



# FAREMŇÍ MLĚKÁRNA BYL MŮJ SEN

Zlata Ptáčková



„Nikam jinam mě to nikdy moc netáhlo. Tím, že jsem tady vyrostla, tak mi přišlo automatické, že tu zůstanu. A navíc jsem cítila, že mám touhu naše rodinné ekologické hospodářství posunout někam dál,“ říká Veronika Kropáčková, mladá farmářka z Nelepče nedaleko Tišnova. Doma často hovořili o tom, že by bylo nejlepší zpracovávat mléko přímo na farmě a vyrábět a prodávat vlastní produkty s vyšší přidanou hodnotou než ho pouze prodávat mlékárně. Tím „někam dál“ se tak nakonec stala faremní mlékárna, kterou Veronika Kropáčková uvedla v provoz na jaře 2019.

## Mléko, sýry i tvaroh

Kromě čerstvě nadojeného mléka si zákazník může ve dvoře zakoupit čerstvé sýry přírodní i různě ochucené. S výrobou začínají v mlékárně vždy v pondělí tak, aby byla každý týden nachystána čerstvá várka mléčných produktů. „Dále například vyrábíme sýr na grilování, jogurty, jogurtové nápoje, kefíry, tvaroh a tvarohové dezerty. Děláme toho už docela dost a snažíme se nabídku obměňovat tak, aby byla pro nakupující zajímavá.“ Do standardní nabídky se nyní začínají propracovávat i tvrdé zrající sýry. Netradiční specialitou jsou sýrové dorty a tácy, při jejichž přípravě je farmářka hodně kreativní. „Naše čerstvé sýry, jogurtový nápoj, sýr na grilování a tvarohový dezert s čokoládou získaly ocenění Brněnsko originální produkt.“

Historie farmy sahá až do roku 1648, kdy se v Nelepči usadil první Kropáček a založil zde se svojí manželkou malou rodinnou farmu, která se postupem času rozrůstala. Jejich potomci dnes hospodáří na 80 hektarech půdy, z toho zhruba polovinu tvoří trvalé travní porosty a druhou polovinu orná půda. Na té pěstují ječmen, oves, žito, jetel, brambory a také hořčici, kterou zpátky zaorávají do půdy jako organické hnojivo. „S ekologickým zemědělstvím začínal děda, když mu vrátili pozemky. Byl mezi prvními třemi ekologicky hospodařícími farmami v Česku. To, že jsme ekologická farma, spočívá v tom, že na polích nepoužíváme žádná průmyslová hnojiva ani žádné přípravky na ochranu rostlin. Bereme v úvahu přirozené schopnosti rostlin odolávat škůdcům. Tomu přizpůsobujeme osevňovací postupy,“ vysvětluje majitelka ekofarmy s tím, že pole hnojí pouze hnojem a močůvkou.



Ve faremní mlékárně vyrábí čerstvé přírodní i ochucené sýry. Do nabídky se dostávají i tvrdé sýry.



Majitelka Ekofarmy Nelepeč Veronika Kropáčková.

## V šest hodin už u zvířat

Co se týká živočišné výroby, v chlévě mají české stračeny. „Chováme dojnice plemene český strakatý skot, což je tradiční české plemeno. Má hodně kvalitní mléko, jeho tučnost je většinou 4,5 procenta, někdy i více. Máme uzavřený obrot, což znamená, že všechny nové kusy si vychováváme od telete sami. Nenakupujeme venku.“ Telata býků pak prodávají s bio certifikátem po odstavu svým odběratelům na výkrm. Stádo momentálně čítá 50 kusů. „Tím, že necháváme telata s matkami do odstavu, přijdeme sice o část mléka, ale i tak denně nadojíme zhruba 350 litrů,“ konstatuje Kropáčková.

Na chodu ekofarmy se podílí jen rodina, na žně a sezónní práce vypomáhají brigádníci. Každý člen Kropáčkových tak má své úkoly. Začínají kolem šesté ráno, kdy je třeba vykydat hnůj a uklidit ve chlévě. Následně přijde na řadu dojení, které trvá jeden a půl hodiny. „Po dojení se nastele krávám čerstvá sláma na ležení. Zatímco táta vyhrnuje hnůj a dvakrát denně krmí dobytek, máma dojí. A já už mezitím většinou pasteruji mléko na mlékárně a jedu ve výrobě. Plus v sezoně samozřejmě práce na polích, do kterých se zapojuje už i můj mladší bratr.“

Pokud tedy na farmě zrovna nikoho nepotkáte, můžete si u Kropáčkových nakoupit sami. V mlékárně je umístěna samoobslužná lednice, která je otevřena od 8 do 18 hodin. Část svých výrobků též zaváží do Tišnova nebo Brna.

„V budoucnu bych ráda zbudovala zránu na tvrdé sýry, abych mohla vyrábět sýry, které zrají i rok. Tak to bych ráda. Také přemýšlím o otevření malého samoobslužného obchůdku s regionálními výrobky od farmářů z okolí,“ nastínila své plány Veronika Kropáčková.

Foto: Veronika Kropáčková