



STROJE Z FIRMY AGROTEC VYUŽÍVAJÍ I NA FARMĚ V CHOŤOVICÍCH

Farmu Choťovice, v jejímž čele stojí otec a syn Horákovi, oba zemědělstí inženýři, najdete na okraji malé vesničky Choťovice nedaleko lázeňského města Poděbrady. Energeticky soběstačnou rodinnou farmu začal před pětadvaceti lety budovat Karel Horák, když koupil bývalé JZD a při jeho provozování se nechal vést ideou zdravého chovu. Dnes hospodaří na ploše o rozloze 600 hektarů a chová 300 holštýnských krav a 2000 prasat.



Prasata se chovají na slámě a prasnice a selata si užívají luxusu podlahového vytápění.

Farma se zaměřuje zejména na chov prasat. Na rozdíl od většiny jiných farem chová veškerá zvířata mimo porodnici prasnic na slamnaté podestýlce, selata do 25 kil na vyhřívaných betonových podlahách. Prasnice se vyznačují velkým tělesným rámcem a dlouhověkostí. Farma se zaměřuje výhradně na plemeno České bílé ušlechtilé, a to především pro jatečnou produkci. Jako jediní v republice je v Choťovicích krmí švýcarským krmivem Qualivo Premium, které obsahuje přírodní mikronutrienty sloužící k posílení imunitního systému, úpravě trávení, kontrole potenciální stresové situace a zvyšování výkonu zvířat při výkrmu. V konečném výsledku má toto krmení dopad na kvalitu jatečně upraveného těla a kvalitu masa prodávaného pod značkou Qualivo. Je velmi jemné, šťavnaté a chutné s optimální výškou špeku a ideálním podílem libové svaloviny.

PRÍNOS BIOPLYNOVÉ STANICE

V roce 2012 spustili na farmě bioplynovou stanici, jejíž provoz pak umožnil výstavbu energeticky soběstačného hotelu, který vítá své návštěvníky od roku 2014. Má dvacet pokojů a restauraci, v níž se podávají jídla zpracovaná z čerstvého telecího, hovězího a vepřového masa z vlastního chovu. V roce 2016 hotel vyhrál soutěž ekologických projektů E.ON Energy Globe.

Bioplynová stanice spotřebuje denně přes 41 tun bioodpadu, z něhož vyrobí 835 kilowattů energie za hodinu, což bohatě stačí na vytopení farmy, boudy masa, dílny i hotelu. Další více než 90 procent elektřiny se prodává do distribuční sítě. Uplatnění najde i odpad, jenž vzniká při samotné výrobě bioplynu. Energeticky vyčerpaný zbytek z výroby bioplynu, fugát, se využívá jako hnojivo na poli,



Jiří Horák u rezačky New Holland koupené prostřednictvím firmy AGROTEC.

Jiří Horák spolu s ředitelem firmy Kvarto Vladimírem Kolářem u kolového traktoru New Holland.



kdy se jím pomocí závlahového systému a otočného třístametrového ramene samočinně zavlažuje a hnojí pole. Šetří se tak prostředky na řidiče a stroj. Pevné zbytky (separát) se využívají jako organické hnojivo a také na výrobu peletek na topení či jako podestýlka.

FARMA A WELLNESS

Začátkem letošního roku zprovoznili na farmě wellness centrum s bazénem, saunou a vířivkou, vše vytápěné zbytkovým teplem z bioplynové stanice. Slaná voda v bazénu má tak teplotu až 35 stupňů. V přípravě je i dodávání tepla pro rodinné domy, které se budou v Choťovicích v příštích letech stavět. Vyčištěný plyn (CNG) bude využíván pro provoz osobních automobilů a zemědělských strojů.

SOBĚSTAČNOST FARMY SLOUŽÍ I HOTELU

Stavbou hotelu došlo k uzavření pomyslného kruhu, kdy na farmě zasejí, sklídí, nakrmí domácí zvířata, odpad využijí v bioplynové stanici, v níž si vyrobí elektřinu a teplo, rozbourají maso, z něhož řezník vyrobí uzeniny, a vše putuje na stůl v restauraci a do třech podnikových prodejen. Jedna se nachází v areálu farmy a další v Praze a Hradci Králové. Jediným přebytkem



Málokoho by napadlo, že hotel je postaven ze dřeva.



z hospodářské produkce, který sami nezužítávají, je mléko, jež se dodává do mlékárny.

Projekt Horákových se tak vrací k logice a praxi uvažování našich předků. I ti si opatrovali zdroje energie ve svém okolí činnostmi spojenými s pěstováním rostlin, chováním dobytka i zpracováním kompostovatelných přírodních odpadů.

AGROTURISTIKA A ZÁŽITKY NA FARMĚ

Možnost ubytování jak v hotelu, tak v nově postaveném pensionu

vytváří dobré podmínky pro poznávání blízkého i vzdálenějšího okolí. Pro ty, kteří chtějí na chvíli zapomenout na městský shon, hluk, starosti a aktivně odpočívat ve farmářském prostředí, připravili domácí řadu zážitkových akcí, jako je krmení a napájení zvířat, čištění stájí či vyvádění skotu na pastvu. Milovníci motorů si mohou zkusit jízdu traktorem John Deere, nakladačem Faresin, Tatrov Phoenix 6x6 nebo bagrování s bagrem Hyundai. Nechybí ani recesistické disciplíny jako hrabání hnoje či jízda s fekálním vozem. Nezapomíná se ani na gastronomii – přímo na farmě se lze zúčastnit grilování prasete nebo si vychutnat v hotelu degustační menu. Uspořádání grilování nebo právě vesnické zabijačky se dá také objednat přímo do firmy nebo domů na zahradu.

NOVÉ STROJE Z FIRMY AGROTEC

Strojový faremní park se začátkem roku rozrostl o dva nové stroje dodané z firmy AGROTEC – traktor a řezačku. Doposud vozový park tvořily převážně stroje značky

John Deere, nyní se Karel a Jiří Horákové rozhodli zakoupit traktor a řezačku od firmy New Holland Agriculture. Oba stroje koupili prostřednictvím firmy Kvarto, dealera AGROTEC, v Bystřici u Benešova. „Rozhodli jsme se přestoupit na stroje New Holland, o nichž nepochybuje, pokud jde o kvalitu, a věříme, že splní naše očekávání,“ říká Jiří Horák. Pokud se stroje v praxi osvědčí, nezůstanou v budoucnu jen u nich. „AGROTEC vnímáme jako silného a spolehlivého partnera,“ zdůrazňuje Jiří Horák. «



Před hotelem jsou i tři nabíječky pro elektrická auta.

TELECÍ BURGER SE SLANINOU, KARMELIZOVANOU CIBULKOU V ČERVENÉM VÍNĚ A HOŘČIČNÝM DRESINKEM V BULCE



ROZPIS PRO ČTYŘI OSOBY

Burger

Ingredience

140 gramů vepřového masá
600 gramů telecího masa
sůl, pepř, nasekané bylinky
slanina

Dresink

Ingredience

majonéza, hořčice, vinný ocet, cukr, sůl,
nadrobno nasekaná cibule

Cibulová marmeláda

Ingredience

cibule, česnek, cukr, tymián, hřebíček,
bobkový list, pepř, sůl, červené víno,
vinný ocet, olivový olej

Na telecí burger si připravte očištěné telecí maso a vepřový bok.

Oba druhy masa pomelte, přidejte sůl, pepř, nasekané bylinky a vše důkladně promíchejte. Z masa vytvořte burger požadované velikosti a opečte ho na grilu z obou stran. Poté ho vložte do trouby, kde jej dopečete.

Mezitím si připravte rozkrojenou domácí bulku, kterou opečete a potřete obě části dresinkem. Na jeho přípravu budete potřebovat sklenici majonézy, hořčici, vinný ocet, cukr, sůl, nadrobno nasekanou cibuli. Vše dobře promícháte v misce.

CIBULOVÁ MARMELÁDA

Cibuli nakrájejte na stejná kolečka široká přibližně 4 mm, na tenké plátky nakrájejte česnek a obojí restujte ve středním hrnci na rozehřátém oleji, dokud nezavadnou a nezesklo-

vatí. Přidejte cukr, tymián, hřebíček, bobkový list, pepř, sůl a ještě pár minut restujte. Poté stáhněte výkon a za občasného míchání pomalu vařte přibližně 30 minut, až se veškerá šťáva zredukuje na konzistenci sirupu.

Cibule bude pěkně měkká a voňavá po karamelu. Přidejte červené víno a vinný ocet, promíchejte a vařte na střední výkon, dokud se neodpaří polovina tekutiny. Hotový cibulový konfit bude mít krásnou mahagonovou barvu a příjemně pikantní chuť.

JAK NA BURGER

Na spodní bulku naskládejte listy salátu, burger, opečenou slaninu a cibulovou marmeládu. Přiklopte druhou částí bulky a spojte napichovátkem, aby se burger nerozpadl.

Servírujte s hranolky.

HOTEL NA FARMĚ

Hotel Na Farmě sází na příjemné prostředí a profesionální přístup, ale především na kvalitní gastronomii založenou na čerstvých surovinách a masu z vlastního chovu farmy. Na jídelním lístku restaurace najdeme kromě vepřového a hovězího masa i telecí maso v různých úpravách, přičemž oblíbenou specialitou je telecí burger.