

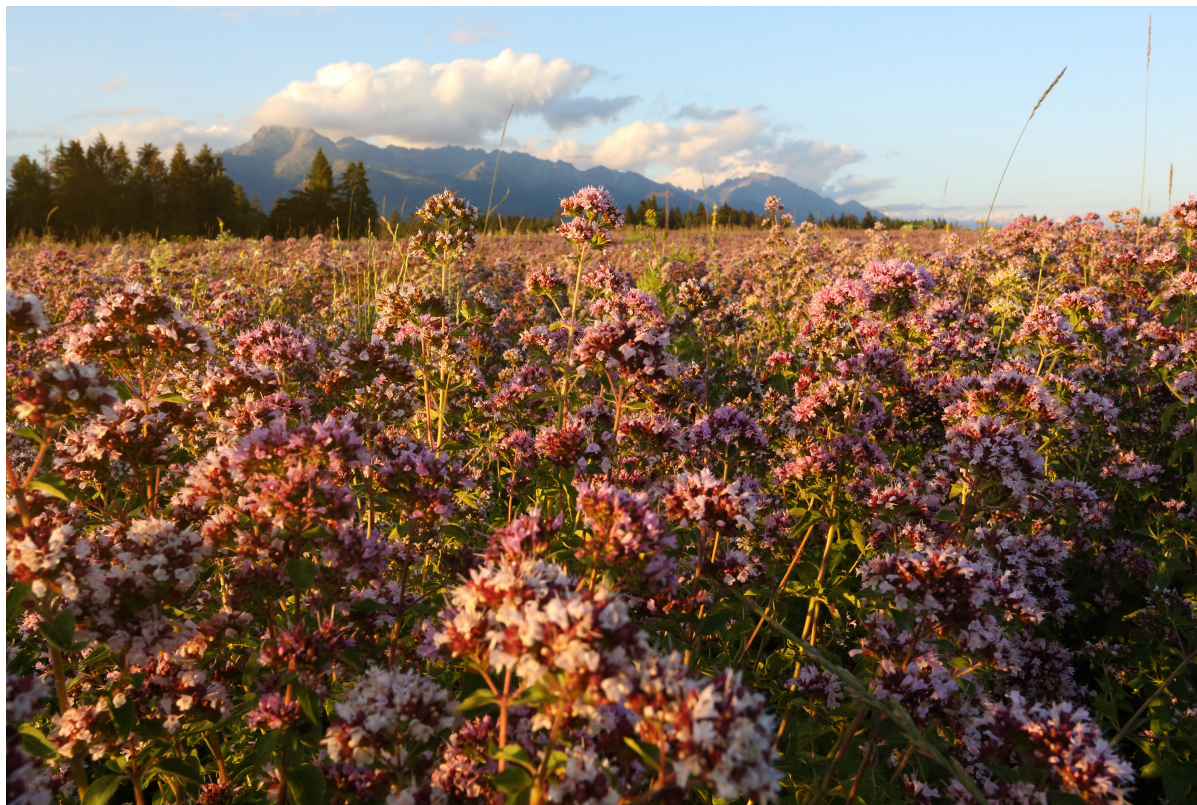
Na návšteve v BIOTATRY H&B: Zdravie z Východnej

S výhľadom na končiare Nízkyh a Západných Tatier, ikonický Kriváň a zakvitnuté farebné lány horských byliniek si právom hovoria, že majú jednu z najkrajších kancelárií na Slovensku. Reč je o pestovateľoch liečivých byliniek a drobného ovocia v podhorských oblastiach vo Východnej, ktorí sú členmi Liptovskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory.



„Zalievané dažďom, ošľahané horským slnkom a vetrom. Okolo nich behajú jelene, vlci a medvede. Sú ručne zbierané a balené vo Východnej pod Tatrami. Presne tak, ako kedysi“ - pútavý, priam poetický opis hlavnej náplne poľnohospodárov z Liptova ma motivoval k stretnutiu a diskusii o spôsobe pestovania plodín tejto nie až tak dominantnej, no o to viac tradičnej oblasti slovenského poľnohospodárstva. Portfólio poľnohospodárskej výroby na Liptove tak už niekoľko rokov obohacujú farmári z Východnej o bylinky na výrobu zdravých a chutných čajov.

Produkcia liptovských byliniek spod Kriváňa si svoju históriu píše už viac ako 10 rokov. V BIOTATRY H&B začínali len s pár druhmi, ktoré postupne obohatili o nové vrátane pestovania drobného ovocia. Vlnajšiu výmeru 30 hektárov zvýšili na aktuálnych 50 a vstúpili aj do ekoschémy a biopásov. Na ornej pôde a v sadoch pestujú okolo 30 druhov byliniek a drobného ovocia určeného na výrobu čajových zmesí. Aj arónia, čučoriedky či ríbezľové listy spod Západných Tatier končia svoju cestu k spotrebiteľovi ako súčasť čajov z Východnej.



Sú tvorcami pôdy

Nielen blízkosť tatranskej prírody predurčila samotný koncept hospodárenia vo Východnej. BIOTATRY H&B prevádzkujú svoje bylinkové plantáže v ekologickom režime, samozrejmosťou je ručná práca vrátane zberu a balenia produktov.

„Pestujeme v eko režime, bez chémie. Snažíme sa pracovať v uzavretom cykle: to, čo berieme z pôdy v podobe rastliniek, do nej následne vraciame vo forme vlastného kompostu, aby sme ju vyživili a pripravili na ďalší hospodársky rok. Našu ´rozkvitnutú kanceláriu´ máme v nadmorskej výške cca. 900 metrov nad morom. V porovnaní s inými pestovateľmi začíname hospodársky rok dosť neskoro. Výsev a výsadbu prispôsobujeme topeniu snehu. Štartujeme v apríli - máji. Máme krátku a rýchlu sezónu, takže pracujeme naozaj efektívne. Ak zameškáme úvod sezóny, tak sa potom v našich podmienkach len veľmi ťažko dobieha,“ hovorí Juraj Školka, konateľ firmy, ktorá je zároveň aj členom Liptovskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory.

Pôda ponúka zlato

Osevný plán každoročne prispôsobujú aj aktuálnym trendom a podľa dopytu spotrebiteľa. Každá bylinka má samostatný cyklus, či je to jednoročná alebo viacročná plodina, z ktorej sa časom zhodnotí úplne celá rastlina do podoby vlastného kompostu.

Pamajorán obyčajný, ľubovník bodkovaný, medovka lekárska, šalvia lekárska, populárna echinacea purpurová, nechtík lekárske, nevädza poľná či rumanovec farbiarsky - vymenováva Juraj Školka len časť ich bylín, ktoré po zbere putujú do podnikových sušiarň. Tie fungujú s pomocou teplovzdušného kotla, v ktorom sa spaľuje štiepka.

„Sušíme na základe poznatkov z minulosti presne tak, ako sa majú bylinky sušiť. Neprekračujeme odporúčané teploty sušenia a čas, aby sme tým neznehodnotili rastlinky. Navyše bylinky sú veľmi náchylné na plesne, takže práve sušenie je kľúčové pre výrobu kvalitných a hodnotných čajových zmesí“, pokračuje pestovateľ.



Hoci rozhovor nenahrávame priamo vo Východnej, ale počas nitrianskej výstavy Agrokomplex, akosi podvedome priam cítiť vôňu tatranských čajov, ktoré vzniknú po náročnej práci miestnych poľnohospodárov, hoci sedíme v horúcom pavilóne pri pohári s chladenou vodou.

„Okolo byliniek je významná časť práce práve tá manuálna. Máme ôsmich stálych zamestnancov a v časoch najväčšieho náporu pri zbere či ošetrovaní pôdy priberáme aj brigádnikov najmä z blízkeho okolia. Ľudí musíme motivovať, aby to hneď po pár dňoch nevzdali, keďže pestovanie byliniek v ekologickom režime je mimoriadne náročné. Nepoužívame pesticídy, buriny odstraňujeme ručne a to nie každého dlhodobo naplňa,“ približuje Juraj Školka.

Spolupráca s naturopatkou

Pestovanie byliniek si vyžaduje presné plánovanie aj vzhľadom na preferencie spotrebiteľov. Na mieru zostavený osevný plán obmieňajú podľa dopytu trhu a z času na čas aj podľa aktuálnej nálezovej situácie.

„Každá bylinka je komplexný, hotový prírodný produkt, z ktorého si vyberáme výťažky prospešné pre ľudský organizmus. Bylinka je síce malá, ale zato veľmi mocná rastlinka, dá sa s ňou veľmi pekne narábať a pomocou jednoduchého lúhovania získavať dobré látky. Čajové zmesi vytvárame vlastné alebo na základe požiadavky. Robíme ich v spolupráci s naturopatkou, ktorá nám presne určí, čo s čím skombinovať a ako z prírody vyťažiť maximum,“ rozpráva Juraj Školka.



S deťmi o bylinkách

Výchova spotrebiteľov by sa mala začať už na poli, obzvlášť farebnom a voňavom. S touto stratégiou sú dávno stotožnení aj Východniari z BIOTATIER. Osvete pestovania, sušenia a výroby bylinkových čajov sa totiž pravidelne venujú aj v rámci exkurzií na ich bylinkovej plantáži.

„Ak by sme nehovorili o krásach okolitej prírody a benefitoch, ktoré z nej vieme pre ľudský organizmus získať, tak by sme vlastne išli sami proti sebe. Naša farma vo Východnej je jedno z najvyššie položených miest, kde sa na Slovensku dajú bylinky pestovať. Sú vysoko, v prirodzenom prostredí, zachováваме im ich tradičný priestor, majú dostatok zrážok. Je tu preto vysoký predpoklad, že bylinky vypestujeme do podoby vysoko účinných čajov. Prečo o tom nehovoriť deťom či ich rodičom? Práve v našich podmienkach musíme čo najviac rozvíjať aj samotný agroturizmus,“ myslí si Juraj Školka.

Ani producentov byliniek neobchádzajú klimatické zmeny. Zmeny počasia vnímajú najmä v horúcich rokoch, kedy sú nútení aj pod Tatrami zavlažovať. Výhodou pestovania byliniek pri zmienke o vplyvoch globálneho otepľovania je fakt, že plantáže škodcovia zďaleka obchádzajú. Vďaka zloženiu a vôni totiž tamojšie bylinky škodcov prirodzene odpudzujú.