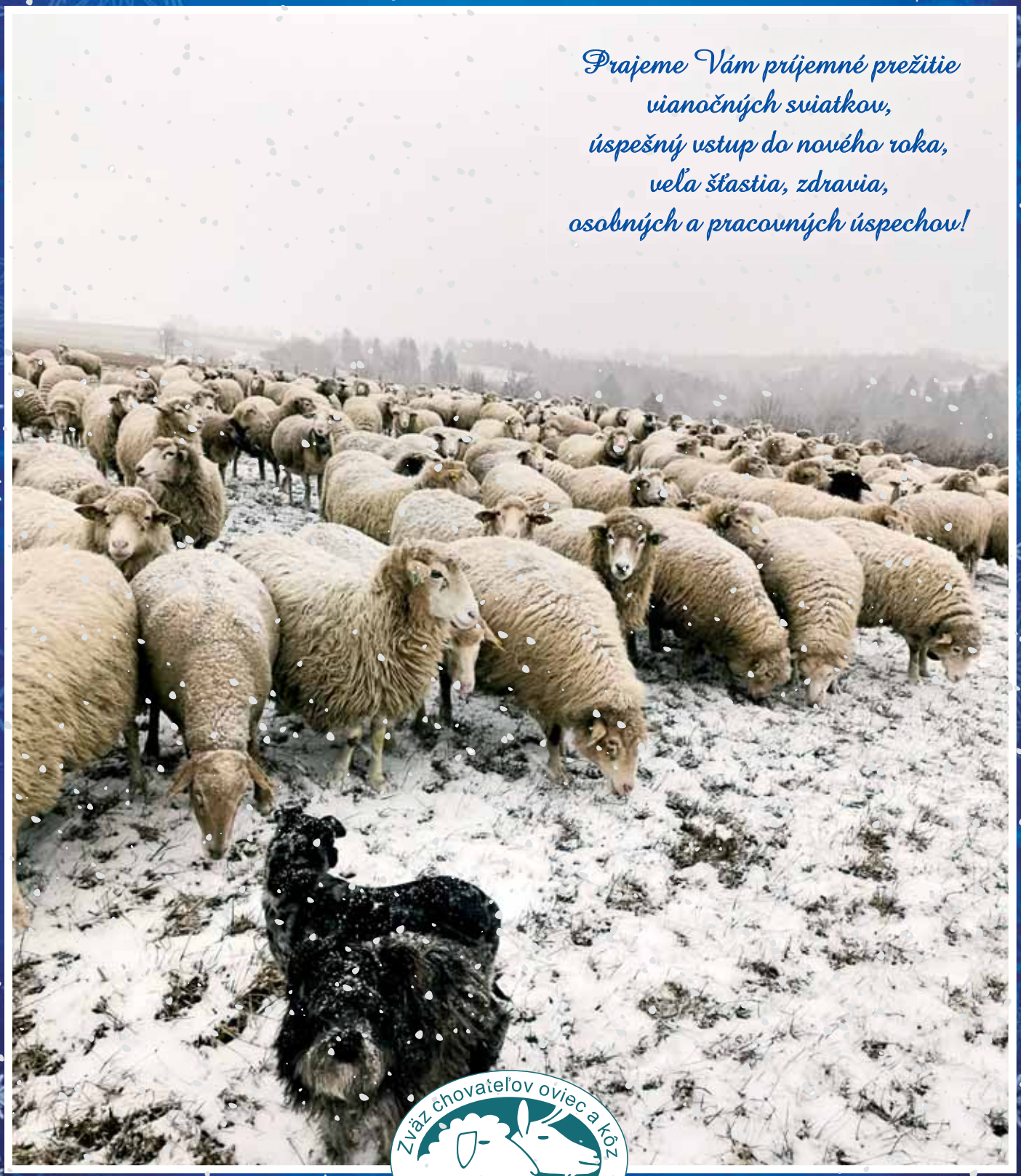
CHOV OVIEC a KÔZ

Vydáva Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku - družstvo pre priaznivcov chovu číslo 4 / 2021

www.zchok.sk



Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku

V prípade záujmu o spoluprácu nás kontaktujte:

OVESKO s.r.o. • 0918 138 111 • ovesko@zchok.sk

VÝKUP

JAHNIAT, JATOČNÝCH A BRAKOVÝCH OVIEC

- Najlepšia cena na trhu,
- písomná zmluva o spolupráci,
- slovenský spracovateľ overený ZCHOK,
- produkcia mäsa a mäsových výrobkov pre slovenský trh,
- jediný držiteľ licencie Zlaté jahňa 100% slovenské.

Obsah

4 Jediná cesta pre lepšie ceny a seriózny odbyt- odbytová organizácia výrobcov

6 Uznávacie pokračovania o štatút šľachtiteľského chovu oviec a kôz v roku 2021

8 Odstraňovanie rohových púčníc kozliat vo svetle najnovších poznatkov

10 Jesenné hodnotenie plemenných capov na chovoch

12 Kritické fázy odchovu jahniat zvládnete správnym manažmentom – pri výbere kvalitnej štartérovej zmesi sa spoľahnite na nás

14 Vyhodnotenie nákupných trhov na plemenné barany v Liptovských Revúcach

16 Šesť rád ako skrátiť dĺžku výkrmu jahniat

18 Uznávacie konania o štatút rozmnožovacieho chovu oviec a kôz v roku 2021

19 BONITÁCIE 2021

22 BONITÁCIE 2021

23 Z DEJÍN VALACHOV NA SLOVENSKU
Ako valašskí pastieri zakladali kopaničiarske dediny

25 Uznávacie konanie rozmnožovacích chovov - koza búrska a ovca kamerunská

26 Bryndza

2% pre Občianske združenie pri Zväze chovateľov oviec a kôz

Občianske združenie pri Zväze chovateľov oviec a kôz sa uchádza o Vašu dôveru aj v roku 2022 a touto cestou by sme Vás chceli požiadať o 2% z vašich daní, o ktorých rozhodujete **VY**.

Rozhodnutie je len na Vás. Pomôžte nám aj Vy s propagáciou chovu oviec a kôz na Slovensku.

Vaše 2 % budú použité na správnu vec a Vašim rozhodnutím dáte šancu ďalšiemu rozvoju a propagácii chovu oviec a kôz na Slovensku (Ovenálie, Demeter, Agrokomplex, atd…)

Zároveň by sme sa chceli veľmi poďakovať všetkým našim priateľom, dobrovoľníkom, podporovateľom a sponzorom, za ich (nie len) finančnú podporu, vďaka ktorej naše združenie môže kvalitne poskytovať svoje služby.

Ď A K U J E M E

Údaje potrebné k poukázaniu 2% z dane:

názov organizácie: **Občianske združenie pri Zväze chovateľov oviec a kôz**
právna forma: **občianske združenie**
sídlo: **Skuteckého 19, 974 01 Banská Bystrica**
IČO: **421 95 187** (SID číslo ostane prázdne)
DIČ: **2023733899**
bankové spojenie**: ČSOB, a. s.**
IBAN**: SK95 7500 0000 0040 1434 9447**
BIC: **CEKOSKBX**

2 % z dane sa poukazujú prostredníctvom špeciálnych tlačív, v závislosti od toho, kto poukazuje:

Tlačivá:

ZAMESTNANEC – použije **Vyhlásenie** a **POTVRDENIE O ZAPLATENÍ DANE**

FYZICKÁ OSOBA, ktorá podáva daňové priznanie:
Daňové priznanie **FO TYP** A a **Potvrdeni**e
Daňové priznanie **FP TYP B** a **Potvrdenie**

PORVRDENIE na poukázanie 3 % z dane odpracovaním minimálne 40 hodín dobrovoľníckych aktivít – **prikladá sa k** VYHLÁSENIU al. DP fyzických osôb
POTVRDENIE od **vysielajúcej organizácie**
POTVRDENIE od **prijímateľa** dobrovoľníckej činnosti

PRÁVNICKÁ OSOBA
–Daňové priznanie právnických osôb a Potvrdenie
PRÍLOHA k daňovému priznaniu PO – na poukázanie viacerým prijímateľom

Časové lehoty pre tých, ktorí chcú poukázať % zo zaplatenej dane:

15. 1. 2022- Komora notárov SR zverejní definitívny **Zoznam prijímateľov 2 % na rok 2022**

15. 2. 2022 – posledný termín pre zamestnancov, aby požiadali zamestnávateľov o vykonanie ročného zúčtovania zaplatených preddavkov na daň z príjmov fyzických osôb

31. 03. 2022 – posledný termín na podanie **daňového priznania pre fyzické osoby**, ktoré si podávajú daňové priznanie – **v rámci DP sa poukazujú aj 2 % z dane (3 % v prípade dobrovoľníkov).**

Ak fyzická osoba oznámi daňovému úradu predĺženie termínu na podanie daňového priznania, tak 2% poukazuje v tomto predĺženom termíne!

31. 03. 2022 – posledný termín na podanie **daňového priznania pre právnické osoby** – v rámci DP sa poukazujú aj 2 % z dane – **POZOR!** ak chce právnická osoba poukázať 2% z dane, termín na podanie daňového priznania je zároveň aj **posledným termínom na darovanie financií vo výške 0,5 %**. **Ak právnická osoba nedaruje 0,5 %, tak v roku 2022 môže poukázať iba 1 % z dane**.

Ak právnická osoba oznámi daňovému úradu predĺženie termínu na podanie daňového priznania, tak 2 % poukazuje v tomto predĺženom termíne!

Pokiaľ má právnická osoba hospodársky rok odlišný od kalendárneho roka, podáva daňové priznanie a poukazuje 2 % v termíne na podanie daňového priznania.

30. 4. 2022 – posledný termín pre **zamestnancov na podanie Vyhlásenia o poukázaní 2 % z dane** (spolu s **Potvrdením o zaplatení dane**)

Chov oviec a kôz - aktuálne informácie a údaje z PK pre chovateľov a priaznivcov chovu vydávané štvrťročne • ročník XXXXXI, č. 4/2021, dátum vydania 15.12.2021, cena 12,- € • **Vydáva:** Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku-družstvo Banská Bystrica • **Šéfredaktor:** Ing. Slavomír Reľovský, 0905 406 284, e-mail: relovsky@zchok.sk • **Redakčná rada:** Ing. Igor Nemčok, Prof. MVDr. Jozef Bíreš, DrSc., Doc. RNDr. Milan Margetín, PhD. • **Adresa redakcie:** Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku - družstvo, Skuteckého 19, 974 00 Banská Bystrica, IČO 31629237 • **Pre-press a tlač:** ***KURIÉR plus REKLAMA***, tel.: 053/4414 058, Odborárov 49, 052 01 Spišská Nová Ves • Redakcia nezodpovedá za obsahovú a jazykovú správnosť príspevkov • **ISSN 1336-4715, EV 5877/20**

Jediná cesta pre lepšie ceny a seriózny odbyt- odbytová organizácia výrobcov

Pred rokom som bol požiadaný o spoluprácu pri výkupe jahniat od slovenských chovateľov pod záštitou odbytovej organizácie výrobcov OVESKO, s. r. o. patriacej pod ZCHOK. V prvom kroku bola myšlienka jasná - pomôcť vykúpiť a predať čo najviac jahniat a snažiť sa ich umiestniť na slovenský trh, tak aby si na tejto kvalitnej potravine mohol pochutnať slovenský spotrebiteľ.

Ing. Michal Alexík
OVESKO, s. r. o.

Od začiatku nám bolo jasné, že nebude ľahké prelomiť mnohoročnú tradíciu, kedy dá sa povedať, že všetky jahňatá šli výlučne do zahraničia. Prelomiť túto tradíciu, si žiadalo veľa úsilia, času a zvládnutie mnohých stresových situácií.

Na začiatku sme ponúkli spoluprácu všetkým spracovateľom jahňacieho a baranieho mäsa na slovenskom trhu. Prebehlo mnoho ťažkých rokovaní, ktoré nám sťažovala aj pandemická situácia. Cieľom bolo zabezpečiť

chovateľovi čo najlešiu cenu za vykúpené jahňa, s podmienkou, aby to mal aj podložené zmluvou čierne na bielom-za koľko bude svoje jahňatá predávať a vedel si tak nastaviť aj celý proces výkrmu jahniat. Takéto podmienky vedel zabezpečiť jediný spracovateľ a to Bitúnok U Ňaňa v Liskovej. Po viacerých stretnutiach a dohodnutých podmienkach nám už neostávalo veľa času a museli sme rýchlo konať, keďže Veľká noc bola za dverami. Cieľ bol dodať čo najviac jahniat dobrej kvality s výťažnosťou 42% a vyššie.

Zlaté Jahňa – 100% Slovenské.

Výkup jahniat sa začal už pred Veľkou nocou a to už v mesiaci marec, kedy sa vykupovali jahňatá už od váhy 15 kilogramov s dohodnutou minimálnou celoročnou cenou 2,5 €/kg a 10% zrážkou ktoré putovali všetky do jediného supermarketu Billa pod registrovanou značkou Zlaté jahňa – 100% slovenské. Všetci sme s malou dušičkou dúfali a verili, že spotrebiteľ zareaguje a jahňacina sa začne predávať, veď už v tomto čase mala odbytová organizacia OVESKO, s. r. o. pod ZCHOK zazmluvnených cez 7000 ks jahniat, ktoré bolo treba vykúpiť a snažiťsa umiestniť na slovenský trh. Veľká noc prebehla s dobrou odozvou zo supermarketu - spotrebitelia majú záujem o slovenskú jahňacinu. Počet zazmluvnených jahniat sa medzičasom zvýšil na cca 9000 ks. Následne prišiel čas po Veľkej noci, kedy sa záujem znížil a našou úlohou bolo naučiť spotrebiteľa, že jahňacina sa nekonzumuje len na Veľkú noc, ale počas celého roka. Predchádzalo tomu mnoho mediálnych, spracovateľských a iných podpôr, tak aby sme mohli ukázať spotrebiteľovi mnoho možností konzumácie tejto kvalitnej potraviny. Príchodom leta, sa objednávky zo supermarketov znížili v určitých týždňoch aj na nulu a my sme mali pred sebou otázku čo s vyrastenými jahňatami u chovateľov? Museli sme hľadať ďalšie možnosti odbytu a pozrieť sa aj po zahraničných odberateľoch. Takto bolo predaných cca 1000 jahniat na zahraničný trh.

Po teplom lete, prišiel znova záujem o jahňacinu a to už nie len z jedného supermarketu, ale rovno zo štyroch rôznych slovenských marketov. Situácia sa zmenila a my sme mali v hlavách otázku, či vôbec budeme vedieť pokryť dopyt supermarketov. To znova predchádzalo spraviť maximum pre to aby sme presvedčili slovenských farmárov, aby jahňatá nepredávali na zahraničný, ale na slovenský trh. Ten je totiž jedinou istotou aj do budúcna. Množstevné požiadavky supermarketov v tomto roku sa zvládli, no už teraz vieme že na budúci rok budeme potrebovať oveľa viac jahniat, ktoré bude možné zaradiť na slovenský trh.

Do dnešného dňa bolo vykúpených necelých 11 000 slovenských jahniat, ktoré sa predali pod registrovanou známkou Zlaté Jahňa – 100% slovenské. Zväz je držiteľom tejto ochrannej známky a jej účelom je predísť špekuláciám spracovateľov, ktorí by doviezli jahňatá vychované v zahraničí a predávali by ich ako slovenské. Preto jahňa označené touto známkou je zaručene vychované na Slovensku. Jeho kúpou podporujete slovenských chovateľov a spracovateľov. Aktuálne sa v mesiacoch november a december začali vykupovať vianočné jahňatá v cene 3eura/kg a 10% zrážkou. Už teraz je jasné že úlohou odbytovej organizácie OVESKO, s. r. o. pod ZCHOK bude na budúci rok zazmluvniťa zabezpečiť ešte väčší počet jahniat, ktorý sa bude predávať v slovenských supermarketoch.

OVESKO, s. r. o. znamená aj lepšie speňažovanie ostatných produktov.

Počas toho ako sme sa snažili na 100% rozbehnúť slovenská jahňatá, prišla otázka od chovateľov. Čo ideme robiť s brakovými ovcami? Chovatelia neboli spokojný s doterajšou cenou, ktorá bola na úrovni cca od 0,6 – 0,8 €/kg a 10% zražkou a nestabilným odbytom. Bolo potrebné aj pri tejto problematike v čo najkratšom čase najsť odbyt za čo najlepšiu cenu. Po niekoľkých jednaniach s odberateľmi sa podarilo aby cena vzrástla na úroveň 1 eura/kg bez zatriedenia do triedy zmäsilosti. Aktuálne sa podarilo zodbytovať cca 7000 ks brakových oviec, ktoré šli prevažne na trh zahraničný. Úlohou odbytovej organizácie OVESKO, s. r. o. do budúcna bude sa poznažiť aj túto komoditu zaradiť na slovenký trh.

Ďalšími úlohami ktoré nás spoločne s vami chovateľmi čakajú je mlieko a vlna, ktoré budeme musieť do budúcna zvládnuť, no budeme to vedieť len spoločnou silou a súdržnosťou. ❑

Uznávacie pokračovania o štatút šľachtiteľského chovu oviec a kôz v roku 2021

Uznávacie pokračovania o uznanie štatútu šľachtiteľského chovu (ŠCH) oviec a kôz, ako najvyššieho štatútu chovu v procese šľachtenia a plemenitby sa vykonáva na žiadosť chovateľa, v zmysle zákona o plemenitbe č. 194/1998 Z.z. v znení neskorších predpisov. K uznaniu štatútu je potrebné súhlasné stanovisko uznanej chovateľskej organizácie (ZCHOK – posudzuje dodržiavanie schváleného šľachtiteľského programu, plemenného štandardu posudzovaného chovu), poverenej plemenárskej organizácie (PSSR š.p. – posudzujú dodržiavanie metodiky výkonu KÚ, dosiahnuté parametre úžitkovosti) a príslušného orgánu štátnej veterinárnej a potravinovej správy (príslušná RVPS - posudzuje splnenie veterinárnych požiadaviek na zdravie zvierat v súlade s § 3 zákona č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti v znení neskorších predpisov). Na základe stanovísk uvedených inštitúcií, predseda Výberovej komisie pre chov oviec a kôz (VK) predloží návrh na uznanie štatútu ŠCH na posúdenie Ministerstvu pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR (MPRV SR). V prípade rozhodnutia MPRV SR o uznaní štatútu ŠCH je uvedená zmena zapísaná do registra chovov plemenných kníh.

Ing. Július Šutý
ZCHOK na Slovensku – družstvo

V roku 2021 boli na VK doručené nasledovné žiadosti chovateľov:

1. **TERRE, s. r. o., 044 47 Čižatice 149** – žiadosť o uznanie štatútu ŠCH oviec plemena „VF“ – *žiadosť dodatočne stiahnutá, bezpredmetná*
2. **Agrodružstvo Tarnov, 086 01 Tarnov 1 -** žiadosť o uznanie štatútu ŠCH oviec plemena „SD“
3. **Ing. Miroslav Lupták, Pokryváč 76, 026 01 Pokryváč** – žiadosť o uznanie štatútu ŠCH oviec plemena „LC“, *rozhodnutie MPRV SR – uznaný štatút ŠCH*
4. **SHR Gabriel Mikolaj, Odorinská cesta 110/20, 053 21 Markušovce** – žiadosť o uznanie štatútu ŠCH oviec plemena „ZV“, *rozhodnutie MPRV SR – uznaný štatút ŠCH*
5. **Farma AURORA, Bc. Dominika Križanová BSBA, Záhradnícka 21, 932 01 Veľký Meder** – žiadosť o uznanie štatútu ŠCH kôz plemena „AN“, *rozhodnutie MPRV SR – uznaný štatút ŠCH*
6. **Ing. Július Šándor - Agrofarma Šándor, Pleš 88, 985 31 Rapovce** – žiadosť o uznanie štatútu ŠCH oviec plemena „IF“, *rozhodnutie MPRV SR – uznaný štatút ŠCH*
7. **Laura Schniererová, Hronská 8, 935 32, Kalná nad Hronom, 0907 717 579** – žiadosť o uznanie štatútu ŠCH oviec plemena „J“, *rozhodnutie MPRV SR – uznaný štatút ŠCH*
8. **Marko Pardus, Hniezdne 455, Farma AgroMarko, Vyšné Ružbachy 150** – žiadosť o uznanie štatútu ŠCH oviec plemena „T“, *rozhodnutie MPRV SR – uznaný štatút ŠCH*
9. **Farma Anubia, Adriána Vargová, DiS, Čakanovce 14, 044 45 Bidovce** – žiadosť o uznanie štatútu ŠCH kôz plemena „AN“, *rozhodnutie MPRV SR – uznaný štatút ŠCH*
10. **AGROTERRA spol., s. r. o., Hubovo 88, 980 50 Včelince** – žiadosť o uznanie štatútu ŠCH oviec plemena „LC“
11. **Poľnohospodárske družstvo Nová Ľubovňa, 065 11 Nová Ľubovňa** – žiadosť o uznanie štatútu ŠCH oviec plemena „SF“, *rozhodnutie MPRV SR – uznaný štatút ŠCH*
12. **Podzámocký dvor, s. r. o., Podzámčok 169, 962 61 Dobrá Niva** – žiadosť o uznanie štatútu ŠCH oviec plemena „VR“, *rozhodnutie MPRV SR – uznaný štatút ŠCH*
13. **ZOOKONTAKT, s. r. o., Jakubovany 189, 032 04 Jakubovany** – žiadosť o uznanie štatútu ŠCH oviec plemena „V“
14. **Poľnohospodárske družstvo Kľačianska Magura, družstvo, Turčianske Kľačany č. 271, 038 61 Vrútky** – žiadosť o uznanie štatútu ŠCH oviec plemena „C“.

Uznávanie RCH - M. Lehotský.

Uznávanie RCH - J. Kamas - základné stádo.

Uznávanie RCH - J. Kamas.

Uznávanie RCH - J. Opálka - základné stádo.

Uznávanie RCH - J. Opálka.

Uznávanie RCH - M. Dzúrik - základné stádo.

Uznávanie RCH - M. Dzúrik.

Uznávanie RCH - J. Vyletel.

Uznávanie RCH - M. Blizniak.

Uznávanie RCH - M. Mazáň.

Uznávanie RCH - T. Červík.

Odstraňovanie rohových púčníc kozliat vo svetle najnovších poznatkov

V chove dojných kôz na Slovensku je pretrvávajúcim problémom rohatosť. Rohaté kozy sa vyskytujú v relatívne vysokom počte vo všetkých typoch chovov, vrátane chovov šľachtiteľských. Kozy s rohami predstavujú pre chovateľov väčší, či menší problém, a to najmä v chovoch zameraných na produkciu mlieka (plemeno biela a hnedá krátkosrstá koza, sánska koza, atď.). Je všeobecne známe, že rohaté kozy sú rabiátnejšie, predstavujú väčšie riziko pre samotné kozy v stáde i pre chovateľa pri manipulácii s kozami počas rôznych chovateľských zásahoch, vyžadujú si väčší ustajňovací priestor a väčší problém je s nimi aj pri strojovom dojení. Rohaté kozy sa ale v chovoch budú stále vyskytovať, keďže rohatosť kôz je geneticky podmienená (recesívny znak). V populácii, v ktorej pôsobia v plemenitbe rohaté kozy a najmä capy sa budú rohaté jedince vždy vyskytovať (Margetín a kol. 1988, Margetín a Apolen, 1988).

prof. RNDr. Milan Margetín, CSc.,[1,2]
Ing. Marta Oravcová, PhD.,[2]
Ing. Martin Janíček, PhD.[1]
[1]Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre;
[2]NPPC – Výskumný ústav živočíšnej výroby, Nitra

O genetickej podstate rohatosti resp. bezrohatosti kôz boli publikované už v minulom storočí viaceré príspevky aj na Slovensku (Margetín, 1989a,b). Z nich jednoznačne vyplýva, že v chove kôz nie je možné dosiahnuť stav, v rámci ktorého by sa vyskytovali v stáde iba bezrohé jedince a v stádach bezrohých kôz dochádza k posunom pomeru pohlavia v prospech capkov (Margetín, 1991; Margetín a Apolen, 1991). Gén bezrohatosti, ktorý je dominantný, je v úzkej väzbe s génom PIS (polled intersex syndrome), ktorý spôsobuje u časti bezrohých kôz (homozygotné bezrohé kozy) vznik hermafroditizmu a intersexuality. Prakticky všetky homozygotné bezrohé kozy sú neplodné a tak isto značná časť capov (cca 50%; Margetín, 1991). U rohatých kôz a heterozygotných bezrohých kôz sa reprodukčné poruchy nevyskytujú (Margetín, 1992). Aj preto sa odporúča používať v plemenitbe predovšetkým rohatých capov, po ktorých sa u potomstva neobjavia reprodukčné poruchy. Na druhej strane ale všetkým potomkom po rohatých capoch sa odovzdáva gén (alela) pre rohatosť, čiže u minimálne 50-tych percentách potomkov po rohatých plemenných capoch sa prejavuje výskyt rohov. Rohaté kozľatá samčieho a samičieho pohlavia vznikajú pritom aj z pripárovania bezrohého capa s bezrohými kozami (u cca 25% potomkov).

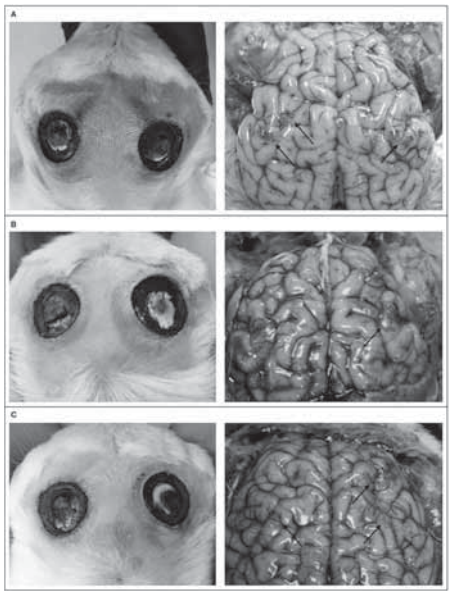
Z vyššie uvedeného vyplýva, že problém rohatosti sa v chovoch nedá odstrániť jednostrannou selekciou kôz na bezrohatosť. Riešiť problém rohatosti kôz v chovoch prispôsobovaním techniky a technológie chovu je síce možné, ale je to ekonomicky nákladné a tiež neefektívne. Preto až doteraz je jedinou a v zahraničí bežne využívanou metódou riešenia problémov s rohatými kozami odstraňovanie rohových pučníc (púčikov) u kozliat (angl. disbudding of kids) krátko po ich narodení. Z hľadiska terminologického použitie termínu „odrohovanie kozliat" nie je v tomto zmysle správne (aj keď sa s týmto termínom stretneme v odborných, ale aj firemných materiáloch), pretože „odrohovanie" sa robí u starších kôz (angl. dehorning of goats) a na tento účel sa využíva celkom iná technika. Napriek faktu, že problematika odstraňovania rohových pučníc (ORP) nie je nová, pritom je stále veľmi aktuálna, literárnych poznatkov a informácií o optimalizácii metódy ORP kozliat je stále nedostatok (na Slovensku ale aj v zahraničí).

V ďalšej časti predkladaného príspevku, sa preto zameriame na popis techniky ORP kozliat, pričom sa budeme opierať najmä o údaje uvedené v príspevku publikovanom v časopise Animal Welfare (Hempstead a kol., 2020, 2021), v ktorom sú komplexne zhrnuté doterajšie poznatky z riešenia tejto problematiky. V uvedenej práci sa konštatuje, že ORP pomocou kautera je najčastejšie využívanou a najúčinnejšou metódou odstraňovania rohových pučníc kozliat a teliat. Ako však už z nadpisu jednej z uvedených prác vyplýva (Goat kids are not small calves: Species comparisons in relation to disbudding – Kozľatá nie sú malé teľatá - druhové porovnanie vo vzťahu k ORP) , rozdiely v technike ORP teliat a kozliat sú výrazné a nemožno automaticky použiť techniku ORP využívanú pri teľatách v chove kôz. Treba si v prvom rade uvedomiť, že pri kozľatách je lebečná kosť výrazne tenšia a je preto potrebné ORP kozliat robiť v mladšom veku, tak aby sa zabránilo riziku termálneho poškodeniu mozgu kozliat (viď. obr. 1). Z práce Hempstead a kol. (2020) tiež vyplýva, že alternatívne metódy ORP (použitie žieravej resp. leptavej pastvy, kryochirurgické odstraňovanie rohových púčikov a ORP použitím klinčekového oleja – t.z. clove oil) sa používajú v chovateľskej praxi vo výrazne menšom rozsahu a ide až doteraz u kozliat skôr o štádium testovania týchto alternatívnych postupov.

Odstraňovanie rohových pučníc kozliat pomocou kautera (elektrokautera).

1. Požadovaný vek kozliat

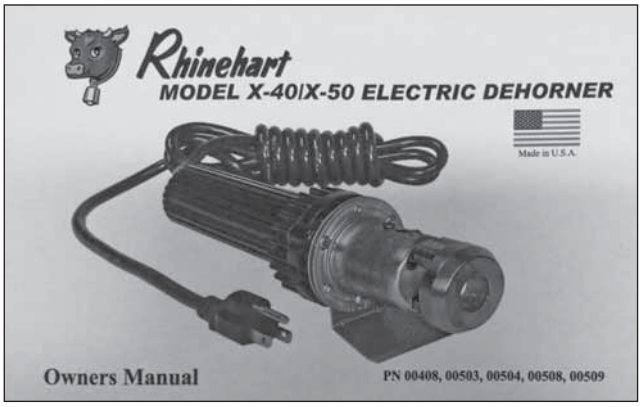
Podľa práce Hempsteat a kol. (2020), v ktorej boli zosumarizované výsledky publikovaných prác na túto tému, priemerný vek kozliat v čase ORP bol 10,6 dňa (±5,7 dňa), kým u teliat bolo ORP až vo veku 5,3 týždňa (±2,0 týždňa). ORP treba v čase keď rohové pučnice možno ľahko nahmatať a vždy predtým, než sa pevne pripoja k čelovej kosti, čo nastane u kozliat vo veku 1-2 mesiace a u teliat vo veku 3-6 mesiacov. Z uvedenej práce, ale aj iných publikovaných prác vyplýva, že **ORP kozliat by sa malo robiť u kozliat mladších ako 10 dní**. V práci Buttle a kol. (1991) sa napríklad uvádza priemerný vek kozliat pri ORP 2 až 7 dní. Keďže pohlavie kozliat má významný vplyv na rast rohov (u capkov je rast intenzívnejší), tak vek capkov pri ORP by mal byť v rozpätí 2 až 5 dní, tak aby sa minimalizovalo riziko vzniku špecifických rohových výrastkov (v angl. scurs) alebo čiastočne vyrastených rohov, ktoré môžu byť ľahko vylomené.



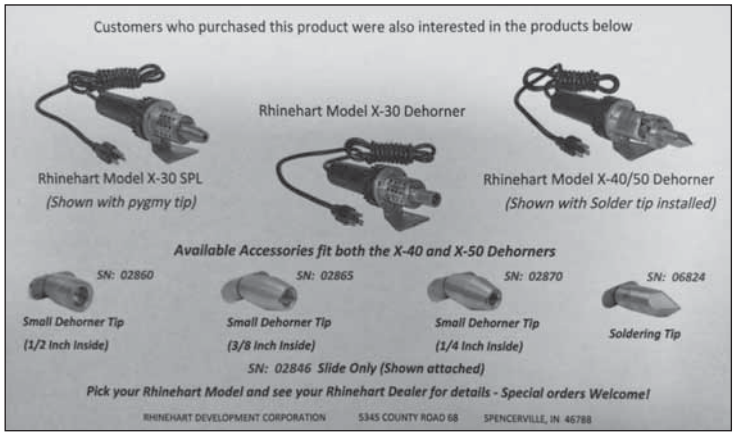
Obr. 1: Obrázky vonkajšieho povrchu hlavy kozliat a mozgových hemisfér 4 dni po ORP pomocou elektrokautera. (A) Kozľatá boli kauterizované 20 s na ľavej rohovej pučnici (RP) a 15 s na pravej RP; (B) 5 s na ľavej RP a 20 s na pravej RP; (C) 10 s na ľavej RP u 15 s na pravej RP. Šípky indikujú odchýlky v sfarbení (discoloration) a hemorágie hemisfér mozgu.

2. Technika vhodná na ORP kozliat

Na odstraňovanie rohových pučníc kozliat sa používa takmer výhradne elektrokauter. Plynový kauter alebo manuálne nahrievané železá sa využívajú len sporadicky. Plynové kautery majú výhodu v tom, že nie sú závislé na dostupnosti elektrickej siete. Využívajú sa vo väčšej miere pri teľatách. Pri plynových kauteroch možno dosiahnuť vyššiu teplo-



Obr. 2: Teleso elektrokautera X40/X50 vhodného pre odstraňovanie rohových pučníc kozliat.

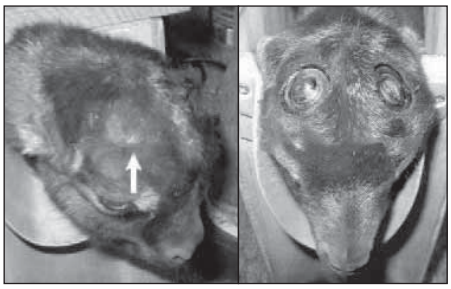


Obr. 3: Príslušenstvo k elektrokauteru X4/X50.

tu (700 °C) v porovnaní s elektrokauterom (600 °C). V publikovaných prácach sa možno stretnúť s použitím rôznych typov elektrokauterov. V USA, a vo Veľkej Británii sa používajú na ORP kozliat najčastejšie elektrokautery typu Rhinehart X40 resp. X50 (Spencerville, IN, USA), s rôznym typmi žhaviacich koncov kautera (obr. 2, obr. 3). Veľmi dôležitý je priemer žhaviaceho konca kautera. V práci Hempsteat a kol. (2021), z ktorej sme prevzali obr. 1, bol vonkajší priemer hlavy kautera 19 mm a vnútorný priemer 13 mm. Teplota hlavy kautera bola v rozmedzí od 510 do 567 °C . Hlava kautera by sa mal žhaviť asi 10 minút (pri teste na drevenej doske by kauter mal vypáliť za 2-4 s tmavý kruh).

3. Postup ORP kozliat

Pred vlastným odstaňovaním rohových pučníc kozliat sa odporúča odstrániť z tejto oblasti srsť, a to s použitím vhodných elektrických strojčekov. Zlepší sa tým identifikovateľnosť rohovej pučnice, znižuje sa riziko inhalácie dymu, výrazne sa redukuje riziko zapálenia vlasov (srsti) a čo je najdôležitejšie znižuje sa množstvo potrebného času na dôkladné spálenie rohových pučníc (obr. 4). Pred vlastným úkonom kauterizácie sa v niektorých prácach odporúča celková alebo lokálna anestézia, ale výrobca vyššie uvedenej kauterizačnej techniky nepovažuje robiť anestéziu pred vlastným ORP za potrebnú. Podľa práce Hempsteat a kol. (2020) sa kauterizácia kozliat realizovala podľa dostupných prác v priemere 10,6 sekundy, s rozsahom 3-30 sekúnd na jednu rohovú pučnicu. Pre zaujímavosť u teliat to bolo v priemere 19,8 sekundy, s rozsahom 3 až 60 sekúnd. Na základe publikovaných prác z posledného obdobia (viď obr. 1) sa zdá, že **celkový čas katerizácie jednej rohovej pučnice kozľaťa by nemal byť výrazne väčší ako 10 sekúnd**. Výrobca elektrokautera uvedeného v predloženej práci navrhuje nasledovný postup kauterizácie kozliat.



Obr. 4, 5. Hlava kozľaťa po ostrihaní a pred kauterizáciou a po elektrokaterizácii.

Hlavu elektrokautera do červena rozpálenú aplikujeme najskôr na ľavú rohovú pučnicu, a to na 3-4 sekundy, s možnosťou prenášania tlaku na hlavu kautera (v žiadnom prípade by sa ale nemala hlava kautera otáčať). Tlak na kauter by mal byť minimálny, len málo viac ako je hmotnosť kautera. Po uvedenom čase náhle odtiahneme kauter a skontrolujeme výsledok kauterizácie. Mali by ste vidieť výrazne sfarbený krúžok tmavo – meďennej farby okolo pučnice (obr. 4). Ak tomu tak nie je, presuňte sa s kauterom na pravú rohovú pučnicu, tak aby nebola prepálená ľavá rohová pučnica. Potom sa opäť vráťte na kauterizáciu ľavej rohovej pučnice v dĺžke 4 až 5 sekúnd (spolu 7 – 9 sekúnd kauteriácia ĽRP) a nakoniec dokončíte kauterizáciu pravej rohovej pučnice. V prípade nevyhnutnosti urobte ORP opakovane. Veľmi dôležité je, aby ste jedno ORP nerobili dlhšie ako 5 sekúnd (vplyv na zdravotný stav kozľaťa). V prípade, že po kauterizácii sú na hlave kozľaťa 2 krúžky tvavo meďennej farby, prácu s kozľaťom môžete ukončiť. Medikácia ako bolo spomenuté nie je potrebná. Zvyšky spálenej rohoviny (rohových púčikov) odpadnú v priebehu niekoľkých dní.

Pri ORP kozliat je dôležitá fixácia kozľaťa. K vlastnej fixácii kozľaťa sa používajú rôzne fixačné klietky (fixácia hlavy), ale využíva sa aj fixácia na stole, na zemi a podobne. Ukážky ORP kozliat si môžete pozrieť aj na nasledovných web stránkach:

https://www.youtube.com/watch?v=lnxI5_gi7BI
https://www.youtube.com/watch?v=ujoeLzEG1Dw
https://www.youtube.com/watch?v=Az2oS6ymnmA

Použitá literatúra:

1. HEMPSTEAD, M.N. – WAAS, J.R. – STEWARD, M. – SUTHERLAND, M.A.: Goat kids are not small calves: Species comparisons in relation to disbudding. Animal Welfare, 29, 2020, s. 293-312.
2. HEMPSTEAD, M.N. a kol: Cautery disbudding iron aplication time and brain injury in goat kids: A pilot study. Frontiers in Veterinary Science, 7, 2021, s. 1-9
3. MARGETÍN,M. - APOLEN,D. - GÁBRIŠ,G.: Vplyv bezrohatosti na pomer pohlavia u kozliat a plodnosť kôz. Živoč. Výr., 33, 1988, č.7, s.589-598.
4. MARGETÍN,M. - APOLEN,D.: Dedičnosť rohatosti a kožných príveskov (tzv. zvončekov) u kôz. In: Zborník zo VII. genetickej konferencie. Bratislava, 1988, s.58 -59.
5. MARGETÍN,M.: Vplyv rohatosti na reprodukciu kôz. Chovateľ, 25, 1989a, č.3, s.66.
6. MARGETÍN,M.: Dedičnosť niektorých exteriérových znakov kôz. Chovateľ, 25, 1989b, č.8, s.185.
7. MARGETÍN,M. - APOLEN,D.: Selekcia a plemenitba kôz vo vzťahu k rohatosti. In: Zborník prednášok "Intenzifikácia a nové smery v chove oviec". Žilina. Dom techniky ČSVTS., 1990, s.231-236.
8. MARGETÍN,M.: Reprodukčné poruchy kôz a capov. Náš chov, 51, 1991, č.8, s. 371-372.
9. MARGETÍN,M.: Polledness and Reproductive Parameters of Goats in CSFR. In: Recent advances in goat production. Proc. of and papers presented at V. international conference on goats. New Delhi, India, 1992, s. 580 –584.

Jesenné hodnotenie plemenných capov na chovoch

Hodnotenie plemenných capov na chove sa už tradične realizuje v jesenných mesiacoch. Za rok 2021 prebehlo hodnotenie plemenných capov na žiadosť chovateľa celkove na piatich chovoch. Všetci prihlásení plemenníci boli predstaviteľmi plemena anglonúbijská koza. Aj keď sa chovy nachádzali v rôznych kútoch Slovenska, konkurencia bola silná.

Bc. Andrej Smetanka,
ZCHOK na Slovensku-družstvo

Farma AURORA.

SHAHEEN´S ANGLONUBIANS GOATS.

Prvé hodnotenie capov v tomto roku sa konalo na farme AURORA vo Veľkom Mederi. Prihlásení boli celkom traja plemenníci spomínaného plemena kôz. Všetci prihlásení capkovia boli línie SPELBORN a boli narodení v januári. Váhovo sa pohybovali na úrovni 50 kilogramov a hrdo reprezentovali farmu AURORA. Hodnotiaca komisia bola zložená z predsedu komisie Ing. Kamila Šulka, Plemenárske služby Slovenskej republiky š.p., zástupcu RVPS Dunajská Streda a administratívou bol poverený Bc. Andrej Smetanka, šľachtiteľ Zväzu chovateľov oviec a kôz na Slovensku. Predvedení plemenníci pôsobili veľmi elegantne a bez problémov sa zaradili do výslednej triedy ER.

Dňa 5. 11. 2021 sa konalo hodnotenie plemenníkov na východnom Slovensku v Čakanovciach na farme Anubia, kde bolo prihlásených celkom päť capkov. Farma Anubia získala v roku 2021 štatút šľachtiteľského chovu plemena anglonúbijská koza, čo z nej robí mladý šľachtiteľský chov. Dobre pripravení capkovia však dosvedčili, že tento chov si štatút právom zaslúžil. Zaujímavé sfarbenie sa krásne vynímalo na veľkom rámci tela hodnotených zvierat. Z hľadiska línií sme mali možnosť vidieť najmä líniu TRAYMAR, ale taktiež aj líniu BLACK. Hmotnosť plemenníkov sa pohybovala v priemere okolo 40 kilogramov, a to napriek tomu, že boli z trojpočetného vrhu. Komisia pozostávala z predsedu komisie Ing. Františka Bujňáka, Plemenárske služby Slovenskej republiky š.p., zástupcu regionálnej veterinárnej a potravinovej správy Košice a Bc. Andreja Smetanku, administrátora, šľachtiteľa Zväzu chovateľov oviec a kôz na Slovensku. Po ohodnotení a spočítaní bodov sa traja plemenníci zaradili do plemenitby s výslednou triedou EA a dvaja s triedou ER.

Na žiadosť chovateľa sa ďalšie hodnotenie capov konalo na západnom Slovensku v obci Potônske Lúky. Farma SHAHEEN'S ANGLOBONUBIANGOATS už tradične produkuje kvalitných plemenníkov anglonúbijského plemena a ani tento rok nebol výnimkou. Prihlásení boli dvaja plemenníci, obaja línie DANDY LEGEND, v solídnej kondícii a s nádherným veľkým telesným rámcom. Narodení boli v januári/ februári a ich živá hmotnosť bola ku dňu hodnotenia 47 a 60 kilogramov. Predseda komisie Ing. Kamil Šulko, Plemenárske služby Slovenskej republiky š.p., MVDr. Miroslav Oberfranc, PhD., Regionálna veterinárna a potravinová správa Nitra aj Bc. Andrej Smetanka, šľachtiteľ Zväzu chovateľov oviec a kôz na Slovensku, plemenníkov ohodnotili veľmi kladne. Obaja predvedení plemenníci sa umiestnili vo výslednej triede ER.

Hodnotenie na farme u pána Šimka v Tomášikove sa konalo dňa 9. 11. 2021 a prihlásení boli siedmy plemenníci. Štyria tohtoroční capkovia boli hodnotení popri minuloročných capoch. U capov prevládala najmä línia DANDY LEGEND, no predvedení boli aj traja zástupcovia línie HOLBEIN. Hodnotiaca komisia bola zložená nasledovne: predseda komisie Ing. Kamil Šulko, Plemenárske služby Slovenskej republiky š.p., MVDr. Miroslav Oberfranc, PhD., Regionálna veterinárna a potravinová správa Nitra a Bc. Andrej Smetanka, šľachtiteľ Zväzu chovateľov oviec a kôz na Slovensku. Všetci predvedení plemenníci boli komisiou ohodnotení na výslednú triedu ER.

Posledné hodnotenie plemenných capov na chove v roku 2021 sa konalo na farme NOE v Dolných Janíkoch. Prihlásený bol jeden plemenník línie DIPLOMAT. Cap pôsobil veľmi reprezentatívne. Hodnotiaca komisia bola rovnaká ako u predošlých hodnotení v príspevku: predseda komisie Ing. Kamil Šulko, Plemenárske služby Slovenskej republiky š.p., MVDr. Miroslav Oberfranc, PhD., Regionálna veteri-

Farma AURORA.

Farma Anubia.

NOE´s Jasper.

Peter Šimko SHR.

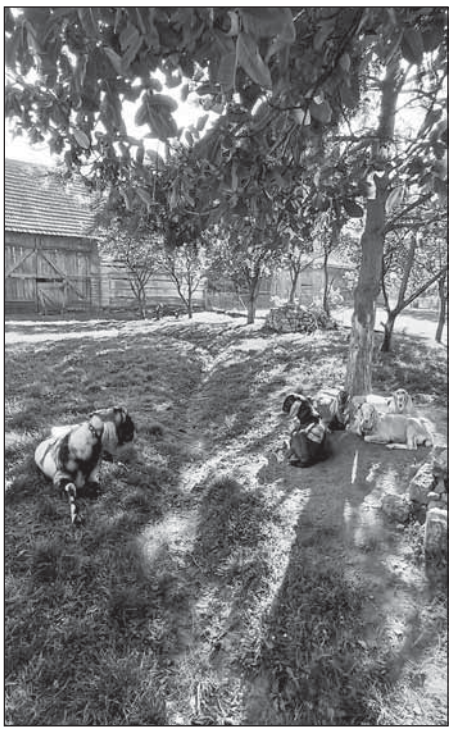
Shaheens Gaston.

Shaheens Grisu.

nárna a potravinová správa Nitra a Bc. Andrej Smetanka, šľachtiteľ Zväzu chovateľov oviec a kôz na Slovensku. Plemenný cap z farmy NOE sa umiestil vo výslednej triede ER a to s maximálnym počtom bodov.

Prihliadnuc na vysokú kvalitu týchto kozích fariem dúfame, že tieto chovy budú aj naďalej produkovať kvalitných plemenníkov, ktorí by neskôr mohli pôsobiť v plemenitbe na Slovensku. Chovateľom aj hodnoteným plemenníkom gratulujeme a do budúcna im želáme množstvo chovateľských úspechov!

NOE´s Jasper.



Siesta na farme Anubia.

Kritické fázy odchovu jahniat zvládnete správnym manažmentom – pri výbere kvalitnej štartérovej zmesi sa spoľahnite na nás

Veľkou výzvou každého chovateľa je čo najlepšie zhodnotiť genetický potenciál svojich zvierat. Odchov jahniat je preto jednou z kľúčových oblastí úspešného chovu. Či už sa jedná o chov mäsových alebo mliekových plemien genetický potenciál svojich zvierat dokáže chovateľ najlepšie zhodnotiť najmä správnym manažmentom, zabezpečením vhodného chovateľského prostredia a samozrejme správne vybilancovanou výživou.

Medzi najviac rizikové obdobia odchovu patria najmä obdobie pred pôrodom, samotný pôrod, oddelenie jahniat od matky pri skorom odstave a samozrejme odstav jahniat od mliečnej náhrady a postupný prechod na rastlinnú výživu.

Obdobie pred pôrodom

Celým obdobím produkčného roka by sme mali mať na zreteli pri tvorbe kŕmnych dávok fakt, že pri kŕmení prežúvavcov kŕmime v prvom rade bachor. Funkčný bachor je teda základným predpokladom efektívnej a zdravej produkcie. Správne fungovanie bachora ma podstatný vplyv na produkciu, zdravotný a kondičný stav bahníc. V praxi sa často stáva, že aj napriek nutrične vyváženej kŕmnej dávke, zvieratá nedosahujú plánované parametre produkcie. Okrem správneho vybilancovania živín by sme mali rovnako sledovať aj štruktúru kŕmnej dávky a potrebnú vyváženosť jednotlivých rozpustných frakcií uhľohydrátov a dusíkatých látok v bachore bahnice. S ohľadom na pôrod, má správne vybilancovaná kŕmna dávka podstatný vplyv na kondičný stav bahníc, rast plodu a taktiež kvalitu a kvantitu mledziva - veľmi dôležitého faktora úspešnosti ďalšieho odchovu jahniat. V spoločnosti De Heus používame software FeedExpert, ktorý nám pomáha nastaviť čo najoptimálnejšie kŕmnu dávku pre vaše bahnice v rámci celého reprodukčného cyklu. Samozrejme pravidelnými návštevami fariem našimi špecialistami pomáhame farmárom zabezpečiť fungovanie stanovených cieľov v praxi.

Pôrod a prvé kroky po ňom

Po úspešne prevedenom pôrode, ďalším veľmi dôležitým krokom je zabezpečenie príjmu mledziva pre jahňa od matky. Imunitný systém jahniat je závislý na príjme imunoglobulínov z mledziva matky (pasívna imunita) čo najskôr, v dostatočnom množstve a potrebnej kvalite. Minimálny denný príjem by mal predstavovať 10% zo živej hmotnosti zvieraťa a prvá dávka čo najskôr – ideálne do 2 hodín po narodení. Áno, možno si poviete, že nič nového nečítate, avšak je potrebné zdôrazniť obrovský dopad tohto prvého kroku pre jahňa prakticky na celý jeho produkčný život. Z praxe je vidieť, že v tejto oblasti nerobíme stále dosť. Navyše, paradoxne túto takpovediac zázračnú tekutinu nemusíme kupovať – využime preto túto silnú prírodnú zbraň v čo najväčšej miere v prospech budúcnosti nášho stáda. Úspešný prenos imunity a ostatných esenciálnych látok následne rozhoduje nielen o ďalšom zdravotnom stave mladých zvierat, ale taktiež o ďalšej ekonomickej efektivite a rentabilite celého chovu. A to už je argument, ktorý by nás mal presvedčiť, aby sme si každoročne premysleli pracovné postupy, hľadali možnosti zlepšenia kritických miest vo vlastnom chove tomto období a neustále apelovali na zodpovedný personál. Tu je potrebné podotknúť, že dnes má chovateľ na kontrolu dostatočného zásobenia imunoglobulínmi k dispozícií veľmi účinné a menej nákladné metódy. V tomto bode je potrebné správne zvoliť ďalšiu stratégiu. Je tu viacero možností ako pokračovať ďalej.

Odstav a prechod na rastlinnú diétu

Najčastejším spôsobom ďalšieho postupu odchovu jahniat najmä v mliečnych stádach je veľmi skorý a skorý odstav jahniat. Nedá sa jednoznačne povedať, ktorý z nich je najlepší. Obidva spôsoby majú svoje pozitíva aj negatíva a je na chovateľovi správne sa rozhodnúť na základe plemenného zloženia stáda, úžitkovosti a samozrejme jeho cieľoch. Spoločným cieľom pre obidva spôsoby je dosiahnutie čo najplynulejšieho prechodu jahniat z mliečnej výživy na rastlinnú. Všeobecne by sme mohli povedať, že cieľom našej práce by malo byť jahňa so ž. hm. pri (skorom) odstave cca 12 – 13 kg s denným príjmom štartérovej zmesi okolo 400 g. S tým úzko súvisí aj optimálny rozvoj predžalúdkov. V tomto období sa odporúča robiť čo najmenej zmien naraz, zabezpečiť dostatočné množstvo nezávadnej pitnej vody a intenzívne pracovať na zvyšovaní príjmu kvalitnej predštartérovej resp. štartérovej kŕmnej zmesi a takto zabrániť nežiadúcej poodstavovej depresii jahniat.

Sortiment kŕmnych zmesí pre odchov jahniat od De Heus

Spoločnosť De Heus od začiatku intenzívnejšieho pôsobenia na slovenskom trhu v oblasti výživy prežúvavcov vníma potreby chovateľov oviec a kôz. Na základe našich dlhoročných skúseností a požiadaviek domácich chovateľov sme pripravili súbor štartérových kŕmnych zmesí a zmesí určených pre odchov a taktiež intenzívny výkrm jahniat. Našim cieľom je priniesť chovateľovi v regióne benefit vo forme stabilnej kŕmnej zmesi, na ktorej parametre sa môže z dlhodobého hľadiska spoľahnúť. Nová výrobňa De Heus v Kendiciach je najmodernejšou v regióne a prináša so sebou viaceré špeciálne možnosti úpravy a použitia rozmanitých surovín pri výrobe kŕmnych zmesí.

Taktiež si uvedomujeme, že pre chovateľa je veľmi dôležitá okamžitá dostupnosť krmiva priamo v regióne. Z tohto dôvodu sme vytvorili skladové kapacity pri závode v Kendiciach. V praxi to znamená, že vieme reagovať na urgentné požiadavky chovateľov a v prípade akútnej potreby je krmivo v sklade k dispozícií aj k osobnému odberu priamo v sklade. Tento systém už využilo viacero chovateľov v regióne.

Ako dlhodobý partner chovateľov tiež vieme, že veľmi dôležité je okrem výroby produkciu aj efektívne umiestniť na trhu. Naši kolegovia sú dennodenne v kontakte so spracovateľmi a obchodníkmi a v prípade potreby vedia pomôcť s realizáciou vašej produkcie. Neváhajte nás preto kontaktovať v prípade akýchkoľvek otázok alebo dotazov.

Na základe našich skúsenosti a viacerých požiadaviek chovateľov na Slovensku sme pripravili tri zmesi, ktoré pokrývajú práve toto dôležité obdobie v odchove plemenných zvierat. Obsahujú štyri a viac zdrojov proteínu, viacero typov škrobu, dva a viac zdrojov vlákniny (dôležitej pre udržanie optimálneho zdravotného stavu čreva), prídavok melasy pre zlepšenie chutnosti a zníženie prašnosti a dotáciu potrebných minerálnych látok a vitamínov.

Jahňa prestarter

Doplnková granulovaná kŕmna zmes pre odchov a výkrm jahniat (kozliat) od prvého týždňa veku do veku 35 dní. Skrmuje sa najskôr ako návykové krmivo k materskému mlieku. Obsahuje aj podiel sušenej srvátky. Doporučené dávkovanie je ad-libitné. Je potrebné dbať na hygienu podávania a prístup k nezávadnej pitnej vode. Podávať 2x denne s postupne sa zvyšujúcou dávkou. Jahňatám v škôlkach je potrebné ponúknuť ku kŕmnej zmesi kvalitné seno. Kŕmna zmes svojou štruktúrou a zložením podporuje rýchly návyk na koncentrované krmivá a obsiahnuté živiny podporujú rýchly rozvoj bachora.

Jahňa starter

Doplnková granulovaná kŕmna zmes pre odchov a výkrm jahniat (kozliat) od 35. dňa veku do veku 100 dní. Túto zmes je možné skrmovať po postupnom prechode zo zmesi Jahňa prestarter. Jahňatám je potrebné v tomto období ponúknuť k tejto zmesi objemové krmivá. Dávkovanie je ad-libitné. Je potrebné dbať na hygienu podávania a prístup k nezávadnej pitnej vode. Svojou štruktúrou a zložením podporuje rýchly návyk na koncentrované krmivá. Obsiahnuté živiny podporujú rýchly rozvoj a rast kostí a svalstva.

Jahňa finišér

Krmivo je určené pre 10-40 kg jahňatá, dávkovanie je ad libitum. Kŕmna zmes je prispôsobená na intenzívny výkrm do vyšších hmotnostných kategórií.

PRODUKČNÉ KŔMNE ZMESI

Ovce lacto

Granulovaná doplnková kŕmna zmes pre ovce a kozy. Dávkovanie sa odporúča nastaviť na základe fyzickej kondície a úžitkovosti. Ako základ kŕmnej dávky je potrebné použiť šťavnaté konzervované objemové krmivo alebo seno. Táto kŕmna zmes je zároveň svojim zložením vhodná na prikrmovanie zvierat v dojárni.

Goat full TMR a Sheep full TMR

Na základe špecifických požiadaviek niektorých chovateľov sme pripravili kompletné granulované produkčné krmivo pre kozy (ovce). Dávkovanie je ad libitum bez nutnosti doplniť do kŕmnej dávky objemové krmivá. Táto zmes bola navrhnutá špeciálne pre farmy, ktoré nevyrábajú vlastné objemové krmivá.

V prípade záujmu o bližšie informácie a v prípade akýchkoľvek otázok nás neváhajte kontaktovať.

Vyhodnotenie nákupných trhov na plemenné barany v Liptovských Revúcach

Ing. Július Šutý
ZCHOK na Slovensku – družstvo

Dňa 16.6.2021 sa v priestoroch tržnice Poľnohospodárskeho družstva Liptovské Revúce konal nákupný trh na plemenné barany plemien cigája, lacaune, slovenská dojná ovca a východofrízska ovca. Predseda Výberovej komisie pre chov oviec a kôz pri Ministerstve pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky menoval na hodnotenie baranov komisiu v zložení: prof. RNDr. Milan Margetín,PhD (SPU Nitra) - predseda hodnotiacej komisie, Marián Kubín (PSSR š.p., RS Žilina) a MVDr. Milan Cikrai(RVPS Banská Bystrica). Za zapisovateľov boli menovaní Bc. Andrej Smetanka (ZCHOK) a Ing. Jana Ondrašovicová (PD Mestečko). Celkovo bolo na hodnotenie predvedených 116 ks baranov, z toho boli 4 ks vyradené. Do plemenitby bolo zaradených 112 ks plemenných baranov. Po skončení hodnotenia hodnotiaca komisia vyhlásila víťaza nákupného trhu. Stal sa ním plemenný baran plemena cigája číslo katalógu 16, CEHZ SK 3478063, línia KAMENDIN chovateľa PD Mošovce.

Dňa 23.6.2021 sa konal nákupný trh na plemenné barany plemena zošľachtená valaška, valaška(pôvodná valaška), plemena slovenská dojná ovca a plemena charollaise. Predseda Výberovej komisie pre chov oviec a kôz pri MPRV SR menoval na hodnotenie baranov komisiu v zložení: Marián Kubín - predseda komisie, Ing. Ivan Pavlík, PhD. (NPPC VÚŽV Nitra), a MVDr. Vasil Černák

(RVPS Banská Bystrica). Zápisom hodnotenia boli poverení Bc. Andrej Smetanka (ZCHOK) a Ing. Jana Ondrašovicová (PD Mestečko). Celkovo bolo na hodnotenie predvedených 146 ks baranov, z toho boli 2 ks vyradené. Do plemenitby bolo zaradených 144 ks plemenných baranov. Po skončení hodnotenia hodnotiaca komisia vyhlásila víťaza nákupného trhu. Stal sa ním plemenný baran plemena zošľachtená valaška číslo katalógu 126, CEHZ SK 3433563,línia KLENOVČAN - 15, chovateľa RD Klenovec.

Dňa 25.8.2021 sa konal v tomto roku posledný nákupný trh na plemenné barany, vo väčšine prípadov do 1 roku veku, plemien lacaune, východofrízska ovca, slovenská dojná ovca, jacob, suffolk a valaška (pôvodná valaška). Predseda Výberovej komisie pre chov oviec a kôz pri Ministerstve pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky menoval na hodnotenie baranov komisiu v zložení: predseda hodnotiacej komisie – Ing. Tomáš Kitz, členovia - Ing. Kamil Šulko (PSSR š.p.), Ing. František Bujňák (PSSR š.p , MVDr. Milan Cikrai(RVPS Banská Bystrica). Za zapisovateľov boli menovaní Bc. Andrej Smetanka (ZCHOK) a Ing. Jana Ondrašovi-

Ocenenie víťaza NT 16.6.2021.

Ocenenie víťaza NT 25.8.2021.

cová (PD Mestečko). Celkovo bolo na hodnotenie predvedených 91 ks baranov, žiaden baran nebol vyradený. Do plemenitby bolo zaradených 91 ks plemenných baranov. Po skončení hodnotenia hodnotiaca komisia vyhlásila víťaza nákupného trhu. Stal sa ním plemenný baran plemena lacaune, číslo katalógu 7, CEHZ SK 3528313, línia LANKO, chovateľa Martin Šimek, Bystrička.

Chovateľom víťazných plemenných baranov bolo priamo na nákupných trhoch odovzdané ocenenia Zväzu z rúk predsedu predstavenstva ZCHOK Ing. Igora Nemčoka.

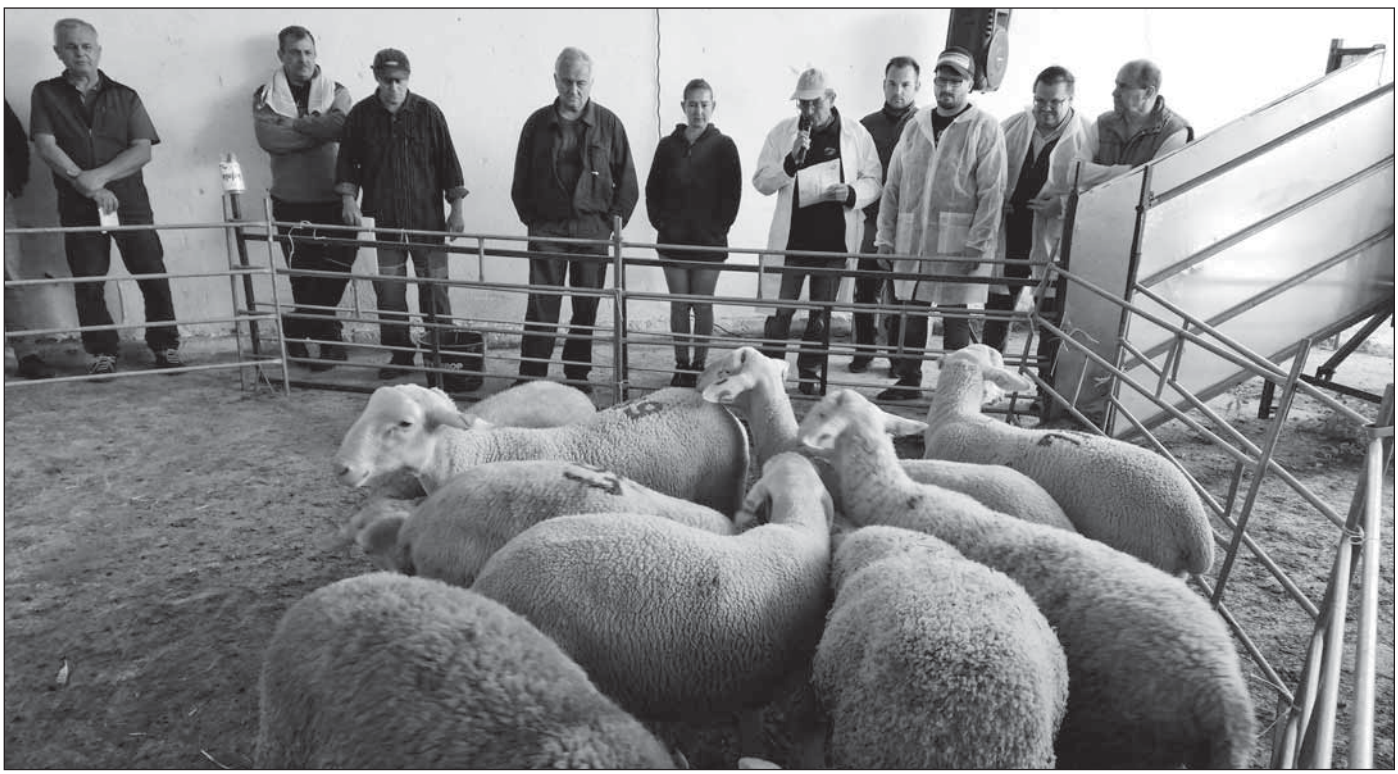
Záver:

Priebeh nákupných trhov bol bezproblémový. Komisie pracovali podľa stanoveného časového harmonogramu.

Dlhodobý trend v poklese produkcie plemenných baranov sa výrazne prejavil. Na nákupných trhoch bol zvýšený záujem o nákup plemenných baranov všetkých našich národných plemien i špecializovaných dojných a mäsových plemien oviec. Je „nedostatok" plemenných baranov. Dúfam, že to bude motivácia pre producentov na zvýšenie produkcie.

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

Výber šampióna NT hodnotiacou komisiou - 25.8.2021.



Výber šampióna trhu.

Šesť rád ako skrátiť dĺžku výkrmu jahniat

Chovatelia oviec, ktorí chcú zlepšiť ekonomiku chovu, by mali klásť väčší dôraz na to, aby jahňatá rýchlejšie dosahovali požadovanú živú hmotnosť, využívaním dostupných pasienkov. Skorý predaj jahniat prispieva k celkovej ziskovosti chovu oviec. Je nutné pripomenúť že, dosiahnutie dobrej konformácie jatočného tela prispieva k celkovej ziskovosti iba do troch percent. Napriek tomu, majú chovatelia tendenciu myslieť si že, dobrá konformácia je ekonomicky nadradená a skorý predaj je pre nich nerentabilný, vysvetľuje odborník John Vipond. Vipond uviedol, že britský systém známkovania oviec a predaj prostredníctvom živých aukcií má tendenciu „podporovať" tento spôsob myslenia. Na nedávnom stretnutí Farming Connect, ktoré sa konalo 29. apríla na trhu s dobytkom vo Welshpoole, však povedal, že prvých 100 dní života jahniat bolo obdobie, kedy chovateľ zarobil alebo stratil peniaze.

Nasleduje prehľad faktorov, ktoré by mohli chovateľom pomôcť skrátiť počet dní výkrmu jahniat:

1. Vylepšené obhospodarovanie trávnych porastov

Chovatelia oviec musia znížiť svoje fixné náklady, aby zvýšili ziskovosť. „Skontrolujte, na čo míňate peniaze. Ak máte vysoké fixné náklady, používate veľa obilnín. Doktor Vipond uviedol, že ovčie systémy nemôžu konkurovať priemyslu ošípaných a hydiny, ktoré majú lepšie miery konverzie krmív, alebo mliekarenským systémom, kde sú výnosy vyššie. Povedal, že farmári by sa v prvom rade mali snažiť o produkciu vysokokvalitnej krmoviny a až potom o takzvané dokončovanie jahniat mimo pastvy. Musíte sa starať o pastvu, pretože to je motor vašej produkcie.

2. Porovnajte dopyt s ponukou

Obdobie bahnenia by sa malo zhodovať s vegetačným obdobím aby mali bahnice a jahňatá bohatú ponuku pastvy. Globálne otepľovanie predĺžilo vegetačné obdobie o tri až šesť týždňov, v závislosti od nadmorskej výšky, takže to, čo fungovalo v minulosti, nemusí byť práve teraz dobré. Mali by ste vyrovnať zásobu pastvy a krmovín.

3. Vytvorte kvalitné krmivo

Vytvorte množstvo kvalitného konzervovaného krmiva. Za predpokladu, že konzervované krmivo obsahuje 12 ME, môžete znížiť koncentrát kŕmenia na 3 kg na bahnicu ročne a ušetriť niečo vyše štyroch eur na hlavu. Vipond uviedol, že farmári by sa mali snažiť dosiahnuť vysokú kvalitu krmív, aby v poslednom mesiaci gravidity nakŕmili čo najviac bahníc, z čo najmenšieho množstva.

4. Vyberte jedince, ktoré budú schopné dostatočne využiť potenciál pastvy

Doktor uvádza, že chovatelia musia používať ovce s vyšším genetickým potenciálom. Zvieratá by sa mali vyberať na základe dvoch kľúčových odhadovaných plemenných hodnôt (EBV), ktoré ovplyvňujú rýchlosť rastu.

- Skenovacia hmotnosť: *Poukazuje na schopnosť rastu do veku 21 týždňoch života*
- Váha v ôsmych týždňoch: *Poukazuje na schopnosť rastu do ôsmich týždňov života*

5. Podľa potreby kŕmte kŕmnymi zmesami

Existuje priestor, pre kŕmenie kŕmnymi zmesami. Platí to najmä v období sucha, povedal Vipond. Čo sa týka daného spôsobu kŕmenia, Doktor Vipond odporúča minúť 4 až 5

eur na kus. Pred odstavením sú jahňatá schopné zo skonzumovaného koncentrátu dosiahnuť vyššiu konverziu krmiva na jeden kilogram prírastku. Po odstavení musia prijať viac krmiva, aby dosiahli požadované množstvo prírastku.

6. Prevencia proti črevným parazitom

Dážď zvyšuje riziko výskytu parazitov, pretože vajíčka sa z trusu uvoľňujú na pasienky. Potom sa liahnu a produkujú infekčné larvy, vysvetlil doktor Vipond. Vipond odporučil vykonať počítanie vajíčok v truse, pred aj po od červení oviec, aby sa zabezpečila účinnosť produktu a monitorovanie odolnosti. "Červy nedodržiavajú pravidlá." Pri každom testovaní dostanete prekvapivé výsledky, každá farma je iná. Ak jahňatá ponecháte na jednej pastevnej ploche, stále ich pri odstavení budete mať o 3 kg ľahšie, ako keby ste ich nenechávali na jednom mieste. Rotačné pasenie taktiež môže prispieť k zníženiu rizika výskytu parazitov.

Internetové zdroje:
6 expert tips to reduce lamb days to slaughter [online]. 2019. Farmers weekly. Dostupné na internete: >
<https://www.fwi.co.uk/livestock/sheep/6-expert-tips-to-reduce-lamb-days-to--slaughter>

Uznávacie konania o štatút rozmnožovacieho chovu oviec a kôz v roku 2021

Podmienkou registrácie chovu a zvierat v plemennej knihe je uznanie štatútu rozmnožovacieho chovu (RCH) oviec resp. kôz. Uznávacie konanie vykonáva, na základe písomnej žiadosti chovateľa, odborná komisia menovaná predsedom Šľachtiteľskej rady pri ZCHOK (ŠR) fyzickou obhliadkou stáda a posúdením chovateľských podmienok. Súčasťou komisie je aj zástupca príslušnej RVPS, ktorej súhlasné stanovisko je podmienkou pre uznanie štatútu RCH. Po splnení podmienok je chov, na základe písomnej prihlášky chovateľa, zaregistrovaný v registri chovov plemenných kníh a je mu vystavený dekrét o uznaní štatútu RCH.

Ing. Július Šutý
ZCHOK na Slovensku – družstvo

Uznávacie konania sa vykonávajú operatívne v priebehu celého roka.

V roku 2021 boli ŠR doručené nasledovné žiadosti chovateľov:

1. **Ing. Ďurica Marián - SHR, Pri štadióne 919/10, 976 68 Heľpa -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena SD – chovateľ žiadosť stiahol, bezpredmetná
2. **Dziak Jozef - SHR, Hviezdoslavova 9, 064 01 Stará Ľubovňa -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena C – *uznaný štatút RCH*
3. **Poľnohospodárske družstvo Liptovské Hole so sídlom v Kvačanoch -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena ZV – *uznaný štatút RCH*
4. **Opálka Juraj, č. d. 9, 038 41 Trnovo -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena V – *uznávacie konanie fyzicky vykonané*
5. **Ľuboš Buľovský, 038 42 Ďanová 150 -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena SD – *uznaný štatút RCH*
6. **Marian Lehotský SHR, 032 33 Kráľova Lehota 157 -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena LC – *uznávacie konanie fyzicky vykonané*
7. **Jaroslav Kamas, Vrchteplá 69, 017 05 Považská Bystrica -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena V – *uznávacie konanie fyzicky vykonané*

8. 8. **Barlík Vladimír, 065 11 Nová Ľubovňa 658-** žiadosť o uznanie RCH oviec

9. plemena DP

10. **Jozef Vyletel, Široké Lúky 2641/20, 963 01 Krupina -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena LC – uznaný štatút RCH
11. **Mazáň Milan, Pri Mlyne 340/1, 038 54 Krpeľany -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena DP – uznávacie konanie fyzicky vykonané
12. **Poľnohospodárske družstvo Ivanka pri Nitre, Novozámocká 183/408, 951 12 Ivanka pri Nitre -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena CH – uznaný štatút RCH
13. **SKALATRANS SK, s. r. o., Hviezdoslavova 105/12, 065 44 Plaveč -** žiadosť o uznanie RCH kôz plemena BK
14. **Ing. Slavomír Reľovský, Zimná 991/123, 064 01 Stará Ľubovňa -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena KA – uznávacie konanie fyzicky vykonané
15. **Miloš Blizniak, kpt. Nálepku č. 20, 038 52 Sučany -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena C – uznávacie konanie fyzicky vykonané
16. **Miroslav Dzúrik SHR, Bystrička 277, 038 04 Bystrička -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena C – uznávacie konanie fyzicky vykonané
17. **František Velič VELMONT, Dolný Moštenec 45, 017 01 Považská Bystrica -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena ZW
18. **Jurík Jaroslav, Mateja Šuňavca 431/31, 032 42 Pribylina -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena ZV
19. **Marko Pardus, Hniezdne 455, Farma AgroMarko, Vyšné Ružbachy 150 -** žiadosť o uznanie RCH kôz plemena BU – uznávacie konanie fyzicky vykonané
20. **Tibor Červík, Osloboditeľov 10, 038 54 Šútovo -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena CF – uznávacie konanie fyzicky vykonané
21. **Ing. Jozef Novotný, Teplická 1564/138, 914 01 Trenčianska Teplá -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena KA
22. **EU GEN, s. r. o., Dvořákovo nábrežie 8, 811 02 Bratislava mestská časť Staré Mesto -** žiadosť o uznanie RCH oviec plemena LC.

BONITÁCIE 2021

AGRO EKO SLUŽBY s.r.o.

Agramil-FARM s.r.o., Mojš

Agro Raslavice s.r.o.

Agrodružstvo Bystré

Agrodružstvo S, Revúca

Agrodružstvo Tarnov

„Na konci sveta“

Skúsenosti chovateľky s humínovými kyselinami

Za dedinkou Hrochoť (okr. Banská Bystrica) na Turkovom vrchu s nadmorskou výškou 710 m sa nachádza Farma Turkov Vrch. Majiteľka Ivetka sa už 8 rokov venuje chovu ohrozeného druhu hnedej kozy krátkosrstej, najnovšie už šľachtiteľskému. Na farme chová aj sliepky, prepelice, kačky, husi a králiky.

Na začiatku gazdovania dostala veľmi dobrú školu od starého chovateľa v dedine, ktorý ju naučil pôvodným zásadám starostlivosti o zvieratá. Veterinár k nim chodí málokedy, pretože pre Ivetku je na prvom mieste imunita zvierat. A imunita sídli v črevách, takže napríklad pri prechode na jarnú stravu – mladú trávičku s vyšším obsahom cukru - automaticky podáva zvýšenú dávku HUMACu, aby zabránila hnačkám. Rovnako sa snaží, pokiaľ je to možné, vyvarovať rôznym antibiotikám, ktoré zabíjajú prirodzenú imunitu zvierat. Radšej volí prírodnú cestu posilnenia organizmu probiotikami a humínovými kyselinami.

V minulosti...

„Dakedy sa zvieratá prirodzene pásli a vyhľadávali si potravu s vysokým obsahom minerálov. My sme ich v pohybe obmedzili, nehovoriac o potrave, ktorá nie je dostatočná na obsah živín a minerálov, aj samotná pasienka už nie je taká kvalitná.“ Preto je nevyhnutné ich organizmus týmito minerálmi dopĺňať, aj to sa jej darí aplikáciou produktov HUMAC® do krmiva zvierat.

To som ešte nevidela

„Tento rok sme prvýkrát použili na podstielku pre naše kozie osadenstvo HUMAC® Welfare. Kvôli v zime neprístupnému terénu a tiež, aby boli zvieratá v teple a neprechladli cez zimu, podstielku v zime nevymieňame.

Počas zimy len dokladáme novú a tentokrát aj s HUMAC® Welfare. Akonáhle nám to počasie dovolí, vymieňame celú podstielku.

Nebola však taká, ako po minulé roky, to som ešte nevidela, nebol to čistý hnoj. Bola z nej suchá zem zmiešaná so slamou, a teda rovno sme ju mohli použiť ako hnojivo do záhrady. Celkovo sa podstatne znížil aj zápach v maštali, čo bolo príjemné nielen nám, ale určite aj zvieratám. Aj tento rok sme už začali dávať na podstielku HUMAC® Welfare."

Iveta Vydúreková - Farma Turkov Vrch

Zdravšie výrobky

HUMAC® je schválený a odporúčaný v ekologickom hospodárstve pre produkciu bezpečných produktov (mlieko, vajcia, mäso) s nižším obsahom toxínov a iných toxických rezíduí. Viaže na seba mikrobiálne jedy, plesňové toxíny a iné pre organizmus jedovaté zlúčeniny, napr. amoniak, PCB, dioxíny, ťažké kovy a pod., ktoré sa vylučujú trusom. Výrobky sú tak čistejšie a zdravšie.

Ak vás farma Turkov Vrch zaujala, viac sa o nej dozviete na:
www.farma-turkovvrch.webnode.sk
alebo na www.facebook.com/farmaturkovvrch
Všetko o produktoch značky HUMAC® nájdete na www.humac.sk

HUMAC

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

BONITÁCIE 2021

AGRO-HNIEZDNE s.r.o.

Agro-Lent s.r.o.

Agrodružstvo Turňa

Agrofarma Baranec s.r.o.

Agrofarma Záhorany

Agrofarma Červený Kameň - Lednica

Z DEJÍN VALACHOV NA SLOVENSKU

Ako valašskí pastieri zakladali kopaničiarske dediny

Prelom 16. a 17. storočia bol obdobím, kedy osídľovanie na princípoch valašského práva začalo postupne prerastať do osídľovania na tzv. práve kopaničiarskom. Príčiny postupného doznievania kolonizácie na valašskom práve treba hľadať tak v demografickej, ako aj v ekonomickej sfére. Tým, ako sa počet obyvateľov valašských dedín postupne zvyšoval, no nových plôch vhodných na extenzívny chov dobytka nepribúdalo, boli valašskí gazdovia nútení získavať nové pastviny klčovaním či žiarením lesov a krovísk, prípadne odvodňovaním či regulovaním mokrých a podmáčaných pôd.

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

Keďže takto získaná pôda, bola obvykle vhodná i na pestovanie menej náročných poľnohospodárskych plodín, začala sa väčšina valachov, popri svojom pôvodnom pastierskom „remesle“, venovať aj roľníctvu. Pre takúto pôdu, ktorá bola získaná kultivovaním dovtedy poľnohospodársky nevyužívaných plôch, sa v literatúre zaužívalo pomenovanie - *kopanice* (známe sú však i pomenovania *cholvarky, rale, bačovy, lazy, štále* či iné). Prvé kopanice, na ktorých valašské obyvateľstvo spočiatku pestovalo zrejme len nenáročnejšie plodiny ako: kapusta, bôb, ľan či pohánka, začali v chotároch už jestvujúcich dedín na valašskom práve, ale aj pri mnohých horských salašoch (!), vznikať už niekedy v priebehu druhej polovice 16. storočia.

Nezanedbateľný podiel na šírení kopaničiarskeho práva však mali aj majitelia hradných panstiev, ktorí v snahe dosiahnuť maximálne možné výnosy zo svojich majetkov, začali koncom 16. a začiatkom 17. storočia cieľavedome a systematicky usádzať v tom čase ešte stále migrujúcich, či na salašoch a kopaniciach žijúcich valachov do miest vhodných na založenie nových dedín. Základom mnohých z týchto nových dedín sa stávali práve veľké alebo inak významné salaše (ktoré ich obyvatelia postupom času prebudovávali na trvalé obydlia) a v ich blízkosti jestvujúce kopanice.

Pri ich zakladaní bol chotár budúcej dediny rozdelený na jednotlivé diely, tiahnuce sa od jednej strany chotára po druhú, pre osadníkov, ktorí prijali (nezriedka z donútenia) podmienky stanovené majiteľom príslušného hradného panstva. Kopaničiari boli na dobu 6 – 20 rokov oslobodení od platenia všetkých feudálnych dávok. Po uplynutí tejto lehoty boli, podobne ako obyvatelia dedín na valašskom práve, povinní odvádzať svojmu zemepánovi dvadsiatok z oviec a bryndzu, pričom muži z niektorých dedín museli, rovnako ako valasi, vykonávať aj vojenskú službu. Okrem toho museli kopaničiari, podobne ako obyvateľstvo dedín na zvykovom a zákupnom práve, odovzdávať i naturálne dávky, najmä dávky z obilia, hydinu a vajcia. Kopaničiarskym špecifikom bola povinnosť vyrábať pre majiteľa panstva šindle, krokvy a brvná, rúbať a klčovať lesy a takto vzniknuté lesné mýtiny (ale nezriedka aj trasoviská a rašeliniská) premieňať na ďalšiu poľnohospodársku pôdu.

Ťažba dreva v lese. Dielo Jozefa Hanulu z roku 1938 s názvom Drevorubači.
Zdroj: https://www.webumenia.sk/dielo/SVK:SNG.O_2290 (originál uložený v zbierkach Slovenskej národnej galérie v Bratislave)

Kopaničiarske dediny sa však od starších právnych, respektíve správnych typov dedín výrazne odlišovali i svojim pôdorysom a využitím plochy obecného chotára. Ako sme už spomínali vyššie, pri zakladaní kopaničiarskej dediny sa plocha budúceho chotára rozdelila na presné diely, zvané *rale, zárubky, hŕby* či *šnúry*. Tie sa vyznačovali tým, že jeden kopaničiar, respektíve jedna kopaničiarska rodina dostala všetku pôdu v jednom rovnobežnom kuse, ktorý sa tiahol po celej šírke chotára. Plocha obecného chotára teda pozostávala z určitého počtu rovnobežných pásov poľností, ktoré predstavovali hospodárstvo jednej rodiny.

Uvedená skutočnosť sa samozrejme musela odraziť aj na ich „stavebnom charaktere". Kopaničiarske dediny, ktorých chotár sa delil na rale, sú dodnes priam ukážkovými príkladmi sídel tzv. *reťazovitého typu*. Známych je však aj viacero prípadov, kedy v dôsledku špecifických prírodných podmienok, ale často

i neochoty jednotlivých kopaničiarov opustiť svoje „pôvodné" kopanice a usadiť sa v sústredených sídlach, vznikli dediny s tzv. *roztrúseným osídlením na kopaniciach*.

Dediny na kopaničiarskom práve sa od starších dedín líšili i spôsobom pasenia oviec. Zatiaľ čo v dedinách riadiacich sa valašským právom, ale aj v dedinách na zvykovom či zákupnom práve, v ktorých sa uplatnil „valašský spôsob" chovu oviec, prevládlo postupne spoločné pasenie oviec a spoločná výroba mliečnych produktov, zabezpečované voleným bačom, valachmi a honelníkmi, v kopaničiarskych dedinách si, naproti tomu, každá rodina pásla svoje ovce sama a sama si tiež dorábala i mliečne produkty.

Hoci kopaničiarske dediny mali v počiatočných fázach svojej existencie prevažne dobytkársky charakter (čo dozaista súvisí so skutočnosťou, že gro prvých kopaničiarov pochádzalo z radov valašského obyvateľstva), ich základným „poslaním", určeným už pri ich zakladaní, bola poľnohospodárska výroba. Kopaničiarske právo nebolo, rovnako ako právo valašské, nikdy vcelku písomne kodifikované. Samospráva obyvateľstva kopaničiarskych dedín sa preto, tak ako pri valašských dedinách, opierala v prvom rade o výsady a úlohy tolerované, respektíve určované jednotlivými zemepánmi. Pre úplnosť treba doplniť, že v 17. storočí prešlo na výhodnejšie kopaničiarske právo i viacero dedín, riadiacich sa pôvodne valašským právom. Doosídľovaním na princípoch tzv. kopaničiarského práva bol stáročný proces osídľovania horských oblastí Slovenska v podstate ukončený.

(pokračovanie nabudúce)

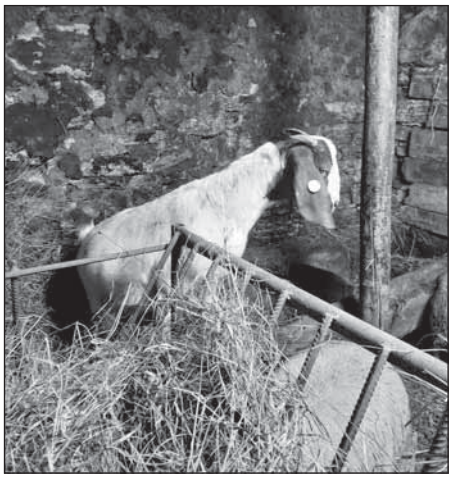
Literatúra

- BEŇKO, Ján. K problematike osídlenia a doosídľovania Slovenska. In Historický zborník 7. Martin : Matica slovenská, 1997, s. 27 – 36.
- BEŇKO, Ján. Osídlenie severného Slovenska. Košice : Východoslovenské vydavateľstvo, 1985, 327 s.
- HORVÁTH, Pavel. Historický prehľad vzniku a rozvoja chotárnych sídiel v slovenskej časti Karpát. In Slovenský národopis, 1980, roč. 28, č. 1, s. 8 – 17.
- CHALOUPECKÝ, Václav. Valaši na Slovensku, Praha : Orbis, 1947, 116 s.
- JANŠÁK, Štefan. O kopaničiarskom osídlení na Slovensku : (Hospodárske podmienky kopaničiarskeho osídlenia). In Vlastivedný časopis, 1976, roč. 16, č. 1, s. 23 – 28.
- KAVULJAK, Andrej. Valasi na Slovensku : Historicko-etnografická štúdia In MRÁZ, Andrej – FLOREK, Pavol – BARTEK, Henrich (eds.). Sborník na počesť Jozefa Škultétyho. Martin : Matica slovenská, 1933, s. 336 – 374.
- MESÁROŠ, Július. K dejinám kopaníc a kopaničiarskeho osídlenia na Slovensku. In Vlastivedný časopis, 1966, roč. 15, č. 4, s. 173 – 179.
- RATKOŠ, Peter. Rozvoj valašského ovčiarstva a jeho prírodné podmienky v 14. – 17. storočí. In Nové obzory 26. Košice : Východoslovenské vydavateľstvo; Múzeum SRR v Prešove, 1984, s. 129 – 146.
- SITÁR, Eduard. Kopaničiarske osídlenie na Slovensku : (niektoré otázky súčasného stavu). In Vlastivedný časopis, 1967, roč. 16, č. 3, s. 125 – 135.
- ZUSKINOVÁ, Iveta. Ovčiari na Slovensku. Liptovský Hrádok : Spoločnosť priateľov Múzea liptovskej dediny, 2020. 221 s.
- ZUSKINOVÁ, Iveta. Tradičné formy chovu oviec na Slovenku. In Salašníctvo pod Rozsutcom, b. v. : Obec Zázrivá, 2018, s. 66 – 95.

Uznávacie konanie rozmnožovacích chovov - koza búrska a ovca kamerunská

Na základe žiadostí chovateľov sa dňa 16. 11. 2021 konalo uznávacie konanie rozmnožovacích chovov plemien búrska koza a kamerunská ovca.

Bc. Andrej Smetanka
ZCHOK na Slovensku-družstvo



Uznávacie konanie rozmnožovacieho chovu búrskej kozy prebehlo na farme pána Marka Pardusa, vo Vyšných Ružbachoch. Komisiu uznávacieho konania tvorili šľachtitelia ZCHOK na Slovensku a orgán RVPS Stará Ľubovňa. Členovia komisie hodnotili najmä kondičný a zdravotný stav zvierat, zovňajšok, osvalenie, ale aj chovateľské prostredie. Hodnotené zvieratá boli v primeranej kondícii a boli dobre osvalené, tým pádom získali kladné hodnotenie. Stádo pozostávalo z jedného plemenného capa a pätnástich plemenných kôz. Zvieratá pochádzali najmä z Česka, Slovenska a taktiež aj Nemecka. Pán Marko Pardus je skúsený zootechnik a dlhoročný chovateľ, ktorý sa môže pýšiť šľachtiteľským chovom oviec plemena texel a rozmnožovacím chovom kozy anglonúbijskej. Na základe toho, že stanovisko RVPS Stará Ľubovňa aj ZCHOK bolo kladné, chov bol odporučený na uznanie rozmnožovacieho chovu plemena búrska koza. Chovateľovi k tomuto úspechu gratulujeme.

Zástupcov Zväzu chovateľov oviec a kôz na Slovensku veľmi teší tento nový prírastok do koziarskej rodiny, a to aj kvôli skutočnosti, že na Slovenku sa búrska koza takmer vytratila. Tragická strata vynikajúceho chovateľa tohoto plemena na istý čas spôsobila nulový stav búrskych kôz evidovaných v plemennej knihe na Slovensku. Výsledky pedantnej práce tu však ostali a môžeme konštatovať, že práve pán Ing. Petrovič motivoval mnohých chovateľov k chovu mäsový plemien kôz na Slovensku. Vážime si dlhoročnú snahu, ktorá tu toho zanechala mnoho a vkladáme nádej do chovateľov ako je pán Marko Pardus.

Iba zopár kilometrov od obce Vyšné Ružbachy sa konalo ďalšie uznávacie konanie, na Slovensku doposiaľ neregistrovaného plemena oviec. Jednalo sa totiž o uznávacie konanie rozmnožovacieho chovu oviec plemena kamerunská ovca. Dané plemeno patrí do skupiny západoafrických oviec chovaných divokým spôsobom vo vyšších nadmorských výškach Kamerunskej republiky. Kamerunská ovca je veľmi nenáročná na potravu a je tiež výborne adaptovaná na pastevný odchov. Má krátku a lesklú srsť, ktorá pokrýva celú časť tela. U daného plemena sa vyskytuje srnčie hnedé alebo čiernobiele sfarbenie. Prvý typ sfarbenia pochádza z oblastí savany, kde je silný tlak predátorov a srnčia farba pôsobí ako maskovacie sfarbenie. Čiernobiele sfarbenie môže mať rôzny podiel strakatosti. Hnedý (srnčí) farebný ráz, ktorý v chovoch prevláda, sa vyznačuje čiernou farbou brucha a vnútornou časťou končatín. Plemeno je menšieho telesného rámca a pevnej konštitúcie. Hlava je stredne dlhá, u baranov mierne klabonosá s vodorovne nasadenými ušami, krk svalnatý a pomerne dlhý, hruď stredne hlboká a široká, končatiny stredne dlhé a pevné, chrbát rovný, zadná časť tela mierne zrazená. Materské vlastnosti bahníc sú taktiež vynikajúce.

Toto exotické plemeno výborne zapadá do obrazu tunajšej prírody a vďačne zužitkuje každú trávnatú plochu. Nebolo tomu inak ani na farme Pastovník, kde sa tieto zvieratá celoročne zdržiavali. Aj napriek menšej početnosti kamerunských oviec v susedných krajinách a nemalým problémom s obstaraním plemenných zvierat sa chovateľovi podarilo získať plemenné zvieratá z Českej Republiky. Stádo pozostávalo z jedného barana a deviatich oviec. Komisia, zložená z príslušnej RVPS a šľachtiteľov ZCHOK na Slovensku po zohľadnení kondičného a zdravotného stavu zvierat, vydala kladné stanovisko a odporučila daný chov uznať za rozmnožovací. Toto zaujímavé srstnaté plemeno oviec má svoj prvý uznaný rozmnožovací chov na východnom Slovensku. Chovateľovi gratulujeme a želáme mu množstvo chovateľských úspechov. ❑

Žiadajte
všade u Vášho obchodníka,
lahôdkára i v reštaurácii

slovenskú bryndzu

- *Je zdravá,*
- *ľahko straviteľná,*
- *výživná –*
- *a je naša!*

Dodáva:

Družstvo pre predaj bryndze v Turč. Sv. Martine

BRYNDZA

Družstvo pre predaj bryndze v Turč. Sv. Martine

Šára Alexy-Buganová:

Čo je bryndza?

Bryndza je výborný mliečny výrobok, vyhotovený na horskom salaši zo zdravého ovčieho mlieka. Ovca, kŕmená najrozličnejšími bylinami na paši, ohrievanej horským slnkom, voňajúcej éterickými olejami poľných kvetín, dodáva výživné mlieko, ktoré sa srazí pomocou syridla a takto získaný hrudkový syr dostáva sa do bryndziarne, kde sa nechá vykvasiť, osolí sa, mele a rozposiela sa v geletkách drevených do sveta, ako chutný, labužnícky pokrm, vyrovnávajúci sa akosťou a výživnosťou najlepším syrom cudziny.

Je potrebné, aby sme slovenskú bryndzu propagovali v najvyššej miere, je to pokrm veľmi výdatný, príjemnej chuti. Jeho spotreba znamená povznesenie nášho ovčiarstva, čo je dnes, keď Slovensko stalo sa krajinou

hlavne poľnohospodárskeho rázu, vecou prepotrebnou.

Bryndza po stránke zdravotnej je hotovým liekom. Lekári zistili, že v rodinách, kde sa deťom hodne bryndze podávalo, nikdy nebolo stopy po príznakoch tzv. anglickej choroby, naopak, vyrastaly deti mohutné, pevnej kostry a zdravých, nákazám odolných zubov, čo súvisí s tým, že bryndza vo veľkej miere obsahuje látky vápenaté, prepotrebné u detí pri zosilňovaní sa kostry. Bryndza napomáha trávenie, výborná je po obede, ako jedlo, vyvolávajúce účinkovanie žalúdočných žláz, dráždi črevá k pohybu, čím stáva sa prostriedkom regulujúcim funkciu zažívacích ústrojov.

Bryndza okrem vzácnych vitamínov obsahuje vápno, fosfor a mnohé iné výživné látky.

Bryndza je známym jedlom pradávnych časov, poznali ju už aj Rimania. Na Slovensku salašníctvo dnešnú svoju formu a názvoslovie dostalo od rumunských Valachov, ktorí tiahli po svahoch Karpat až po moravské Valašsko.

Bryndza bola významným exportným článkom slovenských krajov v nedávnej minulosti. Mala tú výhodu, že jej vývoz mohol sa diať veľmi jednoduchým spôsobom, v jednoduchých drevených geletkách. Čerstvá bryndza, tzv. »májovka« pripomínala maslovú konzistenciu a príchuť francúzskych syrov, staršia bryndza dostávala pikantnú, štípaciu príchuť, a bola výborná ako predjedlo k pivu. Okrem geletiek bryndza exportovala sa i presovaná do tehlovitého tvaru, miešaná s paprikou. V tejto forme ujala sa hlavne vo svetoznámych reštauráciách v Mníchove, čiastočne aj vo Viedni. Je dôležité, aby export bryndze dostal sa na takú úroveň, akej sa tešil v minulosti.

V prvom rade však bryndza musí byť spotrebovaná v najvyššej miere tu doma. Už aj v tej najchudobnejšej dedinskej chalúpke bola obľúbená polievka, zvaná »demikát.« Keď k hociktorej polievke pridáme za lyžičku bryndze, spraví jej chuť pikantne zaujímavou. Všeobecne známe sú slovenské »hádzané halušky«, vyhotovené s pridaním zemiakov,

omastené slaninkou. S bryndzou matka a dobrá gazdiná rozrieši si problém, čo natrieť dieťaťu na chlieb, idúcemu do školy, odbaví ňou olovrant, výlet, neočakávane prišlých hostí. Často sa hovorí o zriadení »slovenskej reštaurácie« v našich veľkých mestách. Nuž máme toľko receptov na rozličné jedlá s bryndzou, že dala by sa zriadiť reštaurácia, v ktorej by sa podávaly samé bryndzové jedlá.

Samozrejmé, že možností je tu veľmi mnoho. Každá gazdiná, kuchárka je tvorkyňou nových jedál, má možností skúšať, kombinovať, práve tak, ako keď lekárnik sostavuje rozličné lieky. Týmto spôsobom vzniknú nové bryndzové jedlá a spotreba nášho vzácneho pokrmu, o ktorom sa hovorieva, že je »kockou horského slnca«, stane sa intenzívnejšou.

Základná úprava bryndze

Bryndza garnírovaná:

1/2 kg bryndze, 10 dkg masla utrieme a rozriedime 1/8 l mlieka. Posekáme 1/2 dkg rasce, 1/2 dkg kaparov, 1/2 sardely, 1/2 cibuľky a 1 dkg sladkej papriky, všetko dobre pomiešame a podávame s chlebom.

Pažítková bryndza:

1/2 kg bryndze, 10 dkg masla roztrieme a pridáme 1/2 strúhanej cibule, 1/2 sväzku jemne krájanej pažítky a 1/8 l mlieka. Všetko dobre smiešame a podávame.

Sardelová bryndza:

1/2 kg bryndze rozriedime 1/8 l mlieka a pridáme z piatich sardelí sardelové maslo. Všetko dobre smiešame a podávame.

Sardínková bryndza:

1/2 kg bryndze rozriedime 1/8 l mlieka a pridáme z piatich sardiniek sardínkové maslo,

1/2 citrónovej šťavy a kávovú lyžičku horčice. Všetko smiešame a podávame.

Lososová bryndza:

1/2 kg vláčnej bryndze smiešame s 10 dkg údeného lososa pasírovaného, pridáme trochu oleja, v ktorom bol losos naložený a trochu citrónovej šťavy.

Humrova bryndza:

1/2 kg bryndze riedenej 1/8 l mlieka s prísadou 1/8 kg masla poriadne roztrieme. 15 dkg jemne krájaného humra s málinko citrónovou šťavou, kávovú lyžičku horčice, trochu bieleho korenia pridáme do bryndze a podávame.

Kaviárová bryndza:

25 dkg bryndze, 1/16 l smotany, 1/8 kg masla s 1/2 citrónovou šťavou a 2 dkg kaviáru pomiešame a podávame.

Lanýžová bryndza:

1/2 kg bryndze rozriedime 1/8 l mlieka, pridáme 10 dkg masla, 5 dkg lanýžov, jemne sekaných, na masle orestovaných a červeným vínom postriekaných. Všetko dobre pomiešame.

Hríbková bryndza:

1/2 kg bryndze pomiešame s 10 dkg jemne krájaných, na masle, cibuľke, s korením a rascom restovaných hríbkov.

Šunková bryndza:

40 dkg bryndze pomiešame s 5 dkg umletého mastného zo šunky, trochu horčice, 1 dkg sekaných kaparov a 10 dkg jemne krájanej šunky.

Paradajková bryndza:

40 dkg bryndze premiesime s 5 dkg rajského piré, pridáme trochu korenia a z jedného citrónu šťavu.

Jablková bryndza:

25 dkg bryndze rozriedime s 1/8 l smotany a premiesime s jedným olúpaným strúhaným jablkom. Podľa vlastnej chuti možno pridať trochu citrónovej šťavy. **(Tento predpis odporúčame najmä pre malé deti!)**

Bryndzová misa

Len z púhej bryndze vykúzlime prerozličnú a pestrú **bryndzovú misu**, bez ktorej sa neobídu za dnešnej módy ani menšie večere, nieto ešte väčší čaj. Francúzski labužníci nie nadarmo porovnávajú hostinu bez syra — ku krásavici bez oka.

Do prostriedku takej misy navŕšime bryndzu v podobe malých hadov. Inokedy zasa vytvoríme malé zátišie lesné, ako podklad

poslúži štvorec tvrdého chleba, ktorý natrieme maslom a husto posypeme sekanou pažítkou alebo petržlenom, aby sme do lákavej zelene tohto »machu« zasadili i »červené muchotrávky« z bryndze. Urobíme, vlastne »vymodelujeme« z nej hríbiky rozličnej veľkosti, napr. jeden veľký a dva malé, a klobúčiky im zamočíme do sladkej papriky. Aby ilúzia bola dokonalejšia, môžeme ešte striekačkou z bryndze, rozriedenej smotanou, vykúzliť na červenom klobúku malé bodky! — Ak máme hríbikov azda málo, pridáme dookola ešte veniec z **čiernych lanýžov**, na ne jednoducho ustrúhame celkom čierny špeciálny chlieb a premiesime ho s bryndzou a kúskom masla. Potom tvoríme malé guľky a ešte ich husto obaľujeme v strúhanom chlebe, ktorý musí byť hodne tmavý. Inokedy zasa lanýže kladieme do bielych papierových košíčkov a dávame takto striedavo so svetlejšími zákuskami medzi ostatné pečivo.

Bryndzové chlebíčky

Je niekoľko druhov chlebíčkov, ktoré možno zhotoviť z pripravenej bryndze. Tieto chlebíčky môžu byť ako samostatný chod, alebo k vínu, pivu i k čaju. Chlebíčky garnírujeme tak, aby boly v súlade so základnou bryndzou:

1. **Chlebíčky s pažítkovou bryndzou:**

Pripravme si pažítkovú bryndzu a nakrájajme chleby, ktoré natrieme silnejšie bryndzou, zdobíme ich plátkom paradajky, rozkrájanej reďkovky a kúskom paprikového lusku. Pre ozdobu pridáme vňat petržlenu.

2. Chlebíček upravíme ako vo vyššie uvedenom predpise a ozdobíme ho krúžkom vajíčka, sardínkou a údeným lososom.

3. Chlebíček upravíme podľa vyššie uvedeného predpisu a ozdobíme ho paradajkovým piré, do prostriedka položíme vajíčko, naň lanýž a petržlenovú vňat.

Chlebíčky s liptovskou bryndzou:

1. Nakrájané chlebíky natrieme bryndzou, zdobíme ich očkom a petržlenovou vňaťou.

2. Chlebíček upravíme ako v predošlom predpise a zdobíme ho olúpanou sardelou a vajíčkom.

3. Chlebíček upravíme ako v predpise predošlom a zdobíme ho paradajkou, zo striekačky surovou údenou bryndzou a posypeme ho jemne krájanou cibuľou.

Chlebíček so sardínkovou bryndzou:

Bliely chlebíček natrieme silnejšie bryndzou sardínkovou a zdobíme ho paradajkou, vajíčkom, všetko posypeme jemne sekanou cibuľou a pokvapkáme citrónovou šťavou.

Chlebíček so sardelovou bryndzou:

Biele opečené chlebíčky, natreté sardelovou bryndzou, zdobíme sekaným vajíčkom a celým očkom.

Chlebíčky z lososovej bryndze:

Biely, opečený chlebíček natrieme lososovou bryndzou a zdobíme ružičkou z masla a s trocha kaviárom.

Chlebíčky z humrovej bryndze:

Biely chlebíček, natretý humrovou bryndzou, zdobíme klieštikami z humra a petržlenovou vňaťou.

Chlebíček z kaviárovej bryndze:

Malé tosty z bieleho chleba, natreté kaviárovou bryndzou, zdobíme ružičkou masla.

Chlebíček s orechovou bryndzou:

Biely chlebíček natrieme orechovou bryndzou a zdobíme ho jadrami z vlašských orechov. — Odporúčame ho tým najmenším, je pre nich pravou lahôdkou.

Úprava bryndze v studenej kuchyni

Crevetové vajíčko:

5 dkg bryndze, riedenej mliekom, trochu korenia, citrónovej šťavy, 1 surový žĺtok premiesime a prelejeme bielok, položený na crevetke. 1 crevetku dáme na vajíčko ako ozdobu.

Plnené vajíčka s bryndzou:

Vezmeme 5 vajíčiek, rozkrájame, vyberieme žĺtka, prepasírujeme s 3 dkg masla, 10 dkg bryndze, lyžičkou horčice a jednou sardelou, všetko riadne premiesime a striekačkou zdobíme polovičky vajíčiek a na vrch dáme očko.

Plnené paradajky:

Pripravíme si z 25 dkg bryndze, zriedenej mliekom tak, aby sa mohla striekačkou striekať, pridáme do nej 1/4 strúhanej cibule a kúsok jemne sekanej pažítky. Jablčko hore skrojíme, vnútro vydlabeme a striekačkou vkusne vyplníme.

Plnené paprikové lusky s bryndzou:

Vezmeme paprikový lusk, ktorého koniec u stopky skrojíme, jadrá vysypeme a vnútro lusku vyplníme striedave vrstvou sardelovej bryndze a plátkami paradajok. Lusk podávame s jemne sekanou cibuľou a niekoľkými očkami.

Studené zákusky

Keď máme chuť a čas, zásobíme sa rozličným domácim pečivom. Najrýchlejšie nám poslúžia jednoduché, výtečné **bryndzové tyčinky.**

Na tablici rýchlo vypracujeme cesto z rovnakej váhy múky, masla a bryndze. Cesto zafarbíme paprikou, ale nesolíme. Potom cesto vyvaľkáme, ale nie veľmi na tenko. Kolieskom nakrájame tyčinky a kladieme na plech, ktorý netreba mastiť. Povrch natierame vajíčkom, sypeme rascou a len teraz hrubou soľou. Potom pečieme narýchle v horúcej rúre, ktorú na počiatku ani neotvárame. Takto cesto vyskočí a je ľahké a krehké, ako lístkové cesto maslové. Z tohto istého cesta môžeme vykrajovať kruhy a piecť **koláčiky,** ktoré sú najlepšie, najčerstvejšie v prvý deň.

Najväčší úspech iste dosiahnu, či k čaju, alebo k vínu **ruské piróžky s bryndzou**, ktoré už vyžadujú viac času. Túto jemnejšiu obmenu našich slovenských bryndzovníkov, totiž veľkých slaných koláčov s bryndzou, upečieme takto: Zrobíme dobré kysnuté cesto zo 44 kg múky, 25 dkg masla, 2 žĺtok a 16 lyžíc mlieka, v ktorom vopred rozrobíme len s 1 lyžičkou cukru 2½ dkg droždia. Cesto posolíme, vypracujeme a necháme vykysnúť. Potom tvoríme malé štvorhranné koláčiky, ktoré plníme bryndzovou plnienkou, konce preložíme do šatôčky a koláčiky narýchle upečieme do zltatista. Na plnienku roztrieme asi 40 dkg bryndze s 5 dkg masla, trocha smotany a 2—3 žĺtka; pravdaže, nesladíme, ale osolíme a okoreníme sekanou pažítkou, alebo kôprom.

Teplé jedlá

Polievky s bryndzou.

»Čír«:

Asi do jedného litra málo slanej vody zavaríme 8 dkg mrveničky. Sú to malé guľky z ustrúhaného cesta. Namiesto mrveničky môžeme použiť

i hádzaných haluštičiek, fliačkov atď. Keď sa cesto uvarilo, teda asi za 10 minút, pridáme asi ⅛ kg bryndze, posekanú pažítku, alebo kôpor a ešte trochu povaríme. Ak má byť polievka jemnejšia, tak do nej na konci pridáme kúsok čerstvého masla, alebo niekoľko lyžíc smotánky, čo však nemusí byť.

»Demikát«:

Asi do 1 litra málo slanej vody nakrájame veľkú cibuľu, pridáme lyžičku rasce a trochu sladkej papriky. Všetko necháme spolu povariť a za ten čas nakrájame do polievkovej misy starší chlieb, asi dva tenké krajce, pridáme dve vrchovaté varešky bryndze, asi 10—12 dkg, potom na to precedíme odvar z cibule, všetko zamiešame, zakryjeme a necháme chvíľu stáť. Potom hneď podávame.

Slovenské »bryndzové halušky«:

Halušky môžu sa robiť ako škubánky, tiež z múčneho cesta, ale tie pravé sú zo zemiakového. Sú trochu načernalé, lebo sa pripravujú zo surových zemiakov, oškrabaných a postrúhaných. Pridá sa k nim toľko múky, aby cesto bolo riedke ako na škubánky, ďalej soľ a jedno vajce. Vajec sa nesmie dať veľa, aby halušky neboly tuhé. Potom dá sa dobre vy-

pracované cesto na zvláštny lopárik, z ktorého sa nožom odtrhávajú malé kúsky priamo do vriacej vody. Keď sa halušky uvaria, vyberú sa cedákom, dobre otrepú a vhodia na roztopenú pokrájanú slaninu. Do horúcich halušiek zamieša sa bryndza, ktorá sa rozpustí. Bryndzou sa nesmie sporiť. Pre chuť pridáva sa ešte sekaný kôpor, alebo pažítka. Bryndzové halušky podávajú sa samostatne, nikdy nie k mäsu.

Rýchle predjedlo z bryndze:

Najprv zrobíme bledú zápražku zo 4½ dkg masla a 3 dkg múky. Potom ju zalejeme ¼ litrom mlieka a varíme všetko na kašičku. Až keď vychladne, pridáme 6 dkg bryndze a 3 žĺtka, podľa potreby prisolíme a na koniec zľahka vmiešame tuhý sneh z troch bielok. Cestičko dáme do malých, pravda, maslom vymazaných ohňovzdorných formičiek, alebo tiež do lastúr. — Môžeme ich však plniť len do polovice, lebo cesto veľmi naskočí. Pečieme zvoľna asi 15 minút a podávame rýchlo a horúce vo formičkách, ktoré urovnáme na misu so složeným servítkom.

Oravské pirohy s bryndzou:

Zrobíme najprv zemiakové cesto z múky a strúhaných zemiakov, ako na halušky alebo

placky. Potom ho tenko vyváľame, nakrájame z neho štvorčeky, na ktoré kladieme bryndzovú plnienku, potom ich preložíme na polovicu, pritlačíme dookola a varíme v slanej vode asi dva vary. Keď sa uvarily, dobre ich ocedíme, polejeme horúcim upraženým maslom a posypeme sekanou pažítkou.

Bryndzovú plnienku pripravíme takto: 4 varené zemiaky ustrúhame a roztrieme spolu s 1 žĺtkom, pridáme asi 2 varešky bryndze a trochu kyslej smotany, všetko spolu dôkladne miešame, aby sme mali jemnú plnienku.

Zemiakové krokety s bryndzou:

Najprv zomelieme jemne 70 dkg varených a lúpaných zemiakov, potom k nim pridáme 20 dkg bryndze, 6 žĺtok a soli. Cesto dobre vypracujeme. Z dobre vypracovaného cesta odkrajujeme kúsky, veľké ako vajce. Tieto nožom roztlačíme asi na výšku prsta. Potom krokety usmažíme v masle do zlatista. Obkladáme nimi za slávnostných príležitostí divinu, zeleninu, alebo ich podávame samostatne. Tu ich urovnáme na ohňovzdornú misu, zalejeme kyslou smotanou, posypeme smaženými prézľami a necháme v rúre zapiecť, podávame ich teplé so šalátom hlávkovým alebo z paradajok.

Ak si netúfame na slovenské bryndzo-

vé halušky, ktoré sú skúšobným kameňom umenia kuchárskeho, skúsme aspoň ľahké **juhoslávske noky s bryndzou:** Na toto výborné jedlo, ktoré stačí na obed alebo večeru, najmä doplnené šalátom, a ktoré poslúži dobre za príkrm k mäsu, uvaríme 1 kg zemiakov v kožkách. Olúpané a vychladnuté zomelieme, posolíme, pridáme 4 malé varešky múky a s 2 celými vajcami rozrobíme cesto. Z vymieseného vyvaľkáme tlstejšiu šišku a krájame menšie kúsky, ktoré vyvaľujeme na obrátenom strúhadle v oválne kúsky, veľkosti holubieho vajca. Varíme ich opatrne v slanej vode asi ako zemiakové šišky. Akonáhle vyplávajú, vyberieme ich, necháme odvapkať a kladieme po vrstvách na misu. Každú vrstvu pokropíme maslom a bohate polejeme rozpustenou bryndzou.

Bryndzové knedlíky:

10 dkg čerstvej bryndze roztrieme s 3 vajcami a s 3 žemľami, v mlieku máčanými. Pridáme k tomu prézle, za dve slabé hrste, usmažené na slanine a 25 dkg suchého údeného mäsa, ktoré sme zomleli na strojčeku. Všetko dobre premiešame, pridáme 10 dkg múky, aby z toho bolo vláčne cesto a podľa potreby trochu mlieka. Z tohto cesta utvoríme asi 6 knedlíkov, ktoré obalíme v múke a varíme

v slanej vode asi 1/2 hodiny. Pre chuť môžeme do cesta pridať kúsok roztretého cesnaku, alebo trochu umrvenej rasce. Uvarené knedlíky rozpoltíme, omastíme pokrájanou, rozpustenou slaninou a podávame k nim šalát alebo kyslú kapustu.

Bryndzové palacinky:

V 1/2 l mlieka roztrepeme 4 žĺtka a toľko múky, aby cesto bolo tekuté, prisolíme a primiešame tuhý sneh z bielok. Potom pečieme na upraženom masle v panvici palacinky a to do ružova po jednej strane. Potom obrátime, dáme vrchom lyžičky čerstvej bryndze, preložíme na polovicu a nožom pridržíme, až sa bryndza rozpustí. Tieto palacinky podávame veľmi teplé so špenátom alebo inou zeleninou.

Bryndzový nákyp:

Kus masla roztrieme so 6 žĺtkami, pridáme 14 dkg bryndze, trochu soli a zázvoru, všetko trieme, až je z toho hladká hmota. Potom zľahka zamiešame tuhý sneh z bielok spolu s hrsťou krupice. Hmotu dáme do vymazanej formy alebo servítka, uzavrieme a varíme ako obvykle.

Výborný nákyp zo zeleniny s bryndzou:

Na tento nákyp použijeme alebo varený karfiol, čierny koreň, fazuľu, zeler alebo inú zeleninu. Uvaríme hladkú detskú kašu z 3 dcl mlieka a 6 dkg múky, osolíme ju a len do vychladnutej pridáme 6 dkg masla, ktoré sme roztreli so 4 žĺtkami a 6 dkg bryndze. Potom do rozmiešaného cestička zľahka pridáme tuhý sneh z bielok. Vymastíme ohňovzdornú misu maslom, poukladáme do nej pokrájanú zeleninu, ktorá musí byť uvarená, vychladnutá a odkvapkaná a len na ňu nalejeme bryndzové cesto. Nákyp pečieme zvoľna v miernej rúre asi 1/2—3/4 hodiny.

Žemľový nákyp zo zeleniny s bryndzou:

Najprv roztrieme 4 dkg masla s 2 žĺtkami, potom pridáme 9 dkg prézlí, rozmočených v šálke mlieka a na koniec sneh z 3—4 bielok. Vymastíme ohňovzdornú misu a vysypeme ju huste strúhaným oštiepkom. Dolu dáme tretiu čiastku riedkej plnienky, na ňu polovicu varenej zeleniny, karfiolu alebo inej zeleniny, túto opäť husto posypeme strúhaným oštiepkom, potom príde druhá vrstva plnienky, na ňu opäť zelenina s bryndzou a na vrch zbytok cestíčka, na ktorý pokladieme kúsky čerstvého masla a posypeme

strúhaným oštiepkom. Všetko upečieme do zlatista asi pol hodiny pri strednom ohni.

Karfiolový nákyp s bryndzou:

1 veľký karfiol uvaríme v slanej vode na mäkko a ocedený posekáme. Potom roztrieme 3 dkg masla s 8 dkg bryndze a 2 žĺtkami, pridáme 9 dkg prézlí, rozmočených v 1/4 l mlieka a na koniec tuhý sneh zo 4 bielok. Potom vymastíme ohňovzdornú misu, na spodok dáme vrstvu riedkej plnienky, potom sekaný karfiol, zasa plnienku atď. Nákyp už nemastíme a pečieme v rúre asi 1/2 hodiny. Poslúži za predjedlo alebo ľahšiu večeru.

Zemiakový nákyp s bryndzou:

5 dkg masla, 15 dkg bryndze a 3 žĺtka dobre roztrieme, potom pridáme 30 dkg uvarených, studených a umletých zemiakov, 10 dkg sekanej šunky, 2 lyžice prézlí a na koniec tuhý sneh z 3 bielok. Cesto dáme do vymazanej formy, uzavrieme a varíme v pare 3/4 hodiny. Podávame so šalátom alebo kompótom.

Zemiaky, zapečené s bryndzou:

Najprv uvaríme v kožkách 3/4 kg zemiakov, potom rozmiešame v 1/4 l mlieka 2 celé vaj-

cia a 10 dkg bryndze. Potom vymastíme ohňovzdornú misu, vychladnuté a olúpané zemiaky krájame na plátky, kladieme ich do misy, solíme a kropíme maslom. Potom zemiaky zalejeme mliekom, bryndzou a vajcami a necháme v rúre asi 1/2 hodiny piecť.

Bryndzové makaróny so smotanou:

Uvaríme 1/4 kg makarónov v slanej vode, spolu s cibuľou a niekoľkými hrebíčkami. Uvarené ocedíme, necháme okvapkať, omastíme 4 dkg masla, smiešame s 8 dkg bryndze a potom pomiešame s 1 dcl kyslej smotany. Necháme takto ešte v rajnici prihriať a podávame hodne teplé.

Zelenina s bryndzovou plnienkou:

Týmto spôsobom môžeme naplňat najmä zeler, paradajky, malé tekvičky, baklažány atď. Zeleninu najprv olúpame, zeler treba vopred variť asi 10 minút. Potom srežeme zelenine víčko, vnútro vyhlbime a naplníme. Paradajky, pravda, plníme nelúpané a surové. Naplnenú zeleninu zakryjeme zasa víčkom, dáme ju na maslo a zakrytú dusíme do mäkka. Plnienku pripravíme takto: 6 dkg bryndze rozmiešame so 6 dkg prézlí, ktoré sme rozmočili v horúcom mlieku. Pridáme

1 surové vajce celé, 2 tvrdé žĺtka, trochu soli a korenia. Potom všetko dobre rozmiešame, zeleninu plníme a dáme dusiť.

Bryndzové žemličky k zelenine (jednoduchšie):

Staré žemle pokrájame na plátky a opražíme. Potom roztrieme jednu čiastku masla a dve čiastky bryndze a s touto masou slepujeme po dvoch k sebe plátky žemieľ. Žemličky natrieme maslom, obalíme v bielku a vyprážame ako kurence. Podávame ich opäť k špenátu, kapuste, hrášku a pod.

Kapustový nákyp s bryndzou:

Očistenú a rozkrojenú kapustnú hlávku uvaríme na mäkko v slanej vode. Potom ju ocedíme a zomelieme. Na to roztrieme 3 žĺtka s 5 dkg masla, pridáme 5 dkg bryndze, 5 dkg prézlí, všetko posolíme, pokoreníme, dobre pomiešame a na koniec pridáme tuhý sneh z bielok. Potom dáme hmotu do ohňovzdornej a vymazanej misy a pečieme ju zvoľna 1/2 hodiny.

Slovenské vajíčka v miske:

5 dkg bryndze rozriedime jedným žĺtkom, mliekom a pridáme malú lyžičku horčice a

trochu korenia. Polovicu takto upravenej bryndze dáme do ohňovzdornej misky, na ňu rozklepeme surové vajíčko a prikryjeme ostávajúcou bryndzou, pokropíme maslom, posypeme parmezánskym syrom a necháme piecť v horúcej rúre, potom v tej istej miske podávame. Výborné ako predjedlo.

Bryndzové vajíčka:

Uvarené vajíčka za horúca rozrežeme, vyberieme žĺtka, ktoré rozmiešame s bryndzou 1—1. Pridáme trochu horčice a soli. Vajcia naplníme, posypeme po vrchu pažítkou alebo posekaným petržlenom.

Stratené vajíčka s paradajkovou bryndzou:

Do vriacej, okyslenej vody rozbijeme 1 vajíčko a necháme napolo variť. Varené položíme na opečený biely chlebíček, prelejeme bryndzou a dáme narýchle upiecť. Úprava bryndze: 5 dkg bryndze, lyžičku paradajkového piré, 1 vajíčko, trochu citrónovej šťavy, trochu korenia, 1 lanýž a 1/16 l červeného vína, všetko pomiešať.

Smažené rizolety s bryndzou:

Z nesladeného palacinkového cesta upečieme palacinky, ktoré naplníme šunkovou

bryndzou, zabalíme a opanírujeme a vyprážame. Podávame s hlávkovým šalátom.

Pirôžky s údeným mäsom:

Upravíme cesto z 20 dkg bryndze, 15 dkg múky, 1 celé vajce, 1 žĺtko. Z dobre vypracovaného cesta vyváľame koláč 1/2 cm silný, z ktorého vykrojíme štvorce, ktoré naplníme krájaným údeným mäsom, preložíme na trojúholník, kraje stlačíme a dáme do vriacej vody asi 10 minút variť. Varené podávame mastené škvarenou slaninou alebo maslom.

Welsh rarebit:

5 dkg bryndze pomiešame s 2 žĺtkami, 1/16 l piva, trochu korenia a trochu indického korenia curi. Takto upravenú bryndzu namažeme na biele chlebíčky a v horúcej rúre narýchle pečieme. Podávame k vínu.

Bryndzové koláčiky k čaju:

Rovnaká váha bryndze, masla a múky. Všetko na doske riadne prepracujeme, cesto silne vyvaľkáme, vykrojujeme kruhy, kladieme na plech, pomažeme vajcom, posypeme soľou a rascou. Pečieme narýchle, aby vyskočily.

Krémy z bryndze

Ako pripravujeme rozličné krémy dortové, mäsité a ovocné, ktoré sú zvláštnou a skoro nepostrádateľnou lahôdkou labužníka, môžeme podobné krémy zhotoviť z bryndze. Tieto si vzdy viac a vždy neodolateľnejšie obľúbite pre ich lahodnú chuť a veľkú výživnosť.

Základný bryndzový krém:

25 dkg bryndze, 1 kávovú lyžičku horčice, 3 žĺtka, trochu bieleho korenia miešame v nádobe do spenenia asi 15 minút, potom pridáme 25 dkg rozpusteného, nie však prevareného masla a trieme znovu asi 5 minút, potom pridáme 1/8 l šľahanej smotany, ktorú ľahko zamiešame. Takto pripravenú bryndzu dáme do olejom vymazanej formy a necháme v chlade stuhnúť, načo ju trochu ohrejeme, vyložíme na misu a podávame.

Šunkový krém z bryndze:

25 dkg bryndze, 1/2 strúhanej cibule, 1 lyžičku horčice, 3 žĺtka, trochu bieleho korenia a 15 dkg varenej, cez drótené sitko pasírovanej šunky trieme 15 minút, načo pridáme 20 dkg rozpusteného masla a trieme znovu asi

5 minút, pridáme 1/8 l šľahanej smotany. Upravenú bryndzu dáme do formy a necháme v chlade stuhnúť.

Lososový krém z bryndze:

25 dkg bryndze, 15 dkg mletého údeného lososa, 2 celé vajcia, 1/2 kávovej lyžičky paradajkového piré miešame asi 15 minút, pridáme 25 dkg rozpusteného masla a miešame znovu asi 5 minút a pridáme 1/8 l šľahanej smotany, ľahko zamiešame a dáme do olejom vymazanej formy do chladu stuhnúť.

Humrový bryndzový krém:

20 dkg bryndze, 15 dkg humra jemne posekaného, 5 dkg rozpusteného račieho masla, 1 kávovú lyžičku paradajkového piré, trochu bieleho korenia, trochu anglickej horčice, 4 žĺtka, trieme 25 minút, načo pridáme 25 dkg rozpusteného masla a 1/8 l šľahanej smotany a dáme vo forme do chladu stuhnúť. Misu zdobíme klieštičkami z humra a ružičkami z masla.

Ovocný krém z bryndze:

25 dkg bryndze, 8 dkg mletých orechov, 15 dkg masla a 1/2 citrónovej šťavy, trieme 20

minút, načo pridáme 1 jablko jemne krájané a 1/4 l šľahanej smotany, dáme vo forme do chladu stuhnúť.

Sardelová pena z bryndze:

25 dkg bryndze, 3 žĺtka, 5 olúpaných sardelí, 15 dkg rozpusteného masla, 1 lyžičku horčice, trochu bieleho korenia trieme asi 20 minút, potom pridáme 1/8 l šľahanej smotany a necháme vo forme v chlade stuhnúť.

Tu, hľa, vidíme, akým rozličným spôsobom môžeme upotrebiť našu slovenskú bryndzu. Je výbornou pomôckou v kuchyni i pre modernú gazdinú, **ktorá chce variť ľahko a rýchlo, ale pritom dobre!** Veď vo všetkých ostatných kuchyniach sveta, najmä jemnej francúzskej a tiež talianskej, syrom pripadá dôležitá úloha. V Taliansku niet jedla, žeby na stole nemali parmezán. Nech odteraz i na našom stole nechybuje slovenská bryndza! Práve my sa môžeme pýšiť jedinečnou špecialitou, výživnou, lahodnou a pritom lacnou ovčou bryndzou. Je potrebné, aby sme si uvedomili jej zdravosť a jej vzácnosť, ako chutného a výživného jedla, aj jej význam po stránke národohospodárskej. Dnes je potrebné, aby sme do krajnosti využitkovali výživné pramene našej vlasti v prospech nášho zdravia a v prospech nášho hmotného blahobytu!

Recepty z archívu Družstva pre predaj bryndze v Turč. Sv. Martine.

Bionis

Bionis Feedblock

DOPLNKOVÉ KRMIVO PRE OVCE

002

Obsah v hmote:

Vlhkosť	20,00%
Surový protein	12,00%
Vlákniny	2,80%
Cukor	11,00%
Popol	16,00%
Sodík	0,80%
Vápnik	1,80%
Fosfor	0,42%
Horčík	0,57%
Tuk	4,00%
Draslík	1,10%

Výživné doplnkové látky

Vitamin A (3a672a)	m.j.	30000
Vitamin D3 (3a671)	m.j.	6000
Vitamin E (3a700)	mg/kg	180
Železo - uhličitan železnatý (3b101)	mg/kg	180
Mangán - oxid manganatý (3b502)	mg/kg	200
Zinok - oxid zinočnatý (3b603)	mg/kg	240
Selén - selečitan sodný (3b801)	mg/kg	2
Jód - jodičnan vápenatý (3b202)	mg/kg	5

Zloženie:

4.1.4, Melasa z cukrovej repy, pšeničné otruby, jačmenný šrot, kukuričný šrot, biskvitová múčka, vinasa12.2.1, oxid horečnatý

vávajte na prevetranom suchom mieste!

Dátum výroby / číslo šarže:

Spotrebujte do 3 mesiacov

čistá hmotnosť: 25kg

92401 Galanta, JAS 939, tel.+421905604449
e-mail bionis@bionis.sk, www.bionis.sk

PRE **BEZPEČNÝ ŠTART** VAŠICH JAHNIAT

ŠTARTÉROVÉ ZMESI DE HEUS

Medzi rizikové obdobia odchovu jahniat patria najmä obdobie okolo pôrodu, oddelenie jahniat od matky pri skorom odstave, odstav jahniat od mliečnej náhradky a postupný prechod na rastlinnú výživu.

Toto dôležité obdobie v odchove plemenných zvierat pokryjú naše krmne zmesi **Jahňa preštartér**, **Jahňa štartér** a **Jahňa finišér**. V De Heus máme bohaté skúsenosti s výživou oviec a kôz.

Pre viac informácií kontaktujte nášho špecialistu:
Stredné a Východné Slovensko
Ing. Peter Humený, tel.: +421 915 269 483
Západné Slovensko
Ing. Pavol Martinovič, tel.: +421 907 121 115
www.deheus.sk

de heus
powering progress