokúšajú postaviť súkromné salaše nadšenci s chýbajúcou skúsenosťou zo spracovania ovčieho mlieka, dal sa do organizovania vzdelávania. Stál pri zrode mnohých ovčiarskych festivalov, na ktorých ľudia začali objavovať zabudnuté chute syrov, ktoré sa akoby zázrakom vrátili do života.
Oným zázrakom bol Karol Herian, ktorý dvíhal sebavedomie i obchodného ducha zapáleným bačom, oživoval spolu s nimi zabudnuté receptúry a súčasne vyvinul mnohé originálne mliečne výrobky. Ešte aj teraz muž s ôsmimi krížikmi na pleciach chodí po salašoch, degustuje syr, bryndzu, oštiepky, pochváli bačov, ak sú dobré, a poradí, čo by sa dalo ešte zlepšiť.
Herian, znalec syra aj ľudí, rýchlo vypozoroval, že Apoleníková má úprimný záujem učiť sa. Obaja si rýchlo padli do oka, zrodilo sa celoživotné priateľstvo, podstatou ktorého bola túžba vyrobiť nielen klasické, ale aj nové výrobky z ovčieho mlieka. Herian ponúkal skúsenosti, odborné vedenie, podporu aj oponentúru každej receptúre, Apoleníkovej vklad bol jej salaš a talent, chuť húževnato pracovať a odvaha experimentovať, nehľadiac na riziká s tým spojené.

Znovuobjavená genialita bačov

Bol tu ešte jeden muž, ktorý výrazne ovplyvnil Apoleníkovej bryndziarsku kariéru, mikrobiológ Libor Ebringer. Nekompromisne razil názor, že bryndza aj ďalšie výrobky z ovčieho mlieka majú vynikajúce probiotické účinky vtedy, keď sú vyrobené z nepasterizovaného ovčieho mlieka.
Päť storočí takúto bryndzu vyrábali bačovia na salašoch, potom však prišla éra industrializácie potravinárstva a veľké mliekarne istili bezpečnosť konzumácie pasterizáciou ovčieho mlieka. Počas nej však bryndza prichádzala o mnohé cenné živé mikroorganizmy. Preto sa Ebringer zasadzoval za obnovenie tradičnej výroby, koniec koncov aj všetky slávne francúzske syry vrátane rokfortu sa vyrábajú z nepasterizovaného mlieka.
Čo je najväčším umením vinára či syrára? Uchovať spracovaním pôvodnú životodarnú silu hroznovej bobule či mlieka a súčasne jej dať novú pridanú hodnotu v podobe lahodnej chuti a vône. To sa slovenským bačom geniálne darilo, nepretržite zdokonaľovali výrobné postupy, ktoré vyústili do originálneho pikantného syra s názvom bryndza. Je nielen chutná, ale aj zdravá.
Oľga Apoleníková načrie varechou do gelety s bryndzou a ponúkne ochutnať. Je jemná, dobre roztierateľná s ojedinelými krupičkami, príjemne kyslá po ovčom syre, mierne pikantná a málinko slaná, taká akurát. Pravý obraz pružinských lúk, na ktorých rastú typické slovenské trávy – kostrava červená i lúčna, spolu s ňou lipnica lúčna či trojštet žltkastý a množstvo liečivých byliniek. Paša chutí ovečkám, ktoré ich premenia na mlieko – výživnejšie, s väčším obsahom tuku a minerálov ako kravské mlieko.
Živočíšny tuk bol isté obdobie vyhlasovaný pomaly za nepriateľa ľudského zdravia. Bol to však práve Libor Ebringer, ktorý dal do pozornosti lekárom fakt, že tuk v ovčom a kozom mlieku obsahuje viac mastných kyselín s cenným krátkym a stredne dlhým reťazcom. Súbežne s inými vedcami zistil a potvrdil, že vôbec nie sú rizikové z hľadiska zvyšovania cholesterolu a vyvolávania srdcovo-cievnych problémov. Mastné kyseliny s krátkym a stredne dlhým reťazcom, naopak, slúžia ako rýchle zdroje energie pre človeka.
Ovčie mlieko je koncentrátom biologicky účinných a telu prospešných látok. Tie však treba ponúknuť v podobe atraktívnej potraviny. Bryndza takou je, v jednom grame obsahuje dve miliardy živých mikroorganizmov. „Je to najlepšie probiotikum, aké bolo kedy vyvinuté," povie s úsmevom a presvedčením Oľga Apoleníková.
Pred pol druha desaťročím začínala Apoleníková s tristo ovcami, dnes ich chová tisíc a ročne vyrobí okolo 70 tisíc kilogramov bryndze.
Jej mama bola výborná gazdiná, znamenitá cukrárka s fantáziou, otec ovocinár, včelár, milovník kvetov. Jeden zo starých rodičov bol mlynár, ďalší roľník, na ktorého gazdovstve sa chovali ovce. Fortieľ, podnikavosť, tvorivosť a vytrvalosť, to bola takrečeno dedičná výbava, s ktorou odišla z rodičovského domu Apoleníková. Keď sa dala na výrobu bryndze, dedičstvo po predkoch ožilo akoby samo od seba, štartérom bola nevyhnutnosť tvorivo zvládnuť spracovanie ovčieho mlieka.
Dnes je v sortimente malej mliekarne, ktorá spracúva mlieko od tisíc oviec, tridsať mliečnych výrobkov. Pred pol druha desaťročím začínala Apoleníková s tristo ovcami, dnes ich cho-

vá tisíc a ročne vyrobí okolo 70 tisíc kilogramov bryndze. Je to kľúčový produkt, kvôli ktorému prichádzajú na salaš do Pružiny nielen miestni, ale neváhajú sem odbočiť z diaľnice aj šoféri. Platí, že dobrý produkt si robí reklamu sám, ochutnáš ho, povieš priateľovi, známym, a už to ide akoby samo od seba. Odrazu sa zastavia obchodníci z Bratislavy a navrhnú, aby zásobovala ich predajne.

Medový jogurt, žinčica a mak

Na salaši je v ponuke množstvo inde nevídaných výrobkov. Sú tu napríklad jogurtové ovocné nápoje alebo ovčí jogurt s medom. Farmárka poradí, aby sa pred konzumáciou nemiešal, lyžičku za lyžičkou sa zvyšuje chuť a vôňa horského medu, ktorý prestúpil celým jogurtom a spolu s ním sa rozplýva na jazyku. Je od miestnych včelárov, labužník má dojem, že konzumuje jogurt s včelím plástom, v ústach sú kvitnúce hory a lúky, ktoré ich obklopujú.

Apoleníková by sa rada dostala s jogurtmi a jogurtovými ovocnými nápojmi do školských jedální. Lenže slovenská legislatíva pripúšťa ako zdravú mliečnu výživu len výrobky z kravského mlieka. Bolo by dobré niečo urobiť so skostnateným prístupom legislatívy k výžive. Alebo s dotáciami, ktoré pamätajú len na jeden druh mlieka?

Ľudia neváhajú vyhodiť stovky eur za výživové doplnky a pritom „nemajú" peniaze na čerstvé potraviny, odkiaľ sú vitamíny, minerály či nenasýtené mastné kyseliny organizmu najdostupnejšie.

Viliam Bada

Ovčie mlieko ponúka pre kreatívneho syrára množstvo stvárnení do toho či onoho výrobku. Apoleníková napríklad vyrába tvrdú ovčiu tehlu, zrejúci prírodný syr, ba má aj tvrdý syr vyrobený z urdy, teda hustej vrchnej vrstvy z prevarenej srvátky ovčieho mlieka. Na počesť Karola Heriana nazvala syr Urda a la Herian.

Pravda, výrobky z urdy súperia s vysokým dopytom po žinčici. Nemožno mať jedno aj druhé. Žinčica prišla do módy ako superzdravý mliečny nápoj. V nej obsiahnuté bielkoviny majú antimikrobiálne aj protirakovinové vlastnosti.

Ebringer o nich vo svojom poslednom rozhovore pre Pravdu v roku 2011 povedal, že podporujú imunitu, regeneráciu a ochranu svalových buniek pred oxidačným stresom. Ten dobre poznajú najmä vrcholoví športovci. Žinčica znižuje náchylnosť na infekcie. Nie náhodou sa ňou občerstvovali drevorubači na Horehroní, ťažko pracujúci od svitu do mrku. Bola výživná a udržiavala ich vo výbornej kondícii.

Spotreba všetkých mliečnych výrobkov na Slovensku je stále hriešne nízka. Za odporúčaniami lekárov zaostáva ročne o dobrých 50 kilogramov priemerne na jedného obyvateľa, ustálila sa na čosi viac ako 170 kilogramoch a bolo by žiadúce skonzumovať aspoň 220 kilogramov.

Nestor slovenskej zdravovedy profesor Viliam Bada vraví, že sa narodila čudná generácia: Ľudia neváhajú vyhodiť stovky eur za výživové doplnky a pritom „nemajú" peniaze na čerstvé potraviny, odkiaľ sú vitamíny, minerály či nenasýtené mastné kyseliny organizmu najdostupnejšie. Do tejto podoby ich transformovala príroda a človek, ktorý múdro narábal s jej darmi.

Nuž pravá stopercentná ovčia bryndza nie je lacná, ale cena odzrkadľuje nielen námahu, riziká spojené s chovom oviec, ktoré v poslednom čase napádajú svorky vlkov, rysy či najnovšie krkavce, ale aj umenie vyrobiť z ovčieho mlieka delikatesu. Chutná bryndza, žinčica, parené syry, nite, bačove uzlíky, roztierateľný ovčí syr s ovčou smotanou takými sú. Každý, kto ich ochutná, si uvedomí, aký nekonečne bohatý je svet potravín, a to aj z ovčieho mlieka.

Apoleníkovej invencia akoby nepoznala medze. V posledných rokoch sa dala aj na pestovanie maku. Ponúka vápnik vo dvoch najlepších prírodných podobách – jeden skoncentrovaný v mlieku a druhý v maku. Zberá ho ručne, na makovisko príde tridsať mladých brigádnikov, dostanú opasky, karabínky a, pravdaže, kosáky, ktorými zotínajú makovice. Tie potom spracúva na starých zabudnutých strojoch pamätajúcich pomaly sto rokov. Semiačka maku, ktoré prejdú rajtárom, sú nepoškodené, sladké a nie horké, ako sa to občas stáva, keď prejdú mláťačkou kombajnu.

Je to krásny návrat do minulosti, pravda, otázka stojí, ako ďalej.

Oľga Apoleníková zo zásady nikdy veci nesilí, hovorí, že všetko má svoj čas. Teší sa, že deti, nevesty aj vnúčatá sú na farme rady. Dostáva sa im do mysle a pod kožu, ani to nevnímajú. Komenský razil heslo škola hrou, v Apoleníkovej aplikácii znie: farma hrou pre deti aj dospelých.

Keď príde čas, budú sa určite vedieť správne rozhodnúť – deti aj dospelí. ❑

Prečo zanikol zdravý sedliacky rozum

(Zamyslenie sa našich predkov nad súčasnými pomermi)

Sedliaci sú dnes v spoločnosti nežiadúcim elementom, preto ich za posledných 100 rokov systematicky ničili. Keďže sedliak bol sebestačný, mal svoje hospodárstvo, bol veľmi univerzálny, rozumel takmer všetkému, a ani v obchode nenakúpil viac, len toľko, čo potreboval. Nedalo sa na ňom ľahko zarobiť! Čo chcel, to si sám vypestoval. Mal svoje jedlo, pálenku, víno, chlieb, mlieko, med a syry. Všetko si vyrábal svojpomocne doma. Ženy vedeli tkať, šiť, poznali liečivé rastliny, a nerady chodili k lekárovi. Pásavky zemiakové zbierali ručne, nepoužívali chemikálie. Môj starký vždy rozprával, že do obchodu chodili iba pre cukor a petrolejový olej. Všetko ostatné mali doma svoje! Nepáchali trestné činy, žili jednoduchým, ale poctivým životom. Kradnutie bolo hanbou, právnikov a advokátov preto ani nepotrebovali. Sedliaci nikdy dobrovoľne pôdu nepredávali. Obchody a dohody sa uzatvárali podaním ruky a dané slovo bolo sväté. Preto, presne kvôli týmto veciam, neboli závislí od systému. Okrem toho, nezaujímali sa o hlúposti. Nemali radi, klamstvo. Žili vo veľkej, súdržnej rodine. Mali veľa súrodencov ktorí si navzájom pomáhali v dobrom aj v zlom. Politiku väčšinou považovali za nepodstatnú (panský švindeľ)... V súčasnosti namiesto nich bolo treba vytvoriť spoločnosť, ktorá chodí na vysoké školy, žije v panelákoch, kde nevie vypestovať ani svoje paradajky. Najlepšie bolo, keď mu chýbala aj obyčajná vlastná záhrada, keď komoru mal prázdnu, a keďže nemal čo jesť, tak išiel pracovať. A čo je podstatné, nakupuje veľa. Kúpi všetko. Nakupuje z nudy, stále viac a viac, často nepotrebné veci lebo sú v akcii... A keďže ničomu nerozumie, za všetko čo v živote potrebuje, si musí zaplatiť. Preto začali slovo sedliak používať pejoratívne. Aby znevážili tento životný štýl. Pretože to nespĺňalo ich záujmy. K vzniku dnešnej konzumnej spoločnosti museli najprv rozbiť sedliacku spoločnosť. Tú, ktorá bola sebestačná, rozumná, so skutočnými vedomosťami a hodnotami. A tak povyberali deti z rodinných hospodárstiev do ďalekých škôl, ktoré potom nedokázali prevziať vedomosti od svojich rodičov. V školách ich učia alternatívne veci, a tak ľudia zostávajú závislí."...a postupne sa u nich vytratil cit, láska k rodnej zemi, k vlasti, k Bohu a všetkému čo sa nedá kúpiť... ❑

Výstava oviec a kôz na podujatí „Farmár – tradície a zvyky“

Ing. Július Šutý
(ZCHOK)

V dňoch 29. – 30. augusta 2020 v Hniezdnom (okr. Stará Ľubovňa) usporiadalo Združenie Spiš v spolupráci s Nestville Park farmárske podujatie pod názvom „Farmár – Tradície a zvyky“, ktorého cieľom bolo predstaviť verejnosti výsledky práce našich poľnohospodárov, chovateľov, farmárov, spracovateľov i drobných remeselníkov a poďakovať sa za ich záslužnú prácu. Podujatie bolo obohatené o výstavu viac než tisíc králikov na celoslovenskej úrovni, prezentáciu hovädzieho dobytka, frízskych koní, oviec a kôz, výstavu poľnohospodárskej techniky. V priestoroch Nestville Parku opäť prebiehali Tradičné trhy zamerané predovšetkým na prezentáciu a propagáciu pravých slovenských výrobkov od regionálnych producentov. Tradičné ľudové remeslá prezentovali zruční domáci výrobcovia. O dokonalý zážitok sa postarala Nestville Rodeo Show, počas ktorej si jazdci na koňoch a dokonca aj na býkoch zmerali svoje sily v atraktívnych disciplínach.
Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku – družstvo, v úlohe spoluorganizátora, zorganizoval v rámci tohto podujatia výstavu oviec a kôz. Vystavených bolo 10 kolekcií oviec a 3 kolekcie kôz. Vystavené zvieratá boli, akože inak, z chovov daného regiónu a blízkeho okolia. Firma **BAJER AGRO spol, s. r. o.**, **Bajerovce** sa prezentovala kolekciami plemenných baranov plemien ile de france a suffolk, **Ing. Peter Angelovič z Kamenice** kolekciou jariek plemien slovenská dojná ovca a lacaune a plemenným capom plemena búrska koza, **Marko Pardus z Hniezdneho** kolekciami jariek a jahničiek plemena texel a kozou plemena anglonúbijská koza, AGRO Hniezdne, s. r. o. kolekciou jariek plemena cigája a kôz plemena kamerúnska koza, **PD Nová Ľubovňa** kolekciou oviec plemena suffolk a **RD „Majdan“ Litmanová** kolekciou jariek plemena zošľachtená valaška a plemenným baranom plemena valaška (pôvodná valaška). Nie je bez zaujímavosti, že tento plemenný baran „účinkoval“ pri natáčaní pokračovania známej rozprávky „Perinbaba“ ešte známejšieho slovenského režiséra Juraja Jakubiska. Súčasťou výstavy bola aj ukážka strihania oviec v podaní majstra strihača Jána Kopčáka z Kolačkova. Výstava oviec a kôz, ako aj ukážka strihania oviec sa tešili veľkej pozornosti návštevníkov. Touto cestou chcem poďakovať vystavovateľom aj majstrovi strihačovi za výborné prezentovanie chovu oviec a kôz nie len v danom regióne, ale na celom Slovensku.

Ukážka strihania oviec

Podujatie „Farmár – Tradície a zvyky“ sa konalo za krásneho slnečného počasia, v krásnom prostredí, čo zabezpečilo vysokú účasť návštevníkov nie len z domáceho, ale aj iných regiónov Slovenska. Som presvedčení, že návštevníci neboli sklamaní, bolo sa naozaj na čo pozerať. Takže o rok dovidenia v Hniezdnom.

Čo sa to tu deje (plemenný cap búrska koza)

Kolekcia jariek plemena suffolk

Kolekcia jariek plemena cigája

Kolekcia jariek plemena texel

Štvornohý herec na výstave

Prínos ovčích mliečnych výrobkov pre zdravie ľudí

Ing. Karol Herian, CSc.
Žilina

Slovensko má bohaté tradície s ovčím mliekarstvom a má aj veľké predpoklady na jeho ďalší rozvoj, čo by znamenalo veľký celospoločenský prínos a hlavne aj zdravotný prínos pre našich obyvateľov. Podmienkou však je, aby sa na každej úrovni riadenia urobili dostupné opatrenia tak, aby sa dosiahla konkurencieschopnosť našich výrobkov so zahraničnými, aby sa zabezpečila dobrá kvalita a zdravotná bezpečnosť. Dôležitou požiadavkou je, aby naši chovatelia i spracovatelia mali rovnocenné podmienky a podporu, aké sú bežné v krajinách EÚ.
Ovčie mliekarstvo je jednou z možností, kde by sme mali možnosť plne využiť všetky ekologické, sociálne, ekonomické a najmä zdravotné prednosti, ktoré nám naša príroda a chov oviec ponúka. Tieto prednosti sú spojené aj s ďalšími príbuznými odvetviami ako je rozvoj našich ľudových tradícii, rozvoj agroturistiky atď. Máme krásne Slovensko a všetky predpoklady, aby sme plne využili to, čo nám naše prírodné podmienky a tradície umožňujú.

1. Krátka história ovčieho mliekarstva

Z histórie je známe, že ovčiarstvo bolo na našom území známe i pred príchodom valašskej ovčiarskej kolonizácie, ktorá k nám prišla od polovice XIV. storočia. Chov oviec sa robil najmä z dôvodu získavania ovčieho mäsa, ovčej vlny a postupne i ovčieho mlieka a mliekarstva. Známe sú predsa vykopávky z predhistorickej doby 2 tis. rokov pred n. l. v jaskyni Domica, kde sa našli kosti oviec a keramiky na cedenie vyzrážaného mlieka. Znamená to, že už v tých časoch sa na našom území robili z ovčieho mlieka kyslé - tvaroh ovité syry. Tieto sa konzumovali buď čerstvé, alebo vysušené, ktoré sa ukladali do zásoby.
Primitívne a neskôr tzv. domácke syrárstvo sa na území Slovenska udržalo až do stredoveku. Pravdepodobne v každej usadlosti, kde chovali ovce robili podľa svojich podmienok mnohé domácke syrové špeciality. Syry v minulosti boli veľmi vzácne a bola to vyhľadávaná pochúťka a zároveň slúžili i ako povinná daň pre nadriadených pánov. Tých druhov po domácky vyrobených syrov bola celá rada a slúžili aj ako výmenný obchod a usporadovali sa aj špeciálne syrárske trhy.
Rýchly a rozsiahly rozvoj ovčieho mliekarstva a syrárstva na Slovensku nastal s príchodom valašskej kolonizácie, t.j. od polovice XIV. storočia. Vtedy z oblasti Balkánu, najmä z oblasti Rumunska sa i na našom území rozšíril tento pastiersky spôsob chovu oviec a zároveň aj spôsob tradičnej výroby výroby ovčích syrov. Spomínaná valašská kolonizácia priniesla so sebou i nový, pastiersky spôsob chovu oviec a ovčieho mliekarstva. V tom čase, t.j. od 15. – 18. storočia, najväčším majetkom zvlášť v podhorských a horských oblastiach boli najmä stáda oviec a všetko sa robilo v súlade s prírodnými podmienkami tak, aby sa čo najlepšie využili možnosti pasenia sa oviec.
Od miesta pobytu stáda oviec závisel i spôsob predaja ovčích mliečnych výrobkov. Priamo na salašoch v čase od apríla do konca septembra, bola možnosť si kúpiť čerstvý hrudkový ovčí syr, prípadne i oštiepky. Tam vznikala pre nás naša tradičná výroba ovčích špecialít a aj naparovaných ovčích syrov. Majitelia oviec obyčajne dostávali dohodnuté množstvo syra od jednej ovce a to spravidla 12 – 18 kg na jednu ovcu. S takýmto syrom sa potom obchodovalo. Ovčí syr aby sa mohol skladovať sa po vykysnutí drobil a solil. Takýto syr sa potom natláčal do drevených sudov a tak sa skladoval. To bola vlastne prvá Bryndza. Až koncom 18. storočia vznikla vďaka Janovi Vagačovi na Slovensku naša terajšia bryndza, ktorá sa stala naším tradičným syrom. Ovčí hrudkový syr a neskôr i bryndza tvorila zvlášť v jarnom období i v lete podstatnú zložku výživy ľudí na území dnešného Slovenska.

Vývoj počtu mliekarní a bryndziarní na Slovensku

Rok	Mliekarské závody spolu	Z toho bryndziarne
1920	71	36
1930	163	49
1940	116	31
1950	63	16
1960	48	10
1970	48	8
1980	43	7

Počet samotných bryndziarní sa postupom času radikálne menil a znižoval. Od vzniku spoločného bryndziarskeho podniku postupom času vznikali ďalšie štádia vývoja bryndziarní. Významné boli najmä Slovenské bryndziarne, ktoré vznikli po druhej svetovej vojne a trvali do r. 1955 a zahrňovali bryndziareň v Ružomberku, vo Zvolenskej Slatine, v Turčianskych Tepliciach, v Tisovci, v Slovenskej Lupmi a čiastočne aj v Spišskom Podhradí, v Košiciach a v Prešove. Neskôr, vznikom nových mliekarenských podnikov, bryndziarne boli zaradené pod jednotlivé podniky, alebo mliekarenské závody. Ako najvýznamnejšie bryndziarne do konca r. 1998 bola bryndziareň vo Zvolenskej Slatine, v Ružomberku, v L. Mikuláši, v Turčianských Tepliciach, v Tisovci, v Sp. Novej Vsi a v Košiciach.
Ako z doterajšieho vývoja ovčieho mliekarstva a bryndziarstva vyplýva, ovčie mliekarstvo počas svojej existencie, napriek všetkým úspechom a tradíciám prežívalo mnohé výkyvy a to boli obdobia rozmachu, ale i poklesu stavov oviec a tiež produkcie mlieka a výroby ovčieho hrudkového syra. Skutočný rozmach ovčieho mliekarstva nastal až koncom 19. storočia a hlavne až v 20 storočí. Boli to však vojnové roky a potom roky veľkých sociálnych a ekonomických zmien, ktoré vplývali i na rozvoj ovčiarstva.
Koncom 19. storočia boli roky, keď počty oviec na Slovensku dosiahli až 1 milión kusov. Tento počet sa v povojnových rokoch ustálil na cca 0,5 milióna ks a potom sa postupne znižoval a to i nastupujúcim rozmachom kravského mliekarstva.
Produkcia ovčieho mlieka je až doposiaľ prevažne sezónna výroba, pričom ťažisko produkcie je v mesiacoch jún a júl. Spravidla v októbri už sa ovce v závislosti od počasia prestávajú dojiť. V posledných rokoch sa však robia už opatrenia na zníženie sezónnosti produkcie ovčieho mlieka a tak v niektorých oblastiach majú už celoročnú produkciu ovčieho mlieka.
Vlastný vývoj nákupu ovčieho hrudkového syra a tým aj výroby bryndze bol závislý od počtu oviec, ovčieho mlieka a súvisel aj s celospoločenským vývojom na Slovensku. Silný pokles v produkcii mlieka a tým aj ovčieho hrudkového syra nastal vo vojnových rokoch. Postupne sa však stavy oviec a aj výroba syra zvyšovala a stabilizovala. V rokoch budovania socializmu už bol ročný nákup až cca 3.600 ton ovčieho hrudkového syra ročne a z toho vyrobenej bryndza cca 5.300 ton.
Nástupom trhového hospodárstva a nových vlastníckych vzťahov po r. 1990 sa radikálne zmenili podmienky produkcie a spracovania ovčieho mlieka. Podstatne sa znížil počet bryndziarní a ročná produkcia ovčieho mlieka je v súčasnosti už iba 12,1 tis. ton, pričom ovčieho hrudkového syra sa vykupuje už len asi 800 ton ročne.
V súčasnosti máme na Slovensku iba 320 tis. kusov oviec a z toho 234 tis. ks. bahníc. Pritom spotreba ovčieho mlieka je na osobu a rok u nás iba 2,0 kg, hoci vo vyspelých štátoch je to až 6 kg na osobu a rok. Pritom máme na Slovensku 850 tis ha lúk a pasienkov, ktoré nie všade sa využívajú a sú naším najväčším zdrojom a zdravotným benefitom pre výrobu probiotických a funkčných potravín.
Výroba syrárskych špecialít na Slovensku a zvlášť ovčích syrov získava aj v súčasnos-

ti stále viac na význame. Ich význam nie je len imidžotvorný pre turistov a zahraničný obchod, ale má veľký prínos i na rozvoji vidieka, na sociálny program, na udržanie tradícií a taktiež na zabezpečení zdravej výživy. Syrárske špeciality sa v zahraničí, ale aj u nás nevyrábajú len vo veľkých mliekarniach, ale aj v malých závodoch a na farmách. Malé tradičné mliečne hospodárstva si i vo vyspelých krajinách Európy presadzujú svoje typické národné a zvlášť syrárske špeciality a napomáhajú výrazne pri rozvoji regionálneho rozvoja i agroturistiky. Tak to robí najmä Francúzsko, Taliansko, Španielsko, Grécko a iné krajiny. Napriek veľkému záujmu o ovčie mliečne špeciality naša domáca výroba mierne klesá a sme nútení, napriek tomu, že máme na to možnosti, no nemáme rovnocennú podporu štátu, ovčie mlieko i syr dovážať z krajín EÚ, kde sa ovčie i kozie mliekarstvo neustále za pomoci štátu rozvíja.

2.Zloženie ovčieho mlieka

Ovčie mlieko sa získava pasením oviec na pasienkoch v stredných a vyšších polohách, bez dopadu automobilových a iných exhalátov, umelých hnojív, pesticídov a prikrmovania stimulačnými látkami typu antibiotík a hormónov, preto oprávnene môže byť zaradené spolu s bryndzou medzi biopotraviny. Ovčie mlieko je hustejšie a výživnejšie ako kravské, pretože obsahuje dvojnásobok bielkovín, tuku a vitamínov B-komplexu ako aj vitamínov rozpustných v tuku (A, D, E a K) a minerálnych živín (vápnik, fosfor, horčík, železo, zinok, meď). Obsah vitamínu B3, C a D je dokonca 5× väčší ako v kravskom mlieku. Pre dosiahnutie základnej dennej dávky vitamínu C (50 µg) stačí vypiť liter ovčieho mlieka kým kravského až 5 litrov.
Ovčí tuk má tiež priaznivejšie zloženie mastných kyselín ako kravský, preto je aj zdravší. Obsahuje 2 - 4× viac mastných kyselín s krátkym a stredne dlhým reťazcom (C4 – C10), ktoré nezvyšujú cholesterol v krvi, neukladajú sa do tukových tkanív, ale sú využité priamo pečeňou ako zdroje energie.
Ovčie mlieko napriek tomu, že sa skladá z tých istých hlavných zložiek ako mlieko kravské i kozie, má svoje odlišnosti a prednosti. Pri porovnaní s ostatnými druhmi mliek je vidieť, že ovčie mlieko má najvyšší obsah sušiny, a to zvlášť má najvyšší obsah bielkovín. Má aj najvyšší obsah tuku a tiež minerálnych látok. Ovčie mlieko je v priemere podstatne výdatnejšie na svoje hlavné zložky ako kravské mlieko a potom aj jeho využitie je podstatne vyššie. V porovnaní s kravským mliekom má takmer dvojnásobný obsah tuku, tiež má o cca 75 % vyšší obsah bielkovín a to pri približne rovnakom obsahu mliečneho cukru a minerálií.

Bielkoviny ovčieho mlieka

Bielkoviny ovčieho mlieka tvoria v podstate tie isté základné zložky a to kazeín a tzv. srvátkové bielkoviny – albumín a globulín. Vzájomný pomer medzi kazeínom a srvátkovými bielkovinami sa u ovčieho mlieka pohybuje v rozmedzí od 78 : 22 do 86 : 14. Na rozdiel od kravského mlieka, ovčie mlieko má z celkového obsahu bielkovín v priemere vyšší podiel srvátkových bielkovín, hlavne albumínu.
Kazeín v ovčom mlieku, podobne ako aj v ostatných mliekach, sa nachádza v koloidnej forme a to ako komplex kazeinanu vápenatého a fosforečnanu vápenatého. Priemer častíc kazeínu ovčieho mlieka sa pohybuje v rozmedzí 90 – 100 mµ, na rozdiel od kazeínu kravského, alebo kozieho mlieka, ktorých priemer je menší. Chemické zloženie kazeínov hlavných druhov mlieka je dosť vyrovnané.
Srvátkové bielkoviny ovčieho mlieka tvorí mliečny albumín – laktalbumín a mliečny globulín – laktoglobulín. Obidve časti sa nachádzajú v mlieku v rozpustnej forme a syridlom sa nezrážajú. Pri výrobe syrov (enzymatickým zrážaním) prechádzajú do srvátky, odkiaľ ich možno zahrievaním vyzrážať. Laktoalbumín pri teplote 95 °C a laktoglobulín v slabo okyslenom prostredí pri teplote okolo 75 °C.
Laktoalbumín tvorí až 80 % z celkového množstva srvátkových bielkovín. Laktoglobulín je zas nositeľom ochranných látok a má svoj osobitný význam vo výžive mláďat po narodení.

Mliečny tuk

Práve mliečny tuk dáva ovčiemu mlieku a aj ovčím výrobkom charakteristickú vôňu a chuť. V porovnaní s tukom z kravského mlieka má pomerne menší obsah karotenoidov, čo spôsobuje jeho svetlejšiu, alebo bielejšiu farbu. Z týchto dôvodov je potom aj ovčie mlieko a taktiež ovčí syr menej žltý a je viac bielší.
Tukové guľôčky ovčieho mlieka majú väčší priemer ako tukové guľôčky kravského mlieka. Napr. v 1 ml ovčieho mlieka sa zistilo v priemere 9,1 miliónov tukových guľôčok, z ktorých 44 % malo priemer menší ako 1,75 µ a 12 % malo priemer väčší ako 5,15 µ. V priemere je veľkosť tukových guľôčok u ovčieho mlieka 3,74 µ, zatiaľ čo u kravského mlieka je len 2,93 µ.
Membrány tukových guľôčok ovčieho mlieka obsahujú pritom 9,81 % celkového dusíka, pričom kravské mlieko má ešte vyšší obsah dusíka v membránach tukových guľôčok. V zložení mastných kyselín neboli zistené podstatnejšie rozdiely.
Samotný tuk ovčieho mlieka sa líši svojím zložením od tuku z kravského mlieka a to kvalitou i kvantitou. Tuk z ovčieho mlieka je bohatší na mastné kyseliny rozpustné vo vode - s nižšou molekulárnou hmotnosťou a obsahuje niekoľkonásobné väčšie množstvo kyseliny kaprálovej a kapríkovej ako tuk z kravského mlieka. Práve tieto kyseliny dávajú tuku ovčieho mlieka a tým aj ovčiemu mlieku a syrom svoju typickú špecifickú arómu.

Prehľad zloženia hlavných druhov mliek v g/100g mlieka

Druh mlieka	Sušina	Bielkovina	Tuk	Mliečny cukor	Minerálne látky
Ovčie	16,1	5,2	6,2	4,2	0,9
Kravské	12,6	3,2	3,7	4,7	0,8
Kozie	13,4	3,6	4,2	4,8	0,8

Mliečny cukor

Mliečny cukor, alebo laktóza sa nachádza v ovčom mlieku v pravom roztoku a má podobné vlastnosti a význam ako aj u ostatných druhov mliek. Po chemickej stránke je to disacharid pozostávajúci z D – glukózy a D – galaktózy. Ovčie mlieko obsahuje v priemere o niečo menej laktózy (43 – 45 g/l) ako kravské mlieko (47 – 52 g/l). Pomer mliečneho cukru k sušine ovčieho mlieka je v priemere 25,9, zatiaľ čo u kravského mlieka je to 37,6. Samotná štruktúra a vlastná konfigurácia laktózy ovčieho mlieka je tá istá ako u kravského mlieka.

Minerálne látky

Ako vidieť z prehľadu zloženia minerálnych solí, ovčie mlieko obsahuje viac fosforu, vápnika a horčíka, čo sú rozhodujúce minerálne látky. Súvisí to však aj s celkovou vyššou sušinou ovčieho mlieka.

Priemerné zloženie minerálnych látok v ovčom a kravskom mlieku v g/l

Minerálie	Ovčie mlieko		Kravské mlieko
	priemer	od - do	
Popoloviny	9,72	8,12 – 12,14	7 - 8
Fosfor	1,59	1,45 – 1,71	0,9
Vápnik	2,07	1,90 – 2,46	1,25
Horčík	0,208		0,120
Sodík	0,480		0,500
Draslík	1,700		1,500

Okrem uvedených hlavných minerálií v ovčom mlieku sa nachádza aj celá rada ďalších minerálií ako je železo – 0,76 mg/l, meď – 0,41 mg/l, zinok – 7,50 mg/l a mangán 0,07 mg/l. Zvlášť zinok je dôležitý biogénny prvok a v ovčom mlieku ho je dostatok. Z celkového množstva vápnika je v ovčom mlieku v rozpustnej forme 20 – 25 %, u fosforu je to 35 – 40 %. Prítomnosť rozpustného vápnika je nevyhnutná pri enzymatickom zrážaní mlieka pri výrobe syrov.

Vitamíny

Ovčie mlieko obsahuje väčšinu známych vitamínov:
- vitamín A 50,0 (µg)
- karotény 5,0 (µg)
- vitamín B1 48,0 (µg)
- vitamín B2 0,23 (mg)
- nikotinamid 0,45 (mg)

- kyselina pantoténová 0,35 (mg)
- biotín 9,0 (µg)
- vitamín B12 0,51 (µg)
- vitamin C 4,25 (mg)

V porovnaní s kravským mliekom ovčie mlieko obsahuje o 9 % viac vitamínu B12, o 19 % viac vitamínu H (biotín) a až o 37 % viac kyseliny pantotenovej. Obsah vitamínu A je v ovčom mlieku tiež podstatne vyšší.

Enzýmy

Mliečne enzýmy sú vlastne biokatalyzátory a vznikajú v procese sekrécie mlieka. Z hľadiska ich zloženia aj enzýmy v ovčom mlieku sú to vlastne oxidoreduktázy, transferázy a hydrolázy. Z technologického pohľadu ich môžeme rozdeliť na proteázy a lipázy.

V ovčom mlieku samotná lipáza, lysozym, ribonukleáza a xantinooxidáza sú menej aktívne ako phosfatáza. Viac aktívna je v ovčom mlieku tiež laktoperoxidáza. Pri štúdii aktivity fosfatázy v ovčom mlieku sa zistili 2 maximá aktivity a to pri hodnote pH 5,3 a 10,0, zatiaľ čo fosfatáza kravského a bývolieho mlieka mala len 1 maximum pri pH 10,0. Prevažná časť enzýmov mlieka sú však termolabilné a pri záhreve nad 90 °C počas 1 – 10 min sa inaktivujú.

Významnú úlohu majú proteolytické enzýmy v procese koagulácie mlieka. Tieto enzýmy spolu s lipolytickými enzýmami, pri samotnej výrobe a zrení syrov, vytvárajú potom typickú chuť a arómu ovčích syrov.

3. Ovčie mliečne výrobky

Ovčie mlieko sa prevažne spracováva na ovčí hrudkový syr, ktorý sa konzumuje buď priamo, alebo po vyzretí a vyúdení, alebo sa po vyzretí sa spracováva na bryndzu. Z vykysnutého ovčieho hrudkového syra sa robia aj mnohé ovčie syrárske špeciality, ako je bačovský údený oštiepok a tiež pareničky a to údené, alebo neúdené, korbáčiky a pod.

Ovčie tradičné syrárske špeciality

Základom výroby slovenských tradičných ovčích syrov je ovčí hrudkový syr, ktorý sa vyrába buď zo surového ovčieho mlieka salašníckym spôsobom, alebo v mliekarenských závodoch, kde sa zváža ovčie mlieko a tam sa pasterizuje a potom sa do mlieka pridávajú čisté kultúry na obnovenie mikroflóry. Z ovčieho hrudkového syra sa potom robí údený syr, alebo rôzne ochutený a taktiež aj ovčie oštiepky, parenice, korbáčiky a pod. Tieto výrobky sa vyrábajú buď údené, alebo neúdené. V poslednom čase si získali obľubu i ovčie syry v soľnom náleve, alebo v olejovom náleve a to zas ochutené, alebo aj neochutené. Vyzretý ovčí hrudkový syr po 8 – 10 dňoch zrenia sa dáva na výrobu bryndze.

Ovčí hrudkový syr je náš najviac využívaný ovčí syr. Mnohí spotrebitelia si ho kupujú priamo na salašoch, keď je ešte „sladký“, nevykysnutý. Takýto syr by sa nemal konzumovať z hľadiska zdravotnej bezpečnosti. Všetky syry sa totiž musia používať (a to zvlášť syry zo surového mlieka) iba ak sú vykysnuté, t.j. majú aspoň 2-3 dni a sú mierne kyslej chuti. (Práve fermentáciou vzniklá kyselina mliečna je zárukou zdravotnej bezpečnosti syrov.) Sušina ovčieho hrudkového syra je vyššia ako 47 %, obsah tuku v sušine je vyšší ako 50 % a jeho aktívna kyslosť je v rozmedzí 4,9 – 5,2 pH. Dobrý ovčí hrudkový syr mal by mať uzavretý povrch, mierne gumovitú, pružnú konzistenciu a môže mať aj nepravidelné dutinky, alebo aj väčšie oká. Chuť a vôňa ovčieho hrudkového syra je príjemná kyslomliečna s príjemnou arómou po ovčom mlieku. Takýto syr je vynikajúca pochúťka aj samotný a veľmi dobre sa hodí ako predjedlo, alebo aj k mladším vínam s ostrejšou príchuťou.

Ovčí hrudkový syr sa často aj údi, alebo sa obaľuje aj do rôznych korenín a papriky. Tieto syry sa potom volajú ako **„Údený ovčí syr“, „Paprikový syr“** a pod. Takéto pomerne mladé, neúdené, ale vykysnuté syry nemajú dlhú trvanlivosť. Dlhšie vydrží údený ovčí syr a potom aj syry naložené v soľnom náleve, alebo v oleji. Ich trvanlivosť, alebo aj chute sa zlepšujú rôznymi koreninami.

Ovčie parenice, korbáčiky a malé tvarované syry sa robia z vykysnutého ovčieho hrudkového syra po naparení v horúcej vode. Naparené syrové cesto má tvárlivú konzistenciu za tepla a potom je možné z neho vyťahovať pareničky, syrové nite, alebo robiť z toho aj korbáčiky. Mnohí malí výrobcovia robia z napareného cesta aj rôzne figurálne syry, alebo aj rôzne ozdoby na objednávku na rôzne slávnostné príležitosti.

Všetky syry vyrobené z ovčieho mlieka sú spravidla plnotučné a majú vynikajúcu kyslomliečnu chuť s vynikajúcou arómou ovčieho mlieka. Ich sušina je spravidla vyše 50 % a tuk v sušine je tiež vyše 50 %. Tieto malé parené ovčie syry sa robia v rôznych tvaroch a spravidla sú údené, alebo neúdené.

Ovčí oštiepok z ovčieho mlieka sa odlišuje od priemyslovo vyrobeného z kravského mlieka tým, že sa nerobí z pareného kravského hrudkového syra, ale že sa robí podobne ako ovčí hrudkový syr, no syrové zrno sa viac rozdrobí a vytužuje. Po sformovaní do vajcovitého tvaru o hmotnosti 0,5 – 1,0 kg sa syr naparuje, ale iba na povrchu, aby sa mohol vtlačiť do tradičnej typickej formy a mohol sa tam dobre vytvarovať. Potom sa syr solí v soľnom kúpeli a nakoniec po vykysnutí sa ešte údi. Správne vyzretý oštiepok by mal zrieť aspoň 1 týždeň, aby bola záruka, že je vykysnutý, osušený a rovnomerne slaný v celom objeme. Potom sa oštiepok balí do spotrebiteľského obalu a označuje sa výrobcom a dátumom výroby. Jeho trvanlivosť je vysoká.(min. 2 mesiace).

Sušina ovčieho oštiepka je vyše 60 % a obsah tuku v sušine viac ako 50 %. Obsah soli je max. 2 %. Povrch oštiepku by mal byť hladký a s typickou ornamentikou. Na povrchu by mal byť zlatisto žltý a mierne mastný. Konzistencia oštiepku je tvrdšia, krehkejšia a môže mať aj nepravidelné trhlinky v hmote. Chuť a vôňa oštiepku musí byť príjemná, kyslomliečna, mierne vyzretá a príjemne vyúdená.

Slovenská bryndza a bryndzové modifikácie. Samotná bryndza je jeden z mála výrobkov, ktoré majú nefalšovaný slovenský pôvod. Podľa definície je vyrábaná z ovčieho hrudkového syra, alebo zo zmesi syrov z ovčieho a kravského hrudkového syra, pričom podiel syra z ovčieho mlieka musí byť v sušine bryndze vyšší ako 50 % hmot. Základnou surovinou na výrobu bryndze je ovčí hrudkový syr, alebo jeho skladovaná forma a hrudkový syr vyrobený z kravského mlieka.

Technológia výroby bryndze prešla dlhoročným vývojom od salašníckeho spôsobu až po moderné spracovanie v bryndziarniach. Tieto zmeny priniesli so sebou aj zmeny názvov bryndze. V nedávnej minulosti boli zaužívané názvy ovčia bryndza, letná bryndza a zimná bryndza, pričom - ovčia bryndza – je vyrobená len z ovčieho hrudkového syra, - letná bryndza – je vyrobená zo zmesi ovčieho hrudkového syra a kravského hrudkového syra, - zimná bryndza – je vyrobená zo zmesi skladovaného ovčieho syra a kravského - hrudkového syra.

V súčasnosti sa označenie bryndze upravilo a na obaloch môžeme nájsť nasledovné názvy:

- **Ovčia bryndza -** vyrobená len z vykysnutého, vyzretého ovčieho hrudkového syra
- **Bryndza -** vyrobená zo zmesi syra vyrobeného z ovčieho mlieka (prípadne aj skladovaného ovčieho syra) a syra vyrobeného z kravského mlieka, pričom podiel syra z ovčieho mlieka musí byť v sušine bryndze vyšší ako 50 % hmot.

Ďalšie známe členenie bryndze je možné aj podľa spôsobu ošetrenia ovčieho mlieka a výroby ovčieho hrudkového syra, a to:

- ovčí hrudkový syr vyrobený zo surového ovčieho mlieka (spravidla na salašoch v horských podmienkach), bryndza z neho vyrobená sa musí označiť slovami „vyrobené zo surového ovčieho mlieka“,
- ovčí hrudkový syr vyrobený z pasterizovaného ovčieho mlieka (spravidla v bryndziarňach, alebo mliekarňach), pričom výrobca nemá povinnosť, ale môže v označení bryndze uviesť, že bola vyrobená z pasterizovaného ovčieho mlieka.

„Slovenská bryndza“ je názov o získanie ktorého sa usilujú mnohí naši výrobcovia bryndze na Slovensku, aby sa odlíšil od označenia syrov v zahraničí, ktoré sa volajú tiež bryndza. Ide o výrobok s chráneným označením zemepisného pôvodu, ktorý musí spĺňať požiadavky uvedené v špecifikácii tohto výrobku.

Netradičné ovčie syry

Okrem už spomínaných našich tradičných ovčích syrov už mnohí naši výrobcovia robia aj iné špeciality z ovčieho mlieka a to aj rôzne zrejúce ovčie syry ako napr. Klenovecký syr. Sú to tradičné syry prevažne tvaru bochníka z níz-

kodohrievanej syreniny, ktorý zreje asi 4 týždne a viac a má vynikajúce chuťové vlastnosti. Takýto syr má sušinu minim. 48 % a tvs. 50 %. Takéto syry sú s hladkým povrchom a na reze sú jednoliate, bez dierovania. Majú jemnú konzistenciu a v ústach sa dobre rozpúšťa. Jeho chuť je typicky ovčia, príjemne syrová.

Mnohí naši výrobcovia začínajú už robiť aj ovčie syry so zelenou plesňou v ceste t.j. syry typu rokfort. Sú to vynikajúce syry, ktoré poznáme najmä z Francúzska, kde má ovčí syr Rokfort svoj pôvod. Podobných druhov je celá rada.

Z ovčieho mlieka sa v zahraničí robí široká škála výrobkov, ktoré postupne aj naši výrobcovia už napodobňujú. Je to napr. ovčí syr obalený bylinkami (Bridamour), ale aj známe srvátkové syry ako je napr. Ricota, a syr Urda.

Srvátkový syr **Urda** robili už dávno naši bačovia zo srvátky po výrobe ovčej hrudky. Robí sa to vyzrážaním srvátkových bielkovín za tepla (to je vlastne naša známa žinčica). Keď sa však táto bielkovina zalisuje a nechá odtiecť srvátka, tak vznikne biely jemný syr. Takýto syr má nevýraznú chuť, ale obsahuje cenné srvátkové bielkoviny a je veľmi výživný. Toto bola v minulosti hlavná strava našich pastierov a bačov, lebo ovčí hrudkový syr museli odovzdať pánovi a srvátku si nechali.

Kyslomliečne ovčie výrobky

Ovčia žinčica

Srvátka po výrobe ovčieho hrudkového syra, alebo po oštiepkoch je veľmi cennou surovinou pre výrobu žinčice, resp. srvátkového syra urda. Samotná výroba spočíva v zohriatí srvátky v kotli na 90 – 95 °C za neustáleho miešania. Pri tejto teplote sa začínajú zrážať srvátkové bielkoviny, ktoré vyplávajú na povrch. Po ukončení zrážania srvátkových bielkovín sa tieto pozbierajú zvrchu a nechajú sa vychladiť na teplotu prekysávania. Po rozmiešaní sa to nechá zakryté do ďalšieho dňa v teple prekysnúť (minim. do 5,2 pH). Správna žinčica musí byť mierne kyslá, dobre vychladená, nesmie obsahovať veľké hrudky syra a musí byť lahodnej kyslomliečnej chuti po ovčom mlieku. Žinčica je veľmi vyhľadávaný vynikajúci mliečny výrobok s mnohými výživovými a probiotickými vlastnosťami.

Ovčie jogurty a kyslomliečne nápoje

Popri známej a tradičnej našej žinčice sa už na mnohých salašoch vyrábajú i iné kyslomliečne nápoje, ako je napríklad ovčí jogurt, alebo aj ovčia zakysanka. Nakoľko má ovčie mlieko vysokú sušinu s veľkým obsahom bielkovín je aj konzistencia týchto nápojov veľmi hutná a sýta. Sú to však vynikajúce výrobky o ktoré je veľký záujem ako skutočná gurmánska delikatesa a zároveň ako aj vynikajúci výživový a zdravotný prostriedok.

4.Význam ovčích mliečnych výrobkov pre zdravie ľudí

Ovčie mlieko sa získava pasením oviec na pasienkoch v stredných a vyšších polohách, bez dopadu iných exhalátov a preto oprávnene môže byť zaradené medzi biopotraviny. Ovčie mlieko je hustejšie a výživnejšie ako kravské, pretože obsahuje dvojnásobok bielkovín, tuku a vitamínov B- komplexu ako aj vitamínov rozpustných v tuku (A, D, E a K) a minerálnych živín (vápnik, fosfor, horčík, železo, zinok, meď). Obsah vitamínu B3, C a D je dokonca 5- krát väčší ako v kravskom mlieku.Ovčí tuk má priaznivejšie zloženie mastných kyselín ako kravský, preto je aj zdravší. Obsahuje 2 - 4 krát viac mastných kyselín s krátkym a stredne dlhým reťazcom (C4 – C10), ktoré nezvyšujú cholesterol v krvi, neukladajú sa do tukových tkanív, ale sú využité priamo pečeňou ako zdroje energie. Keďže tieto mastné kyseliny sa rýchlo vstrebávajú podávajú sa aj ako lieky pacientom s problémami absorpcie, pri pankreasovej nedostatočnosti, pri deficite žlčových kyselín a pri ďalších zdravotných problémoch. Kyselina maslová (C4), ktorá sa vyskytuje iba v tuku prežúvavcov, najviac moduluje funkcie génov a pripisujú sa jej pozoruhodné účinky v prevencii rakoviny. Ovčie mlieko a tým aj ovčie syry obsahujú 2-krát viac mononenasýtených mastných kyselín (kyselina olejová), a 3- krát viac polynenasýtených dlhoreťazcových mastných kyselín (kyselina linolová, α-linolénová a vakcénová) ako mlieko kravské, z ktorých niektoré patria medzi esenciálne. Znamená to, že ľudský organizmus si ich nevie vyrobiť a je odkázaný výlučne na ich príjem potravou. Významný je aj obsah konjugovanej linolovej kyseliny (CLA), ktorá je osobitne cenná pre jej „odtučňovacie“, protirakovinové a protisklerotické účinky. Jej obsah v ovčom mlieku je až 5- krát väčší ako v kravskom. Keďže v ovčom mlieku prevládajú zdravšie mastné kyseliny pochopiteľne obsah tých, ktoré sú pre zdravie rizikové je nižší.Zvýšená kvalita ovčieho mlieka a aj ovčích mliečnych výrobkov vrátane zväčšenia obsahu „zdravých“ mastných kyselín sa dosahuje skladbou krmiva a najmä zelenou pašou. Slovenské pasienky pokrývajú druhy rastlín bohaté na rôzne prekurzory vrátane esenciálnych mastných kyselín, čo sa prejavuje aj na kvalite bryndze (vyšší obsah omega-3 mastných kyselín, významne nižší pomer omega-6/omega-3 mastných kyselín a i.). Slovenské ovčie mlieko dosahuje kvalitatívne parametre vysokohorského alpského kravského mlieka a v niektorých zložkách ho dokonca prevyšuje.

Ovčie mlieko je oproti kravskému mlieku bohatšie aj na bielkoviny čomu zodpovedá aj dvojnásobný obsah esenciálnych aminokyselín. Z týchto vetvené aminokyseliny (izoleucín, leucín a valín) sú významné pre stavbu a regeneráciu svalovej hmoty, čo oceňujú najmä pracovníci so zvýšenou fyzickou aktivitou a športovci. Vyššie zastúpenie majú aj sírne aminokyseliny, menovite metionín a cystín, z ktorých sa v tele tvoria antioxidačné, antimutagenné a protirakovinové zlúčeniny.

Kyslá žinčica ako tradičný kyslomliečny nápoj z ovčieho mlieka patrí tiež medzi vyhľadávané kyslomliečne výrobky. Je to zdravá, probiotická potravina za pomoci niekoľko stovák zdraviu prospešných mikroorganizmov. Má priaznivý vplyv na zažívací trakt, napomáha tráveniu a znižuje obsah cholesterolu, znižuje krvný tlak. Nápoj sa konzumuje priamo, alebo ako príloha k tradičným jedlám ako sú napr. bryndzové halušky. Výskumníci zistili, že fermentované mliečne výrobky s rôznymi kmeňmi Lactobacillus helveticus a *Saccharomyces cerevisiae* znížili po 8 týždňoch aplikácie (denne 95 ml) systolický tlak mierne hypertenzných dobrovoľníkov o 14,1 mg Hg. Pozitívne účinky na kardiovaskulárny parameter boli zistené aj v historicky prvom klinickom testovaní tradičnej slovenskej bryndze. **Vykysnutý ovčí hrudkový syr** a aj **bryndza** je „slovenský mikrobiálny fenomén“, unikátny patent prírody, prírodná konzerva, ktorá zachováva všetky pôvodné zložky ovčieho mlieka. Proces zrenia na salaši a v bryndziarni spôsobí, že sa v nej doslova premnožia, priateľské“ baktérie mliečneho kysnutia, tzv. probiotiká, ktorých blahodarné účinky na ľudský organizmus čoraz častejšie ospevujú vedci i lekári. V jednom grame vykysnutého ovčieho syra, alebo bryndze sa nachádza asi jedna miliarda týchto prospešných mikroorganizmov z viac ako dvadsiatich druhov. Ak si uvedomíme, že probiotický jogurt či nápoj obsahuje len jeden-dva druhy živých mliečnych baktérií, niet o čom diskutovať. Pravidelná konzumácia bryndze dokázateľne znižuje hladinu škodlivého cholesterolu, a to aj napriek tomu, že má vysoký podiel tuku v sušine (45-48 percent). Má pozitívne účinky pri prevencii rakoviny hrubého čreva, zažívacích problémoch, alergických ochoreniach, rednutí kostí, cukrovke, zvyšuje imunitu a znižuje dokonca krvný tlak.

5.Záver

Je potešiteľné, že ovčie mliekarstvo si u nás udržalo svoju popularitu a naša spoločnosť má záujem konzumovať zdravé ovčie mliečne výrobky. Horšie je, že pri súčasnej nedostatočnej podpore štátu je ovčiarstvo stratové. Do prínosu ovčiarstva je preto potrebné započítať i ďalšie benefity ako je ekologický prínos, údržba krajinotvorby, podpora turistiky, zdravý spôsob výživy, atď.

Naši ľudia si začínajú uvedomovať naše bohatstvo a začínajú sa vracať k svojim tradíciám. Zvlášť ovčie mliečne výrobky a syry pre svoje vynikajúce výživové vlastnosti sa už aj u nás dostávajú do popredia a sú vyhľadávanou výživovou i gurmánskou pochúťkou. Pri konzumácii ovčích syrov máme ešte aj tak veľký deficit oproti krajinám západnej Európy, kde sa tieto syry spotrebovávajú vo vyše trojnásobnom množstve ako u nás.Pevne veríme, že sa aj u nás zlepší spoločenské postavenie poľnohospodárstva i ovčiarstva a tak sa i my priblížime k podmienkam podpory i výživy ako je tomu v krajinách EÚ. ❑

Nákupný trh na plemenné capy v Kamenici

Bc. Andrej Smetanka
Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku-družstvo

Ďalší nákupný trh sa konal dňa 03. 09. 2020 v Kamenici na farme M. Angelovičová - SHR, Lipany. Bol to nákupný trh plemien biela koza krátkosrstá línie Krasus, Curt a molch a hnedá koza krátkosrstá línie Poldi a Herman. Nákupný trh otvoril predseda Výberovej komisie pre chov oviec a Ing. Július Šutý a na úvod dal slovo Ing. Petrovi Angelovičovi, ktorý v krátkom príhovore privítal všetkých prítomných, chovateľov a členov výberovej komisie a všetkým zaželal úspešný priebeh podujatia. Ing. Šutý, prítomným predstavil členov hodnotiacej komisie a to Ing. František Bujňák, PSSR RS Prešov a riaditeľ regionálnej veterinárnej a potravinovej správy Košice MVDr. Vladimír Gašpar. Chovatelia Katarína Čekanová a Ing. Daniela Struckelová, CSc., patrične pripravili capov na hodnotenie a museli s nimi merať cestu na miesto konania podujatia. Počet capkov prihlásených na nákupný trh bol 12. Z toho 7 zaradených do triedy ER a 4 do triedy EA. Víťazný cap niesol označenie katalógu s číslom 5, línia Curt, CEHZ SK3327510 a pochádzal z chovu pani Čekanovej. Na záver chcem poďakovať farme Kamenica a menovite Ing. Petrovi Angelovičovi, za poskytnutie priestorov, pomoc pri organizácii tohto podujatia. ❑

Využitie humínových kyselín v chove oviec a kôz

MVDr. Juraj Šimunek

Výskyt humínových kyselín v prírode sa pohybuje od stopových množstiev v stojatých vodách, íle, liečivom bahne, maštaľnom hnoji a v mierne vyšších koncentráciách v rašeline, lignite 10-30%. Najvyšší podiel humínových kyselín je v oxihumolite (Leonardit) 50-80%. Už v minulosti Egypťania používali rašelinové obklady. Bahnové obklady sa využívali aj pri liečbe vojakov za 1. svetovej vojny a dodnes sa účinok blahodárneho bahna využíva v kúpeľníctve.

Humínové kyseliny v naturálnej forme patria medzi prírodné antibiotiká

Vo voľnej prírode možno sledovať diviaky a inú poľovnú zver, ako vyhľadáva bahniská a doliečuje si rôzne rany pomocou bahna – humínových kyselín. Niektoré vtáky nalietavajú na ílovité steny a oberajú íl. Využívanie mlák, blata, ílu na liečenie je u zvierat bežné, len často krát sme si to nespojili s fyziológiou týchto zvierat.

Slovenská spoločnosť Humac s.r.o sa už viac ako 15 rokov venuje výskumu a výrobe produktov s vysokým obsahom humínových kyselín podieľajúcich sa na ozdravení pôdy, rastlín, zvierat a v konečnom dôsledku aj ľudí. Dovoľte mi touto cestou oboznámiť vás s jedinečným účinkom humínových kyselín obsiahnutých v prípravkoch značky HUMAC®.

HUMAC®Natur AFM je veterinárny prípravok **s vysokým obsahom humínových kyselín až 65%.** Základnou surovinou na jeho výrobu je jeden z najčistejších zdrojov Leonarditu na svete. Ten vznikol humifikáciou zvyškov rastlinného pôvodu a jeho vek sa odhaduje na 30 miliónov rokov. Pri výrobe produktov značky HUMAC® je Leonardit špeciálne aktivovaný. Vďaka tejto aktivácii sú tieto produkty až 10 násobne účinnejšie ako podobné prípravky bez aktivácie humínových kyselín.

Samotná molekula humínovej kyseliny má zložitú štruktúru s obsahom veľkého množstva chemických väzieb, naviazaných prvkov, prírodných aminokyselín a mnoho iného, čím si zaslúžila pozornosť mnohých vedcov na celom svete.

Vďaka nám sa podarilo aktivovať molekulu do vysokoúčinného stupňa a naplno využiť potenciál tohto čierneho zlata.

Prírodná cesta ku zdraviu zvierat

HUMAC®Natur AFM je 100% prírodnou látkou bez akejkoľvek chemickej úpravy. Má vysokú biologickú a farmakologickú účinnosť. Je to prášok hnedočierneho vzhľadu, prírodné kŕmne aditívum organického pôvodu, ktoré sa využíva pre pozitívny efekt pôsobenia humínových kyselín na zdravie zvierat.

Pôsobí detoxikačne, antisepticky, imunostimulačne

- Tlmí vznik zápalov, podporuje imunitný systém
- Zabraňuje vstrebávaniu toxických látok, ťažkých kovov, plesňových a bakteriálnych toxínov, mykotoxínov, amoniaku, pesticídov a iných jedovatých zlúčenín z tráviaceho aparátu do organizmu zvieraťa
- Aktivuje metabolizmus, upravuje črevnú mikroflóru, stabilizuje pH tráviacej sústavy, má ochranný účinok na črevnú sliznicu
- Absorbuje vírusy v tráviacom trakte

- Podporuje množenie a činnosť symbiotickej mikroflóry
- Má pozitívny efekt na činnosť pečene a jej detoxikáciu
- Potláča rast patogénnych mikroorganizmov v tele
- Má antioxidačný efekt
- Znižuje úhyny, zabezpečuje dobré produkčné zdravie zvierat
- Upravuje mikroklímu maštale podstatným znížením emisií škodlivých pachov a plynov

HUMAC®Natur AFM dodáva zvieratám všetky v prírode sa vyskytujúce minerálne látky a stopové prvky v chelátovej forme, ktoré sú ľahko využiteľné v organizme zvierat.

Technické parametre	HUMAC® Natur AFM
Humínové kyseliny v sušine	min 65%
Voľné humínové kyseliny v sušine	min 60%
Ďalšie látky v sušine	
Fulvonové kyseliny	min 5%
Vápnik (Ca)	42 278 mg/kg
Horčík (Mg)	5 111 mg/kg
Železo (Fe)	19 046 mg/kg
Meď (Cu)	15 mg/kg
Zinok (Zn)	37 mg/kg
Mangán (Mn)	142 mg/kg
Kobalt (Co)	1,24 mg/kg
Selén (Se)	1,67 mg/kg
Vanád (V)	42,1 mg/kg
Molybdén (Mo)	2,7 mg/kg
Všetky v prírode sa vyskytujúce stopové prvky	v µg/kg
Vlastnosti	
Veľkosť častíc	do 100 µm
Vlhkosť	max 15%

Ako aplikovať Humac®Natur AFM pre ovce a kozy?

Prípravok má podobu prášku a jednoducho sa pridáva do bežného krmiva zvierat v dávke 5-10gr / 1kg krmiva. Ideálne je ho zapracovať do koncentrovaného krmiva v miešarňach – granule, šroty v koncentrácii 1% Humacu do kŕmnej zmesi, prípadne formou posypu na jadrové krmivo, aj keď v tomto prípade je ťažko zabezpečiť príjem predpísanej dávky na kus. Výhodou prípravku Humac® Natur AFM je to, že zvieratá ho prijímajú s chuťou, nemôžu sa predávkovať a nemá žiadny negatívny vedľajší účinok na zver.

Výhodná ponuka pre členov zväzu

Pri kúpe min. 60ks soľných lizov ponúkame akciové ceny na oba druhy výrobkov a dopravu zdarma! Platí do 31.12.2020.

HUMAC®Lisal

Pôvodná cena
6,30 Eur / 7,60 Eur s DPH

Akcia
3,50 Eur/4,20 Eur s DPH

HUMAC®Multi Lisal

Pôvodná cena
9,00 Eur / 10,80 Eur s DPH

Akcia
4,00 Eur/4,80 Eur s DPH

HUMAC® – Humínové kyseliny aktivované pre život
humac@humac.sk, 0910 749 403, www.humac.sk

Svetový produkt

pre ovce, kozy, kone, dobytok, poľovnú a inú raticovú zver

Za účelom pripraviť svetový produkt pre ovce, kozy, kone, dobytok, poľovnú a inú raticovú zver, bol zapracovaný HUMAC®Natur AFM špeciálnou metódou do kamennej soli. Vznikli tak HUMAC soľné lizy v podobe 10kg lisovaných kociek, ktoré sú cenným zdrojom sodíka, chlóru, minerálov a prírodných humínových kyselín práve pre tento druh zvierat.

HUMAC® Soľné lizy

- Soľné lízy HUMAC® zlepšujú dojivosť a sú účinnou prevenciou výskytu mnohých zdravotných problémov.
- Preventívne chránia zvieratá pred metabolickými poruchami (hlavne hnačkami), obmedzujú výskyt zápalov a podporujú imunitný systém.
- Stabilizujú PH v tráviacom trakte, pozitívne ovplyvňujú činnosť a zloženie črevnej mikroflóry, stimulujú tvorbu a aktivitu pankreatických enzýmov.
- Viažu mikrobiálne toxíny, plesňové toxíny a iné toxické látky (amoniak, PCB, dioxíny, pesticídy, ťažké kovy, atď.), ktoré sú následne vylučované trusom z organizmu zvierat.

HUMAC®Multi Lisal

Je obohatený o prírodné humínové kyseliny a ďalšie dôležité prvky (horčík, kobalt, zinok, selén, mangán, jód,...), ktoré majú veľký vplyv na udržanie produkčného zdravia, rast svalovej hmoty, zdravotný stav, zvýšenie dojivosti a správne fungovanie vnútorných orgánov.

HUMAC®Lisal

Obohatený o prírodné humínové kyseliny je cenným zdrojom využiteľného sodíka a chlóru.

Kombinácia humínových kyselín, minerálov a soli je zverou veľmi dobre prijímaná.
Náš dvojročný výskum jednoznačne preukázal, že **spotreba lízov s obsahom humínových kyselín je vyššia o 50% v porovnaní s bežnými lizmi**. Aj to je dôkaz, že zvieratá HUMAC jednoducho milujú. 1 kocka vydrží pre 10 ks zvierat cca 1 mesiac.

Prostredie zvierat

Vašu pozornosť chcem ešte upriamiť aj na ďalší bezkonkurenčný prípravok s vysokým obsahom prírodných humínových kyselín **HUMAC®Welfare**. Je to prírodný prípravok s dezinfekčným a absorpčným účinkom pre stajňové prostredie určený na podstielku zvierat.

- Viaže do svojej štruktúry emisné plyny (amoniak, metán, sírovodík, CO_2, CO, N_2O, NO atď.), pozostatky toxických látok, mikrobiálne jedy, plesňové toxíny a iné pre organizmus jedovaté zlúčeniny (PCB, dioxíny, ťažké kovy, pozostatky pesticídov, herbicídov atď.)
- Chráni ustajnené zvieratá pred chorobami, hlavne poškodením slizníc dýchacích ciest a spojiviek, znižuje choroby paznechtov, obmedzuje liahnutie lariev múch. Výrazne znižuje vlhkosť podstielky.
- Upravuje pH hnojovice na kyslé, resp. neutrálne (do pH 7), kedy sa amoniak v hnojovici vyskytuje prevažne vo forme stabilného amónneho iónu (NH_4+), pričom v zásaditom prostredí (pH nad 7) sa rýchlo mení na prchavý amoniak.
- Výrazne obohacuje maštaľný hnoj, hydinový trus a pod. o živiny obsiahnuté v humínových kyselinách a dusík absorpciou amoniaku. Vytvára kvalitné, vysoko účinné hnojivo s prírodným stimulátorom úrodnosti pôdy, čím zlepšuje ekonomický efekt pre poľnohospodára tak v živočíšnej, ako aj v rastlinnej výrobe.
- Vhodné pre veľkochovy: hovädzí dobytok, ošípané, hydina, ovce a kozy, králiky, vtáky, malé zvieratá. Povolené v ekologickom hospodárstve. Balenie 10kg, 25kg.

Písať by som mohol ešte dlho, ale načo, lepšie je raz skúsiť a odsledovať si efekt vplyvu humínových kyselín na zveri - **kvalite srsti, vlny, paznechtoch, plodnosti samíc, odchovaných mláďatách, trávení, dojivosti, celkovej imunity zvierat, znížení úhynov, dlhovekosti a v konečnom dôsledku aj na správaní zvierat**.

Aj touto formou som vás chcel informovať o vysokej kvalite našich slovenských produktov, s ktorými mám vo svojej veterinárnej praxi 10 ročné skúsenosti a rozšíriť váš obzor vedomostí a znalostí o problematike humínových kyselín.

S pozdravom, MVDr. Juraj Šimunek.

Príroda včera a dnes

V súčasnej dobe intenzifikácie poľnohospodárstva je bežné používanie neskutočného množstva chemických prípravkov: na ničenie buriny - herbicídy, prípravkov na likvidáciu škodcov – insekticídy, pesticídy, rôznych postrekov, umelých hnojív... Vodné toky sú kontaminované ťažkými toxickými kovmi. Ovzdušie je znečistené vplyvom výfukových plynov a mnohých ďalších toxických látok, ktorými je naša príroda, les, tráva, zver vystavená. V mnohých vedeckých štúdiách sú preukázané zvýšené koncentrácie týchto škodlivých látok v mäse, v pečeni a obličkách, paroží ulovenej zveri.

Na salašoch, ovčínoch za účelom dosiahnutia krásnych prírastkov a dobrej dojivosti sú zvieratá kŕmené senážou, dokrmované jadrom, granulami rôznej kvality, a tak dochádza častokrát k vzniku metabolických porúch - acidózy, ketózy, intoxikácii pečene plesňami alebo mykotoxínmi s častokrát fatálnym koncom. Nutné preliečenie antibiotikami nám predražuje odchov ... a tak by sa ešte dalo písať veľa.

Práve produkt HUMAC®Natur AFM pomáha zvieratám zbavovať sa týchto nežiadúcich a škodlivých látok, detoxikovať organizmus a naštartovať tak dobré trávenie a zvýšenie imunity. Zároveň vplyvom dodania celej škály mikroelementov (vyše 90 mikro, makro a stopových prvkov) HUMAC® harmonizuje celý organizmus vrátane nervovej sústavy.

Pravidelným používaním prírodných humínových kyselín v produktoch značky HUMAC® môžete docieliť zníženie potreby farmaceutických liečiv vrátane antibiotík až o 50%.

Kvalita potravín

Veľmi dôležitým faktorom v dnešnej dobe je aj **kvalita produktov živočíšnej výroby** – mlieka, mäsa, vajec. Používaním prípravkov HUMAC® znižujeme obsah toxínov v organizme zvierat ale zároveň aj v produktoch, ktoré nám dávajú, a tak vplývame na postupné ozdravovanie potravinového reťazca. Takto zabezpečíte, že nielen vaše zvieratá budú zdravšie, ale aj mlieko, jahňacie mäso, ovčí a kozí syr, a rôzne iné farmárske výrobky.

Prípravok HUMAC®Natur AFM je samozrejme schválený a odporúčaný v ekologickom hospodárstve pre zdravý chov a produkciu bezpečných potravín bez toxínov a iných rezíduí.

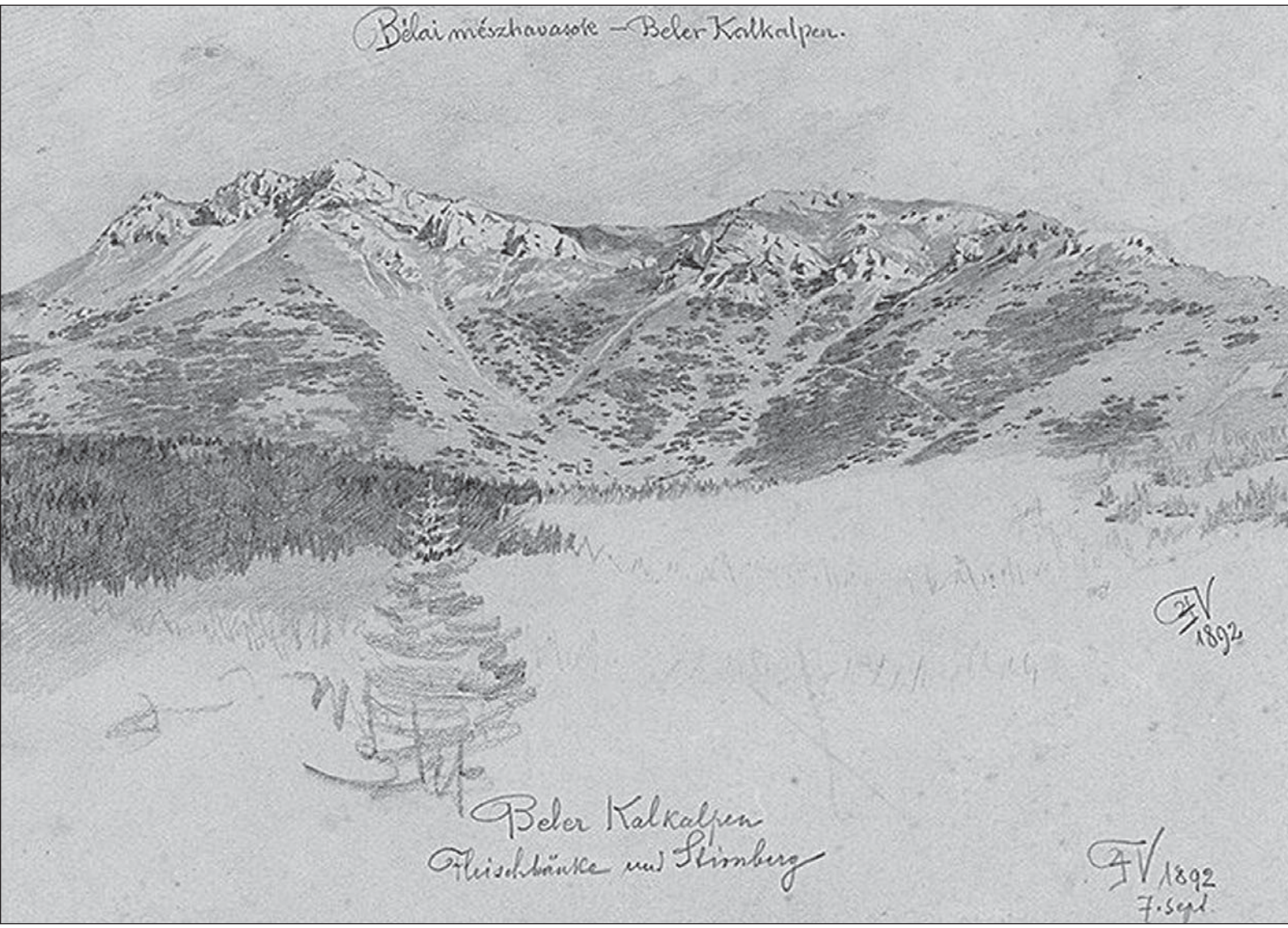
Z DEJÍN VALACHOV NA SLOVENSKU

Mgr. Lukáš Tkáč, PhD.
Ovčiarske múzeum v Liptovskom Hrádku (dobrovoľník)

VALASI A ICH ZEMEPÁNI

Jedným z najvýznamnejších impulzov v procese doosídľovania územia Slovenska bola nepochybne kolonizácia na valašskom práve. Hlavný prínos tejto – tzv. valašskej kolonizácie, spočíval predovšetkým v zužitkovávaní dovtedy hospodársky nevyužívanej pôdy horských oblastí. Horské lúky, pasienky a hole sa síce na poľnohospodárstvo veľmi nehodili, stále však poskytovali vhodné podmienky pre extenzívne dobytkárstvo.
Horské pastierstvo zameriavajúce sa predovšetkým na chov oviec (v menšej miere i na chov hovädzieho dobytka, koní či ošípaných) a spracovávanie produktov s tým súvisiacich, bolo hlavným zdrojom obživy Valachov – horských pastierov pôvodom z Valašského kniežatstva, ktorí sa, ako sme už spomínali, od konca 12. storočia postupne, po oboch stranách Karpatského oblúka, šírili smerom na západ.
Tzv. valašská kolonizácia postupovala po hrebeňoch Karpát (v smere východ – západ) sčasti živelne, no najmä zásluhou zemepánov, ktorí skupiny valachov pozývali na svoje majetky.
Hlavnou príčinou záujmu o valašskú kolonizáciu bola obvykle z ich strany najmä vidina nového a nie zanedbateľného zdroja feudálnej renty z horských, až do tých čias ladom ležiacich, oblastí. Významným lákadlom bola samozrejme tiež možnosť ich neskoršieho využitia na strážne či vojenské účely. Paralelne s týmto, zemepanskou vrchnosťou podnecovaným sťahovaním, sa však valašské obyvateľstvo pohybovalo v priestore Karpát aj spontánne. Extenzívny charakter hospodárenia totiž neustále nútil valachov hľadať pre ich stáda nové pastviská.
So vzrastom počtu valašského obyvateľstva a vznikom nových valašských dedín (dedín na valašskom práve), však začalo byť hľadanie vhodných pastvísk pre extenzívny chov dobytka čoraz väčším problémom. Valasi preto museli nové pasienky získavať klčovaním a žiarením lesov. Keďže takto získaná pôda bývala obvykle vhodná aj na pestovanie poľnohospodárskych plodín, chopila sa väčšina valachov, popri ich pôvodnom pastierskom „zamestnaní“, tiež roľníctva, ktoré časom vo väčšine dedín nadobudlo prevahu.
Na to samozrejme pohotovo reagovala aj feudálna vrchnosť, ktorá už od nich nežiadala len typické valašské dávky, ale i dávky z poľnohospodárskych plodín či robotu. Zjednodušene by sa dalo povedať, že prechod valachov k poľnohospodárstvu, išiel ruka v ruke s likvidáciou ich niekdajšieho výsadného postavenia. Do konca 17. storočia tak valasi, ako špecifická skupina poddanského obyvateľstva, de facto úplne zanikli.
Z iniciatívy majiteľov hradných panstiev, usilujúcich sa o maximálne možné využitie im prislúchajúcich území, sa začalo i s procesom cieľavedomého, systematického sústredenia v tom čase ešte stále migrujúcich či na salašoch žijúcich valachov do miest, ktoré boli vhodné pre vznik nových sídel. Vzhľadom na úpadok tradičného valašského ovčiarstva, sa už vo väčšine z týchto novozaložených de-

Pastieri pri práci. Dielo Jacopa Bassana z roku 1673 s názvom Pastieri oviec a kôz v krajine.
Zdroj: Zdroj: https://www.webumenia.sk/dielo/SVK:SNG.G_11965-152 (originál uložený v zbierkach Slovenskej národnej galérie v Bratislave)



Hrebene Belianskych Tatier. Dielo Viliama Forbergera z roku 1892 s názvom Belianske Karpaty. Dielo Zola Palugyaya z roku 1933 s názvom Orava. *Zdroj: Zdroj: https://www.webumenia.sk/dielo/SVK:VSG.K_6(originál uložený v zbierkach Východoslovenskej galérie v Košiciach)*

dín uplatnilo nové – kopaničiarske právo. No keďže majiteľom hradných panstiev plynuli z chovu oviec nemalé zisky, nijako sa nebránili tomu, aby „valašský spôsob" ich chovu prenikal aj do tzv. „nevalašských" dedín. Rozdiely medzi valašskými a „nevalašskými" dedinami sa tak postupom času stávali čoraz nepatrnejšími.

Prudký rozvoj tzv. valašského pastierstva však mal i svoju tienistú stránku. Ako vyplýva z početných sťažností, pasením dobytka v lesoch a stínaním tzv. letniny (mladých konárikov určených na zimné prikrmovanie) spôsobovali valasi obrovské škody ich majiteľom. Feudálna vrchnosť síce na to pohotovo reagovala obmedzovaním, niekde dokonca úplným zákazom pastvy v tzv. panských lesoch, no aj tak stihol valašský dobytok na mnohých miestach Slovenska napáchať nenávratné škody, ktoré neraz zásadným spôsobom determinovali ďalší vývoj krajinnej štruktúry.

LITERATÚRA

- BEŇKO, Ján. K problematike osídlenia a dosídľovania Slovenska. In Historický zborník 7. Martin : Matica slovenská, 1997, s. 27 – 36.
- BEŇKO, Ján. Osídlenie severného Slovenska. Košice : Východoslovenské vydavateľstvo, 1985, 327 s.
- CHALOUPECKÝ, Václav. Valaši na Slovensku, Praha : Orbis, 1947, 116 s.
- JANŠÁK, Štefan. O kopaničiarskom osídlení na Slovensku : (Hospodárske podmienky kopaničiarskeho osídlenia). In Vlastivedný časopis, 1976, roč. 16, č. 1, s. 23 – 24.
- KADLEC, Karel. Valaši a valašské právo v zemích slovanských a uherských. Praha : Česká akademie císaře Františka Jozefa pro vědy, slovesnost a umění, 1916, 528 s.
- KAVULJAK, Andrej. Dejiny lesníctva a drevárstva na Slovensku. Bratislava: Nákladom lesníckej a drevárskej ústredne, 1942, 244 s.
- KAVULJAK, Andrej. Valasi na Slovensku : Historicko-etnografická štúdia In MRÁZ, Andrej – FLOREK, Pavol – BARTEK, Henrich (eds.). Sborník na počesť Jozefa Škultétyho. Martin : Matica slovenská, 1933, s. 336 – 374.
- MACŮREK, Josef. Valaši v západních Karpatech v 15. – 18. století. Ostrava : Krajské nakladatelství, 1959, 527 s.
- MAREK, Miloš. Cudzie etniká na stredovekom Slovensku. Martin : Matica slovenská, 2006, 519 s.
- NOVÁK, Ján. Salašníctvo v Karpatoch. Brno : Tribun EU, s. r. o., 2018, 500 s.
- RATKOŠ, Peter. Problematika kolonizácie na valašskom práve. In Historické štúdie XXIV. Bratislava : Veda, 1980, s. 181 - 224.
- RATKOŠ, Peter. Rozvoj valašského ovčiarstva a jeho prírodné podmienky v 14. – 17. storočí. In Nové obzory 26. Košice : Východoslovenské vydavateľstvo; Múzeum SRR v Prešove, 1984, s. 129 – 146.
- SOKOLOVSKÝ, Leon. Správa stredovekej dediny na Slovensku. Bratislava : Academic Electronic Press, 2002, 308 s.
- ŽUDEL, Juraj. Osídlenie Slovenska v neskorom stredoveku. Bratislava : Veda, 2010, 320 s. ❑

Cifrovaná slovenská slza

Andrej Barát
Pravda 13.08.2019

Počas potuliek letným dovolenkovým Slovenskom možno natrafíme aj na jeho originál, nielen na naparené a kravským mliekom riedené priemyselne vyrábané verzie. Do oka nám padne ťažká, od dymu zafúľaná slza s krásnym cifrovaním, jemne drobivým vnútrom a neodškriepiteľným ovčím pôvodom – oštiepok.

Patrí medzi najstaršie druhy syra, ktoré sa vyrábali v tomto prečudesnom, bohom zabudnutom kraji, momentálne záhadne preplnenom magistrami, doktormi a členmi krízových štábov. Podľa všetkého naši predkovia jednoduchý ovčí syr, vyzrážaný vďaka kľagu z ovčích či teľacích žalúdkov, konzervovali nasáľaním už v jedenástom storočí. V trinástom a štrnástom storočí sa paseniu oviec holdovalo najmä v Podunajskej nížine. V šestnástom storočí sa ovčiarske umenie pomaly presunulo do hornatejších častí našej krajiny a tam nadobro zakotvilo, aby ešte viac rozvinulo všetky svoje gastronomické vychytávky: od ovčieho syra, jeho mletej a solenej verzie – bryndze, cez žinčicu až po spomínaný údený oštiepok. Ten posledný vznikol ako konzervovaná verzia klasického ovčieho syra, ktorá vydržala visieť na pôjde hoci aj pol roka bez toho, aby sa výraznejšie pokazila. Ba dokonca vedela postupne v prievane dozrievať, až sa z typického polomäkkého syra dokázal vyformovať tvrdý zrejúci. Oštiepok sa pripravoval buď stopercentne ovčí priamo na salašoch, alebo potom v údoliach, v pastierskych domácnostiach, z kombinácie ovčieho a kravského mlieka. Spôsob výroby je pomerne náročný, najmä na manuálnu zručnosť. Hoci sme národ, ktorý sa rád bije do hrude, často o veciach, pri ktorých sa nám rosia oči a roztrasie hlas, vieme pramálo. A tak nečudo, že nám vlastné dejiny a kultúru potichučky vedia ukradnúť všakovakí prostonárodní judrlanti a alkoholici s pseudoveľkomoravskými korunami na hlavách. Skúsme si teda aspoň o tomto našom gastronomickom drahokame, o ktorý sme sa dokázali s Poliakmi naťahovať pekných pár rokov, povedať niečo podobné, čo napríklad o akomkoľvek svojom významnejšom syre vie povedať rodený Francúz.

Ovečky, ktorých mlieko sa použije na výrobu oštiepka, sú takmer vždy plemeno valaška, zošľachtená valaška a cigája. Pasú sa na lúkach vo vyšších horských polohách, kde je paša suchšia a pozostáva z tráv kostravy červenej, kostravy lúčnej, lipnice lúčnej a trojštetu žltkastého. Mlieko z takto pasených oviec sa zohreje na 37 stupňov a naočkuje syridlom, ktoré sa kedysi vyrábalo z vyvarených sušených žalúdkov oviec alebo teliat. Mlieko sa nechá pol hodiny vyzrážať a potom sa nareže harfovým miešadlom alebo syrárskym nožom na zrnká s veľkosťou približne pol centimetra. Potom sa syrovina zozbiera, nechá sa sadnúť a vyformuje do polkilového až kilového bochníka. Oštiepok vzniká uštipovaním z tohto pecňa ovčieho syra a tieto uštiepky sa ďalej spracúvajú, a to pomerne kurióznym spôsobom. Formujú sa do charakteristického tvaru šišky či vajíčka neustálym stláčaním, aby sa tak zo syra dostala von srvátka. Zároveň sa pri tom namáčajú pomocou veľkej drevenej varechy do horúcej srvátky zohriatej na 60 stupňov, aby syr zvláčnel a majstra poslúchal. Napokon, po vytlačení srvátky, ktorá by mohla v oštiepku narobiť nežiaduce bubliny a dokonca syr pokaziť, oštiepok sa uzavrie do drevenej formičky s charakteristickým cifrovaním a znova sa ponorí do ešte horúcejšej srvátky. Po vybratí sa jeho konce napokon ozdobia takzvanými ciaškami. Oštiepok sa potom nechá vychladiť v studenej vode, vyklopí sa z formičky a ponorí do soľného roztoku na 24 hodín. Takto nasolené oštiepky sa zavesia na dve hodiny do prievanu, aby sa osušili. Potom sa premiestnia v kolibe do blízkosti kozuba s dymom a údia sa šesť dní. V klasickej udiarni to trvá tri dni. Chuť, samozrejme, závisí nielen od toho, ako nám prekyslo mlieko a aký silný soľný nálev máme, ale predovšetkým na ktorej stráni a v ktorom období sa naše ovečky presúšali a aké tvrdé drevo sme požili pri údení. Inak totiž chutí oštiepok zaúdený na dube a inak na čerešni. Presvedčiť sa o tom môže každý. Najintenzívnejšie asi na poľskej strane Tatier, kde nás v oštiepkarskom umení a jeho propagovaní dávno predbehli a poriadne zahanbili. Ešteže sme spor o oštiepok a oscypek uhrali v roku 2007 na galantnú remízu.

Autor je scenárista

AKO NÁJSŤ PRAVÝ OŠTIEPOK

Spor o ochrannú známku oštiepka a oscypka sa v roku 2007 uhral tak, že ide o dva úplne rozdielne produkty. Poľský sa pripravuje výlučne ručne, slovenský sa môže aj priemyselne. Poľský obsahuje takmer vždy sto percent ovčieho mlieka, maximálne sa môže pridať 40 percent kravského. Slovenský oštiepok pokojne znesie až 80 percent kravského mlieka a na trhu dokonca nájdeme aj oštiepok úplne kravský. Poľský oscypek sa môže údiť výhradne na salašoch, na Slovensku oštiepky údime aj v obrovských priemyselných udiarňach. Preto ak chceme na Slovensku nájsť skutočný nefalšovaný oštiepok, musíme sa poriadne ponamáhať. Je pravda, že s priemyselnou výrobou oštiepkov sme na Slovensku začali už v dvadsiatych rokoch dvadsiateho storočia, a to konkrétne v Detve, kde rodina Galbavá začala experimentovať s väčším podielom kravského mlieka. Preto u nás poloovčí oštiepok mal čas zdomácnieť a stať sa bežnou súčasťou syrárskej veľkovýroby. Teraz nás syrárne a mliekarne zaplavujú všakovakými verziami mäkkých a podozrivo vláčnych oštiepkov, ktoré ovcu a dym nevideli ani z rýchlika. Preto pre našinca existuje jediná voľba: obuť si pevnú obuv, do ruksaka pribaliť tatranky a vydať sa na salaš. Tam falošný oštiepok určite len tak nestretneme.

Najbohatšie lúky sveta sú na Slovensku. A sú na odpis.

Andrej Barát
Pravda 13.08.2019

Kde sa skrýva to najpestrejšie, najbohatšie miesto na Zemi, na ktorom rastie najviac druhov rastlín? Ide o tropické dažďové pralesy? Nie. Asi málokto by čakal, že to budú Kopanecké lúky v Slovenskom raji. Nevytvorila ich sama príroda. Spoluautorom bol človek. Kosec. Lenže ako sa z krajiny vytráca ručné kosenie, miznú aj najvzácnejšie lúčne obrazy sveta.

Vietor umožní nahliadnuť hlbšie do poschodí lúčneho „pralesa". V poryvoch sa vlnia vysoké byliny, za nimi sa načahuje stredná etáž a úplne dole pri zemi sa plazia drobné druhy. Zjari sfialovie šafranom spišským, vzápätí zožltne od prvosienok a žltohlavov, v lete sa pretekajú margaréty, nátržníky, mečíky. Nezvyčajne sa tu stretajú lesné, lúčne či vlhkomilné druhy. Kopanecké lúky sú jedným z mála miest na Slovensku, kde ešte rastie drobná orchidea – trčuľa jednohľuzá. A tiež krásny červenohlav ihlanovitý.

A predsa je všetka tá nádhera pre botanikov monotónna, dobrodružstvo sa pre vedcov skrýva v nenápadných druhoch tesne pri zemi, ktoré kvitnú len zriedka. Keď tu koncom 90. rokov 20. storočia zratúvali počet druhov vyšších rastlín na štvorci veľkom päť krát päť metrov, narátali ich na jednej ploche 108. „Bežné lúky majú na Slovensku 40. Keď majú 50 druhov, je to veľmi dobrá lúka," vysvetľuje lesník a riaditeľ Správy Národného parku Slovenský raj Tomáš Dražil.

Keď však zrátali počet druhov na ešte menšom štvorci, pol metra krát pol metra, napočítali 52 druhov. A to je svetový rekord. „Čo neznamená, že na svete už nie je nič bohatšie. Ale nikto to zatiaľ nepublikoval. Alebo nenašiel," usmieva sa lesník aj preto, že rekord zrejme dokáže prekonať zas len lúka na Kopanci. Začiatkom júla tu totiž vedci zopakovali výskum. Priamo v teréne nám o jeho výsledkoch hovorili veľmi opatrne, museli preveriť dáta. Pred pár dňami dostávame mail. Tak predsa. Našli ich 54! „A teraz si to predstavte, skúste doma v záhrade nasadiť 50 druhov vedľa seba na takej malej ploche," rozpráva Dražil.

Zrazu to zaškrípe, akoby niekto trel drevo o drevo. Krek-krek! Chrapkáč poľný, odtiaľ jeho latinský názov Crex crex. A ktosi v skupinke ľudí dychčiacich v strmom kopci zašomre – a prečo by sme sa mali do toho my ľudia montovať, prečo by sme to nemali nechať na prírodu? „Pretože lúka zarastie lesom," trpezlivo odpovedá botanička NP Slovenský raj Štefánia Bryndzová. No a čo, les je zlý? Nie. Ale svet bude chudobnejší o ďalšiu mozaiku. Už sa to deje.

Nestačí ich zachrániť. Treba ich udržať

„Veľa sa dnes hovorí o problémoch lesov. Ale málo sa upozorňuje na to, aký problém máme s lúčnou biodiverzitou," naznačuje botanička Viera Šefferová Stanová z Daphne – Inštitútu aplikovanej ekológie. Zastaví sa na svahu a ukazuje na Kopanecké sedlo. V područí vysokého lesa sa krčia pásy nízkeho mladého lesa. „Ešte pred 20 rokmi to boli veľmi pekné lúky. Ale keďže sa prestali využívať, zalesnili sa. A to sa deje na celom Slovensku. Lúky takmer všade ustupujú."

Niekde ich les prerástol prirodzene, keď odišli pastieri a kosci. Niektoré opustené lúky sa zalesňovali cielene. „Borovicou čiernou, borovicou lesnou, ale aj inými, neraz nepôvodnými, drevinami, napríklad agátom. Tie však menia chemizmus pôdy a pôvodné druhy už nemajú žiadnu šancu prežiť. Mnohé sú nenávratne stratené, nedokázali sme ich udržať," upozorňuje botanička.

Aj na Kopaneckých lúkach sa pred 20 rokmi už vyťahoval mladý les. Organizácii Daphne sa v nasledujúcich rokoch podarilo získať grant na záchranu horských lúk od Svetovej banky, neskôr pomohol projekt Life financovaný Európskou úniou. Časť stromov vyrúbali, územie pokosili, vyčistili od náletových drevín. A predsa aj po týchto investíciách Kopanecké lúky stále stoja na rázcestí. Podľa riaditeľa národného parku Tomá-

Kopanecké lúky prišla pokosiť aj deväťročná Anetka Bryndzová.

Autor: Jozef Andrej Barát, Pravda

ša Dražila hrozí, že sa stratia. Nedarí sa ich udržať. Prečo? „Nevieme sem dostať bežného človeka, poľnohospodára, ktorému by sa oplatilo lúky každoročne kosiť."
Odpoveď je však úzko spätá najmä s tým, aké staré sú Kopanecké lúky. Vedci zdôrazňujú niekoľkostoročné pôsobenie človeka, gazdov, ktorí trávu ručne kosili, zvážali seno na vozoch. Sú odkazom valašskej kolonizácie (novšie osídľovania na základe valašského práva), dávnej migrácie kočovných pastierov, ktorí putovali a hnali stáda dobytka skrz celý karpatský oblúk a kataster Vernára dosídľovali od 14. storočia.
Lenže „niekoľko storočí" je v prírode prikrátky čas na to, aby sa upevnili vzťahy. „Aby dokázalo 54 rastlín žiť vedľa seba na takej malej ploche," upozorňuje botanik a riaditeľ Daphne Ján Šeffer. Vývoj trval zrejme až niekoľko tisícročí. Zaujímavú pointu priniesol človek.

Prototyp

Človek poľnohospodár pôsobí v Karpatoch už 8 tisíc rokov. Na Spiši bola veľmi pokročilá civilizácia, no jej vplyv sa prejavoval skôr v kotlinách. Kto sa „staral" o hory nad dnešným Vernárom? Zubry, divoké kone, pratury. Veľké bylinožravce sa pásli v presvetlených lesoch, dnes by možno pripomínali parkovú krajinu s mohutnými solitérmi a lúkami navôkol. Alebo, ako hovoria botanici – protolúkami. Dodnes ich náznaky vidno v susediacich bučinách.
„Zubry a divoké kone udržiavali lúčky, svetlinky, v ktorých sa utvárala symbióza medzi druhmi. Potom prišiel človek, vytlačil divoké bylinožravce a priniesol si tie svoje. Voľné plôšky postupne rozširoval, aby ich mohol kosiť, pretože potreboval pre dobytok stravu na zimu," ponúka botanik zhutnenú vedeckú predstavu o tom, ako na Kopaneckých lúkach mohla vzniknúť mimoriadna biodiverzita.
Alebo, ako ho dopĺňa lesník Dražil – „Po zubroch, praturoch a divých koňoch prichádza, človek vernársky' a ten prototyp lúky vylepšil svojou kosou do dokonalosti. Kosenie určite zvýšilo druhovú pestrosť." Stále je však celkom nezodpovedanou otázkou ako.
Nie náhodou sa vedci zaujímajú o drobné takmer nikdy nekvitnúce druhy. „Niektoré druhy sa rozmnožujú len vegetatívne. Semenami sa rozmnožujú len vtedy, keď sú ohrozené. Ak nahodia semená, tak to väčšinou znamená, že tá rastlina končí. Taká je stratégia ich prežitia. Inak sa rozmnožujú z poplazov, vyrastajú z koreňov. Narastú znova na druhý rok, keď ich niekto pokosí. Aj vďaka tomu môže kosenie prospievať," vysvetľuje botanik Šeffer.
Po stráni sa k nám však skutočne blíži „človek vernársky". V kroji po otcovi, starosta Vernára Vladimír Ondruš. „Hybáj dolu!"

Frištik pod Hubočku

Vernárčania lúčnu oblasť volali Javorinka. Dokopy má 151 hektárov, veľká časť z toho je však zanedbaná, zalesnená. A predsa ľudia nezabudli krásne lokálne názvy jednotlivých lúk. „Keď začneme v najvýchodnejšej časti, to, čo je na mape Kopanec, my voláme Kupanec. Keď z neho schádzate dole, to miesto voláme Podzávej, v mape je to Hlaváčová dolina," kopíruje starosta rukou zvlnený kraj.
„A tento hrebienok to je Vrch záveja. Keď prídete na jar a lúky sa začínajú pomaly zelenať, nájdete tu obrovský koberec snežienok a za nimi šesťmetrový závej! Tam hore boli kedysi dve lúky, ktoré voláme Mičov vrch. Obe sú skoro zalesnené. Nad bučinami bola nádherná lúka, Vajdova jamka. Dole, tá najrovnejšia časť sa nazývala Roveň, hoci nie je rovná. A z Rovne ten prudký svah medzi dolinami je Čelo. Napravo sú dolinky Komárnik, Koštúrová. A ďalšie, napríklad Pod bielu hlinu, Hubočka. Ľudia kedysi nemali mobil a tieto názvy im slúžili na to, aby sa zorientovali. A tak muž nakázal žene – ráno príď o siedmej s frištikom, budem pod Hubočku," vysvetľuje starosta.
Kopanecké lúky sa kosili neskoro, až koncom júla, v auguste (možno aj to podľa starostu prispelo k pestrosti). Vysvetlením je ich odľahlosť, strmosť. Ľudia sem chodili pešo, dodnes sa zachovali chodníčky. Kosili ručne. Hrabali ručne. Dedovia, vnuci.
„Vždy keď chodím na tieto lúky, sa mi vynára moje detstvo. Tu som začínal svoje prvé kosecké pokusy. Moje prvé kosisko mi dal vyrobiť otec susedovi, ujčokovi z mlyna. Už sme museli doma pomáhať s kosením. Mal som 12–13 rokov," spomína starosta.

V 12–13 rokoch začínal s kosením aj Marek Hedvigy, ktorý bude 14. až 15. augusta v rakúskom Sankt Floriane reprezentovať Slovensko na majstrovstvách Európy v kosení kosou. Spolu s priateľkou patrí k hŕstke mladých ľudí, ktorí sa na Slovensku aktívne venujú ručnému koseniu. „Som od Prievidze, z baníckej obce Sebedražie.

Jiří Kmet (vľavo) brúsi kosy s českými kolegami zo Správy CHKO Pálava. Udrží sa tradícia kosenia?

Autor: Jozef Andrej Barát, Pravda

Otec ma naučil kosiť na záhrade, na vodárni... Dajte pozor, aby vám nohy nesťala!“ zakričí zrazu Hedvigy.

Ticho

„Kosa musí byť dobre nakutá, aby bola ostrá ako žiletka, žeby kosec trávu rezal, žeby sa netrápil. Inak to nie je kosenie, ale žutie,“ vysvetľuje kosec. Spolu s ďalšími kolegami kosí na Kopaneckých lúkach. Spievajú. Kujú kosiská. Občas ich trsom trávy prečistia, preostria osličkou a pokračujú ďalej.

Hedvigy kosí aj v dedine, okolo činžiaka. Prv to kosil sused, ten dal kosu otcovi, nuž a potom to prebral on. Kosí iniciatívne niektoré plochy aj kvôli tichu. „Keď kosíme ráno od siedmej my, tak o nás neviete, lebo spíte. O ôsmej je dokosené a nikto ani netuší, že sa kosilo. No keď prídu krovinorezy, tak o tom vie polovica dediny. Lezie mi to na nervy.“ Kosí aj v Bratislave, na družstve vo Vajnoroch, v Rači pri ihrisku. Dobrovoľne. A v rámci tréningu. Už päť rokov totiž kosí súťažne. Na najbližších majstrovstvách si trúfa aj s priateľkou na lepší výsledok ako pred dvomi rokmi.

A tiež verí, že sa postupne viac ľudí pridá ku koseniu. Pretože na súťažiach je často vídať s kosou skôr seniorov. „No pomaly sa to vzmáha. Deti koscov podrástli, vnúčence začali chodiť. Hádam im to vydrží. Máme už zopár dorastencov, chlapcov aj dievčatá.“ Marek Hedvigy naučil kosiť aj deväťročnú Anetku Bryndzovú, dcéru botaničky Štefánie Bryndzovej.

Na Kopanecké lúky ich prišli podporiť členovia Slovenského koseckého spolku, dokonca pracovníci z českých chránených krajinných oblastí (CHKO). Jiří Kmet, vedúci Správy CHKO Pálava kosí so širokým úsmevom. „U nás v Pálave nám nezostáva nič iné, než kosiť krovinorezom a mechanizáciou, pretože tráva je tvrdšia, suchšia. Ale tu sú tie lúky hustejšie, zelenšie, bohatšie. Je to radosť vziať si kosu do ruky a pokosiť si kúsok lúky.“ Na Kopanci sa zišlo dokopy asi 40 koscov. Celkový počet tých, ktorí dnes ručne na Slovensku kosia a ovládajú grif starých gazdov, nie je vysoký. A netreba naivne dúfať, že sa to výrazne zmení.

Bez vplyvu človeka by vzácne lúky zarástol les.

Autor: Jozef Andrej Barát, Pravda

Motivácia

Riaditeľ Správy NP Slovenský raj Tomáš Dražil ukazuje na čiernobiele fotografie Kopaneckých lúk. Na ženy s hrabľami, volské povozy, zoradených koscov a veľký nepretržitý pás lúk. „Toto sa už nezopakuje. Hoci ten spomienkový optimizmus je v niektorých dodnes.“

Vernárčania vydržali ručne kosiť Kopanecké lúky až do roku 1975. Vtedy vzniklo družstvo v Hranovnici, vzdialené od lúk asi 25 kilometrov. Podaktorí sem ešte chodili, no časť obyvateľov sa zamestnala vo fabrike. Po zmene režimu sa mnohí už nedokázali vrátiť k dedovizni.

Kopanecké lúky sú najpestrejšie na svete.

Autor: Jozef Andrej Barát, Pravda

Až sa lúky nadobro opustili. A spustli.
Dnes sa sem nedarí pritiahnuť farmárov, poľnohospodárov. Neoplatí sa im to. Odvoz sena, balíčkovanie, to všetko je v takýchto podmienkach veľmi zložité. Pretože pozemky sú odľahlé, nedostupné a extrémne strmé.
Organizácia Daphne už v roku 2004 zmapovala lúky na Slovensku a ponúkla dáta ministerstvu pôdohospodárstva ako podklad pre dotačnú schému pre druhovo bohaté lúky. Ministerstvo ich prijalo. „Vznik tejto schémy bol najväčším počinom pre ochranu biodiverzity. No ukazuje sa, že to nie je dostatočné, stále sú tam nejaké medzery," mieni riaditeľ Daphne Ján Šeffer. V súčasnosti sa podporuje asi 140 tisíc hektárov lúk na celom Slovensku, ale Kopanecké lúky medzi ne nepatria. „Systém je nastavený na sedem typov lúk, no nie na takéto strmé, nedostupné a napriek tomu veľmi bohaté lúky. Karpatské lúky sú unikátne. Stačí to porovnať s Alpami. Je to tam krásne, zelené, ale taký veľký počet druhov tam nenájdete," dodáva riaditeľ.

Podobné lúky ako na Kopanci sa nachádzajú v Bielych Karpatoch v Česku a ešte v rumunskej Transylvánii. V Rumunsku to v niektorých oblastiach podľa botaničky Šefferovej stále vyzerá ako u nás pred 100 rokmi. Ešte stále tam ľudia ručne kosia, zvážajú seno na vozoch, no aj tam sa tradícia pomaly vytráca. Preto Rumunsko starostlivosť o nedostupné, strmé a odľahlé lúky špeciálne dotuje.
Pýtame sa ministerstva pôdohospodárstva, či nezvažuje osobitnú podporu. Prichádza odpoveď, že nie.
Obec Vernár pripravuje zatiaľ pozemkové úpravy, aby aspoň takto pri súčasnej rozdrobenosti vlastníctva uľahčila manažment Kopaneckých lúk. Tiež naštartovali nejaké projekty na ich ďalšie odlesnenie. Spustili projekt na vykurovanie biomasou, v ktorom by vyrúbané drevinové nálety mohli nájsť uplatnenie.
Tomáš Dražil hovorí, že spoločnosť má povinnosť zachovať tieto biotopy. „Národný park neslúži len na bezzásahovosť a prírodné procesy. I keď bezzásahový režim je veľmi dobrý koncept, trebárs aj na polovicu národného parku, podporujem to. No myslím si, že treba zachovať aj územia, kde biodiverzita závisí od symbiózy s človekom." Lúky podľa neho v sebe nesú nielen prírodné, ale aj kultúrne dedičstvo. Ale v čom?

Pieseň o vode

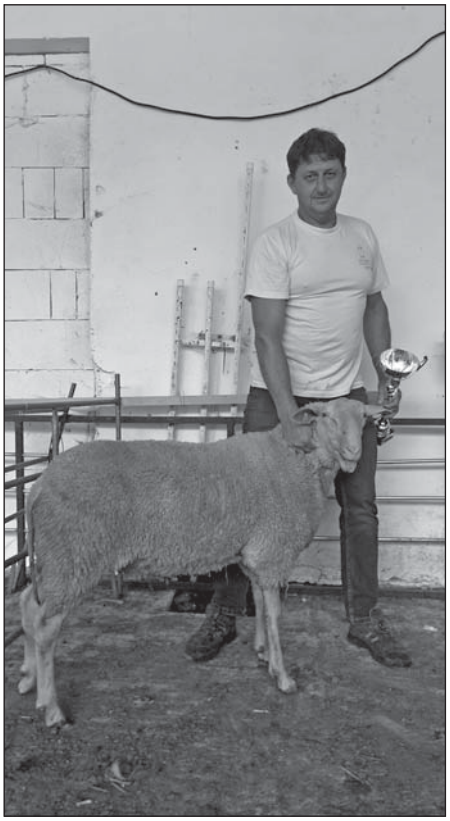
Leje. A na Kopaneckú lúku schádzajú ženy s vernárskymi pirohmi a spievajú trávnice. Ubehli necelé dva roky od momentu, keď Horehronský viachlasný spev ako typický symbol obcí Vernár, Telgárt, Šumiac, Pohorelá a ďalších zapísali do zoznamu nehmotného kultúrneho dedičstva UNESCO. Strmá, farebná lúka je votkaná do veršov o prírode, o práci na poli, o milovaní, rovnako sa však prepletá aj v samotných odevoch.

No ešte prv, podobne ako kedysi, členovia Slovenského koseckého spolku si na Kopanci kľaknú do trávy. Ľubomír Pastucha prednesie Poďakovanie tráve. „Ďakujeme ti tráva. Za to, že si tu s nami. Za to, že tu môžeme byť s tebou. Že si pretrvala tisícročia. Že si prekonala všetky príkoria a zloby. Prosíme ťa, zostaň tu s nami naveky. Nasycuj naše stáda. Ochraňuj pôdu na stráňach pred lejakmi. Zelenej sa pre naše oči. Obdarúvaj nás životodarným kyslíkom. My ti sľubujeme, že ťa budeme vždycky starostlivo opatrovať a chrániť. A budeme ti vždy vzdávať hlbokú úctu uvedomujúc si, že zberáme, čo sme nesiali."
Zarezonuje veta – ochraňuj pôdu na stráňach pred lejakmi. A to je možno kľúčové posolstvo pre celú krajinu v čase klimatickej zmeny. Tieto lúky sú nielen krásne. Ale dokážu zadržať ten príval, čo sa valí z oblakov, a ochrániť pôdu. Dva statky, ktoré budú v budúcnosti najdrahšie. ❑

Nákupný trh na mladé plemenné barany v Liptovských Revúcach

Bc.Andrej Smetanka
Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku-družstvo

Dňa 26. 8. 2020 sa v PD Liptovské Revúce uskutočnil nákupný trh plemenných baranov plemien lacaune a východofrízska ovca. Počasie nám prialo a chovatelia si so sebou okrem zdravej súťaživosti priniesli aj kus dobrej nálady. Pohľad na vystavované zvieratá dopĺňala farebná pestrosť okolitej hornatej prírody. Hodnotené plemenné baránky sa mali možnosť predviesť pred skúsenou komisiou, a to Ing. Július Šutý predseda komisie, Ing. Slavomír Reľovský riaditeľ ZCHOK, Marián Kubín PSSR, š.p., Ing. Jana Ondrašovicová a MVDr. Milan Cikrai RVPS Banská Bystrica, ktorá pozorne hodnotila požadované znaky. Predvádzané boli línie plemena lacaune: Lanko, Libor, Loreal, Lanik, Ludolf, Lamir, Lamelot, Lait, Leguan a línie plemena východofrízska ovca: Wobull, Wachler a Wendelin. Jednotlivé plemenné baránky boli vo výbornej kondícii, plne pripravené na plemenitbu a rozširovanie potomstva. Všetci chovatelia si na príprave baranov na tento nákupný trh dali záležať. Počet baránkov prihlásených na nákupný trh bol 60 kusov a z toho zaradených do triedy ER 15, triedy EA 11, triedy EB 26 kusov a triedy I 8 kusov. Konkurencia bola naozaj silná, pretože sa tu zišli skvelí chovatelia ako napríklad PD Belá – Dulice, ZO SZCH Valča, Ing. Igor Nemčok-Medzibrod, Mgr. Iveta Brudňáková, SLOVEXA PD-Kapušany sro, Peter Kučera a Pavol Rajchman. Bolo ťažké vybrať toho najlepšieho, no víťaz musí byť len jeden. Šampiónom sa stal plemenný baran chovateľa Petra Kučeru, ktorý si právom zaslúžil víťazný pohár. Organizácia a priebeh tohto nákupného trhu bola na veľmi dobrej úrovni a tešíme sa zo záujmu chovateľov a návštevníkov tohto podujatia. Za úspešný priebeh tohto nákupného trhu a poskytnutie priestorov patrí poďakovanie poľnohospodárskemu družstvu Liptovské Revúce. ❑



Mimoprodukčná funkcia chovu oviec

Ing. PAVOL MAKOVICKÝ, PhD.
Univerzita J. Selyeho,Pedagogická fakulta - Katedra biológie, Komárno

Chov oviec na území Slovenska je jednou z najstarších činností poľnohospodárstva. Ovca je zviera, ktoré svojimi biologickými a úžitkovými vlastnosťami významne ovplyvnila civilizačný proces človeka. Ovčiarstvo na Slovensku má svoje nezastupiteľné postavenie a význam v dvoch základných funkciách, ktoré plní, a to vo funkcii produkčnej a mimoprodukčnej.

Produkčná funkcia spočíva v doplňovaní surovinovej základne, obohacuje výživu. Zvýšil sa však význam chovu oviec pre horské a podhorské oblasti, kde plnia veľmi dôležitú úlohu v udržiavaní krajiny, ochrane a tvorbe životného prostredia, zabezpečujú protieróznu ochranu. Plnia teda aj mimoprodukčné funkcie a sú dôležitým článkom ekologickej stability. Chov oviec má aj pri zachovaní si tradičných extenzívnych prvkov chovateľskej techniky ekonomický význam. Salašníctvom sa totiž počas celého vegetačného obdobia zabezpečuje dobrá výživa oviec, ale aj jariek určených na reprodukciu, produkcia ovčieho mlieka, jahňacieho mäsa pasienkovým výkrmom jahniat, intenzívne priame animálne hnojenie plôch pasienkov využívaných košarovaním v kombinácii s aplikáciou hnojív (P, Ca) a prísevom vhodných tráv sa mení botanické zloženie menej úžitkových trvalých trávnych porastov na kultúrne porasty. Aby bol chov oviec, rovnako ako ostatné odvetvia hospodárstva úspešný, je potrebné o ňom uvažovať v multifunkčnom význame. Preto je potrebné zvážiť všetky možnosti, ktoré chov oviec prináša, a navrhnúť spôsob hospodárenia, v ktorom budú ovce plniť všetky svoje funkcie. Ovčiarstvo je fenoménom slovenskej histórie, ovplyvnilo spôsob života, hospodárenie, krajinný ráz, odev či stravovanie obyvateľstva. Preto je dôležité rozšíriť pozitívnu osvetu o chove oviec, oboznámiť potencionálnych chovateľov a konzumentov o priaznivých vplyvoch produkčnej a mimoprodukčnej funkcie týchto hospodárskych zvierat.

Bohatá tradícia

Slovensko je jednou z krajín, kde chov oviec má bohatú tradíciu. Začiatok je datovaný už od 9. storočia. Chov oviec po stáročia zasahoval do viacerých oblastí hospodárskeho, sociálneho a kultúrneho vývoja krajiny. Pasenie zvierat zohralo podstatnú úlohu pri formovaní krajiny. Pastier pod vplyvom svojich potrieb v horských a podhorských oblastiach po vyklčovaní a vypálení stromov odlesňoval a sprístupňoval plochy na pasenie. Novák (2008) zastáva názor, že pasienky v horských oblastiach sa na našom území vyznačujú zvláštnym spôsobom využívania, ktorý sa zachoval z čias valašskej kolonizácie (14. - 17. storočie). Obyvatelia z Valašska sa útekom pred Turkami hromadne presúvali cez karpatský oblúk. Koncom 14. storočia sa z juhovýchodných oblastí Karpát dostali do Zemplína a Šariša, v 15. – 17. storočí do všetkých horských oblastí stredného a severného Slovenska (liptovské a oravské hole) a mnoho ďalších horských oblastí bolo posiatych stovkami salašov a tisíckami oviec. Pastierstvo bolo najrozšírenejším zamestnaním. Salašníctvo v horských regiónoch Slovenska úmerne k hospodárskemu významu vplývalo aj na formovanie niektorých zložiek tradičnej kultúry a spôsobu života ľudu. Vznikli osobité typy pastierskych piesní, tancov, zvykov, pastierskeho umenia. Podľa Keresteša (2008) zohrávala ovca v našich hospodárskych dejinách vždy významnú rolu. Až do druhej polovice 19. storočia bola najvýznamnejším producentom konzumného mäsa, mlieko a výrobky z neho boli základom každodennej stravy. Do odevov a kožušín z jej vlny sa náš národ obliekal. Ovca bola zvieraťom, ktoré umožnilo nášmu národu byť sebestačným v odievaní, výrazne napomáhala výžive obyvateľstva, podporovala jeho zamestnanosť, pomáhala obnovovať úrodnosť pôdy, udržiavala ekológiu krajiny, pozitívne zasiahla do vývoja našej národnej slovesnosti, spevu, zvykoslovia a kultúry. Koncom 19. storočia začal chov oviec na našom území upadať. Za 50 rokov, do roku 1920, klesol počet oviec o štyri pätiny. Oživenie nastalo v roku 1935, keď v Martine vznikol Štátny ovčiarsko-vlnársky ústav, zakladali sa kmeňové stáda a zaviedla sa kontrola úžitkovosti. Pod vplyvom týchto opatrení, organizátorskej a vedeckej práce sa chov oviec začal výrazne zveľaďovať. Tieto snahy pretrhli a ovčiarstvo zdecimovali vojnové udalosti tak, že na Slovensku bolo k 1. 1. 1946 len 287 444 oviec.

Analýza ovčích produktov a mäsa

Podľa Keresteša (2008) je rozvoj mimoprodukčnej funkcie založený najmä na produkčnej funkcii. Slovenské ovčiarstvo má všetky predpoklady pre konkurencieschopný chov a pre uplatnenie jeho produktov na európskom trhu.

- **Ovčie mlieko:** Vzhľadom na tradíciu ovčieho mliekarstva na Slovensku, ale aj skutočnosti, že dojné ovce tvoria väčšinu (naopak, vo svete je len cca 10 % oviec dojných), považujeme túto oblasť za perspektívnu. Ovčie mlieko je výživné, chutné a lahodné zároveň. Má jemnú, trocha nasladlú chuť. Je oveľa bohatšie na sušinu ako mlieko kravské a kozie a obsahuje až dvakrát viac minerálnych látok (vápnik, fosfor, zinok) a všetky dôležité vitamíny skupiny B. Zloženie ovčieho mlieka je závislé od viacerých faktorov (plemeno, výživa, ročné obdobie, zdravotný stav oviec), pričom možno zovšeobecniť, že čím je vyššia produkcia, tým je obsah zložiek mlieka nižší. V priebehu laktácie so znižujúcou sa produkciou mlieka stúpa obsah tuku a bielkovín, teda i celkovej sušiny, a koncom laktácie je obsah základných zložiek približne dvojnásobný oproti mlieku kravskému (Brestenský a kol., 2002).

- **Ovčí hrudkový syr:** Ako uvádza Michalcová (2009), ovčie mliekárstvo je v našich podmienkach špecifická činnosť, pri ktorej sa surovina - ovčie mlieko - priamo spracováva na finálny výrobok (oštiepok, parenica) alebo na polotovar (ovčí hrudkový syr). Ovčí hrudkový syr je syr vyrábaný vyzrážaním bielkovín z ovčieho mlieka pôsobením syridla a čiastočným oddelením srvátky uvoľnenej v procese jeho výroby. Súčasne sa aj tento vedľajší produkt - srvátka používa na skrmovanie hospodárskych zvierat. Podľa Višňovského a Malíka (1995) sa podstatná časť ovčieho hrudkového syra dostáva do bryndziarní na základe zmluvy o dodávke. Bryndziarne syr spracovávajú na bryndzu. **Bryndza** je výrobok vyrábaný zo syrov z ovčieho mlieka alebo zo zmesi syrov z ovčieho a kravského mlieka, pričom podiel syra z ovčieho mlieka musí byť v sušine bryndze vyšší ako 50 % hmotnostných jednotiek. Základnou surovinou na výrobu bryndze je ovčí syr (ovčí hrudkový syr), alebo jeho skladovaná forma - skladovaný ovčí syr (sudový ovčí syr) vyrobený z ovčieho mlieka a hrudkový syr vyrobený z kravského mlieka. Bryndza patrí do skupiny prírodných syrov. Výroba bryndze má na území SR dlhoročnú tradíciu. Jej výroba prešla dlhoročným vývojom od salašníckeho spôsobu až po moderné spracovanie v bryndziarniach a mliekarniach. Vedľajším produktom pri výrobe ovčieho hrudkového syra, oštiepkov a pareníc je **srvátka**. Vzhľadom na svoje zloženie (9 % sušiny, 0,9 % tuku, 1,7 % bielkovín, 5 % mliečneho cukru a 0,3 % popolovín) je vhodná na ďalšie spracovanie na žinčicu, prípadne na skrmovanie.

Višňovský a Malík (1995) tieto produkty definujú ako: **Žinčica** - lahodný výživný nápoj, ktorý sa vyrába zahriatím srvátky. Zahrievaním sa vyzrážajú mliečne bielkoviny (albumíny, globulíny), pričom sa zachytáva mliečny tuk vo forme zrazeniny. Oddelením a rozbitím zrazeniny vzniká žinčica. Zo 100 l srvátky možno získať okolo 30 l žinčice. Takto spracovaná žinčica je sladká, ale zároveň môže byť východiskovou surovinou na výrobu kyslej žinčice. **Oštiepok** - tvrdý ovčí syr rôzneho tvaru podľa oblasti výroby, najčastejšie tvaru šišky alebo súdka, s hmotnosťou 0,5 - 1 kg, rôzne ozdobený. Údi sa v chladnom dyme do zlatožltej až červenkastohnedej farby. Je trvanlivý a vydrží aj niekoľko rokov. **Parenica** - jemný ovčí syr vyrobený z kysnutého ovčieho hrudkového syra. Syreninu krájame na tenké pásiky, ktoré miesime v miske s teplou vodou. Vymiesené kúsky stlačíme v dlani do kusa, postupne vyťahujeme a skladáme. Poskladaný pás formujeme v žliabku formovacej dosky a na 3 - 5 minút vložíme do slaného roztoku. Vysolený pás zvinieme do tvaru plného „S“ a priúdime v studenom dyme.

- **Ovčie a jahňacie mäso:** Jahňacie mäso má veľké prednosti vo výžive ľudí a pre ľahkú stráviteľnosť sa radí do skupiny diétneho mäsa. Podľa Keresteša je tiež veľmi výživné, má výborné chuťové vlastnosti a vysokú energetickú hodnotu, ale napriek tomu sa u nás zúčastňuje na celom konzume iba 1 - 2 % (0,29 kg na obyvateľa). Ak porovnáme obsah bielkovín v jednotlivých druhoch mäsa zistíme, že jahňacie mäso ich obsahuje viac ako bravčové a takmer dosahuje hodnoty teľacieho, resp. hovädzieho mäsa. Najvýznamnejšou zložkou je obsah aminokyselín, najmä esenciálnych. Významný je obsah tukovej zložky, s vyšším obsahom nasýtených mastných kyselín, ktoré pozitívne vplývajú na hladinu cholesterolu v krvi. Jahňacie mäso má aj vysoký obsah minerálnych látok a vitamínov, t. j. má desaťkrát vyšší obsah železa ako teľacie mäso, obsahuje najmä vitamíny skupiny PP, B1, B2, C a má aj dvojnásobne viac draslíka, sodíka, horčíka ako iné druhy mäsa. Charakteristickou vlastnosťou jahňacieho mäsa a najmä ovčieho sú určité špecifické chuťové vlastnosti a typická aróma, ktoré priamo ovplyvňujú v pozitívnom i negatívnom zmysle obľúbenosť tohto druhu mäsa medzi konzumentmi. Ovčie mäso má ružovú farbu, je jemné, šťavnaté a mierne prerastené tukom. Jahňacie mäso má jemnú konzistenciu, nízky obsah tuku, bielu až zlatoružovú farbu. Vyniká šťavnatosťou a krehkosťou svalového vlákna. Úspech mäsa na poli komerčnom závisí hlavne od kvalitatívnych a kvantitatívnych stránok produkcie. Ide o hmotnosť pri zabití, stav vykŕmenosti, zloženie jatočného tela, kvalita tuku a sfarbenie mäsa (Ochodnický et al., 1998).

Mimoprodukčné funkcie oviec

Vláčil a Mihina (2004) sa zhodujú v názore, že na Slovensku chov oviec tvorí doplnkové odvetvie živočíšnej výroby. Alikvotnou mierou prispieva k produkcii mäsových a potravinových výrobkov. Okrem toho sa významne podieľa na plnení mnohých mimoprodukčných funkcií, najmä pri utváraní rázu vidieckej krajiny. Človek patrí medzi významné faktory, vplývajúce na charakter krajiny - podieľa sa na premene krajiny už od neolitu, kde ako poľnohospodár začal získavať pôdu vyrúbavaním lesov. Postupne tak redukoval lesné plody. Na úkor lesov vznikli u nás nielen polia, ale aj lúky a pasienky. Vzniklo mnoho náhradných spoločenstiev, ktoré v krajine človekom nedotknutej neexistovali (Moravec, 1994). Výskyt poloprírodných trávnych porastov je podmienený topografickou polohou, vertikálnou členitosťou, pestrosťou geologicko-petrografického substrátu, rôznymi klimatickými podmienkami i nízkym stupňom obhospodarovania. Jednotlivé typy trávnych spoločenstiev sa od seba líšia nielen produkciou biomasy a jej kvalitou, ale aj z hľadiska svojich mimoprodukčných funkcií v krajine (protierózna, filtračná, genofondová, estetická, atď.).

Sociálne postavenie odvetvia

Ako uvádza Podolák (1982), sociálne postavenie odvetvia sa diferencovalo chronologicky, regionálne, ale hlavne záviselo od ekonomického významu chovu oviec v poľnohospodárstve, od rozsahu a charakteru vykonanej práce, od odmien za túto prácu a od tradičných miestnych zvyklostí právneho charakteru. Príslušníci ovčiarskej profesie vždy stáli spoločensky vyššie ako pastieri iných druhov hospodárskych zvierat, no svojím sociálnym postavením sa málokedy vyrovnali roľníkom. Keďže obdobie letného pasenia sa začínalo podľa miestnych podmienok v apríli či v máji a trvalo zvyčajne do septembra, mladí adepti pastierstva - honelníci - vynechávali školskú dochádzku, čo sa podpísalo na ich vzdelaní. Oplývali síce mnohými praktickými vedomosťami, avšak chýbala im humanitná časť vzdelania. Keďže sa počíta s miernym zvýšením počtu oviec, vystupuje do popredia požiadavka na zvýšenie účinnosti využitia ľudských zdrojov, a to najmä vo zvýšení kvality výrobných pracovníkov i manažmentu. V tejto súvislosti sa dostáva do popredia otázka prípravy nových, ako i vzdelávanie terajších pracovníkov. Je potrebné hľadať a vytipovať vhodné formy vzdelávania, a to z viacerých dôvodov:

- veková štruktúra pracovníkov v oblasti chovu oviec - najmä bačov je nepriaznivá, ide väčšinou o starších ľudí;
- pomocný personál nemá dostatočné vedomosti o odchove, plemenitbe, o biotechnologických metódach, o hygienickom spracovaní ovčieho mlieka na ovčie výrobky, ako aj o správnej plnohodnotnej výžive oviec. Majú len určité získané informácie od starších pracovníkov, ktoré v budúcich rokoch nebudú dostačujúce.

Využívanie lúk a pasienkov

Podľa Nováka (2008) máme vhodné lúky a pasienky pre viac ako milión oviec, avšak v súčasnosti ich chováme menej ako 380 tisíc. Napriek tomu, že chov oviec je viac-menej stabilným odvetvím, nemôžeme sa uspokojiť s týmto konštatovaním. Stačí, keď sa pozrieme okolo nás - nespásané lúky, nepokosené pasienky, zarastené záhrady. Na všetkých týchto plochách sa môžu pásť ovce. Potreba zachovania kultúrneho, teda poľnohospodárskeho, rázu krajiny v podhorských a horských oblastiach SR vytvára priestor pre rozvoj chovu oviec. Krupová a Daňo (2006) vyslovili názor, že obhospodarovanie TTP prostredníctvom skášania, resp. mulčovania môže byť v určitých klimaticky nepriaznivých rokoch podstatne nákladnejšie ako chov oviec. Reálny predpoklad je, že po 3 - 5 rokoch kosenia a mulčovania bez prísunu živín a organickej hmoty bude cena pôdy postupne klesať a v prípade väčších rozlôh môže hroziť poškodenie krajinotvornej funkcie trvalých trávnych porastov.

Ovčiarstvo má budúcnosť hlavne v tom, že v horských a podhorských oblastiach súčasné využívanie pôdneho fondu, hlavne pasienkov je priam predurčené k chovu oviec. Ovce na týchto oblastiach udržujú krajinotvorbu našich oblastí, využí-

vajú neprístupné pozemky na spásanie, skrášľujú územie a pôsobia aj ako ekologické zvieratá v danom teréne. Nemali by sme tiež zabudnúť, že spásaním sa predchádza zaburineniu a tým rozširovaniu alergénov, čo ocenia najmä alergici, ktorých počet v ostatných rokoch rapídne stúpa.

Chov oviec zohráva z pohľadu Nováka (2008) kľúčovú úlohu z hľadiska životného prostredia, ktorá spočíva najmä v prirodzenej údržbe menej úrodných oblastí a zachovaní zraniteľných krajín a ekosystémov. Okrem toho prispieva k zachovaniu biodiverzity rastlinstva, k ochrane divej zveri a čisteniu prírodných oblastí odstránením suchého rastlinného materiálu. Lazarčík (2005) zastáva názor, že racionálne využívanie a ekologické udržiavanie trávnych porastov vytvára dobrú potravinovú základňu pre chov oviec. Ovce sú bylinožravé prežúvavce. Sú schopné premeniť trávu na proteíny, ktoré sú pre človeka veľmi ľahko stráviteľné. Okrem poskytovania potravy pre človeka a vlny sú ovce súčasťou kultúrneho dedičstva vidieka, pričom zároveň predstavujú významný zdroj zamestnanosti vo veľkom množstve vidieckych oblastí. Zároveň Novák (2008) zdôrazňuje, že pastierstvo, pastviny a prirodzené udržiavanie menej úrodných oblastí, ktoré by boli len ťažko využiteľné iným typom poľnohospodárskej činnosti sú hlavné oblasti, v ktorých chov oviec prispieva k environmentálnej rovnováhe.

Trvalé trávne porasty

Podľa Nováka (2008) sú TTP zdrojom tradičných rastlinných druhov, prírodného bohatstva krajiny a svojou rôznorodosťou predstavujú najvyššiu diverzitu rastlinných druhov na poľnohospodárskej pôde (na ploche 25 m^2 až 70 druhov). Sú najlacnejším zdrojom krmív pre hospodárske zvieratá.

TTP sú dôležitým článkom kostry ekologickej stability krajiny. Ich udržiavaním sa predchádza povodniam i lavínam. Po vysokej tráve, ktorá za dažďa či pod snehom poľahne, sa voda i sneh kĺže a naberá rýchlosť. Ak je lúka pokosená, plní svoju protieróznu a transformačnú funkciu, to znamená, že usmerňuje zrážkovú vodu do podzemného toku. Ich hospodárskou funkciou je výroba kvalitných bielkovinových krmív pre zvieratá najmä polygastrických (s viacerými žalúdkami, ako je krava i ovca), výroba biomasy na bioenergiu. Pichlerová a Verešpejová (2008) tiež zdôrazňujú, že nesmieme zabudnúť ani na estetickú funkciu trvalých trávnych porastov, teda verejnú službu poľnohospodárov pre spoločnosť, pretože udržiavaním lúk a pasienkov je krajina kultúrna a udržiava sa jej ráz, čo zasa láka turistov a vytvára možnosti pre rozvoj ďalších odvetví - cestovný ruch, služby, ale aj potravinárstvo a energetiku.

Pasenie

Pasenie ako najlacnejšia a najprirodzenejšia forma výživy dobytka, malo a bude mať vždy osobitný význam. Rozdielne stanovištné, výrobné, ekonomické a ďalšie podmienky určujú intenzitu obhospodarovania a tomu zodpovedajúce systémy pasenia. Prvoradým cieľom systému pasenia je prispôsobiť množstvo a kvalitu dopestovanej trávnej hmoty v priebehu sezóny potrebám pasúcich sa zvierat.

Ovce najradšej spásajú trávny porast tohto botanického zloženia: 35 - 40 % tráv, 35 - 40 % ďateľovín, 20 - 25 % bylín. Pretože bežný porast poskytuje ovciam len polovicu potreby sodíka, ten sa im musí dodávať vo forme soľných liz. Pasenie oviec má oproti iným druhom zvierat výhody a zvláštnosti. Ochodnický (1989) to vysvetľuje tým, že ovca je dobre chodivé zviera, ktoré môže vypásať aj vzdialenejšie plochy. V neskorých jesenných mesiacoch dokáže zúžitkovať takmer všetko čo dobytok nevypásol alebo čo ostalo na poli, čím zároveň napomáha pri odburiňovaní plôch. Ovce sú schopné vyzbierať aj nižší pasienkový porast ako napríklad hovädzí dobytok. Nevýhodou pri stádovom pasení je veľmi negatívny jav - erózia. Ovca má malú plochu paprčiek, ktorých ostré hrany veľmi narušujú trávny porast a neskoršie aj obnaženú pôdu. Pasienky poskytujú najprirodzenejšiu, najzdravšiu výživu. Najkvalitnejšie sú suché pasienky vo vyšších horských polohách. Pasenie oviec trvá od apríla do konca októbra. Vo vymedzenom území sú pasienky pokryté prevažne druhmi tráv kostrava červená, kostrava lúčna, lipnica lúčna, trojštek žltkastý. V zimnom období sú ovce kŕmené senom z uvedených druhov tráv. V súčasnom období je najvyužívanejším spôsobom pasenia tzv. voľná pastva, teda pasenie bez využívania oplôtkov či ohradníkov. Voľné pasenie participuje podielom 93,9 % a pasenie pomocou elektrického oplôtka len 0,3 %. To podľa Keresteša z hľadiska organizácie a ekonomiky nemožno pozitívne hodnotiť, pretože voľné pasenie sa radí medzi najmenej efektívne spôsoby pasenia. Pasením je možné likvidovať „starinu“, ktorú ovce ušliapavaním rozdrobia a uvoľní sa tak miesto mladému porastu. Zašliapnutý TTP sa rýchlo regeneruje a zvieratá pri postupnom spásaní porastu nespôsobujú na prevažnej ploche pasienka viditeľné škody. Regenerácia porastu je závislá od svahovitosti terénu. Na svahoch do 17° - 20° neboli spozorované nepriaznivé účinky zvierat na TTP, určitou výnimkou sú miesta s častým zdržiavaním alebo prechádzaním zvierat. Na strmších svahoch je účinok zjavnejší. Ovce pri prechádzaní z miesta odpočinku vyšliapu úzke chodníčky v šírke 20 - 25 cm v smere po vrstevnici. Negatívny vplyv sa môže zvyšovať s predlžovaním pasenia oviec v oplôtkoch. Preto je výhodnejšie spásať strmšie svahy maximálne 3 dni a dané územie nechať odpočívať minimálne 3 týždne. Účinok udupania ovcami sa stupňuje zanechávaním veľkého množstva exkrementov. Pasienkové využívanie trvalých trávnych porastov kultivuje pasienky a tiež prispieva k utváraniu rázu krajiny, čo zodpovedá tvrdeniam Vláčila a Mihinu (2004), podľa ktorých nemožno vynechať ani estetické hľadisko, keď pasúce sa stáda pôsobia ako malebné obrázky a kultivované pasienky skrášľujú scenériu krajiny. Pasenie pozitívne pôsobí aj na kultúru a kvalitu života ľudí na vidieku.

Košarovanie

Pod týmto pojmom rozumieme cieľavedomé držanie oviec v čase nočného a denného odpočinku v prenosných ohradách, tzv. košiaroch, pričom ohradenú plochu ovce zároveň aj hnoja. Podľa Gyarmathyho (2009) má nasledujúci význam:

- umožňuje držať ovce na pasienku v ohrade tak, aby sa neroztratili a zároveň sú chránené proti rozličným škodcom (vlkom, medveďom);
- uľahčuje ovládanie stáda, bez ktorého by sa ovce nemohli dojiť a tiež niektoré nevyhnutné práce by sa nedali robiť (orezávanie paznechtov);
- ovčí trus sa hromadí na menšom priestore, čím sa jeho účinok prejaví omnoho efektívnejšie ako na veľkých plochách;
- zlepšuje fyzikálne vlastnosti pôdy a súčasne vykošarované plochy asanuje, pretože ovce svojou hmotnosťou povrch pôdy spevňujú, šliapaním a močom ničia škodcov rastlín;
- pôsobí na zmenu zloženia porastu (psica a vresovec ustupujú a sú nahradzované kultúrnymi rastlinami).

Účinok košarovania trávnych porastov sa podľa Gajdošíka a Polácha (1984) prejavuje v úrodách 4 - 5 rokov a v botanickej skladbe porastov 10 - 12 rokov. Pri dennom prekladaní ovčieho košiara vykošarujeme so stádom 100 oviec za 170 až 180 dní pri veľkosti plochy na ovcu 1,5 m^2 plochu 2,55 - 2,70 ha. Ak sú ovce ustajnené len cez deň, tak na 1 ovcu treba počítať s plochou 1 m^2 a košiar sa prekladá za 2 - 3 dni. Ak sú ovce v košiari aj cez noc, na 1 ovcu sa počíta s plochou 1,2 m^2 a lesice sa musia prekladať každý deň, čo korešponduje s tvrdením Gyarmathyho et al. (2009). Pri premiestňovaní košiara sa prekladajú len tri strany, pretože jedna pohnojená strana nadväzuje priamo na druhú. TTP sa tak len nepatrne poškodí a porasty sa rýchlo zregenerujú. Ovčie pasienky treba pravidelne vylepšovať a udržiavať aj minerálnym hnojením, a to každoročnými dávkami 50 kg N, 30 kg P, 40 kg K. Pri takomto hnojení sa podľa Ochodnického et al. (1989) v poraste rozšíria ďatelinoviny na 35 - 40 %, čo je pre ovčiu pašu veľmi vhodné zloženie.

Exkrementy oviec

Exkrementy zvierat pochádzajú z veľkej časti z dusíka a minerálnych živín prijatých pašou. Prijaté a vylúčené živiny cirkulujú niekoľkokrát počas pasienkovej sezóny. Rastlinné živiny zo spaseného porastu sú po vylúčení zvieraťom ihneď mobilné, zatiaľ čo živiny z nespásaného porastu sa vracajú veľmi pomaly do pôdy. Ovčí hnoj má po hydinovom truse najväčší obsah živín. Patrí medzi tzv. teplé hnoje. Navrstvený ovčí hnoj v priebehu 10 dní nadobudne teplotu 50 - 60 °C, preto je vhodný na zakladanie pareniska. Ovca vyprodukuje denne cca 2 kg hnoja a 1 l moču. Počas zimy je to okolo 400 kg hnoja. Keresteš uvádza, že pri správne usmernenom pasení sú výkaly oviec rovnomerne rozložené po celom pasienku okrem plochy pri napájadlách. Pevné výkaly nie je potrebné mechanicky roztierať, pretože pri roztieraní výkalov v čerstvom stave sa znečisťuje omnoho väčšia plocha porastu.

Ovca - jav ľudovej kultúry

Ovčiarstvo predstavuje zložitý komplex javov ľudovej kultúry. Sú to predovšetkým javy hmotnej

povahy, ktoré sa zaraďujú do materiálnej kultúry. S chovom oviec súvisia aj mnohé prejavy z oblasti duchovnej kultúry a folklóru, ako napríklad pracovné zvyky a obyčaje, predstavy pastierov o prírode, liečebné praktiky a pranostiky. Podľa Kytoša (2007) je tiež nezanedbateľné aj výtvarné a estetické cítenie prejavujúce sa v charakteristickom výtvarnom prejave, v hudobnom, tanečnom a slovesnom folklóre. Keďže v minulosti bol podľa Seleckej (2009) život ľudí najviac spätý s poľnohospodárstvom, práve to sa najčastejšie objavuje v ľudových výtvoroch. Výrazne sa objavujú práve výrobky z dreva. Hlavne tento materiál a výrobky z neho boli používané na zobrazovanie života na vidieku. Tematika na vyrezávanie sa vždy čerpala priamo zo života na salašoch. Salašníctvo ako hospodársky jav nemá na Slovensku domáci pôvod, ale spôsob života slovenských ovčiarov, ich kultúra a umelecké výtvory sa v slovenskom etnickom prostredí rozvíjali v súlade so zákonitosťami rozvoja slovenskej ľudovej kultúry, preto ich môžeme označiť za špecificky slovenské.

Tradičné ubytovanie a strava

Pobyt pastierov na ovčích salašoch mal iba sezónny charakter. Ubytovaniu pastierov sa nevenovala osobitná pozornosť. Diferencované podmienky chovu oviec a letného salašníctva zanechali odraz v spôsoboch bývania ovčiarov na salašoch. Ubytovanie na kolektívnych salašoch bolo odlišné od individuálnych. Pri individuálnom salašníctve sa ovce zatvárali do ustajňovacieho priestoru na gazdovstve a valasi tak spávali v priestoroch trvalého obydlia gazdu. V systéme kolektívneho salašníctva na ubytovanie slúžili valaské koliby. V kolibe sa pripravovala strava, spracúvali sa mliečne výrobky, uskladňovali sa hotové produkty, prideľovali sa práce členom pastierskeho kolektívu, prijímali sa návštevy rodinných príslušníkov a členov salašného spolku. Okrem baču v kolibe spávali aj bačovi stáli pomocníci. Bývanie sa zmodernizovalo až na družstevných salašoch, keď sa zvýšila starostlivosť o životné a pracovné podmienky pastierov. Koliby sa využívali už len vo funkcii obydlia. Ďalší pokrok prinieslo používanie maringotiek, najmä pri systéme košarovania lúk. Napokon sa začali budovať samostatné hospodárske dvory s ustajňovacími a uskladňovacími priestormi, a tiež s obydlím pre službu konajúcich pastierov (Podolák, 1982).

Podľa Ondrucha (2002) za hlavný zdroj obživy ovčiarov možno považovať mliečne výrobky a z nich najmä žinčicu, ktorá sa všeobecne v salašnom hospodárení považovala za vlastníctvo kolektívu pracujúceho na salaši. Varené pokrmy sa pripravovali len v čase košarovania lebo v jesennom období bolo žinčice menej. Ako uvádza Podolák (1982) hlavnými surovinami na výrobu pokrmov bola okrem mlieka aj múka, krúpy a strukoviny a od polovice 19. storočia aj zemiaky. Z varených jedál sa najčastejšie konzumovali bryndzové halušky, rozličné kaše z múky a v niektorých obciach východného Slovenska boli obľúbeným jedlom pirohy. Mäso si pripravovali varením, a to najviac vo vode, alebo podľa starého valaského spôsobu v žinčici, výnimočne v pálenke. Na varenie sa používal malý kotlík a rajnička. Varilo sa na otvorenej vatre, pričom rajnička sa ukladala na ohnisko, zatiaľ čo kotlík sa zavesil na retiazku nad ohnisko. Jedávalo sa zo spoločnej drevenej misy drevenými lyžicami. Na pašu sa nosila suchá strava, ktorá pozostávala najmä z chleba so slaninou, bryndzou či ovčím maslom. Na začiatku 21. storočia sa turistom nášho Slovenska naskytá už len slabší obraz toho, čo v predchádzajúcich storočiach bolo obvyklou súčasťou života ľudu pracujúceho prevažne v pastierstve, teda jarné a letné pobyty ovčiarov na salašoch a ich tradičný spôsob života, ich statočná práca, radosti a problémy vyplývajúce z ovčiarskej profesie (Hovančík, 2009).

Odev a tradičné doplnky

Hlavnou postavou ovčiarskeho kolektívu na salaši bol bača, ktorý zodpovedal za mliečnu výrobu a najmä sa musel vyznať v chove oviec. Od baču sa vyžadovali aj organizačné schopnosti potrebné pri vedení salašného hospodárstva, pri kontrole práce ovčiarov, pri pasení oviec a pri vykonávaní ostatných prác na salaši. Bača musel byť zároveň prirodzenou autoritou nielen v očiach pastierskeho kolektívu na salaši, ale aj v pracovných kontaktoch s vrchnosťou a širšou verejnosťou. Súčasne sa od neho požadovali aj niektoré charakterové vlastnosti ako čestnosť, čistotnosť, vzorný rodinný život. Jeho osobitné postavenie sa odrážalo aj v jeho odeve. Základný odev baču pozostával zo súkenných nohavíc, plátennej košele s mosadznou sponou, širokého klobúka a kožených krpcov. Obohacovali ho rôzne doplnky a pracovné predmety. Symbolickú a magicko-apotrofickú funkciu nadobudol u baču široký kožený opasok s mosadznými prackami, ktorý bol zároveň i znakom jeho sociálnej príslušnosti. Za opaskom, ktorý mal chrániť telo pastierov v drieku pred úrazmi a chladom, nosievali pastieri kožený mešec na tabak, fajku, ale aj soľ a rôzne byliny, ktoré ich mali chrániť pred zlými bytosťami. Cez plece nosili naprieč prehodené kožené kapsy, ktoré slúžili na nosenie stravy a boli zdobené rôznymi remenárskymi technikami a mosadznými ozdobami. Charakteristickým atribútom baču bola i ľahká sekerka s dlhým poriskom - valaška. Nosieval ju vždy, keď išiel medzi ľudí, pri jarnom vyháňaní na salaš a pri ukončení salašníckej sezóny. V súčasnom období sa s aktívnym nosením takéhoto odevu môžeme stretnúť pri vystúpeniach folklórnych súborov a dedinských folklórnych skupín.

Podľa Keresteša možno konštatovať, že až do prvej polovice 20.storočia sa vykonávali a praktizovali rozličné úkony magického charakteru so zámerom chrániť zdravie stáda a pastierov, pozitívne ovplyvňovať dojivosť oviec a zabezpečiť prosperitu celého salaša. Vo väčšine pastierskych obcí bača na dvere koliby urobil trojkráľovou kriedou kríž, svätenou vodou vykropil celú kolibu a obradne založil oheň. Oheň nesmel celé leto vyhasnúť, inak by sa prihodilo nešťastie. V čase, keď ovce išli prvýkrát do košiara, bača dal pokyn valachom, aby žehnali ovečkám. Žehnali ich čečinou, ktorú namáčali vo vode a fŕkali ich, aby na ne nemali vplyv zlé sily. Podľa Podoláka (1982) styk pastiera s prírodou mu umožňoval poznávať rozličné prírodné javy. Na základe dlhoročných skúseností sa naučili predpovedať počasie podľa správania oviec, horenia vatry a reakcie mlieka. Zhoršenie počasia očakávali, ak boli ovce pri pasení nepokojné a tlačili sa dokopy, ak si pri líhaní zložili nohy pod telo, ak bola slabá pena na mlieku a pod. Zlepšenie počasia očakávali pri presnom opaku.

Charakter hospodárenia na ovčích salašoch si vyžadoval každodenné plnenie pracovných povinností bez ohľadu na nedele a sviatky. Za celú sezónu bývala na salaši len jedna sviatočná príležitosť, a to na Jána (24. jún), keď mali ovčiari valaskú hostinu. Podľa starej tradície sa konala v najbližšiu nedeľu. Tento termín mal svoju hospodársku príčinu v mliečnej produkcii. Tento deň znamenal polovicu pastevnej sezóny. Ak sa za prvé mesiace na salaši nevyrobilo polovičné množstvo plánovanej produkcie syra, nepredpokladalo sa plnenie plánu ani za zvyšujúce sa tri mesiace, keď už dojivosť oviec klesá (Podolák, 1982). Ako uvádza Keresteš (2008), tieto zvyky svojou odlišnosťou od kultúr iných národov predstavujú významný vklad Slovenska do európskych kultúrnych tradícií.

Ovčiarstvo má potenciál

Geografická rôznorodosť Slovenska s krásnym prírodným prostredím a zachovaným kultúrnym dedičstvom vytvára priaznivé podmienky pre rozvoj ovčiarstva. Ovce svojím multifunkčným významom môžu prispieť nielen k výnosnosti tohto odvetvia, ale zároveň zvýšiť sebarealizáciu našej krajiny voči ostatným krajinám EÚ či zámoria. Zachovanie kultúrneho rázu krajiny, ochrana životného prostredia, ale aj udržanie zamestnanosti na vidieku sú najdôležitejšími úlohami, ktoré môžu byť zabezpečené práve chovom oviec. Ovčiarstvo má vhodný potenciál pre rozvoj vidieckeho turizmu a agroturizmu, čo by sa mohlo stať jedným z riešení ekonomickej situácie v horských a podhorských regiónoch Slovenska. Tým by sa vytvorili pracovné príležitosti pre miestne obyvateľstvo, ako aj pre mladých ľudí, ktorý by nemuseli odchádzať za prácou do zahraničia. Ovce sa chovajú často v znevýhodnených oblastiach, kde zohrávajú kľúčovú úlohu pri ich prirodzenej údržbe z hľadiska životného prostredia. Sú preto veľkým spoločensko-hospodárskym prínosom pre tieto oblasti. Mnoho chovateľov oviec však v týchto oblastiach končí s chovom pre ekonomické ťažkosti, pre vysoké požiadavky na prácu a vysoký vek zamestnancov. V súčasnosti je preto potrebné nasmerovať finančnú podporu do odvetvia, s cieľom udržať stavy zvierat, získať preň mladých kvalifikovaných ľudí, podporiť spotrebu produktov. Aj keď na Slovensku v ostatnom období dochádza k pomalému zvyšovaniu početných stavov oviec, je potrebné zabezpečiť dynamickejší rast, aby sa mohli lepšie využiť mimoprodukčné funkcie oviec, ktoré sú úzko prepojené s produkčnou funkciou, pretože pokiaľ podnikatelia v chove oviec dosahujú priaznivé parametre v mliekovej úžitkovosti a reprodukčných ukazovateľoch, má toto odvetvie živočíšnej výroby perspektívu rozvoja. ❑

NA ÚPÄTIA HÔR ZA OVEČKAMI, BAČOM (A DOBRÝM SYROM!)

Jozef Koleják
13.07.2020; Týždeň; .dobré jedlo; s. 58

„Najprv ovce v strunge podojíme do geletiek, mlieko cez ciedku prelejeme do putery, de ho naháme kladom vyrobený zo žaludkov kladac. Mlieko pretrepeme trepákom, vytvoríme hrudku a dáme do hrudianky zrec.“

A tak vám porozpráva bača **cestu k zrodeniu syra**, ktorý bol a je vzácnym kúskom živiacim ľudí, bol vždy čerstvý **bez umelých konzervantov** a rozpadal sa na jazyku ako slastná pochúťka. Vraveli, že ovca človeka nachová, obuje i ošatí. Na pastvine sa prechádzajú ovečky, z cesty ich vidno ako bielu kôpku, ktorá zdobí naše doliny a vrchy. Na krku im zvonia zvončeky, aby každú jednu pastier našiel a priviedol späť domov. Sú pre našu krajinu typické a tvoria **súčasť našej ľudovej kultúry**.

Ako nám ovečky obživu a šaty priniesli

Prví valasi k nám doputovali v 30. rokoch z Podkarpatskej Rusi a najskôr smerovali do Zemplínskej stolice, neskôr na územie Šariša. Príchodom 15. storočia sa začali sťahovať **do Gemera, na Liptov a na Oravu.** Títo valasi začali **chov oviec – valašiek i kôz**, ktoré sa pásli na horských plochách, pastvinách na okrajoch chotárov, na vyrúbaných poľanách v horských dolinách, ako aj nad pásmom lesa – a to od jari do jesene. Chovom valašských oviec sa začala výroba ovčích syrov a najmä bryndze.

„Gelety (drevené nádoby na mlieko) sa opláchli, poriadne, do čista a išlo sa dojiť. Priháňanie k strunge (ohradené miesto, kde sa doja ovce) mali na starosti chlapci, často aj na úkor školskej dochádzky. Dnes už sú väčšinou gelety kovové, vtedy bývali drevené.“

Práve v oblasti **Kysuckých a Oravských Beskýd či Nízkych a Vysokých Tatier** vzniklo s**alašníctvo a ovčiarstvo**, ktoré najviac ovplyvnili miestny charakter a ľudovú kultúru tak, ako ju aj dnes poznáme. Viaceré miesta na Orave,

Drevená socha v Terchovej

v Čičmanoch v Strážovských vrchoch či Kysuciach sú dodnes v našom povedomí zapísané ako strediská bačov a valachov. Najmä v letných mesiacoch sa čriedy oviec, pastieri, koliby a jalovina stali hlavným osadenstvom lesov a hôr.

NEČAKANÔ

*Bačovia, valasi a honelníci boli tak typickým povolaním, že baran bol náplňou erbov mnohých **dedín.***

Remeslo baču si niesli len zaslúžilí pastieri

Do začiatku 20. storočia bolo najčastejšie chované plemeno oviec **valaška**, pretože vďaka hrubému kožuchu prežilo aj vo **vysokohorských chladných podmienkach**. Uprednostňovali sa **ovce čiernej farby**, keďže súkno bolo vhodnejšie na odevy, aj na kapce a teplé deky. V týchto časoch bolo bežné chovať **700 až 1800 oviec**. Chovatelia oviec boli združení v spolkoch a na čele stál salašník, ktorý vyberal vhodných pastierov do povolania bačov a valachov. Mnohokrát sa bačom stával potomok predchádzajúceho baču, a tak sa **tradícia dedila v rodine**, nakoľko verili, že syn je na toto remeslo dostatočne zaučený a pripravený.

„Najprv bol chlapec zväčša vo veku 10 až 15 rokov honelník, neskôr povalaš, najprv trištvrtiar a potom bača, keď vie pásť, dobre dojiť, a neni surový, ale má rád ovce a je čestný.“

Ovečky sa pásli na lúkach, neskôr na podhorských pasienkoch a potom na holi. Poslednou etapou bolo pasenie oviec späť na nižšie položených lúkach a pasienkoch. Všeobecne sa od baču očakávalo, že za týždeň **vyrobí 6 – 8 kusov oštiepkov alebo 8 – 9 kg syra od ovce**. Pastierska sezóna začínala zväčša **v máji**, každý gazda šiel po prvýkrát so svojimi ovcami sám a za klobúkom mával **zelenú čečinku**.

„Ovce bolo treba pravidelne strihať, vlna bola veľmi kvalitná, strihalo sa nožnicami, aj dvaja–traja strihali naraz ovcu, veľakrát sa porezali. Potom prišli strojčeky. Chov oviec a táto tradícia akoby pomaly vymierali. Dnes je vzácne nájsť takéto tradičné salaše. Potme sa vstávalo a potme sa išlo spať, či zima, či leto.“

NEPREHLIADNUTEĽNÔ

Národopisné múzeum *v **Liptovskom Hrádku** venovalo Slovensku krásnu pamiatku na toto vznešené remeslo. Vyrástla v ňom expozícia špecializovaná na **ovčiarstvo a pastierstvo**, bohatá na typické odevy, nástroje aj salašnícke stavby.*

Salaše plnili viacero funkcií

Bača bolo vysoké postavenie v chove, vo svojich vedomostiach o spracovaní mlieka sa odlišoval od pastierov, za čo dostával zväčša syry a produkty. Chovatelia mali povinnosť **označiť** ovce **vlastníckymi znakmi**, najpoužívanejšie bolo na ušiach nastrihnutím nožnicami, vysekaním dlátom alebo vybíjaním dierok. Pri budovaní **salaša** sa prizeralo na dostatok pasienkových plôch v okolí, a tiež ľahký presun mliečnych výrobkov pre obyvateľov. Zväčša sa stavali z dreva, postavené **zrubovou technikou**. Mali tu všetky nádoby potrebné na výrobu produktov, boli **priestorom na odpočinok** pre ovčiarov, a v strede na zemi bolo **ohnisko** obložené kameňmi. Pri salaši bola vytvorená ohrada veľká podľa počtu oviec. Delená bola na dve časti, prvá bola **honelnica**, v ktorej stálo stádo pred dojením, a ohrada s vy-

klápaním, kade prešli ovce na dojenie.
„Dojčiari sedia na nízkych klátikoch, po jednom si privedú ovcu. Je to namáhavá a neľahká práca, bolia z toho ruky. Dojí sa aj dva razy do dňa."

VEDELI STE, ŽE?

*Za čias **Mateja Korvína** v 15. storočí boli prvé privilégiá vydané pre oravských a liptovských valachov a obsahovali **súbor práv a povinností.** Do polovice 16. storočia nemali pastieri voči kráľovi **žiadne dane**, až na sneme v roku 1557 sa rozhodlo, že valasi budú platiť, avšak iba polovicu, keďže pol roka žili na salašoch, a nič teda neobhospodarujú – na rozdiel od roľníkov.*

Teplý kožúšok, aby si nosil bača svoje stádo so sebou

Oblečenie bačov nebolo veľmi odlišné od bežného, ale zhotovené z prírodných materiálov, domácky spracovaných surovín ako **ľanové a konopné plátno**, ovčia vlna a kožušina. Košeľa bola biela, s klasickým strihom a výzdobou, spodné gate z plátna, mali aj kožušinovú vestu zdobenú ornamentmi, na hlave klobúk so strieškou a dobre **vymastený, aby odolával dažďu.** Nosili tiež kapsu na jedlo a nožík. K ich vybaveniu patrila aj valaška, ktorá slúžila ako pracovný nástroj i zbraň, ak sa k človeku priblížila zver. Vyrábali si **črpáky – nádobky s uchom**, ktoré museli vydržať niekoľko desaťročí.

Mnohí ovčiari mali aj hudobné nadanie, chvíle pri pastve si krátili **hraním na píšťaly, fujary či gajdy** a pri **pasení si veselo spievali.**

Hej, keď si ja zaspievam,
Rosutce sa trasú,
medveď sa ma bojí, hej,
ovečky sa pasú. (Terchová)

Príprava syra je veľmi precízny proces, ktorý si vyžadoval dlhoročnú prax

„Mlieko sa cedí pri prelievaní z gelety a každý dojčiar to robí sám. Káry s mliekom idú do koliby a do čista si vyčistia ruky pred prípravou syrov. Cez **cedienku** sa mlieko preleje do veľkých nádob. Do mlieka sa pridá syridlo a nechá sa oddeliť mlieko od syra. Po zrazení mlieka sa obsah predelí a **pretrepe**. Doleje sa teplá voda okolo **37 stupňov**, pomieša sa a vzniknú hrude. Po chvíli sa rukami zberá hruda syra. Vloží sa do plátennej plachty, tzv. hrudienky. Nechá sa odkvapkať, mal by sa obrátiť po pol hodine v **hrudienke**, aby dobre odtiekol. Potom sa odkladá na drevenú policu – **podišiar**, kde sa syr dosuší. Vkladá sa do **kysní** a vykysnutý vyzerá ako chlieb. Musí mať **dierky rovnomerné ako zrno**. Po vybratí syra zostáva v **putere srvátka**, ktorú volajú **žinčičník**, z nej sa získava **žinčica**. Dáva sa do kotla a keď vrie, srvátka sa mieša. Keď sa objaví prvá bublina, odstaví sa a pozbiera hustá vrchná vrstva širokou varechou. Potom sa mieša a chladí. **Oštiepky** sa vyrábali podobnou formou a dva až tri dni sa údili. Z **bukového dreva** bol najlepší dym. Keď sa robí bryndza, pomelie sa syr a rukou pomačká, až kým neni natierateľný. Podľa chuti sa pridá soľ."

Slovenský čuvač

Honelnícke psy ako strážcovia

Ovečky je potrebné chrániť, pretože na ne môžu útočiť medvede. Bačovia sa snažia stopovať ich **trasy** a plašia ich všemožným spôsobom, napríklad aj petardami a predovšetkým **honelníckymi psami**. Ide o malé atletické psy, ktoré sú s bačom zžité a vychované na strážení oviec. Dokážu už reagovať na povely a naháňať stádo. Najčastejším plemenom, ktoré sa využíva, sú **čuvače**, pretože majú vybudovaný výborný **inštinkt na ochranu stád**. Dokonca sa neboja priamo konfrontovať s medveďom či vlkmi, ktoré sú najväčšou hrozbou, pretože ich útok je zväčša vždy úspešný.

Nájdeme ešte baču na salaši, alebo je to dnes len hobby?

Dnes je salašníctvo vo veľkej miere ohrozené, je veľmi málo chovateľov, ktorí by túto prácu zastávali, keďže je potrebné, aby mali **zručnosti a vzťah k zvieratám**. Generácia bačov odchádza do dôchodku a je **málo nasledovníkov**. Verím však, že v pokoleniach zostanú stále praví nasledovníci tak výnimočného remesla, ktoré tvorí našu kultúru po staročia a definuje naše bohatstvo.

NEČAKANÔ

***Stredná odborná škola v obci Pruské** prišla so skvelým nápadom vykrytia diery na salašníckom trhu. V roku 2012 vytvorili trojročný **odbor salašník/salašníčka**. Odbor je momentálne **spustený experimentálne** ako jednoročné štúdium. Dvanásť prvých žiakov, ktorí začali štúdium 1. septembra 2019, sa učí chovu oviec, kôz, základom salašníctva a agroturistiky.*
*„Keď žijete v meste, v trochu rýchlejšom tempe, odrazu sa ocitnete na mieste, kde je všade naokolo zeleň, kde sa prechádzajú ovečky po paši a nachvíľu tu **zatúžite žiť, navždy**. Avšak, je to ťažká práca, fyzicky aj psychicky, zvládajú ju iba tvrdí chlapi, ktorí jej zasvätili celý život a dnes by sa málokto odhodlal vytrvať. Nepoznajú dovolenku ani voľný deň, je to totiž viac ako práca. **Je to láska** k zvieratám, disciplína a zodpovednosť za živé tvory, ktoré máte každý deň na starosti. Keď vidíte bačov hovoriť o ich živote a ceste, vidíte iskry v očiach a skutočnú lásku a pokoru. Nerobili to pre peniaze ani pre slávu, robili to pre vzťah k prírode a to **365 dní v roku**. Prší, neprší, búrka, blesky, sviatok či nie, každý jeden deň. Salaš poskytuje prístrešok nad hlavou, ale nenájdete tu žiadne luxusné matrace, iba skromný príbytok, kde vám praská oheň a **cítite všade drevo a syr**. Ovčí má veľmi špecifickú chuť a najlepší je samozrejme čerstvý. Táto silná tradícia sa pomaly vytráca a aj keď skúšali mladí vytrvať, nezvládol to len tak hocikto. V každom prípade, na salaši cítite prítomnosť skutočnej **hrdosti a lásky k Slovensku**, tu, kde sa tvoria pochutiny pre naše stoly a žije sa denne tvrdou prácou. Tak zapadá slnko, bača vykročí smerom k domovu, psík sa verne pridružuje pri jeho nohách a ovečky ho nasledujú v zástupe. Pri takom pohľade si iba v duchu prajem, aby toto remeslo nezmizlo a aby sa zachovalo ešte pre ďalšie generácie."*

(Petronela Ľachová, autorka článku)

Bačovské remeslo je náročné na fyzickú prácu, skoré vstávanie a kilometre v nohách. Na druhej strane je skutočne **šľachetným povolaním**, ktoré spája človeka s prírodou, slovenskou tradíciou, kultúrou a nadšenými pohľadmi tisícov milovníkov korbáčikov. A čo vy? Vedeli by ste si **predstaviť život na lazoch**, uprostred lesov a zvoniacich stád oviec? **Podeľte sa s nami v komentároch.** ❑

Kurz netradičného spracovania mlieka v Kamenici

Ing.Slavomír Reľovský
Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku-družstvo

Zväz chovateľov oviec a kôz pripravil už na svojom tradičnom mieste na Farme v Kamenici ďalší kurz na spracovanie ovčieho a kozieho mlieka. Tento kurz sa konal 17.8. až 19.8. Už tradične sa kurz teší veľkému záujmu zo strany chovateľov. Je to najmä vďaka osobe vynikajúceho lektora, nestora slovenského mliekárenstva – Karola Heriana.

Kurz prebiehal v dvoch častiach. V teoretickej časti boli vysvetlené požiadavky na kvalitu mlieka a hotových syrov, hlavné princípy technológie výroby viacerých druhov syrov, na technické zabezpečenie a pomocné látky a na chyby syrov. V praktickej ukážke spoločne účastníci vyrobili viac druhov syrov a viaceré ovčie nápoje. Všetky výrobky si spolu vyhodnotili a samozrejme ochutnali. Celý kurz prebiehal v tvorivej priateľskej atmosfére, za čo patrí vďaka Karolovi Herianovi aj manželom Angelovičovcom, ktorí opäť umožnili priebeh kurzu v ich priestoroch. ❑

BONITÁCIE 2020

Agrodružstvo Tarnov.

Agrodružstvo Turňa.

AGRO RASLAVICE s.r.o.

AGRO CS BIOFARMA, s.r.o.

Agrodružstvo Bystré.

Agria Liptovský Ondrej.

NOVÁ GENERÁCIA PRÍPRAVKOV

pre zdravé pestovanie a zdravý chov

Humínové kyseliny aktivované pre život