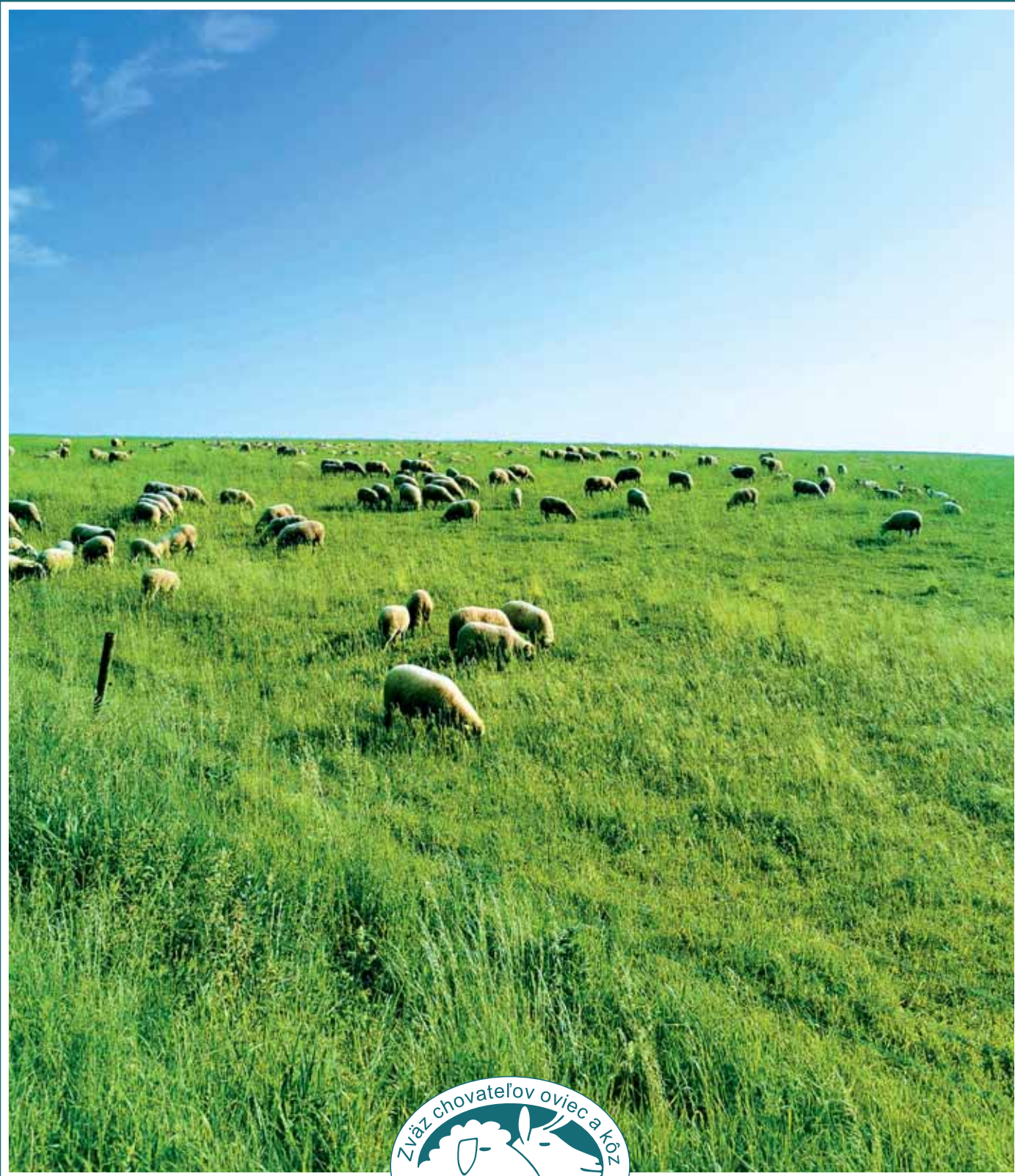


CHOV OVIEC a KÔZ

Vydáva Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku - družstvo pre priaznivcov chovu

číslo 2 / 2019

www.zchok.sk





OVENÁLIE 2019

MAJSTROVSTVO V SLOVENSKEJ PUTOVNI

ROČNÍK	1. Miesto	2. Miesto	3. Miesto
1. 1. 2008	JANKA VOJVODOVA 94 M	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M
2. 1. 2009	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M
3. 1. 2010	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M
4. 1. 2011	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M
5. 1. 2012	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M
6. 1. 2013	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M
7. 1. 2014	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M
8. 1. 2015	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M
9. 1. 2016	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M
10. 1. 2017	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M
11. 1. 2018	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M
12. 1. 2019	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M	JANKA MESIAROVA 92 M

Obsah

- | | |
|---|---|
| <p>2 Ovenálie 2019</p> <p>4 Deň bryndze a Nákupný trh plemenných baranov konaný dňa 11. 5. 2019 v Masarykovom dvore v Pstruši</p> <p>7 Ovčiarska sezóna sa už naplno začala</p> <p>8 Regionálna výstava oviec a kôz v Kamenici</p> <p>11 Májová bryndza je vďaka klimatickým zmenám už aj z aprílového mlieka</p> <p>12 Infekčná dermatitída oviec vo svetle najnovších poznatkov</p> <p>14 Slovenská tradičná jahňacina je vhodná nielen na veľkonočný stôl</p> <p>15 Poľnohospodárska výstava Celoslovenské dni poľa 2019 v Dvoroch nad Žitavou</p> | <p>16 Ovenálie 2019</p> <p>24 Syrársky jarmok v Novoti bol zas bohatší</p> <p>26 Vyhodnotenie nákupných trhov na plemenné barany v Liptovských Revúcach</p> <p>28 Zhodnotenie súťaží o najlepšiu bačovskú syr na Ovčiarskej nedeľu 2019 v Pribyline</p> <p>30 Pripomíname si poslanie Svetového dňa mlieka</p> <p>32 Nákupný trh plemenných baranov na hospodárskom stredisku firmy La Terra, s. r. o. Poprad – Matejovce 31. 5. 2019</p> <p>34 Tradičný chov oviec na okolí Nemeckej</p> <p>36 Ovenálie 2019</p> |
|---|---|

Dodať foto

Chov oviec a kôz - aktuálne informácie a údaje z PK pre chovateľov a priaznivcov chovu • ročník XXXIX, č. 2/2019 • **Vydáva:** Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku-družstvo Banská Bystrica • **Šéfredaktor:** Ing. Slavomír Reľovský • **Redakčná rada:** Ing. Igor Nemček, 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 zchok.relovsky@orangemail.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**

Deň bryndze a Nákupný trh plemenných baranov konaný dňa 11. 5. 2019 v Masarykovom dvore v Pstruši

Zväz chovateľov oviec a kôz sa snaží čo najviac propagovať produkty chovu oviec a kôz. V sobotu 11. 5. sme v spolupráci s Jazdeckým a športovo-rekreačným areálom Masarykov dvor pripravili pre všetkých priaznivcov jedinečných slovenských ovčích výrobkov pripravili už druhý ročník podujatia pod názvom Deň bryndze. Veľmi nás teší, že myšlienku, ktorú sme priniesli spoluorganizátorom v roku 2018 sa darí úspešne rozvíjať.

Ing. Pavol Gúgľava

šľachtiteľ ZCHOK na Slovensku

Okrem baranov mäsových plemien boli na tento trh prihlásené aj barany plemien la-caune, askánske merino, merino, nemecká čiernohlavá ovca a romney marsh. Na tento trh bolo prihlásených 190 plemenných baranov, čo je oproti minulého roku o 57 baranov menej.

Plemenné barany hodnotila odborná komisia v tomto zložení:

Ing. Július Šutý, predseda komisie – ZCHOK na Slovensku

Ing. Slavomír Reľovský – ZCHOK na Slovensku

Ing. Ľubomír Porubiak – RD Klenovec

pán Marián Kubín – Plemenárske služby SR

Ing. Zuzana Kučerová – Plemenárske služby SR

MVDr. Milan Čikrai – RVPS Banská Bystrica

MVDr. Valerián Kvokačka – RVPS Prešov

Ing. Peter Bernát – PD Belá – Dulice

Ing. Tomáš Kitz – Agrourbár Hrabušice

Ing. Ivan Pavlík, PhD. – NPPC VÚŽV Nitra

doc. RNDr. Milan Margetín, PhD. – SPU Nitra

Ing. Jozef Kováč, SHR





Ing. Pavol Gúglava bol poverený elektronickým zápisom hodnotenia, ručným zápisom boli poverení Ing. Kučerová a pán Kubín.

Predvedené barany, až na malé výnimky boli vo veľmi dobrej kondícii a dobre pripravené na nákupný trh, za čo treba pochváliť všetkých chovateľov, ktorí svoje zvieratá na trhu predviedli. Počas hodnotenia komisia priebežne vyberala plemenné barany zatriedené v triede elita rekord a v prvej rizikovej skupine genotypu na scrapie, do súťaže o šampióna nákupného trhu. Šampiónom nákupného trhu sa stal baran plemena suffolk, katalógové číslo 186, číslo CEHZ SK 3226720, línie RH.RASTAFARI, od chovateľa SHR Ing. Pavla Gondu z Mlynárky pri Rimavskej Soboty. Tento plemenný baran má výborné plemenné hodnoty za plodnosť a intenzitu rastu, ako aj index merania hrúbky podkožného tuku a najdlhšieho chrbtového svalu. Jeho hmotnosť v jednom roku bola 89,7 kg a bude reprezentovať chovateľa aj na Národnej výstave hospodárskych zvierat v rámci výstavy Agrokomplex 2019.



Vyhodnotenie nákupného trhu

Dátum tlače: 11.05.2019

Miesto NT: MASARYKOV DVOR, Pstruša 339

Dátum NT: 11.05.2019

Identifikácia stáda	Počet prihl.	Počet pred.	Počet zaradených do skupín					Celkom zar.	Počet vyr.	ER/zar. [%]
			ER	EA	EB	I	II			
601 105 007 Jozef Suja SHR	2	0	0	0	0	0	0	0	0	
603 821 964 SHR Ing. Ján Bruon	4	3	0	2	0	0	0	2	1	0%
603 713 968 Demeter Pavel	4	3	0	3	0	0	0	3	0	0%
604 704 102 AGROSEV, spol. s r.o.	8	7	1	3	3	0	0	7	0	14,29%
604 704 103 AGROSEV, spol. s r.o.	13	12	0	9	2	0	0	11	1	0%
606 708 201 Ing. Šándor Július	7	6	0	3	2	1	0	6	0	0%
606 708 202 Ing. Šándor Július	14	14	3	4	2	5	0	14	0	21,43%
607 823 905 MVDr. Dušan Antalík SHR	3	3	0	2	0	0	0	2	1	0%
607 009 001 Goliter ubomír	4	4	2	2	0	0	0	4	0	50%
609 701 043 KE O A SYNOVIA, s.r.o.	34	33	8	11	8	5	0	32	1	24,24%
609 701 046 KE O A SYNOVIA, s.r.o.	2	2	0	2	0	0	0	2	0	0%
609 023 041 Csank Štefan SHR	13	13	5	5	1	0	0	11	2	38,46%
609 701 044 KE O A SYNOVIA, s.r.o.	26	25	6	13	6	0	0	25	0	24%
609 701 042 KE O A SYNOVIA, s.r.o.	27	24	0	4	10	7	3	24	0	0%
609 302 014 Ing. Pavol Gondu - SHR	19	19	3	15	1	0	0	19	0	15,79%
806 098 005 AGRODRUŽSTVO TUR A	10	10	4	5	1	0	0	10	0	40%
Celkovo za NT	190	178	32	83	36	18	3	172	6	17,98%

Organizácia a priebeh tohto nákupného trhu bola na veľmi dobrej úrovni a vo veľmi peknom prostredí. Súbežne s trhom sa konal druhý ročník Celoslovenského dňa bryndze, kde sa prezentovali spracovatelia ovčieho mlieka z tohto regiónu s rôznymi výrobkami. V krásnom areáli Masarykovho dvora bol pre odbornú aj laickú verejnosť pripravený bohatý program.

Pre bežných návštevníkov to boli folklórne vystúpenia, ukážky strihania oviec, dojenia oviec, výroby syra, ťahania syrových nití. Ne-

smeli samozrejme chýbať špeciality z bryndze a jahňacieho mäsa. Tí odvážni súťažili aj v jedení bryndzových pirohov. Programom sprevádzali Oľga Zábľacká a Štefan Črep

Túto akciu spestrili aj vystúpenia folklórnych súborov a hudobných skupín a vystúpil zo svojím umením výroby syra a výrobkov pán Štefan Črep z Liptovskej Lúžnej. Ukážku strihania oviec predviedol Ing. Marek Marko z Valaskej, člen predstavenstva ZCHOK. Pre návštevníkov podujatia pracovníci a členovia ZCHOK zabezpečili aj malú výstavu oviec a kôz,



ktorá sa tešila veľkému hlavne detí. Výstavu zabezpečili tieto chovatelia:

- Agrosev Detva – plemenné jarky plemien la-caune a nemecká čiernohlavá ovca a chovné jarky plemena slovenská dojná ovca, tento chovateľ zabezpečil aj ovce na ukážku strihania
- Mgr. Ing. Iveta Vydureková, BB AXEL, s. r. o. Hrochoť – kozľatá plemena hnedá koza krátkosrstá

- doc. Ing. Karol Kočík, CSc. – plemenná bahnica plemena pôvodná valaška s tromi jahňatami
 - Ing. Petra Pajasová, Kozia farma Kozinka, Veľký Blh – plemenné kozičky plemena anglonúbijská koza
 - Keľo a synovia, s. r. o. Veľké Teriakovce – plemenná bahnica plemena bleu du maine s jahňatom
- Všetkým vystavovateľom ďakujeme za účasť



na tomto podujatí. Tiež ďakujeme aj domácim organizátorom týchto akcií pánom Malatincovi a Chovanovi.

Výsledky hodnotenia plemenných baranov na nákupnom trhu v Pstruši, počty predvedených, ohodnotených a vyradených plemenných baranov podľa jednotlivých chovateľov a plemien sú uvedené v nasledovnej tabuľke. Vďaka ideálnemu počasiu nás potešila obrovská návšteva. Veríme, že sa nám podarilo založiť na Masarykovom dvore novú tradíciu. □



Ovčiarska sezóna sa už naplno začala

Tak, a znova sa nám otvára naplno ovčiarska sezóna so svojimi vynikajúcimi špecialitami a aj už s tradičnými podujatiami. Jedným z nich je aj už známa tzv. Bačová cesta, ktorá sa tentokrát začala na Salaši v Pružine. Majiteľka a hlavná organizátorka podujatia pani Olga Apoleníková na svojom salaši celoročne robí viaceré krásne ovčiarske podujatia, no začiatok sezóny so svojou vynikajúcou tradičnou Ovčou bryndzou a ďalšími ovčimi špecialitami má svoje osobitné čaro. Tento krát už začiatkom mája, napriek neistému, daždivému počasiu, pripravila pre návštevníkov z blízkeho i vzdialenejšieho okolia, na predaj bohatý sortiment svojich ovčích syrov, Ovčej bryndze i fermentované ovčie nápoje a k tomu tiež bohatý kultúrny program.

Ing. Karol Herian
CSc., Žilina

Na tejto Bačovej ceste v Pružine vystúpil celý rad populárnych hudobných súborov, o prínose ovčích špecialít pohovoril aj Ing. Herian, a boli tam i zaujímavé súťaže v jedení halušiek, súťaže detí v kreslení, súťaž v hodnotení miestnych slivovíc, vystúpenie hasičov i jazdy na koníkoch. Popri tom tam boli celý rad stánkov s predajom tradičných výrobkov. Labužníci si prišli na svoje výborné Bryndzové halušky, na ovčí guláš, pečenú jahňacinku i na sladké i slané palacinky. Napriek neistému počasiu Salaš v Pružine bol zaplnený svojimi návštevníkmi a všade vládla pohoda i zábava. Aj tento krát treba úprimne poďakovať pani Olge Apole-

níkovej a jej kolektívu spolupracovníkov za vynikajúco pripravenú ovčiarsku akciu, s ktorou sa môžeme všade pochváliť.

Občianske združenie Bačova cesta organizuje na svojich salašoch viaceré podobné podujatia a všade to získava širší okruh návštevníkov i priaznivcov ovčiarstva. Takéto aktivity majú však nielen miestny prínos, ale sú dôležitým podnetom na propagáciu ovčiarstva, potreby rozvoja živočíšnej výroby na Slovensku a vôbec prispievajú k riešeniu problematiky potravinovej sebestačnosti i rozvoja vidieka. Už sa ozývajú i u nás viaceré podnety na riešenie a obnovu potravinovej sebestačnosti a zdravej výživy. Slovensko má predsa svoje bohaté tradície práve v ovčiarstve, má dostatok nevyužitých lúk a pasienkov a o ovčie zdravé výrobky je



stále veľký záujem. Pri skutočnom urýchlenom riešení aktuálnych problémov s podporou štátu a získania i mladých ľudí pre prácu v poľnohospodárstve nemuseli by sme ovčie mlieko, ale i iné suroviny i potraviny dovážať zo zahraničia. Potraviny sa predsa už v celom svete stávajú strategickou surovinou a ich maximálna dostatočnosť a zdravá výživa by mali byť všade prvoradé. □



Regionálna výstava oviec a kôz v Kamenici

Nie len chovatelia z regiónu Hornej Torysy a východného Slovenska sa každoročne stretávajú na Regionálnej výstave oviec a kôz v Kamenici. Tento rok to bolo v piatok 14. júna. Na Farme Kamenica, ktorú úspešne vedú manželia Angelovičovi, sa stretli najlepší chovatelia oviec a kôz nie len z regiónu ale smelo môžeme povedať, že z celého Slovenska.

Ing. Slavomír Reľovský

riadiateľ ZCHOK na Slovensku – družstvo

Výstava je spojená s Nákupným trhom plemenných baranov, ktoré si chovatelia po výstave odvádzajú do svojich chovov, kde budú zvyšovať úžitkovosť ich oviec. Zámer Zväzu chovateľov oviec a kôz a domácich spoluorganizátorov je predviesť tie najlepšie zvieratá pre odbornú verejnosť ale najmä priblížiť prácu chovateľa oviec pre širokú verejnosť – pre škôlkárov, školákov a tiež samozrejme aj návštevníkov regiónu. Všetci mali možnosť počas dňa ochutnať produkty z chovu oviec – mliečne ale aj mäsové. Počas dňa prebehli aj ukážky strihania oviec, ktoré predvádzala strihačská legenda Andrej Hankovský. Predajcovia strojov pripravili bohatú ukážku mechanizácie. Okrem vynikajúceho jedla nechýbala výborná hudba. Oslava ovčiarskej práce prebiehala až do neskorého večera.

Plemenné barany na nákupnom trhu hodnotila odborná komisia v tomto zložení:

Ing. Július Šutý, predseda komisie – ZCHOK

Ing. Slavomír Reľovský – ZCHOK

p. Marián Kubín – PSSR

MVDr. Valerián Kvokačka – RVPS Prešov

Ing. Tomáš Kitz – Agrourbár Hrabušice

Zapisovatelia:

Ing. Pavol Gúgľava – ZCHOK

Ing. František Bujňák – PSSR

Šampiónom výstavy sa stal baran plemena cigája, chovateľa PD Sekčov Tulčík, číslo CEHZ 2963225, línie Sekčov 09. Tento baran bude vystavený na Národnej výstave hospodár-



Vyhodnotenie nákupného trhu

Miesto NT: M. Angelovičová-SHR,Lipany

Dátum NT: 14.06.2019



Identifikácia stáda	Počet prihl.	Počet pred.	Počet zaradených do skupín					Celkom zar.	Počet vyr.	ER/zar. [%]
			ER	EA	EB	I	II			
701 548 015 PD Javorina Malcov	11	8	0	3	4	0	0	7	1	0%
701 563 016 AGRO RASLAVICE, s.r.o.	14	14	3	8	3	0	0	14	0	21,43%
701 132 021 Mgr. Iveta Brudňáková	3	3	3	0	0	0	0	3	0	100%
707 304 050 AGRO-LENT s.r.o. M.Šariš	28	24	9	11	4	0	0	24	0	37,5%
707 580 305 PD SEKĽOV Tulčák	24	19	10	4	4	0	0	18	1	52,63%
707 304 051 AGRO-LENT s.r.o. M.Šariš	7	6	1	1	3	0	0	5	1	16,67%
708 517 053 PD so sídl.v Jarovniciach	5	5	0	3	2	0	0	5	0	0%
708 517 309 PD so sídl.v Jarovniciach	16	15	7	7	1	0	0	15	0	46,67%
708 221 012 SHR Ing. Peter Angelovič	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0%
708 723 007 Fiam Agro Services s.r.o.	15	12	0	3	7	2	0	12	0	0%
708 221 011 SHR Ing. Peter Angelovič	4	4	0	2	0	1	0	3	1	0%
708 517 051 PD so sídl.v Jarovniciach	11	10	2	5	0	0	0	7	3	20%
713 505 096 Agrodružstvo Bystré	6	5	1	2	1	1	0	5	0	20%
713 505 361 Agrodružstvo Bystré	13	12	0	5	4	1	0	10	2	0%
810 522 080 PD Odorín	6	0	0	0	0	0	0	0	0	
Celkovo za NT	164	138	36	54	33	5	0	128	10	26,09%





ských zvierat na tohtoročnom Agrokomplexe. Tento chovateľ získal taktiež prvé miesto za kolekciu zvierat tohto plemena. Druhé miesto získala kolekcia baranov plemena cigája chovateľa Agro Raslavice a tretie miesto za kolekciu plemenných baranov toho istého plemena získal chovateľ Agro – Lent Malý Ša-riš. Za kolekciu kôz zastúpenú chovnou kozou s kozlatami bola ocenená prvým miestom pani Martina Angelovičová a druhé miesto za capa plemena búrska koza získala tiež pani Martina Angelovičová. Ceny odovzdával Ing. Albín Karcol, zástupca Ministerstva pôdohospo-

dárstva a rozvoja vidieka, odboru živočíšnej výroby.

Práve takéto podujatia približujú život poľnohospodára bežným ľuďom – potencionálnym spotrebiteľom a zákazníkom. Je to

nevyhnutný spôsob, ako presvedčiť a získať nových konzumentov kvalitných ovčích a kozích produktov. To sa manželom Angelovičovým darí veľmi dobre. Ich zákazníci si skutočne „našli svojho baču“. □



Májová bryndza je vďaka klimatickým zmenám už aj z aprílového mlieka

- Obsahuje obrovské množstvo probiotických kultúr a zdraviu prospešných látok
- Vďaka pastve bohatej na bylinky, ktorú ovce konzumujú, je jej zloženie výnimočné
- Slovák skonzumuje priemerne 0,6 kg bryndze za rok

Bratislava, 30. apríla 2019 – Staré ovčiar-ske príslovie vraví „ovca dojí pyskom“ a pre Slovensko je to výhoda. Bohaté a rôznorodé zloženie bylín slovenských pasienkov má priaznivý vplyv na zloženie ovčieho mlieka, z ktorého sa vyrába kvalitná bryndza. Nie je len chutná, ale aj zdraviu prospešná. Je klenotom medzi syrmí, je to slovenské biele zlato.

„Každý národ na svete má svoje národné špeciality, ktorými sa môže vo svete zviditeľňovať a je na nich hrdý. Zvláštnou kategóriou sú syry. Švajčiari sú hrdí na svoj ementál, Taliani na parmezán, Francúzi majú roquefort, my na Slovensku, sme právom hrdí na bryndzu. Tá je dokonca od mnohých ostatných výnimočnejšia,“ uviedla Gabriela Matečná, podpredsnička vlády a ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR.

Pod pojmom bryndza sa historicky myslí rozdrvený tvrdý zrejúci syr z ovčieho mlieka a neskôr aj ako jemno pomletý a osolený vyksynutý a vyzretý ovčí hrudkový syr. Jeho vôňa a chuť je lahodná, príjemne kyslá po ovčom syre, mierne pikantná a slaná. Obsah soli je oproti iným syrom len 2,0 %, teda toľko, ako aj v bežných potravinách. Bryndzu u nás konzumovali naši predkovia dlhé stáročia a v minulosti tvorila hlavnú súčasť nášho jedálnička. Prvá bryndziareň na Slovensku vznikla už v roku 1787 v Detve. Konzumácia slovenskej bryndze má dlhodobú tradíciu aj v zahraničí. Exportovala sa do Rakúska, Maďarska, Poľska, Nemecka a v menších množstvách aj do ostatných krajín Európy.

„Slovenská bryndza“ má schválené chránené zemepisné označenie Európskou úniou a môže sa vyrábať iba z mlieka získaného na Slovensku. Klasická bryndza sa môže vyrábať aj zo zmesi ovčieho a kravského syra, je ale dobré vedieť, že musí obsahovať najmenej 50 % ovčieho hrudkového syra. Niektoré bryndze sú ocenené aj „Značkou kvality SK“. Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku vydáva aj certifikáciu s logom „Zlatá ovca – 100% ovčie“, ktorej účelom je zvýrazniť pozitívnych spracovateľov slovenskej bryndze.

Často sa stretávame s mýtom, že nepasterizovaná bryndza je vysoko riziková potravina, nie je to však pravda. Za posledné roky sa nikdy nepotvrdili medializované informácie na podozrenia z nákazy z bryndze. Ovčie syry i bryndza z nepasterizovaného mlieka majú bohatšiu

mikroflóru i špecifickú chuť. Pri kysnutí syra dochádza ku procesom kyslomliečnymi kultúrami, ktoré v priebehu zrenia syra účinne potláčajú aj prípadné nežiadúce choroboplodné zárodky. Netreba sa preto obávať bryndze priamo zo salaša, práve naopak. Na Slovensku chované ovce tradičným spôsobom na pastve, majú najlepšiu bilanciáciu zdravia a chuti ich produktov. Bohužiaľ, nie je už ani výnimkou, že sa do mliekarní na Slovensku ovčie mlieko dováža zo zahraničia, často s intenzívnymi chovom.

„Dôležité je sledovať pôvod a zloženie bryndze, pridanú hodnotu predstavuje práve slovenská 100%-ná ovčia bryndza, ktorej konzumácia by v našom jedálničku nemala chýbať. Spotrebiteľ preto musí mať zaručenú informáciu o zložení a obsahu výrobku, pričom za kvalitný výrobok bude ochotný zaplatiť aj vyššiu sumu,“ zdôraznil Milan Lapšanský, generálny riaditeľ sekcie potravinárstva a obchodu MPRV SR.

„Už jeden gram bryndze obsahuje viac ako miliardu živých probiotických kultúr viac ako dvadsiť druhov baktérií mliečneho kvasenia. Tieto mimoriadne vlastnosti slovenskej bryndze na Slovensku sú spôsobené najmä botanickou pestrosťou pasienkov, ktoré sú podľa výskumov pestrejšie ako napríklad alpské pasienky. A práve v tom je čaro bryndze. Ovce, ktoré tieto pasienky spásajú v našej prírode, dokážu transformovať zložky pastvy do mlieka. Vďaka tomu sa bryndza zaraďuje medzi funkčné potraviny, čo znamená, že jej konzumácia má priaznivé účinky na ľudské zdravie,“ vysvetľuje Gabriela Matečná.

Bryndza chráni pred onkologickými ochoreniami a osteoporózou. Účinne bojuje proti civilizačným ochoreniam, ako sú atopický ekzém, alergická nádcha, astma, cukrovka či roztrúsená skleróza.

Pri fermentácii ovčieho syra vzniká pravotočivá kyselina mliečna. Táto kyselina je pre črevo

„požehnaním“. Choroboplodné baktérie nemajú radi kyslé prostredie. Pravotočivá kyselina mliečna tak bráni tomu, aby bolo hrubé črevo osídlené „zlými“ baktériami. Bryndza je bohatým zdrojom aminokyseliny glutamín, ktorá pomáha udržiavať hrubé črevo zdravé. Bryndza sa osvedčila aj pri prevencii rakoviny hrubého čreva, tráviacich problémoch, alergických ochoreniach, či posilňovaní imunity.

Bryndza sa môže pre svoj priaznivý účinok na zdravie hrubého čreva stať neoceniteľným pomocníkom pre tých, ktorí chcú schudnúť alebo si udržať štíhlu líniu. Bryndza sa dá jesť na raňajky, obed, či večeru. Dá sa použiť na prípravu tradičných jedál, ako sú halušky, či pirohy, alebo aj populárnym spôsobom na pizzu, či k zeleninovému šalátom. Z bryndze sa vyrábajú rôzne nátierky, alebo sa konzumuje samostatne.

Za najzaujímavejšiu sa vo všeobecnosti považuje tzv. májová bryndza. Historicky sa ovce vyhánali na pasienok až koncom apríla a bryndza sa tak začala robiť až začiatkom mája. Okrem iného aj v dôsledku zmeny podnebia a klimatických zmien, máme dnes bohatšie pasienky skôr a májovú bryndzu môžeme vyrábať už v apríli. Vysokú kvalitu si však bryndza zachováva celý rok, pretože už máme aj chovy, ktoré produkujú ovčie mlieko celoročne.

„Slováci spotrebujú na obyvateľa 0,6 kg ročne. Na výrobu takéhoto množstva je potrebných približne 2,3 litrov ovčieho mlieka. Na Slovensku sa chová takmer 340 000 oviec, ktoré ročne dokážu vyprodukovať približne 12 000 ton ovčieho mlieka. Ročná výroba bryndze na Slovensku predstavuje takmer 4 000 ton,“ hovorí Milan Lapšanský. Nakoľko ovčiarov trápia problémy s predajom ovčieho mäsa a využitím ovčej vlny, fráza „ovečka trojaký úžitok“ už prestáva platiť a primárnym zameraním sa stáva práve produkcia mlieka. Je preto hlavne v rukách slovenského spotrebiteľa, či si toto bohatstvo udržíme. □

**Nedoszadba
dodať foto**

Infekčná dermatitída oviec vo svetle najnovších poznatkov

Infekčná dermatitída je ochorenie napádajúce končatiny, presnejšie paznechty jednotlivých kategórií oviec. Ide o známu nákazlivú hnilobu paznechtov, krívačku alebo dnes nazvanú aj footrot, vyskytujúcu sa po celom svete a najmä na územiach s častými vodnými zrážkami, v oblastiach a krajinách s bahnistými pôdami, močaristými pasienkami, ale aj v ovčinoch alebo výbehoch so zanedbanými hygienickými opatreniami. Keďže napáda paznechty, zároveň obmedzuje pohyb zvierat, ktorý je nevyhnutný pri prijímaní potravy resp. pasení. Postihnuté jedince sa nepasú, zaostávajú za stádom, sú tvorcami nepokojov v stáde kvôli častému „bečaniu“ a sú prípady najmä v horských oblastiach na salašoch, že sa strácajú. Tým, že sa príjem potravy kvôli bolestivosti končatín značne zníži, tak podľa Horáka (2012) je výsledkom častokrát pokles hmotnosti, ktorý ovplyvňuje plodnosť oviec, začnú sa vyskytovať ketózy u gravidných bahnic, rodia sa malé jahňatá, dochádza k zastaveniu tvorby mledziva a znižuje sa produkcia mlieka. U samčieho pohlavia dochádza taktiež k poruchám plodnosti, čo je viditeľné na zníženom počte oplodnených bahnic a narodených jahniat. Podľa mnohých autorov je nákazlivá hniloba veľmi náročná na liečbu, či už z hľadiska finančného alebo obtiažnosti jej odstránenia. Vždy treba mať na pamäti už známu vetu, že prevencia je menej nákladná ako samotná liečba. Častokrát je táto myšlienka chovateľmi ignorovaná, čo sa samozrejme odzrkadľuje na zlom zdravotnom stave oviec a poklese úžitkovosti, dôsledkom čoho dochádza k značným ekonomickým stratám.

Bc. Kmeť Peter,
prof. RNDr. Margetín Milan, PhD.

Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre;
Fakulta agrobiológie a potravinových zdrojov;
Katedra špeciálnej zootechniky

Etiológia a patogenéza

V 60-tych rokoch minulého storočia Roberts a Egerton (1969) uvádzajú, že infekčnú dermatitídu spôsobujú gramnegatívne, anaeróbne baktérie *Dilechelobacter nodosus* a *Fusobacterium necrophorum*, medzi ktorými dochádza k vzájomnej interakcii. Aktivita týchto baktérií a samotný vývin choroby začína vtedy, ak je medzipaznechtová (interdigitálna) koža už nejaký čas poškodená alebo vlhká. Takto postihnutý paznecht predstavuje optimálne prostredie pre v pôde všadeprítomnú baktériu *Fusobacterium necrophorum*. Táto baktéria produkuje exotoxín leukocidín, ktorý ničí leukocyty a tým pádom chráni *D. nodosus* pred imunitným systémom organizmu,

čo umožňuje týmto baktériám odolnosť voči zápalu a rozšírenie nákazy do nových oblastí paznechtov, uvádza Margetín (2009). Uvedené autor konštatuje, že sa následne objaví nekróza a zápal medzipaznechtového priestoru, čím vznikajú ďalšie baktérie (vrátane *D. nodosus*) produkujúce „na oplátku“ enzým proteázu, ktorý zodpovedá za ligvifakciu (skvapalnenie) bielkovín tkaniva paznechta v okolí, v ktorom pôsobí a tým poskytuje výživné médium a optimálne prostredie pre rast *F. necrophorum*. Dôkazom tejto skutočnosti sú pokusy Egertona (1969) realizované v experimentálnych podmienkach kde bola nákazlivá hniloba paznechtov indukovaná poškodením medzipaznechtovej kože, s následnou aplikáciou baktérie *D. nodosus* do postihnutej oblasti pomocou bandáží na vytvorenie anaeróbných podmienok. V laboratóriu je možné vypestovať *D. nodosus* v miskách s rohovinou paznechta za neprítomnosti *F. necrophorum*, ale v prirodzených podmienkach v súčasnosti sa *D. nodosus* vyskytu-

je vždy len po pôsobení *F. necrophorum* a z tohto vyplýva, že v praxi nemôže *D. nodosus* prvotne poškodiť medzipaznechtovú kožu, pokiaľ nebola napadnutá baktériou *F. necrophorum*.

Hoci exaktný vedecký dôkaz neexistuje, predpokladá sa, že *D. nodosus* nie je v pôde všade prítomný a baktéria sa nenachádza ani vo výkaloch oviec na rozdiel od *F. necrophorum*. Suché teplo a chladné počasie znižujú dobu prežitia *D. nodosus* v prostredí mimo hostiteľa a tým znižujú prenos medzi jednotlivými ovcami. Whittington (1995) odhaduje, že za optimálnych podmienok môže baktéria prežiť max. 7-10 dní na pasienku, podľa Pavlíka (2015) 21 dní v odrezkoch rohoviny paznechta postihnutej ovce a až 3 roky v chorých neliečených paznechtach.

Faktory podporujúce nákazlivú hnilobu

Prvým dôležitým faktorom pre vznik nákazlivej hniloby paznechtov sú nedodržiavané opatrenia zoohygieny, tzn. ovce sa pohybujú po rozbahnenom a mokrom povrchu, na pasienku sú vystavené predmetom zodpovedným za mechanické poranenia končatín – ostré trávy, trne a pod., vysoká hustota zvierat (možnosť poranenia v úzkych uličkách, v prechode do dojárni atď.) no a samozrejme odfláknuté, nesprávne ošetrované paznechty – poranenie zapríčinené paznechtárom.

Pospišilová (2011) naznačuje, že za vznik ochorenia zodpovedá aj výživa a najnáchylnejšie sú vysokodojné bahnice, pretože pri vysokej mliečnej produkcii dochádza k stratám vápnika, čo má negatívny dopad na rohovinu paznechtov, ktoré následne mäknú, sú jemnejšie a náchylnejšie. Z hľadiska výživy majú ďalej veľký význam aminokyseliny vplývajúce na produkciu a celkové zdravie organizmu, teda aj paznechtov. Práve bielkoviny pozostávajúce z aminokyselín (vrátane aminokyselín neobsahujúcich síru) tvoria viac ako 90% hmoty rohoviny. Netreba zabúdať ani na minerálne látky (Ca, Zn, Se, Cu) a vitamíny, najmä biotín zabezpečujúci kvalitnú rohovinu, tvrdia Ledecký a Krempaský (2015).

Okrem vonkajších faktorov na nákazlivú krívačku majú vplyv aj vnútorné činitele. Na našom území plemená cigája a valaška sú známe tým, že ich rohovina paznechta je pevnejšia a prispôbená na chodenie po členitých pasienkoch, tzn. majú zvýšenú odolnosť voči mechanickému poškodeniu paznechta. Naopak mliekové plemeno (lacaune), keďže sú viac chované intenzívnym spôsobom, majú rohovinu paznechta tenšiu, jemnejšiu, častejšie rastúcu. Jednoducho postačujúcu pri pohybe v maštali ale náchylnejšiu na vznik poranenia ako uvádza vo svojej publikácii Pospišilová (2011).

Emery (1984) na základe získaných údajov prehlásil, že sa ochorenie môže vyskytnúť u všet-



Zdravý paznecht - pohľad spredu.

FOTO: Kmeť, 2019



Zdravý paznechtový priestor.

FOTO: Kmeť, 2019

kých plemien oviec, aj keď sa predpokladá, že niektoré z primitívnych plemien britských oviec (Soays) sú menej náchylné na rozdiel od austrálskeho Merina. Nemecká spoločnosť pre vedu a zvieratá (2016) zdôrazňuje, že hlavný histokompatibilný komplex (MHC) obsahuje vysoko polymorfné gény kódujúce receptory podieľajúce sa na imunitných reakciách. Informácie o polymorfizme MHC u oviec, ale aj celkovo hospodárskych zvierat, by mohli prispieť k pochopeniu vplyvu domestikácie a človeka. Vedomosť o génoch zodpovedných za rezistenciu voči nákazlivej hnilobe paznechtov by mohla pomôcť pri výbere zvierat pomocou markerovo-asistovanej selekcie.

Klinické príznaky

Príznaky sú pre každé vývojové štádium ochorenia rozdielne, a to od mierneho začervenania medzipaznechtovej kože, až po úplné oddelenie rohoviny paznechtu. Prvými symptómami nákazlivej hniloby ešte pred krívaním sú opuch a zvlhčenie kože medzi paznechtami. Zo začiatku prebieha tvorba serózneho exudátu a v pokročilejšom štádiu dochádza už k spomenutému oddelovaniu hnijúcej rohoviny. Infekcia sa ďalej šíri po celej ploche paznechtu, postupne prechádza na chodidlo, pätky, korunku a stenu. Okrem nepekného pohľadu na postihnutú končatinu je ochorenie sprevádzané nepríjemným zápachom vznikajúcim dôsledkom anaeróbnej bakteriálnej aktivity a nahromadenia sivej pastovitej hmoty medzi kožou a rohovinou. Celý tento proces vzniku choroby spôsobuje bolesť už od prvých štádií a výsledkom je veľmi intenzívne krívanie, ktoré obmedzuje pohyb oviec, tzn. prijímajú menej krmiva, sú vystresované a tým pádom sa znižuje úžitkovosť. Stretávame sa aj s prípadmi, keď sa ovce kvôli bolesti hrudníkových končatín pohybujú po karpálnych kĺboch, čím dochádza k poškodeniu šliach a k následnému usmrteniu. Podľa Pavlíka (2015) sa takto ovce „modlia“.

Prevencia

Starostlivosť o paznechty patrí k najdôležitejším krokom správneho manažmentu v chove oviec. Skoupá (2014) uvádza, že paznechty je nutné ošetrovať v pravidelných intervaloch. Ak sa jedná o ovce chované v maštaliach, ošetrovanie sa prevádza minimálne štyrikrát do roka, na rozdiel od oviec, ktoré majú aktívny pohyb vo výbehu a na pastve, kedy sa ošetruje dvakrát ročne. Zanedbaná alebo nepravidelná starostlivosť o paznechty sa môže považovať za týranie zvierat. Na druhej strane príliš časté orezovanie poškodzuje celistvosť paznechtu, čím sa stáva náchylnejším.

K ošetrovaniu je nevyhnutné poznať anatómiu paznechtu, používať správne pomôcky a v neposlednom rade mať skúsenosti, ktoré nadobudneme len častým vykonávaním tejto činnosti.

Preventívne opatrenia

(Vrzgula, 1973; Skoupá, 2014):

1. Optimálny termín preventívneho ošetrovania paznechtov je v období minimálneho výskytu ochorenia v stáde a za suchých klimatických



Počiatočné štádium infekcie. FOTO: Kmeť, 2019

- podmienok. Na Slovensku je najvhodnejšie neskoré leto.
2. Samotné ošetrovanie je zložitejšie vtedy, keď sú paznechty presušené. Z hľadiska jednoduchosti práce je vhodné asi 1 hodinu pred ošetrovaním nechať ovce vo vlhkom prostredí (vlhká pôda, vlhcia podstielka prípadne stálie cca 15 minút vo vode).
3. Pri vykonávaní práce je potrebné zviera správne fixovať – posadením ovce alebo je vhodné pracovať vo dvojici, kedy jeden fixuje a druhý orezáva.
4. Paznechty sa na všetkých štyroch končatinách vyšetrí, orežú a podozrivé alebo choré ovce sa izolujú. Netreba zabúdať na kontrolu medzipaznechtového priestoru, ktorý jemne pootvoríme a odstránime drobné nečistoty, blato pomocou noža s guľatou špičkou. Ovce, ktoré majú tento priestor vlhký a bez vlny sa považujú za podozrivé na ochorenie.
5. Zdravým ovciam treba paznechty po orezaní dezinfikovať v 3–5% formalíne v dobre vetratej miestnosti (najlepšie v exteriéri) a taktiež ich vyženieme na pasienok, ktorý nebol využívaný minimálne 14 dní.

Päť princípov riadenia, ktoré napomáhajú udržiavať hnilobu paznechtov mimo stáda:

1. Nikdy neponúkať, nevymieňať, nepredávať nakazené ovce a ani ovce zo stáda, v ktorom prepuklo ochorenie aj keď sa zvieratá javia ako neinfikované.
2. Vyhybať sa nakupovaniu oviec z predajných dvorov alebo trhov z dobytkom, kde máme podozrenie na výskyt hniloby.
3. Snažíme sa nepoužívať ustajňovacie priestory a vyhýbať sa ležoviskám na pastve, kde sa vyskytovali nakazené ovce v posledných dvoch týždňoch.
4. Neprevážame ovce v dopravných prostriedkoch, ktoré neboli dezinfikované po predchádzajúcom prevoze.
5. Ošetrovať paznechty všetkých novokúpených alebo dovezených oviec pravidelne počas 30 dňovej izolácie.

Kontrola ochorenia

Podľa Pavlíka (2015) je najideálnejšie ak v stáde kríva menej ako 2% oviec. V praxi, v našich podmienkach je toto percento podstatne vyššie. Z tohto dôvodu je potrebné vykonávať dennú kontrolu krívania a už pri prvých symptómoch zvieratá ošetriť. Kontrolu je najideálnejšie realizovať v čase vyhánania oviec na pastvu alebo počas dojenia.

Liečba

Pred zahájením samotnej liečby je dobré zvážiť všetky možnosti, so zohľadnením predpokladaných nákladov, ktoré máme k dispozícii. Správna organizácia je totiž nevyhnutnou súčasťou pri zbavovaní sa hniloby. Pred liečením si odpovedzme na pár otázok:

1. Koľko oviec mám nakazených?
2. Oplatí sa mi izolovať nakazené ovce od zdravých?
3. Aká je hodnota porážky postihnutých jedincov?
4. Akú vysokú produkciu majú postihnuté bahnice?



Pokročilé štádium infekcie - oddelovanie rohoviny od steny paznechtu.

FOTO: Maren Knappe - Poindecker, 2014

5. Koľko finančných prostriedkov budeme potrebovať na kontrolu a liečbu, resp. eradikáciu ochorenia?

Podľa Margetína (2008) by mal proces liečenia pozostávať z orezávania paznechtov, dezinfekčných kúpeľov končatín, lokálnej aplikácie antibiotík, parenterálneho použitia antibiotík v prípade vážnych stavov a vakcinácie.

Orezávanie paznechtov počas ochorenia predstavuje mechanickú liečbu, ktorá spočíva v odstránení infikovanej, nahnitej časti rohoviny a umožňuje lepší prístup a pôsobenie liekov. Po skončení činnosti použité nástroje dezinfikujeme v 10% formalíne a odrezanú rohovinu spálime, upozorňuje Vrzgula (1973).

Dezinfekčný kúpeľ paznechtov je podľa Margetína (2009) najvhodnejšie realizovať v 3% formalíne, cez ktorý ovce preháname alebo použijeme 10% roztok síranu zinočnatého, v ktorom naopak ovce necháme postáť cca pol hodinu. V súčasnosti je z finančného hľadiska pri liečení a prevencii najvhodnejší formalín, ktorý okrem toho podporuje rast a kvalitu rohoviny paznech-

tov, zdôrazňuje Bečvar (2005). Treba mať však na pamäti, že formalín je agresívna, prchavá látka negatívne vplyvajúca na zdravie človeka a životné prostredie. Pri používaní formalínových brodov je potrebné zabezpečiť zberné kanály. Totiž formaldehyd sa nesmie dostať do pôdy, hnoja, vody a dokonca by sa nemal používať v chovoch, ktoré dodávajú hnoj do bioplynových staníc. V takomto prípade používame ako náhradu modrú skalicu.

Spomenuté orezávanie a kúpele paznechtov patria k prvotným procesom zahájenia liečby. U oviec v prvých štádiách ochorenia väčšinou tieto úkony ochorenie potlačia. Ak však infekcia dospela do najvyššieho štádia volíme antibiotickú liečbu, ktorá sa zameriava na anaeróbne mikroorganizmy. Baktérie *D. nodosus* a *F. necrophorum* sú citlivé na všetky antibiotiká až na výnimky napr. podľa Thomasa (1958) teramycín. V dnešnom období majú najlepší úspech penicilín a streptomycín v kombinácii, zdôraznil Margetín (2009).

Ak opätovne neboli účinné iné spôsoby liečby alebo sa jedná o chov oviec náchylných

na krívačku, volíme možnosť vakcinácie. Štúdie Egertona a Robertsa (1971) sú dôkazom toho, že ovce, ktoré boli infikované nevyvolávajú dlhodobú imunitu, čo znamená možnosť opätovného nakazenia. Naopak umelá imunita (vakcinácia) nám zabezpečí ochranu oviec pred klinickým ochorením na niekoľko mesiacov. Najpoužívanejšia vakcína, ktorá je dostupná aj na Slovensku sa nazýva Footvax a Kubatol. Jediná dávka Footvax podľa anglických autorov dokáže vyliečiť 20% oviec a pri použití dvoch dávok viac ako 80%. Vakcínu aplikujeme do svaly, žily alebo pod kožu. Keďže protilátky po vakcinácii pretrvávajú v organizme cca 6 mesiacov, je potrebné previesť revakcináciu pred rizikovým obdobím.

Pamätajme, že všetky spomenuté dôsledky infekčnej dermatitídy, by nás mali motivovať k vykonávaniu prevencie v určitých intervaloch, pretože v konečnom dôsledku to má negatívny dopad na ekonomiku chovu. Je síce pravda, že prevencia stojí nejaké finančné prostriedky, ale je podstatne lacnejšou alternatívou v porovnaní s liečbou.

Zoznam použitej literatúry je u autora.

Slovenská tradičná jahňacina je vhodná nielen na veľkonočný stôl

Slovensko dokáže ponúknuť kvalitnú a bezpečnú jahňacinu z regiónov.

Ovčie mäso je mimoriadne zdravé a prospešné pre organizmus.

Rozvoj a stabilizácia ovčiarstva je u nás najmä na slovenských spotrebiteľoch.

Bratislava, 15. apríla 2019 – Blížia sa veľkonočné sviatky, na stoloch Slovákov by nemala jahňacina chýbať. Jahňacina je pre Slovensko stále typická, v minulosti išlo o najviac konzumované mäso, ktoré na sviatky nemohlo chýbať. Dnes je považované skôr za luxus. Cena je však prijateľná, kľúčové je nájsť si svojho lokálneho dodávateľa. Spotreba jahňaciny je na Slovensku nízka. Stačilo pritom, aby každý skonzumoval ročne aspoň tri kg ovčieho mäsa. Dosiahol by sa tým rozvoj ovčiarstva a spotrebiteľ by tak pomohol nielen sebe, ale aj krajine.

Ovčie mäso bolo na našom území v minulosti najviac konzumovaným mäsom. Konzervovalo sa údením a solením. Zo solenej baraniny sa pripravovali polievky na slano, ale aj na sladko. Lopatky a stehná sa zavesili do podstrešia, kde sa údilo, využívalo sa všetko, sadlo sa údilo a používalo ako bohatý zdroj energie do rôznych pokrmov. „Jahňatá na jar boli pre Slovensko symbolom poľnohospodárstva. Chceme, aby chovatelia oviec neboli na druhej koľaji a dosiahli sme na Slovensku oživenie tohto sektora,“ uviedla Gabriela Matečná, podpredsiedníčka vlády a ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR.

Jahňacie mäso je zdraviu prospešné najmä vďaka priaznivému pomeru nenasýtených a nasýtených mastných kyselín a pomeru omega 6 a omega 3 mastných kyselín. Nenasýtené mastné kyseliny pomáhajú regulovať hladinu cholesterolu v krvi. Vedci pripisujú jahňaciemu mäsu aj protisklerotické, protidiabetické, či protirakovinové účinky. Okrem toho obsahuje výrazne menej tuku. Jahňacina obsahuje veľa vysoko kvalitných bielkovín, minerálnych látok, železa, medi a zinku. Mnohé nutričné hodnoty má oveľa vyššie, ako iné druhy mias. Výnimočná je aj ako zdroj ľahko vstrebateľného železa - jedna porcia jahňacieho mäsa poskytuje zhruba 20% odporúčanej dennej dávky železa pre muža a 12% pre ženu. Ovčie mäso je výborným zdrojom vitamínov skupiny B, ako napr. B12, či B1, ktorý pôsobí priaznivo na nervový systém. Jahňacie mäso má najvyšší obsah L-karnitínu zo všetkých mias. Pediatri ho preto odporúčajú podávať deťom medzi prvými druhmi mias, ktoré začnú požívať.

Mnoho ľudí odrádza mýtus o nepríjemnej chuti jahňacieho mäsa. Opak je však pravdou, správne pripravená jahňacina je delikatesou na celom svete. Jahňacie mäso je najšťavnejšie, najmäkšie a najkrehkejšie. Aj mäso z dospelých oviec je vhodné na rôzne špeciality. Úpravy ovčieho mäsa sa netreba báť, môžeme z nehorobiť všetko to, čo z iného mäsa. Na Slovensku chované jahňatá tradičným spôsobom na pas-

tve, majú najlepšiu bilanciáciu zdravia a chuti. Kľúčové je preto nájsť si vo svojom okolí chovateľa, ktorý vie dodať zdravé a kvalitné ovčie mäso z našich regiónov.

Ovčiarstvo na Slovensku však zápasí s rôznymi problémami, ako je nízka cena mäsa, nízka spotreba ovčieho mäsa (ročne len okolo 0,13 kg na obyvateľa), dovoz ovčieho mlieka zo zahraničia, nezáujem o prácu v tomto odvetví a ďalšie. „Ak by každý z nás skonzumoval ročne aspoň tri kilogramy jahňacieho mäsa zo Slovenska, nielen že by spravil niečo prospešné pre svoje zdravie, ale prispel by tak k stabilizovaniu a dokonca rozvoju ovčiarstva na Slovensku,“ vyzýva šéfka agrozortu Gabriela Matečná. Cieľom chovateľov, Zväzu chovateľov oviec a kôz na Slovensku a ministerstva je, aby sa mäso vyprodukované na Slovensku doma aj skonzumovalo.

Slovensko má stále obrovský potenciál pre chov oviec. Aktuálne sa na Slovensku chová 340-tisíc oviec, ich chov má pritom aj mnoho vedľajších prínosov. Jednou z nich je spásanie našich trávnych porastov a tým vytváranie rázu krajiny a obohacovanie pôdy, či zlepšenie ekosystémov. Chov oviec zároveň zabezpečuje vytváranie pracovných miest na vidieku, často na takých miestach, kde okrem poľnohospodárstva a lesníctva takmer niet iného uplatnenia. Dôležité je preto konzumovať ovčie mäso celoročne.

Zdroj: www.mpsr.sk

Pol'nohospodárska výstava Celoslovenské dni poľa 2019 v Dvoroch nad Žitavou

Už ôsmy ročník výstavy Celoslovenské dni poľa sa konal v dňoch 4. – 5. 6. 2019. Hlavnou témou tejto výstavy bolo spoločné predvádzanie strojov s technológiami podporujúcimi správne hospodárenie s vodou v pôde, ale okrem toho bol pripravený aj bohatý sprievodný program, ako výstava hospodárskych zvierat, súťaž v orbe konskými záprahmi a ukážky orby historickými traktormi. Návštevníci si mohli pozrieť aj ukážky odrôd rôznych plodín na vyše 770 políčkach na ploche 25 ha, ako aj ukážky rôznych strojov od vyše 140 vystavovateľov.

Súčasťou výstavy hospodárskych zvierat bola aj výstava oviec a kôz pod záštitou ZCHOK na Slovensku. Okrem našej výstavy sa na Dňoch poľa zúčastnili aj chovatelia zo Zväzu chovateľov mäsového dobytká a zastúpenie mal aj Slovenský zväz chovateľov s výstavou hydiny a králikov.

Pre naše zvieratá pripravila firma VETIS koterce a prístrešky, ktoré ich chránili pred prudkým slnkom. Naša výstava návštevníkov upútala, zaujímali sa hlavne o chov mäsových plemien oviec a kôz, boli zvedaví, kládli veľa otázok.

Program výstavy Celoslovenské dno poľa bol nasledovný:

Utorok 4. 6.

9:00 – otvorenie výstavy
9:00 – 10:00 – poľné raňajky
10:00 – slávnostné otvorenie
10:00 – 15:00 – súťaž v orbe konským záprahom
10:00 – 15:00 – ukážka orby historickými traktormi
10:00 – 15:00 – prehliadka poľných pokusov
11:00 – 11:30 – spoločné predvádzanie, veľké a malé traktory zo strojmi na spracovanie pôdy, technológie podporujúce hospodárenie s vodou v pôde



11:00 – 13:00 – individuálne predvádzanie strojov
11:30 – žrebovanie tomboly
11:00 – 15:00 – individuálne predvádzanie strojov
15:15 – žrebovanie tomboly pred hlavnou tribúnou
16:00 – ukončenie akcie

Streda 5. 6.

9:00 – otvorenie výstavy
9:00 – 10:00 – poľné raňajky
10:00 – slávnostné otvorenie
10:00 – 15:00 – prehliadka poľných pokusov
10:00. 15:00 – ukážka poľných prác s konskými záprahmi a historickými traktormi
11:00 – 11:30 – spoločné predvádzanie, veľké a malé traktory zo strojmi na spracovanie pôdy, technológie podporujúce hospodárenie s vodou v pôde
11:00 – 13:00 – individuálne predvádzanie strojov
11:00 – 15:00 – individuálne predvádzanie strojov
15:15 – žrebovanie tomboly pred hlavnou tribúnou
16:00 – ukončenie akcie
Zloženie výstavy oviec a kôz na tomto podujatí bolo nasledovné:



Obsadenie výstavy oviec a kôz na Celoslovenských dňoch poľa 2019.

OVCE:

Keľo a synovia, s. r. o. Veľké Teriakovce:

- plemenné jarky ile de france 2 ks
- plemenné jarky lacaune 2 ks
- plemenné jarky berrichone du cher, šampion NT baranov v Pstruši
- plemenná bahnica s jahňatom bleu du maine

Pavol Vyšovský, Hala Marianna

Stará Ľubovňa:

- plemenné jarky východofrízské 2 ks
- plemenná bahnica oxford down s dvomi jahňatami

Spolu ovce: 13 ks

KOZY:

Pavol Vyšovský, Hala Marianna

Stará Ľubovňa:

- plemenné kozičky hnedá koza krátkosrstá 2 ks
- plemenné kozičky biela koza krátkosrstá 2 ks

Spolu kozy: 4 ks

Takže dvaja chovatelia nám zabezpečili výstavu šiestich plemien oviec a dvoch plemien kôz, za čo im patrí poďakovanie. Ďakujeme aj firme VETIS, ktorá zabezpečila prístrešok a koterce pre vystavované zvieratá a stravu a občerstvenie pre zamestnancov ZCHOK a vystavovateľov. □



Ovenálie 2019

Už tradične sa všetci chovatelia oviec a priaznivci chovu oviec stretli na Celoslovenských ovčiarskych slávnostiach vo Východnej. Druhá júňová nedeľa je v priestoroch amfiteátra v malebnej obci Východná vyhradená pre najväčší ovčiarsky sviatok. Tento rok sa 11. ročník konal 9. júna.

Ing. Slavomír Reľovský

ZCHOK na Slovensku-družstvo

Ovenálie sa darí Zväzu chovateľov oviec a kôz pripraviť v spolupráci s obcou Východná. Záštitu nad podujatím prevzalo Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, Štátna veterinárna správa SR, Žilinský samosprávny kraj. Ovenálie sú zaradené aj v kalendári výstav rezortu pôdohospodárstva.

Slávnostný otvárací príhovor ihneď po privítaní zo strany starostu obce Pavla Krupu predniesla pani ministerka Gabriela Matečná. Vo svojom príhovore zdôraznila úlohu oviec najmä ako prvku krajinyotvorby a zdroja vzácných tradičných potravín. Vyslovila radosť z toho, že chovatelia pripravujú už tradične takéto podujatie a že ho opakovane rada navštevuje.

Návštevníkom sa prihovoral aj predseda predstavenstva ZCHOK Igor Nemčok. Ubezpečil ich, že vďaka bohatému programu získajú prehľad o chove oviec.

Počas celého dňa bohatým programom sprevádzali vystúpenia folklórnych súborov z obce Východná, Liptovské Sliače aj súbor Javorina z Kolačkova. Taktiež aj detské súbory, ktoré zaujali svojimi vystúpeniami.

Pre všetkých návštevníkov sme pripravili bohatú zastúpenú výstavu oviec aj kôz. Výstava bola prierezom našich národných plemien ale aj špecializovaných mliekových aj mäso- vých plemien. Najkrajšia kolekcia zvierat podľa

odbornej komisie boli jahničky plemena východofrízka ovca chovateľa Pavla Vyšovského z Kremnej. Pohár pre víťaza venovali Plemenárske služby SR š.p., odovzdával ho riaditeľ Ing. Péter Görözdí.

Divákov zaujali Majstrovstvá Slovenska v ťahaní syrovej korbáčikovej nite. Početne bohato zastúpená súťaž zaujala široký okruh návštevníkov. Víťazka zopakovala svoj triumf z predchádzajúcich ročníkov, bez prekonania rekordu, ktorý ostal v knihe rekordov na pôvodnej dĺžke vyťahutej nite- 196,5 m. Program obohatila aj súťaž vo varení gulášu z ovčieho mäsa. Pre záujemcov o remeselné výrobky súvisiace s chovom oviec a kôz boli k dispozícii predajcovia takýchto produktov. Ovčiarsky gazdovský dvor ponúkol návštevníkom výrobky z ovčieho mlieka a ich ochutnávku. Už tradične bača Štefan Črep predviedol výrobu syra a bryndze. Venovali sme sa aj vlne- prebehla ukážka strihania oviec. Na záver sa uskutočnila aj ovčiarska tombola. Hlavná cena – jahňacina na celý rok si našla svojho spokojného víťaza.

V súťaži o Majstra syrára sa stretli najlepší výrobcovia výrobkov z ovčieho a kozieho mlieka na Slovensku. Táto súťaž sa koná pod záštitou Štátnej veterinárnej a potravinovej správy. Predsedom komisie bol skúsený a uznávaný odborník MVDr. Fridolín Pokorný. Pod jeho vedením pracovali komisie zložené s pracovníkov veterinárnych odborníkov. Celkovo bolo hodnotených 112 vzoriek. V silnej konkurencii sa

majstrom syrárom stal Jozef Zvara.

Tohtoročné Ovenálie opäť zaznamenali rekordnú návštevnosť, ktorá bola takmer 10000 návštevníkov. Sme radi, že nám mimoriadne prišlo počasie. Veľké poďakovanie patrí sponzorom a podporovateľom, vďaka ktorým sme mohli Ovenálie pripraviť a neustále zlepšovať propagáciu ovčiarstva na Slovensku.

Sponzori a podporovatelia:

- Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR
- Obec Východná
- Žilinský samosprávny kraj
- Štátna veterinárna a potravinová správa SR
- COOP Jednota
- Zväz poľnohospodárskych družstiev a obchodných spoločností
- MVDr. Peter Pongráč – VETIS
- AST – Ing. Sergej Špak
- SK Farm PARTNER, s. r. o.
- Liptovská poľnohospodárska a potravinárska komora
- Agropret – PULZ
- Farma Kamenica
- NTR Nutrition, s. r. o.
- EKOpuls, s. r. o.
- Plemenárske služby SR
- Liptovské múzeum
- Renomia AGRO
- Milk AGRO
- Mikrop Slovensko, s. r. o.
- Ovisfarma, s. r. o.
- Schauman Slovensko, s. r. o.
- Penzión Driečna
- Agrokombinát Sabinov



Ovenálie 2019 - VÝSLEDKY

1. Ovčí hrudkový syr

Celkový počet syrov: 18

Poradie	Podnik
1.	Salaš Záturčie
2.	Lipa Emil, Hiadel'
3.	Jozef Zvara
4.	Agro-Hniezdne s.r.o.
5.	PD Važec / Syrové Torty s.r.o.

2. Ovčí údený syr

Celkový počet syrov: 14

Poradie	Podnik
1.	Salaš Záturčie
2.	Uni-Con Kysuce s.r.o.
3.	SPDP Lužňan
4.	Čierna Hora a.s.
5.	PD Liptovské Revúce

3. Bryndza ovčia 100 %

Celkový počet vzoriek: 14

Poradie	Podnik
1.	Syrové Torty s.r.o.
2.	RD Veľká Rača
3.	SPDP Lužňan
4.	Agrodružstvo Krivá
5.	Oľga Apoleníková

4. Žinčica

Celkový počet vzoriek: 16

Poradie	Podnik
1.	Oľga Apoleníková
2.	Daniela Syry s.r.o.
3.	Salaš Záturčie
4.	RD Veľká Rača
5.	PD Liptovské Revúce

5. Ostatné syry

Celkový počet vzoriek: 20

Poradie	Podnik	Názov súťažného produktu
1.	Jozef Zvara	Parenica údená
2.	Agrodružstvo Krivá	Ovčí zrejúci syr
3.	Oľga Apoleníková	Údené uzličky
4.	PD Mestečko	Ovčí ochutený jogurt
5.	Jozef Zvara	Parenica neúdená

6. Kozie syry

Celkový počet syrov: 3

Poradie	Podnik	Názov súťažného produktu
1.	Daniela Syry s.r.o.	Kozí syr pažitka
2.	Daniela Syry s.r.o.	Kozí syr v oleji
3.	PD Mestečko	Fermentovaný nápoj ochutený
4.	PD Mestečko	Kozí biely jogurt
5.	PD Mestečko	Fermentovaný nápoj neochutený

Súťaž o najkrajšiu syrovú tortu

Poradie	Výrobca	Okres	Hlasovanie	Číslo torty
1.	Syrové Torty Hosp. dvor	Žilina	795	5.
2.	PD Lipt. Revúce Zelený salaš	Ružomberok	499	4.
3.	Farma Pružiná Hríbik	Pov. Bystrica	496	3.
4.	Ovis farma Salaš	Pov. Bystrica	265	1.
5.	Salaš Maťov dvor Srdce	Trebišov	132	2.
Spolu:			2 187	

Súťaž vo varení gulášu – OVENÁLIE 2019

1.miesto	PD Mestečko
2.miesto	Team deda Jozefa- Jozef Rusek
3.miesto	PD Liptovské Revúce

Majster syrár: Jozef Zvara

Výstava oviec a kôz

Najkrajšia kolekcia zvierat

Kolekcia jahničiek východofrízskoa ovca – chovateľ Pavol Vyšovský, SHR.

Súťaž o najkrajšiu syrovú tortu

1. Miesto: Syrové torty – HRÍBIKY - torta č. 3 (687 hlasov)
 2. Miesto: Apoleníková – OPASOK – torta č.4- (679 hlasov)
 3. Miesto: Nikos – Plachetnica- torta č. 6 (411 hlasov)
 PD Liptovské Revúce – OVCA – torta č. 2 (231 hlasov)
 Agrodružstvo Krivá – SRDIEČKO – torta č. 1 (178 hlasov)
 PD Liptovské Revúce – MYŠ – torta č. 5 (117 hlasov)
Spolu: 2303 hlasov

Majstrovstvá Slovenska v ťahaní syrovej-korbáčikovej nite

	Meno, priezvisko	Dĺžka nite	Body za	Dosiahnutý	Body za	Body
		v metroch	dĺžku	čas	čas	spolu
1.	Janka Mäsiarová	176,70	80	9'02"	37	117
	Zázrivá					
2.	Janka Ligasová	162,00	75	9'11"	34	109
	Firma Žofia Gloneková					
3.	Veronika Čičelová	90,00	65	7'13"	40	105
	Zlatý Vršok					
4.	Janka Sedliaková	106,80,00	70	10'12"	31	101
	Zlatý Vršok					



OVENÁLIE 2019





OVENÁLIE 2019

CELOSLOVENSKÉ OVČARSKE SLÁVNOSTI
OVENÁLIE

BOLUS

VÁR
LOCA



Vážná kolekcia.

OVENÁLIE 2019



OVENÁLIE 2019



OVENÁLIE 2019



OVENÁLIE 2019



Syrársky jarmok v Novoti bol zas bohatší (Vyhodnotenie súťaže syrov)

Aj v tomto roku v nedeľu 30. júna obec Novoť a PD Agrovex v Novoti, pod vedením Ing. Jozefa Kondelu, usporiadali už tradičný Syrársky jarmok „Novoťská hrudka“. Bol to už 14. ročník a možno smelo zas konštatovať, že bol tento jarmok v tomto roku zas krajší a bohatší. Zaslúžili sa o to usporiadatelia, ktorí pripravili bohatý kultúrny program pre návštevníkov i pre malé deti. Bolo tam aj množstvo zaujímavých súťaží akou bolo aj tradičné ťahanie syrových nítí a ťažiskom celého podujatia bola bohatá prehliadka Ovčích hrudkových syrov a výnimočných Figurálnych syrov.

Ing. Karol Herian, CSc.
Žilina

V tomto krásnom prostredí za výnimočne krásneho počasia prišlo na tento jarmok vyše 2 tisíc ľudí z blízkeho okolia, ale i zo vzdialenejších oblastí Slovenska. Na námestí bola celá rada predajných stánkov s tradičnými remeslami i predajne úžitkových výrobkov, ale i predajne vynikajúcich špecialít z mäsa i syrov. Každý si tam našiel to, na čo mal chuť.

Hlavným lákadlom a nosným programom bola však prehliadka syrov a súťaž v kvalite hrudkových ovčích syrov a v estetike a nápaditosti Figurálnych parených syrov z kravského mlieka. Súťažilo spolu 11 výrobcov so zorkami hrudkových ovčích syrov od výrobcov parených figurálnych syrov prevažne z hornej Oravy, ale i z Liptova, Kysúc i z Pohronia a 20 výrobcov parených figurálnych syrov taktiež prevažne z okolia Novote – samotná Novoť, Zákamenné,

Mútne, ale i Hričovské Podhradie. Podobne, ako v predchádzajúcich rokoch všetky syry hodnotila odborná komisia podľa stanovených bodov a to u hrudky sa hodnotil vzhľad a konzistencia a tiež chuť a vôňa syra. Figurálne syry sa hodnotili iba podľa nápaditosti a estetiky a tiež podľa zručnosti pri spracovaní pareného cesta.

Všetci návštevníci jarmoku mali možnosť hodnotiť tiež všetky Figurálne syry a ochutnať Ovčie hrudkové syry. Každý návštevník po skončení prehliadky napísal iba číslo vzorky ovčieho syra, alebo Figurálneho syra ktorý sa mu najviac páčil, alebo chutnal. Odovzdaných lístkov bolo takmer 1500 a tým to bolo veľmi objektívne a reprezentatívne hodnotenie. Pre všetkých účastníkov bolo veľmi príjemno prekvapujúce i to, že návštevníci Syrárskeho jarmoku hneď po skončení sv. omše cca od po 11 hod. až do 15 hod. stáli v dlhých radoch vonku i v samotnom Obecnom dome, kde boli všetky



syry vyložené, len aby mohli vidieť a okúsiť vyložené syry na súťaž. Takýto obrovský záujem o syry nie je na Slovensku bežný a svedčí to o veľkom záujme domácich žien vyrábať v domácych podmienkach také nezvyčajne krásne parené syry.

Všetky hodnotené syry boli veľmi kvalitné a niekedy bolo veľmi podobné a bolo veľmi ťažko určiť, ktorý syr je lepší, alebo krajší. Všetci účastníci súťaže by si zaslúžili pochvalu, no Odborná komisia i Verejnosť určili nasledovné poradie víťazných syrov:

Ovčie hrudkový syr – Hodnotenie Odbornej komisie.

1. Miesto – PD Oravská Lesná,
2. Miesto – PD Liptovské Revúce,
3. Miesto – UNI – CON Kysuce, s. r. o. Raková.

Ovčie hrudkový syr – Hodnotenie verejnosťou

1. Miesto – PD Tvrdošín,
2. Miesto – PD Oravská Lesná,
3. Miesto – PD Trstená.

Figurálne parené syry z kravského mlieka – Hodnotenie Odbornou komisiou

1. Miesto – Ľudmila Koleňová – Novoť,
2. Miesto – Mária Laššáková – Zákamenné,
3. Miesto – Viktória Vrábeľová – Zákamenné.

Figurálne parené syry z kravského mlieka – Hodnotenie verejnosťou

1. Miesto – Ľudmila Koleňová – Novoť,
2. Miesto – Veronika Pitáková – Novoť,
3. Miesto – Helena Grofčíková – Zákamenné.



Uvedení víťazi získali od starostu obce Novotň a predsedu PD Ing. Jozefa Kondelu krásny diplom a vecný dar. Všetkým víťazom treba úprimne poďakovať za ich vynikajúce syry, ale úprimná vďaka patrí aj všetkým účastníkom súťaže. Podrobnejšie hodnotenie všetkých syrov je možné získať u organizátorov jarmoku.

Tohoročný jarmok syrov v Novoti treba celkovo hodnotiť veľmi dobre a to pre veľký počet podujatí a i pre veľký počet Figurálnych syrov. Tvorba týchto parených figurálnych syrov sa začala vlastne v Novoti a v jeho okolí a postupne sa rozšírila už po celom Slovensku. Ľudia si už zvykli používať takéto syry na rôzne slávnostné príležitosti i ako pekný dar. Do budúcnosti budeme musieť sa trochu viac zamerať nielen na estetický výtvar, ale aj na kvalitu samotného pareného syra, aby sa krásny Figurálny syr mohol aj skonzumovať. Správne vykysnutý a naparený syr by si mal zachovať jemnú kyslomliečnu syrovú príchuť a mal by mať jemnú vláknitú štruktúru. To znamená, že parený Figurálny syr, podobne ako pareničky, by nemal prekysávať pri vysokej teplote, ale pri teplote, pri ktorej kyslomliečne mezofilné aromatické baktérie môžu sa naplno rozmnožovať. Ďalej je potrebné vystihnúť správnu dobu solenia a syr zbytočne nepreúdiť. Chuťovo dobré i vzhľadom krásne Figurálne syry majú veľkú perspektívu a možno by to mala byť aj naša vynikajúca značka kvality „Chránené zemepisné označenie“.

Ovčí hrudkový syr za posledné roky sa tiež podstatne zlepšil a bolo to vidieť i na tejto súťaži v Novoti. Pri výrobe ovčieho syra podstatne sa zlepšili technické podmienky, zlepšila sa celková hygiena a hlavne je, že zlepšila sa i kvalita syrov a ich zdravotná bezpečnosť. Veľmi prekvapujúce na tejto súťaži bolo hodnotenie Ovčieho hrudkového syra verejnosťou. Doposiaľ panoval vo verejnosti názor, že ovčí hrudkový syr sa musí predávať hneď po výrobe, t.j. nevysnutý, lebo údajne „kyslý“ syr už nie je dobrý a že takýto syr už odmietajú zákazníci



nakupovať. Pri tejto súťaži sa ale potvrdil pravý opak. Široká verejnosť na súťaži v počte takmer 1500 ľudí a odovzdaných lístkov, za najlepšie syr hodnotila nie tie veľmi čerstvé, sladké, gumovité a vŕzgavé syry, ale syry, ktoré už po vykysnutí v teple 1 – 2 dni, mali bohatšiu arómu i plnšiu chuť. Veľmi dôležitý je poznatok, že takýto vykysnutý syr je aj podstatne zdravší, zdravotne bezpečnejší a aj stráviteľnejší.

Syrársky jarmok „Novotňská hrudka“ bol

v tomto roku ozaj bohatší a všetci návštevníci určite boli veľmi spokojní. Zaslúžili sa o to skúsení organizátori z obce i poľnohospodárskeho družstva a za to im patrí obrovské poďakovanie. Takéto vynikajúce spoločenské i odborné podujatie nielen že spestria život na dedine, ale pri tom pomáhajú získavať ľudí pre prácu v poľnohospodárstve, zvyšujú záujem o vynikajúce mliečne výrobky a tým napomáhajú zdravej výžive i rozvoju vidieka. □



Vyhodnotenie nákupných trhov na plemenné barany v Liptovských Revúciach

Dňa 19. 6. 2019 sa v priestoroch tržnice Poľnohospodárskeho družstva Liptovské Revúce konal nákupný trh na plemenné barany plemien cigája, lacaune a slovenská dojná ovca. Predseda Výberovej komisie pre chov oviec a kôz pri Ministerstve pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky menoval na hodnotenie baranov komisiu v zložení: Ing. Tomáš Kitz (Agroubár Hrabušice, s. r. o.) - predseda hodnotiacej komisie, Marián Kubín (PSSR š.p., RS Žilina), Ing. Ľubomír Porubiak (RD Klenovec) a MVDr. Milan Cikrai (RVPS Banská Bystrica). Za zapisovateľov boli menovaní Ing. Pavol Gúglava (ZCHOK) a Ing. Zuzana Kučerová (PSSR š.p.). Priebeh nákupného trhu bol bezproblémový. Komisia pracovala podľa stanoveného časového harmonogramu. Po skončení hodnotenia hodnotiaca komisia vyhlásila víťaza nákupného trhu. Stal sa ním plemenný baran plemena cigája číslo katalógu 77, CEHZ SK 3104999, línia Socovan - 09 chovateľa PD Mošovce.

Ing. Július Šutý

ZCHOK na Slovensku - družstvo

Dňa 26. 6. 2019 sa konal nákupný trh na plemenné barany plemena zošľachtená valaška, valaška (pôvodná valaška) a barany

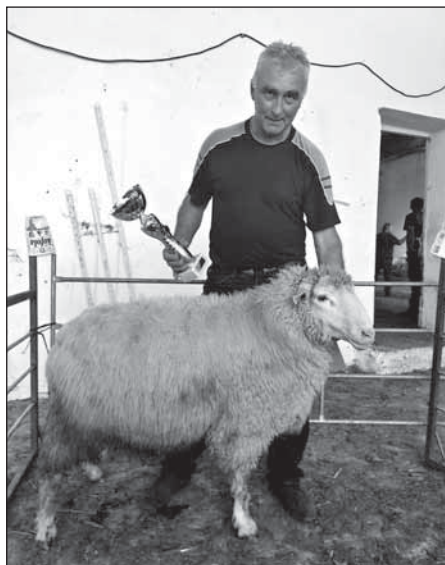
plemena slovenská dojná ovca. Predseda Výberovej komisie pre chov oviec a kôz pri MPRV SR menoval na hodnotenie baranov komisiu v zložení: prof. RNDr. Milan Margetín, PhD. (SPU Nitra, NPPC VÚŽV Nitra) - predseda komisie, Ing. Ivan Pavlík, PhD. (NPPC VÚŽV Nitra), Ing. Tomáš Kitz (Agroubár Hrabušice, s. r. o)



a MVDr. Valerián Kvokačka (RVPS Prešov). Zápisom hodnotenia boli poverení Ing. Pavol Gúglava (ZCHOK) a Marián Kubín (PSSR š.p., RS Žilina). Po skončení hodnotenia hodnotiaca komisia vyhlásila víťaza nákupného trhu. Stal sa ním plemenný baran plemena zošľachtená valaška číslo katalógu 78, CEHZ SK 2581141, línia Geroč-09, chovateľa Agrofarma Baranec, s. r. o.

Chovateľom víťazných plemenných baranov bolo odovzdané ocenenie a odporúčené tieto barany predviesť na výstave AGROKOMPLEX 2019.

Touto cestou chcem poďakovať predsedníčke PD Liptovské Revúce Ing. Anny Kováčikovej a kolektívu pracovníkov PD Liptovské Revúce za výborne zvládnuté podmienky na konanie nákupných trhov. □





Vyhodnotenie nákupného trhu

Miesto NT: PD Liptovské Revúce

Dátum NT: 26.06.2019

Identifikácia stáda	Počet prihl.	Počet pred.	Počet zaradených do skupín					Celkom zar.	Počet vyr.	ER/zar. [%]
			ER	EA	EB	I	II			
501 508 074 PD Predmier	17	0	0	0	0	0	0	0	0	
502 512 009 RD "VEĽKÁ RAČA" Oščadnica	2	2	0	2	0	0	0	2	0	0%
502 512 090 RD "VEĽKÁ RAČA" Oščadnica	13	13	2	4	6	1	0	13	0	15,38%
505 700 001 Agro - Racio s.r.o.	11	9	3	5	0	0	0	8	1	33,33%
505 700 007 Agro - Racio s.r.o.	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0%
505 519 020 PD Kvačany	20	19	3	12	2	0	0	17	2	15,79%
505 803 356 Agrofarma Baranec, s.r.o	14	13	9	3	1	0	0	13	0	69,23%
505 549 530 PD Važec	13	12	0	2	6	3	1	12	0	0%
508 512 023 PD Liptovské Revúce	28	28	10	10	6	1	0	27	1	35,71%
509 708 041 AGROTRADE GROUP s.r.o.	16	15	1	7	5	2	0	15	0	6,67%
511 012 007 FORS AGRICOLA, s.r.o.	11	10	1	3	3	1	2	10	0	10%
601 105 007 Jozef Suja SHR	2	0	0	0	0	0	0	0	0	
609 546 056 RD Klenovec	20	19	6	9	2	2	0	19	0	31,58%
609 546 593 RD Klenovec	13	13	2	6	4	1	0	13	0	15,38%
Celkovo za NT	181	154	37	63	36	11	3	150	4	24,03%

Vyhodnotenie nákupného trhu

Miesto NT: PD Liptovské Revúce

Dátum NT: 19.06.2019

Identifikácia stáda	Počet prihl.	Počet pred.	Počet zaradených do skupín					Celkom zar.	Počet vyr.	ER/zar. [%]
			ER	EA	EB	I	II			
302 504 086 Agrofarma sro, Červ.Kameň	2	2	0	0	0	0	0	0	2	0%
302 504 085 Agrofarma sro, Červ.Kameň	24	19	7	6	2	3	0	18	1	36,84%
302 504 087 Agrofarma sro, Červ.Kameň	32	29	3	8	8	10	0	29	0	10,34%
308 514 115 PD Mestečko	19	19	2	8	9	0	0	19	0	10,53%
402 587 135 PD Žemberovce	42	39	32	6	1	0	0	39	0	82,05%
506 525 044 PD Sklabiná	8	7	5	2	0	0	0	7	0	71,43%
506 502 355 PD Belá - Dulice	7	7	3	0	3	1	0	7	0	42,86%
506 839 905 SZCH Valča, Bernát Peter Ing.	3	2	1	0	1	0	0	2	0	50%
506 839 908 SZCH Valča,Mgr.Salíniová Lenka	2	1	0	1	0	0	0	1	0	0%
506 525 040 PD Sklabiná	14	13	11	2	0	0	0	13	0	84,62%
509 519 039 PD Mošovce	18	12	8	4	0	0	0	12	0	66,67%
601 534 001 PD Sebedín-Bečov	8	8	0	0	2	6	0	8	0	0%
601 151 111 OVINI, s.r.o.	26	24	9	13	2	0	0	24	0	37,5%
604 509 548 RD Látky	17	15	0	2	9	3	1	15	0	0%
610 510 089 IDRUŽSTEVNÁ a.s.	8	8	0	1	4	2	0	7	1	0%
Celkovo za NT	230	205	81	53	41	25	1	201	4	39,51%

Zhodnotenie súťaži o najlepšiu bačovský syr na Ovčiarскеj nedeľe 2019 v Pribyline

Tradičná Ovčiarскеj nedeľa v Pribyline sa aj v tomto roku konala v prekrásnom prostredí Múzea Liptovskej dediny. Hlavným organizátorom bolo zas Liptovské múzeum v spolupráci s LPPK Liptovský Mikuláš, Zväzom chovateľov oviec a kôz na Slovensku a OZ Bačova cesta.

Ing. Karol Herian, CSc.

Celá táto slávnosť sa niesla v spomienke na minulosť „Ako sa valaská kolonizácia zakorenila na Slovensku“. Už pred začiatkom slávnosti vystúpili s odbornými prednáškami pán Mgr. Juraj Janto, PhD. s prednáškou „Historický vývoj spracovania bryndze na Slovensku“ a Ing. Ján Keresteš s prednáškou „Bryndza ako probiotická mliečna potravina“. Po slávnostnom sprievode hostí a účinkujúcich sa rozbehol bohatý kultúrny i tradičný program so súťažami, s predajom tradičných výrobkov i s mnohými zaujímavými aktivitami. Bolo to najmä hodnotenie ovčiarских psov, oceňovanie jubilantov do Národopisného múzea v Liptovskom hrádku, ukážka výroby tradičného ovčieho hrudkového syra, ukážka ťahania syrových nití, súťaž vo varení bryndzových halušiek, ukážky spracovania ovčej vlny, tombola a taktiež súťaže kvality tradičných ovčiarских



syrov i žinčice. Počas všetkých týchto aktivít na peknom amfiteátri bol i bohatý kultúrny program s viacerými ľudovými súbormi i vystúpeniami sólistov.

Pre mnohých spracovateľov ovčieho mlieka na syry bola veľmi zaujímavá tradičná súťaž v kvalite syrov, ktorá v Pribyline sa koná už vyše 20 rokov. Aj v tomto roku boli na súťaž prizva-



Vyhodnotenie súťaže z Ovčiarkej nedele 2019 o najlepšiu bačovský syr odbornou komisiou

1. Ovčí hrudkový syr

Poradie	Počet bodov	Výrobok	Výrobca
1.	79	OHS	Salaš Lipa Hiadeľ
2.	77	OHS -údený	Agrovex Novoť
3.	75	OHS	Agrochov Liptov, Behárovce

2. Ovčia bryndza

Poradie	Počet bodov	Výrobok	Výrobca
1.	83	Bryndza	PD, Liptovské Revúce
2.	76	Bryndza	Agrovex, Novoť
3.	75	Bryndza	SPDP, Lužňan

3. Ovčí parený syr

Poradie	Počet bodov	Výrobok	Výrobca
1.	72	Nite	Salaš Lipa, Hiadeľ
2.	67	Parenice údené	PD, Liptovské Revúce
3.	58	Parenice	PD, Liptovské Revúce

4. Ovčie syrové špeciality

Poradie	Počet bodov	Výrobok	Výrobca
1.	88	Polotvrdý syr 2 r	Mliekareň Krivá
2.	73	Oštiepok	Salaš Lipa, Hiadeľ
3.	68	Oštiepok	PD, Liptovské Revúce

5. Ovčie kyslomliečne nápoje

Poradie	Počet bodov	Výrobok	Výrobca
1.	85	Žinčica	PD, Liptovské Revúce
2.	74	Žinčica	Agrovex, Novoť
3.	69	Žinčica	Agrochov Liptov, Behárovce

ní malovýrobcovia ovčích syrov, ktorí priniesli svoje výrobky. V tomto roku žiaľ z dôvodu neistého búrkového počasia prišli iba 6- ti výrobcovia a priniesli spolu 26 rôznych výrobkov. Súťažilo sa v piatich kategóriách a to v Ovčom hrudkovom syre, v Ovčej bryndzi, v Parených ovčích syroch, v Ovčích syrárskych špecialitách a v ovčích kyslomliečnych výrobkoch. Všetky výrobky hodnotila anonymne a nezávisle Odborná komisia a taktiež aj laická verejnosť.

V tomto roku odborná komisia i verejnosť jednoznačne potvrdila, že kvalita našich ovčích syrov sa stále zlepšuje. Hodnotený syr mali vynikajúcu arómu i chuť. Veľmi milo nás prekvapila vynikajúca kvalita Ovčieho hrudkového syra zo Salaša Lipa Hiadeľ a z Agrovexu Novoť, vynikajúca Ovčia bryndza bola zas z PD Liptovské Revúce, veľmi kvalitný boli Syrové nite zo Salaša Lipa Hiadeľ i PD Liptovské Revúce a Ovčie syrové špeciality zavŕšil vynikajúci 2 ročný zrejší Polotvrdý syr z mliekarene Krivá. V kategórii kyslomliečnych výrobkov boli iba žinčice a tam sa najlepšie umiestnili výrobcovia z PD Liptovské Revúce a z Agrovexu Novoť.

Napriek nižšej účasti a búrkovému počasiu možno hodnotiť celú tohoročnú Ovčiaršku nedeľu v Pribyline veľmi dobre. Návštevníci boli určite spokojní s bohatým programom a i keď trochu zmokli zas uvideli niečo nové a priblížili sa k našej ovčiarkej tradícii a ochutnali i vynikajúce ovčie výrobky. Je veľmi chváľhodné, že múzeum i naši ovčiari robia takéto krásne podujatia a ľudia to majú radi. Za to všetko je treba poďakovať organizátorom najmä z Liptovského múzea, ktorí neustále zveľaďujú a obohacujú pamiatky na naše tradície. □



Vyhodnotenie súťaže z Ovčiarkej nedele 2019 o najlepšiu bačovský syr verejnosťou

1. Ovčí hrudkový syr

Poradie	Počet bodov	Výrobok	Výrobca
1.	23	OHS údený	Agrovex, Novoť
2.	18	OHS údený	SPDP, Lužňan
3.	17	OHS	Salaš Lipa Hiadeľ

2. Ovčia bryndza

Poradie	Počet bodov	Výrobok	Výrobca
1.	32	Bryndza	SPDP, Lužňan
2.	28	Bryndza	PD, Liptovské Revúce
3.	14	Bryndza	Agrochov Liptov, Behárovce

3. Ovčí parený syr

Poradie	Počet bodov	Výrobok	Výrobca
1.	48	Nite	Salaš Lipa, Hiadeľ
2.	16	Parenice	PD, Liptovské Revúce
3.	15	Parenice údené	PD, Liptovské Revúce

4. Ovčie syrové špeciality

Poradie	Počet bodov	Výrobok	Výrobca
1.	34	Oštiepok	PD, Liptovské Revúce
2.	33	Polotvrdý syr 2r	Mliekareň Krivá
3.	23	Oštiepok	Salaš Lipa, Hiadeľ

Pripomíname si poslanie Svetového dňa mlieka

Ing. Karol Herian, CSc.

Žilina

V tomto roku si už vyše 60 rokov pripomíname Svetový deň mlieka, ktorý je stanovený už na 1. júna spolu s Medzinárodným dňom detí. Je to celosvetovo veľmi významný deň, keď si pripomíname prínos mlieka a mliečnych výrobkov pre výživu a zdravie ľudí a najmä detí. Poslanie tohto sviatku možno vyjadriť nasledovne:

- Konzumáciou mliečnych výrobkov so zlepšením stravovacích návykov pomoc ľuďom pri riešení ich zdravotných problémov,
- Účinnšie presadzovať zdravú mliečnu výživu najmä u mládeže na školách,
- Viac využívať také technológie spracovania mlieka, ktoré neznižujú ich výživné a ani zdravotné účinky mliečnych výrobkov,
- Zvýšiť spotrebu mlieka a mliečnych výrobkov v každej domácnosti a tým podporiť aj zvýšenie výroby potravín a potravinovej sebestačnosti na pokrytie potrieb zdravej výživy.

V súčasnosti s nárastom počtu obyvateľstva a s neustálym znižovaním plôch poľnohospodárskej pôdy sa najmä potraviny a tým aj mliečne výrobky stávajú celosvetovou strategickou surovinou. Z tohto dôvodu je preto prioritnou úlohou každého štátu riešiť zabezpečenie ich dostatočného množstva pokiaľ možno z vlastnej výroby a zabezpečiť aj ich dobrú kvalitu. Práve mlieko a mliečne výrobky podľa prognózy svetových odborníkov budú slúžiť ako kritický a udržateľný zdroj potravín pre ľudí, ktorí budú žiť na našej Zemi.

Mlieko a mliečne výrobky majú svoje nezastupiteľné miesto vo zdravej výžive takmer u všetkých ľudí. Podstatným argumentom na prínos mliečnych výrobkov pre ľudské zdravie je ten, že vo vyspelých krajinách majú podstatne vyššiu spotrebu mlieka a mliečnych výrobkov ako je tomu u nás a pritom sa dožívajú aj vyššieho veku u nás. Keby boli mliečne výrobky škodlivé, tak by tomu tak nebolo.

Podľa štatistiky Medzinárodnej mliekarenskej federácie z r. 2018 sa vo svete vyrobilo 696 miliárd kg mlieka a toto množstvo sa celoročne neustále vo svete zvyšuje o cca 2,6 %. Najviac mlieka sa vyprodukovalo v Ázii a to až 30 % z celkového objemu, potom v Európskej únii 28 %, v ostatnej Európe 8 %, v Severnej Amerike 18 %, v Južnej Amerike 6 %, v Afrike 6 % a v Oceánii 5 %.

Podobne ako produkcia mlieka, vo svete sa zvýšila i celosvetová spotreba mlieka a mliečnych výrobkov. V r. 2017 bola u nás spotreba mlieka vo svete 113,0 kg na osobu a rok a to pri počte 7,5 miliárd ľudí. Prítom najvyššia spotreba mlieka a mliečnych výrobkov je v Európe a to v priemere až 275,0 kg na osobu a rok,

potom nasleduje Severná Amerika so spotrebou 264,2 kg na osobu a rok. Ostatné kontinenty majú spotrebu nižšiu a to Južná Amerika 172,5 kg, Stredná Amerika 106,8 kg, Oceánia 229,1 kg a Afrika iba 58,3 kg na osobu a rok. Prevažná časť mlieka sa konzumuje priamo v domácnosti ako rôzne mliečne výrobky, no prevažná časť sa konzumuje po spracovaní na rôzne druhy syrov. V samotnej Európskej únii až 48 % vyprodukovaného mlieka sa konzumuje po spracovaní na syry a iba 33 % sa konzumuje ako tekuté a kyslomliečne výrobky. Vo forme masla a sušeného mlieka sa spotrebuje 19 % vyprodukovaného mlieka a toto množstvo má klesajúcu tendenciu.

Zarážajúci je výrazný rozdiel v celkovej spotrebe mlieka a mliečnych výrobkov vo vyspelých západoeurópskych krajinách a u nás na Slovensku. Všetka celková spotreba mlieka je v západnej Európe cca 320 kg, v Európe v priemere 275 kg a už iba v susednej Českej republike 260 kg, kým u nás na Slovensku je to iba 176 kg na osobu a rok. Toto je preto potrebné riešiť pri produkcii mlieka a aj v samotnej spotrebe mliečnych výrobkov.

V EÚ je stále pomerne vysoký rozdiel v spotrebe mliečnych výrobkov medzi EÚ – 15 a novými štátmi vrátane Slovenska. V EÚ – 15 je spotreba čerstvých mliečnych výrobkov takmer 100 kg a u syrov až 19,9 kg na osobu a rok. Nové členské štáty zaostávajú v spotrebe čerstvých mliečnych výrobkov až o 39 kg na osobu a rok a u syrov o takmer 8 kg na osobu a rok. Perspektívy sa odhaduje, že spotreba čerstvých mliečnych výrobkov i v EÚ – 15 bude mierne klesať do r. 2025 na úroveň 90 kg, no na druhej strane stúpne spotreba syrov na cca 21 kg. Pravdepodobne sa budú rozdiely v spotrebe medzi západnou a strednou Európou postupne vyrovnávať, no na vyrovnanie sa bude potrebné ešte podstatne dlhší čas a bude potrebné postupne meniť aj stravovacie zvyky.

Spotreba samotných syrov v EÚ je v súčasnosti 19,9 kg na obyvateľa a rok. Prítom táto spotreba v niektorých krajinách južnej a západnej Európy prevyšuje spotrebu 25 kg. Všetka samotná Gréci spotrebujú až vyše 30 kg syra, Francúzi 27 kg, Islandčania 26 kg, Nemci vyše 25 a ostatná západná Európa spotrebúje vyše 20 kg syra na obyvateľa a rok. U nás je táto spotreba syra podstatne nižšia a to po odčítaní spotreby tavených syrov a tvarohov (tieto výrobky sa v EÚ nezapočítavajú do syrov) iba 9,2 kg. Toto je poriadne citeľný rozdiel v naš neprospech.

Na Slovensku od r. 1990 výrazne klesol nákup mlieka a to až vyše 50 % a pravdepodobne tento pokles ešte potrvá. Súvisí to s neustálym znižovaním počtov dojnic a aj oviec. No spotreba mliečnych výrobkov vďaka dovozu zo zahraničia v objeme takmer 70 % nebola až taká



výrazná. Celková spotreba mlieka a mliečnych výrobkov sa síce v posledných rokoch nepatrne zvýšila, no stále je iba 176 kg na osobu a rok, čo je iba 64 % priemernej spotreby v celej Európe. Najviac sme znížili spotrebu od r. 1990 spotrebu mlieka a masla a zas zvýšili sme spotrebu syrov i kyslomliečnych výrobkov, no stále je to o dvoj až trojnásobok menej ako vo vyspelých krajinách. Zvýšenú spotrebu syrov a aj kyslomliečnych výrobkov zabezpečil najmä ich dovoz zo zahraničia.

Zarážajúca nízka spotreba mliečnych výrobkov je aj u našej mládeže. Výskumný ústav výživy zistil, že len 43 % detí pije mlieko denne a to cca 2 dcl. 12 % detí nepije mlieko vôbec a 45 % detí konzumuje mliečne výrobky len občas. Podľa Ministerstva pôdohospodárstva SR je odporúčaná spotreba mlieka a mliečnych výrobkov 220 kg na osobu a rok.

Uvedené doterajšie odporúčania vzhľadom na celkový vývoj v spotrebe mliečnych výrobkov už sú nevyhovujúce súčasným trendom a je potrebné ich zmeniť a upresniť na aktuálne súčasných pomery u nás i v zahraničí. Odporúčaná spotreba mliečnych výrobkov by mala byť vyššia a to napr.:

Mlieko a ml. výrobky spolu minim. na	
	250 kg/osobu/rok
Syry spolu minim. na	16 kg/osobu/rok
Konzumné mlieko znížiť na	70 kg/osobu/rok
Kyslomliečne výrobky minim. na	22 kg/osobu/rok

Možnosti zvýšenia kvality a spotreby mliečnych výrobkov

V zahraničí i u nás spotrebiteľia uprednostňujú „návrät k prírode“, t.j. mliečne výrobky tradičné, s minimálnou zmenou základných zložiek mlieka. K tomuto trendu treba preto prispôbiť i mliekarenské technológie u všetkých spracovateľov mlieka.

Kvalitu mliečnych výrobkov i zdravotnú bezpečnosť vo všeobecnosti možno zabezpečiť:

- Kvalitným mliekom – dobré technologické a senzorické vlastnosti
- Dodržiavaním technologického postupu výroby
- Správnym výberom prídavných látok

- Vhodným spôsobom ošetrovania, balenia a úschovy mliečného výrobku.

S potešením možno už konštatovať, že kvalita našich mliečnych výrobkov od veľkovýrobcov až po malých spracovateľov kravského, ovčieho i kozieho mlieka sa za posledné roky podstatne zlepšila. Naše mliečne výrobky sú konkurencie schopné so zahraničnými a dosahujú popredné miesta i v medzinárodných kvalitatívnych hodnoteniach. Naším najväčším problémom v súčasnosti je, že stále sa objavujú rôzne dezinformácie o nepriaznivých zdravotných účinkoch mlieka a mliečnych výrobkov, čo vyvoláva znížený záujem o ich konzumáciu, hoci v zahraničí je tomu naopak. Z tohto dôvodu je preto potrebné hľadať všetky spôsoby na zvýšenie spotreby kvalitných mliečnych výrobkov a to najmä kyslomliečnych nápojov a syrov. Je potrebné si vybrať pre každú vekovú i zdravotnú skupinu ľudí to, čo je najlepšie pre jeho zdravie! Nedajte sa zlákať lacnými mliečnymi výrobkami, ktoré sú prevažne iba analógy mlieka. Využívajte vo vyššej miere prírodné látky na obohatenie senzorických i výživárskych vlastností mliečnych výrobkov. Mliečne výrobky možno konzumovať priamo, alebo aj po kuchynskej úprave.

V záujme zvýšenia spotreby mliečnych výrobkov a zvlášť syrov by mal každý spotrebiteľ lepšie poznať správnu kvalitu mliečného výrobku. Tekuté výrobky mali by byť najmä s nižším tepelným ošetrovaním a čo najviac čerstvé. Veľmi dôležité pre zdravie sú najmä výrobky s probiotickou mliečnou kultúrou, ktoré by sa mali pravidelne užívať. U syrov sa zas vyžaduje, aby boli vyzreté a vyzreté. Takéto výrobky sú potom aj lepšie stráviteľné a obsahujú aj viac esenciálnych látok. Veľké rezervy sú však u školskej mládeže, ktorá doma a ani v škole nie je vždy správne usmernená o prínose mliečnych výrobkov pre zdravie.

Mliečne výrobky a zvlášť syry by sa mali v domácnostiach podstatne viac využívať. Všetky syry možno pripraviť pestré syrové misy ozdobené zeleninou a ovocím, vyhľadávané sú „jednohubky“ zo zrejúcich a aj plesňových syrov. Syry možno podávať ako vynikajúci doplnok k vínu, ale aj slané syry zas k pivu. Mnohí fajnmekeri si doma pripravujú aj rôzne nakladané syry s slaným nálevom, alebo v olivovom oleji a to ochutené pestrou zeleninou. Zo syrov zvlášť mladších možno pripraviť rôzne šaláty so zeleninou. Z bryndze možno pripraviť nielen bryndzové halušky, ale i tradičnú bryndzovú polievku – Demikát. Vyzreté syry sú vhodné pridávať aj do rizota, do cestovín i zemiakov. Vynikajúcu chuť získajú aj mäsové jedlá, ktoré sú zapekané so syrom, alebo aj samotná opekaná zelenina. Veľmi obľúbená je i pizza s rôznymi druhmi syrov. Zo syra i tvarohu sú vynikajúce slané i sladké pečivá i zákusky. Takýchto príkladov je ešte podstatne viac a záleží už iba na fantázii spotrebiteľa, čo si vyberie.

Možné spôsoby na propagáciu zvýšenia spotreby mliečnych výrobkov sú napr.:

Nákup mlieka a spotreba mliečnych výrobkov v SR od r. 1990 v kg na osobu a rok

Rok	Nákup mlieka v tis. kg	Mlieko a ml. výrobky	Kravské mlieko	Kyslomliečne výrobky	Sušené a zahustené mlieko
1990	1 895,0	240,0	109,7	2,9	6,8
2008	985,8	153,0	48,3	13,8	1,5
2010	918,0	162,8	54,2	13,8	1,1
2012	959,4	158,6	54,3	14,3	0,9
2014	948,7	165,3	47,9	15,4	1,2
2016	933,3	176,2	47,4	17,0	0,7
*2018	900,0	176,0	45,8	17,0	0,8
Index	47,5	73,3	41,7	585,2	53,3

*Odhad

Spotreba mliečnych výrobkov v SR od r. 1990 v kg na osobu a rok

Rok	Syry spolu	Syry tvrdé a polo.	Syry mäkké a polo.	Čerstvé syry	Tvaroh	Tavené syry	Smotana	Maslo
1990	9,0	5,2	0,2	0,1	0,4	2,1	3,3	6,4
2008	9,2	3,5	1,3	0,9	1,9	1,6	4,4	2,2
2010	9,9	3,6	1,7	0,7	2,1	1,8	2,8	2,6
2012	10,1	3,2	2,0	1,1	2,1	1,7	2,4	3,2
2014	11,7	3,4	2,0	2,2	2,2	1,9	2,5	3,2
2016	14,0	4,9	1,6	3,6	2,6	2,1	2,9	3,9
*2018	13,8	4,7	1,8	1,6	2,7	2,0	3,1	3,9
Index	153,3	90,4	900,0	1600,0	675,0	95,2	93,9	60,9

*Odhad

Odporúčaná spotrebná dávka (ODSP) mlieka a mliečnych výrobkov a ich skutočná spotreba v r. 2017

Mlieko a mliečne výrobky	ODSP v kg/rok	ODSP v g/deň	Spotreba v kg/rok	Spotreba v g/deň	% plnenia ODSP
Mlieko a ml. výrobky spolu	220,0	602,7	176,2	482,2	80,1
Z toho - syry	10,1	27,7	14,0	38,3	138,6
mlieko konzumné	91,0	249,3	45,8	125,5	50,3
kyslomliečne výrobky	14,0	38,3	17,0	46,5	121,4

- Zvýšiť informácie o zdravotnom prínose vybraných mliečnych výrobkov pre zdravie ľudí,
- - Rozšíriť a lepšie spropagovať tzv. školské mlieko na školách,
- Rozšíriť reštauračné zariadenia i bary, kde sa budú pripravovať jedlá prevažne z mliečnych výrobkov,
- Rozšíriť regionálne slávnosti na propagáciu zdravých domácich mliečnych výrobkov z kravského, ovčieho i kozieho mlieka,
- Všetkými dostupnými spôsobmi informovať spotrebiteľov o význame mliečnych výrobkov pre zdravie, o správnom výbere výrobkov, o ich domácom využití a spracovaní.

Záver

Záverom možno konštatovať, že od r. 1990 sme na Slovensku veľmi výrazne znížili výrobu



i spotrebu mlieka a mliečnych výrobkov. I keď sa v súčasnosti spotreba mliečnych výrobkov na Slovensku mierne zvyšuje, stále veľmi zostávajúme za spotrebou vo vyspelých krajinách a tiež aj podľa odporúčanej spotreby z hľadiska výživy a to najmä v spotrebe kyslomliečnych výrobkov a v syroch. Preto je potrebné využívať všetky spôsoby na zvýšenie spotreby najmä našich mliečnych výrobkov a to na úroveň vyspelých štátov. Túto úlohu je potrebné si pripomenúť zvlášť pri Svetovom dni mlieka.

Použitá literatúra

Herian, K.: „Prínos mlieka na výživu ľudí a na jeho spotrebu“, prednáška na STU FCHPT v Bratislave, 2018, (v tlači).
Keresteš, J.: „Mlieko a mliečne výrobky v systéme stratégie výživovej politiky štátu“, prednáška na STU FCHPT v Bratislave, 2018, (v tlači).
Kopáček, J.: Mléko a mléčné výrobky pro příští generaci. Mlékařské listy, 162, 2019.
VUEPP, Mlieko. Situačná a výhľadová správa k 31.12.2017, MPRV SR, roč. XXV, č. 1, 2018.
Svetová mliekarská situácia 2018 : Bulletin č. 4/2018, Medzinárodná mliekarská federácia IDF.
Štatistický úrad SR : Spotreba potravín v SR v r. 2016, Demografia a sociálne štatistiky 2017.

Nákupný trh plemenných baranov na hospodárskom stredisku firmy La Terra, s. r. o. Poprad – Matejovce 31. 5. 2019

Na tomto hospodárskom stredisku bol zorganizovaný vôbec prvý nákupný trh baranov. Boli naň prihlásené plemenné barany plemien zošľachtená valaška, slovenská dojčná ovca., assaf a cigája Na tento trh bolo prihlásených 133 plemenných baranov, pričom predvedených bolo 125. Ale aj tak je to výrazný nárast oproti minulému roku keď na nákupný trh v Podhoranoch v r. 2018 bolo prihlásených len 89 baranov a predvedených 81 baranov. V porovnaní s minulým rokom sa zlepšila aj kvalita predvedených zvierat, čo sa týka pripravenosti na nákupný trh, kondície, aj celkového hodnotenia.

Ing. Pavol Gúglava
ZCHOK na Slovensku

Odborná komisia, ktorá hodnotila predvedené barany pracovala v tomto zložení:

Ing. Július Šutý, predseda komisie – ZCHOK na Slovensku

Ing. Slavomír Reľovský – ZCHOK na Slovensku
MVDr. Valerián Kvokačka – RVPS Prešov

Ing. František Bujňák – PSSR, RS Prešov
pán **Marián Kubín** – PSSR, RS Žilina



Ing. Ľubomír Porubiak – RD Klenovec
Ing. Ján Dvoriak – Agrodružstvo Bystré
 Za zapisovateľov boli určení **Ing. Gúgľava**
 (ZCHOK) a **Ing. František Bujňák** pracovník
 Plemenárskych služieb SR.

Počas hodnotenia komisia vyberala plemen-
 né barany zatriedené v triede ER a v rizikovej
 skupine I. genotypizácie na scrapie do súťaže
 o šampióna nákupného trhu. Šampiónom sa
 stal plemenný baran katalógové číslo 72, línie
 Walmer, číslo CEHZ 3147700, z chovu PD Olša-
 vica - Brutovce. Chovateľovi víťazného barana
 odovzdal ocenenie Ing. Dvoriak. Šampión má
 povinnosť zúčastniť sa na tohtoročnej Národ-
 nej výstave zvierat na Agrokomplexe 2018
 a tam reprezentovať svojho chovateľa.

Na záver chcem poďakovať firme La Terra
 a zvlášť zástupcovi tejto firmy Ing. Alojzovi
 Timkovi, za poskytnutie priestorov, pomoc pri
 organizácii tohto podujatia a prípravu priesto-
 rov, ako aj za prípravu občerstvenia pre členov
 výberovej komisie a účastníkov trhu. ☐

Vyhodnotenie nákupného trhu

Miesto NT: LaTerra s.r.o., Poprad-Matejovce

Dátum NT: 31.05.2019

Identifikácia stáda	Počet prihl.	Počet pred.	Počet zaradených do skupín					Celkom zar.	Počet vyr.	ER/zar. [%]
			ER	EA	EB	I	II			
505 530 018 Agria Lipt. Ondrej, a.s.	19	19	9	5	2	2	0	18	1	47,37%
703 008 377 NOFA-Ing.N.Fassinger	8	7	5	1	0	1	0	7	0	71,43%
703 008 369 NOFA-Ing.N.Fassinger	26	23	23	0	0	0	0	23	0	100%
704 521 081 PD Olšavica-Brutovce	16	15	11	1	3	0	0	15	0	73,33%
706 702 377 AGROOSIVO - ÚSVIT, s.r.o.	8	8	2	5	1	0	0	8	0	25%
801 506 226 Poľ.druž.Kluknava	15	12	3	4	2	3	0	12	0	25%
810 301 373 BLAUMONT, s.r.o.	4	4	1	2	1	0	0	4	0	25%
810 706 368 AGROURBÁR sro HRABUŠICE	34	34	14	16	4	0	0	34	0	41,18%
810 719 905 Vincent Mikolaj SHR	3	3	0	0	3	0	0	3	0	0%
Celkovo za NT	133	125	68	34	16	6	0	124	1	54,4%



Tradičný chov oviec na okolí Nemeckej

Ovčiarstvo bolo v 1. polovici 20. storočia pre obyvateľov mnohých horehronských obcí dôležitou zložkou hospodárenia. Za výnimočný ovčiarsky región bolo považované okolie Brezna. Breznianska bryndza mala dobré meno široko-ďaleko, samotné mesto Brezno mávalo až štyri salaše. Breznianska bryndziareň spracúvala aj syr dorobený v blízkych ovčiarskych obciach. Patrili k nim Valaská, Mýto pod Ďumbierom, osady dnešného Čierneho Balogu a takisto Beňuš, Bravčovo a ostatné bieloobchodské osady. Strediskami ďalšej významnej salašníckej oblasti boli obce pri Banskej Bystrici – najmä Priečad, Podkonice a Šajba.

Martin Lokša

Nemecká s Dubovou a Zámostím, ktoré dnes tvoria jednu administratívnu obec, ležia na polceste medzi spomenutými ovčiarskymi miniregiónmi. I keď v 20. storočí nepatrieli medzi typické salašnícke obce, chov oviec bol popri chove hovädzieho dobytku dôležitou súčasťou tunajšieho poľnohospodárstva. Výsledky sčítania ľudu z roku 1869 svedčia o tom, že ovce sa chovali vo väčšine domácností. Okrem majetnejších roľníkov ovce držali aj stredne veľkí gazdovia, ktorí mali dostatok lúk a boli schopní nasušiť dosť sena na zimu nielen pre kravu, ale aj pre niekoľko oviec. V nasledujúcich riadkoch prinášame niekoľko informácií o tom, ako v týchto pôvodne samostatných dedinách fungoval salašnícky chov oviec pred kolektívizáciou poľnohospodárstva. Text sme doplnili výpoveďami starších obyvateľov – Jána Priesola (nar. 1930) zo Zámestia a Ladislava Klimeka (nar. 1931) z Nemeckej. Kvôli zachovaniu nárečových slov a ľudového vyjadrovania ich uvádzame vo fonetickej podobe.

Ovce sa v Nemeckej aj na okolí chovali najmä kvôli mliečnym produktom. Bryndza a solená baranina tvorili významnú súčasť tradičnej stravy hlavne počas zimného obdobia. Dôležitým artiklom však bola aj ovčia vlna, ktorú tunajší obyvatelia do začiatku 20. storo-

čia spracúvali v domácnostiach, neskôr predávali na priemyselné spracovanie.

Gazdovia sa o svoje ovce starali len počas zimy. Od jari do jesene sa pod dozorom baču a valachov pásli na spoločných pasienkoch. Organizáciu salašného chovu mával na starosti salašný spolok, ktorý združoval všetkých vlastníkov oviec. Na území súčasnej Nemeckej fungovali dva takéto spolky – jeden v Nemeckej a druhý v Zámostí. Gazdovia z Dubovej vlastný salaš nemali, preto svoje ovce zverovali buď zámoštianskemu, alebo častejšie nemečianskemu spolku. Na čele spoločenstva v Nemeckej stál predseda, nazývaný salašný gazda alebo salašník. Zodpovedal za organizáciu letného pasenia a bol prostredníkom medzi gazdami a bačom. V Zámostí pôvodne pojem salašník nepoznali. Organizáciu spolku mal na starosti jeho predseda, *gazda, čo mau salaš* – čiže ten, ktorému toho roku ovce košarovali lúky.



To bou v Zámostí gazda, čo mau salaš – tak sa to volalo. Každý rok bou druhý, čo mu ouce košarovali lúke. On bou zotpovední za šetke ouce, za baču, za valachou, poisku za nich odvádza do poistouňi, keď ochoreu, museu druhého nájsť a tak... Dakodi bivau ujčok Zubačkovie-Gajdoš, a potom Lokšovie Pišta, Hurčík. (Ján Priesol)

Ovce sa na salaši pásli od apríla do konca októbra. Na pastvu blízko dediny sa vyhánali už skôr, koncom marca – začiatkom apríla, aby si po zime skôr privykli. Večer sa však vracali domov. Až koncom apríla sa konala *miešačka*. Vtedy sa ovce *zamiešali*, teda scelili do jedného stáda a vyhnaní na salaš.

Na salaš sa ouce vihaňali okolo Ďura lebo po Ďure, podľa toho, aká bola jar, aká paša nariastla. Začiatkom jari prišli valasi vinšovať, okolo Velkej noci, tancovali, muzika hrala. Valasi v uňiformách – kožuche mali, biele gati a strapce na gatoch, baraničke, širičke a tak... Prišli zavinšovať tím, čo mali ouce, vypiť si a popozerať ovečky. Añi ñešou do kuchiňi, ale rouno do oučiarňi, ñe sa ouce držali, a pokukau – akí tovar, čo za tovar... A po tom Ďure išli oddola ñeďňi a písali si bača aj gazda, gdo má kolko, kolko vihnau jarkou, kolko dojkou a tak... Ftodi mau každý gazda znak, dajme tomu z ucha octrihnutuo, ñierku spravenú, višťipok, dva razi zašťiknutuo... Na Velkí piatok sa zviklo ouce značť – kerí bou dobrí gazda, čo si to držau, tak na Velkí piatok sa ñierke robili bou zašťikovalo sa. A kerí ñie, tak si hockodí spraviu. (Ján Priesol)

Pred začiatkom salašnej sezóny členovia spolku pasienky vyčistili – rozhrabali mraveniská, povytínali kríky. Centrom salaša bývala zrubová koliba, v ktorej sa spracúvalo mlieko na syr, odvárala *žinfica* a v ktorej valasi aj spávali. Drevená ohrada pre ovce – košiar – bývala

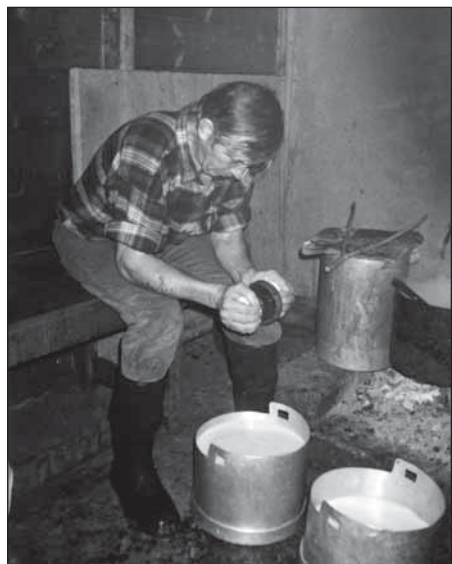


v blízkosti koliby. Ovce sa do nej zatvárali pred dojením a na noc. Jej postupným prekladaním sa hnojili lúky gazdov aj pastva – *košarovalo* sa. Koliba patrila gazdovi, na ktorého lúke stála. Keď sa okolie koliby *vikošarovalo*, salaš sa presťahoval do ďalšej. Takéto koliby sa do polovice 20. storočia nachádzali na oboch stranách nemečianskeho chotára – na nízkotatranskej aj v Rudohorí.

Na tejto straňe boli kolibi: za Poliakovom jedna, na Prašnici druhá, z druhej strany, Štelérouci mali kolibu tam na tom strede na Štefánki. Potom bola klimekouská koliba, tam smerom gu Klenu, tú Ňenci spálili, to bola najnoušia. Potom bola koliba na Hradisku na klimekouskej lúki a na Hradisku na čižmárouskej lúki. No a na druhej straňe – na Rafajki bola jedna koliba – ňeviem, či to bola Krajňovcie, lebo aj tí tam mali. Na Revišti mau fíškál Kindernaj tri kolibi. Ten dirigovau aj salašní spolok, lebo mau najviac pola. Na Zúzove ňebola žiadna koliba, tam sa ňekošarovalo, tam sa len pásť choďilo. (Ladislav Klimek)

Stádo sa každoročne zverovalo novému bačoví, výber ktorého schvaľovali majitelia oviec na spolkovej schôdzi. S bačom sa urobila dohoda, na základe ktorej musel od jari až do konca pastierskej sezóny odovzdať jednotlivým majiteľom určené množstvo syra. Aby túto dohodu splnil, musel si zabezpečiť spoľahlivých valachov. Na tunajších salašoch pôsobili väčšinou bačovia a valasi z valaských obcí pri Banskej Bystrici, najmä z Priechoda a Podkoníc. V polovici 20. storočia napríklad v Zámostí bačoval bača Vráb z Podkoníc, v Nemeckej bača Mišečko z Moštenice.

Hlavným produktom salašného hospodárenia bol hrudkový syr. Ten si počas salašnej sezóny gazdovia postupne chodili preberať na salaš. Po vykysnutí si z neho doma vymieseniím a pridaním soli vyrábali bryndzu. Tá im natlačená v drevených geletkách vydržala celú zimu. Príležitostne si dávali robiť aj údené oštiepky, najmä na väčšie sviatky, svadby alebo *krštieňa*. Približne v polovici 20. storočia zámoštiansky

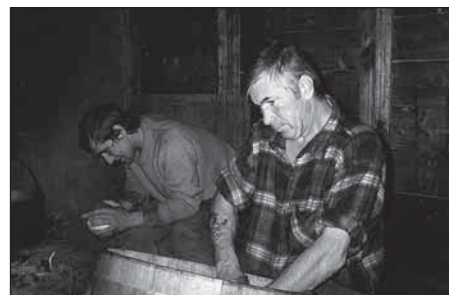


salašný spolok predával časť produkcie aj bryndziarni v Slovenskej Ľupči.

Salašní riat obecní sa držau v humňe u ujčoka Jozefa, Kapčiar ho volali, u Lokšou, tam sa držau kotál, geleti a šetko. Tam sa potom aj sir vážiu, keď choďili brindziari poň. Pred humnom vos zastau, mincier zavesiu hore na hradu a tam sa vážilo brindziarov. (Ján Priesol)

Ovce sa v minulosti strihali dvakrát do roka. Spoločná strihačka bývala občasne na salaši, ale v Zámostí sa ovce strihali v dedine...

Strihačka bývala v júni. Ouce prišli šetke po salaša dolu. A ňešli do dďďňi, ale hore pred Lodererou na most, na Hruon. Chitili oucu lebo dve,



hoďili do Hrona, ostatňie šetke skákali za ňima a okúpaňie vichodili u Klaukou, tam bola zahrada, tam sa pootriasali, potom sa zali nožničke a každí si strihau, rukatos, ňie ako ňeská – mašinke. Valasi si šli za ten čas povipjať, zajesť.

(Ján Priesol)

Ovčia vlna sa po opraní a vysušení odložila na povalu. V jeseni ju ženy začali priať a následne z nej utkali hrubé teplé súkno. Z neho šikovnejší muži alebo obuvníci ušili do začiatku zimy kapce, ktoré boli na začiatku 20. storočia jedinou zimnou obuvou našich predkov. Jemnejšiu vlnu z jahniat ženy využívali aj na *štrikovaňia* – ručné pletenie svetrov, viest alebo vlnených zápästkov, ktoré nosili najmä muži počas zimných prác okolo hospodárstva či v lese. V medzivojnovom a vojnovom období sa už v tunajších domácnostiach súkno netkalo. Ostrihanú vlnu gazdovia predávali do fabriky na výrobu súkna, ktorá v tom čase fungovala v Brezne.

Ovce bývali na salaši do dňa Demetera, ľudovo do Mitra, teda do 26. októbra. V tento deň bývala spolková schôdza, na ktorej sa zhodnotili výsledky hospodárenia. Majiteľom oviec sa podiel na zisku odovzdával formou syra, prípadne sa na Mitra dorovnal v peniazoch.

Vírat bývau na Mitra, v jeseň, f krčme u Michalčíkou većinou, lebo potom u Paučou. Tam sa šeci majiteľia oviec zišli, zarezala sa ouca, navarilo sa gulášu lebo hrče, za kotlík pálenki ťetka Trnouská nahriali. A bou dajme tomu jeden bača a kseu biť namesto ňeho druhí. Tak ten kričau: Ja dám viac sira! A ten druhí: Ja dám dvanás kilo! A ja dám štrnás kilo! To už bou dobrí bača, čo dau štrnác. Pri pálenki potom hátku, aj bitka bola hockodi. A keď sa dohodli a bača splňiu a ešte ostalo, tak sa zvišok rozďeliu medzi majiteľou. To bou ten vírat. (Ján Priesol)

Tradičný systém chovu oviec na obecných salašoch bol v 2. polovici 20. storočia narušený združstevňovaním poľnohospodárstva. Pôdu súkromných chovateľov a bývalých urbarialistov prevzali jednotné roľnícke družstvá, neskôr štátne majetky so sídlom v Nemeckej alebo v susednej Predajnej. V 90. rokoch 20. storočia sa ovce niektorých majiteľov z našej obce pásli na salaši firmy PETOS na Kejde v Nemeckej. V súčasnosti sa ovčiarstvom v Nemeckej zaoberá už len niekoľko chovateľov, ktorí svoje ovce počas pastierskej sezóny zverujú súkromným alebo firemným salašom v domácom chotári alebo na blízkom okolí. □



OVENÁLIE 2019



OVENÁLIE 2019



OVENÁLIE 2019



Spoločnosť

MIKROP Slovensko s.r.o.,

pre chovateľov oviec a kôz ponúka:

Mliečna krmná zmes – vhodná pre odchov jahniat a kozliat od ukončeného mliečivého obdobia až do odstavu.

Granulovaná štartérová zmes (ČOJ) – podáva sa jahňatám a kozľatám od 2. týždňa veku (pre konvenčné aj ekologické chovy).

Granulovaný bielkovinový koncentrát – používa sa na výrobu štartérov a krmných zmesí pre odchov jahniat, bahnič a plemenných baranov (pre konvenčné aj ekologické chovy).

Minerálne doplnkové krmivá:

- **Pre bahnice pred pôrodom** – pre bezproblémovú prípravu na pôrod
- **Pre bahnice v laktácii** – pre vysokú mliečnu produkciu bahnič
- **Pre bahnice a plemenné barany v EKO chovoch** – zostavené pre najnáročnejšie EKO chovy
- **Pre plemenné barany** – pre zaistenie plodnosti a ako prevencia vzniku močových kameňov
- **Pre jahňatá** – pre zdravý vývoj a podporu imunitného systému

Minerálne lizy – s vyváženými pomierom mikro, makro minerálov a vitamínov. Chutnosť zvyšuje obsah bio trstinovej melasy (pre konvenčné aj ekologické chovy).

Dietetický prípravok proti hnačke – pre potlačenie hnačkových ochorení a zníženie následkov dehydratácie.

Všetky krmivá sú vyrobené bez použitia GMO surovín.

Široký sortiment certifikovaných výrobkov pre ekologické chovy.

MIKROP Slovensko s.r.o.

Priemyselná 2681/5

917 01 Trnava

tel.: +421 33 3240 400

www.mikrop.sk



OVENÁLIE 2019