

Na návšteve vo firme Chutnô v Cíferi

V snahe zapojiť trnavský chotár do výroby netradičných, no o to zdravších potravín a priniesť na stôl stopercentnú regionálnu potravinu, sa poľnohospodári z Roľníckeho družstva Cífer rozhodli začať pestovať ľan. Vyprodukovujú ho na družstve, aby ho následne mohli spracovať do podoby čisto regionálneho produktu.



Príbeh premeny modrého ľanového kvietka na hnedé ľanové zrnko mnohorakého využitia sa začal pred štyrmi rokmi, keď si poľnohospodári z Cífera povedali, že naskočia na vlnu moderných výživových trendov a budú sa venovať aj ľanu a výrobe produktov z neho pre využitie v zdravej výžive. A tak na tamojšom roľníckom družstve zaradili do osevného plánu okrem tradičných tržných plodín, ako je pšenica, jačmeň, repka, hrach, kukurica a sója, už aj prvých 10 hektárov ľanu.

Kým ľan pestujú družstevníci dnes už na výmere 30 ha, o jeho finálnu podobu sa starajú v maličknej firme nachádzajúcej sa priamo na hospodárskom dvore družstva. Už aj samotné upravené okolie firmy Chutnô s.r.o. Cífer naznačuje, že v podniku pracujú ľudia, ktorí sú svojej práci skutočne oddaní, výsledku veria a chcú o ňom presvedčiť aj prichádzajúcich návštevníkov.

„Úvodná myšlienka spracovania ľanu vychádzala z potenciálu lokality, kde pôsobíme a nových výživových trendov, ktoré si osvojuje stále viac Slovákov. Najskôr sme, samozrejme, preverovali našu polohu a klimatické podmienky vo vzťahu k pestovaniu plodín, akým je aj napríklad ľan. Lokalita Cífer je blízko Bratislavy a Trnavy, kde žije veľa ľudí, ktorí sa chcú zdravo stravovať. To bolo jedným z impulzov pre pestovanie a spracovanie ľanu v našich končinách“, opisuje začiatky Tomáš Antal, konateľ Chutnô s.r.o.

Zber je kľúčový

Ľan je nenáročná rastlinka a zároveň dobrá predplodina pre bežné trhové plodiny, ako je pšenica, jačmeň alebo repka. Ľan na trnavskej tabuli nemá veľa prirodzených škodcov. Špecifikom je samotný

zber, ktorý miestni poľnohospodári dokonca označujú za bod zlomu.

„Zber nás vie dobre potrápiť. Stonka je totiž náročná na kosenie a hoci pestujeme olejný ľan, ktorý je prešľachtený na produkciu ľanového oleja, tak aj napriek tomu je stonka problémová a jej vlákna sa namotajú na diely kombajnu ako pri priadnej stonke. Aby sme minimalizovali problémy, musíme zber správne načasovať. Vonku musí byť veľmi teplý a suchý vzduch. Za štyri roky pestovania vieme, že skôr ako na obed sa s kombajnom vyjsť do poľa neoplatí a už vôbec nie po rannej rose. Úplne to potom zastaví kombajn. Dokonca tento rok sme skoro zhoreli, takže zber je naozaj veľmi kľúčový,“ vysvetľuje Tomáš Antal.



Pozbieraný ľan treba schladiť a následne vyčistiť. Samozrejmosťou je, že do skladov sa dostáva v suchej podobe, inak by ho museli sušiť pri zvýšených nákladoch a bol by aj náchylný na výskyt plesní. Finálne spracovanie sa už odvíja od samotných objednávok. Keďže napríklad ľanový olej je špecifický svojou dobou spotreby, tak sa lisuje vždy na objednávku, pri plánovaných zákazkách, nie do zásoby. Ľan sa v Cíferi okrem oleja zhodnocuje do podoby výživných semiačok, celozrnnnej bezlepkovej ľanovej múky, ľanového proteínu s obsahom 36% bielkovín a zvyšných výliskov, ktoré slúžia ako krmivo pre kone so žalúdočnými a črevnými problémami. Mimochodom, viete, koľko litrov oleja sa vylisuje zo 100 kg semiačka? Pýta sa ma Tomáš Antal a vzápätí dodáva, že 30 litrov je optimum.

Detaily spracovávanía ľanu sa dozvedám v priestoroch bývalej jedálne, ktorú miestni prerobili práve do podoby malej ľanovej fabriky, kde sa ľan uskladňuje a prechádza všetkými výrobnými štádiami - od čistenia, po lisovanie a balenie do finálnej podoby výrobku. Cíferčania v tomto roku mali úrodu ľanu v priemere 1,6 tony z hektára pri celkovej produkcii 52 ton.

Zázrak z poľa

Samotné ľanové semienka sú doslova malým zázrakom. Semiačka sú bohatým zdrojom nenasýtených

Omega-3 a Omega-6 mastných kyselín, vlákniny, vitamínov skupiny B, minerálov, proteínov a stopových prvkov. Keďže žijeme v priestore, kde máme prirodzene menší príjem nenasýtených omega mastných kyselín v porovnaní s obyvateľmi prímorských štátov, tak práve konzumácia potravín s vysokým výskytom týchto látok je pre naše telo prínosom.



Na olejnatosť ľanu má vplyv aj jarné počasie. Čím je počasie suchšie, tým dosahuje olej kvalitatívne vyššie parametre a má väčší podiel omega mastných kyselín. A naopak. Čím je počasie daždivejšie, tak poľnohospodári síce dopestujú viac ľanu, no pomer omega 3 a 6 mastných kyselín sa znižuje. Tento rok bolo v rozhodujúcich dňoch dažďa menej, čo malo pozitívny vplyv na kvalitu oleja. A pozitívne na kvalitu oleja vplýva aj ďalší faktor, tentokrát ľudský - ktorým je otázka plánovania. Lisovanie oleja sa totiž musí presne naplánovať podľa objednávok, nakoľko je olej nestabilný a v Cíferi ho vyrábajú v danom čase len v takom objeme, na akým majú dopyt.

Zmysel produkcie týchto produktov z ľanu naberá na význame aj vo vzťahu k samotnému regiónu a pridanej hodnote, ktorú preň v Cíferi vytvárajú: ide o 100% regionálny produkt vypestovaný a spracovaný v regióne do podoby regionálnej potraviny. Odpadá akýkoľvek dovoz zo zahraničia, minimalizuje sa uhlíková stopa a zvyšuje sa potenciál využitia pôdy na trnavskej tabuli pre účely racionálnej výživy, ktorý zastrešujú domáci poľnohospodári.



„Ukazuje sa, že v budúcnosti sa pravdepodobne budeme musieť vo väčšom sústrediť práve na výrobu takýchto špecifických potravín. Čoraz viac nás do toho tlačí Európska únia svojím prístupom k životnému prostrediu a poľnohospodárstvu. Takže určite sa budeme musieť ešte viac špecializovať a vypestovanú produkciu finalizovať v domácich podmienkach. S tým samozrejme súvisí aj otázka odbytu a teda aj spájania sa, aby sme mali vyššiu vyjednávaciu silu a schopnosti produkciu predat,“ zamýšľa sa Tomáš Antal nad budúcnosťou agropotravinárstva, ktoré čím ďalej tým viac menia zelené európske poľnohospodárske nariadenia.

Zhodnotenie ciferského ľanu sa v budúcnosti možno nebude týkať len využitia na potravinárske účely. Cíferčania totiž uvažujú, ako ľanový olej zastabilizovať, aby sa mohol používať aj v kozmetických prípravkoch či ako náterový olej na drevo a prírodné hračky.