Roľníckemu družstvu v Číferi sa darí pestovať ľan, cieľom je výroba zdravej slovenskej potraviny

Nápad pestovať ľan olejný v Číferi v Trnavskom kraji dostali manželia Antalovci v roku 2019. *„V tomto regióne sme nepoznali iného pestovateľa ľanu a hlavne veľmi rýchlo sme pochopili, že sa z ľanu dajú vyrábať zdravé potraviny. Potenciál sme videli aj v našej polohe, neďaleko od Bratislavy. Začínali sme pokusne s 12 hektármi. Aktuálne sme sa dostali na číslo 40 hektárov ľanu olejného, konkrétne ide o odrodu Libra, na troch plochách v katastri v Číferi s ročnou produkciou 30 ton ľanu,“* hovorí agronóm Tomáš Antal z Roľníckeho družstva v Číferi.

Jedinečné kvitnutie

Ľanová odroda Libra, ktorá zakvitla druhý júnový týždeň na cíferských poliach, má vysoký obsah kyseliny alfa linolénovej, ktorá patrí do skupiny látok nazývaných Omega 3 mastné kyseliny. Malé svetlomodré kvietky ľanu sa rozvinú len dopoludnia, poobede lístky opadnú a už na druhý deň vznikajú tobolky so semienkami. Ľanové polia tak zakvitnú len na 5 až 6 dní v roku.

Ľan je jarná plodina a vysieva sa na prelome marca a apríla, keď je v pôde ešte relatívne dostatok vlahy, ale teploty sú už nad nulou. V rannej fáze je ľan náchylný na zaburinenie. Na výživu a insekticídne ochrany je ľan nenáročný, jeho pestovanie v Trnavskom regióne je v podstate netradičné, ľan sa tam nepestoval 50 rokov a škodci ho nepoznajú.

Výroba z ľanu je rozdelená na tri časti.

„V prvom rade ide o výživu pre ľudí, z ľanového semienka lisujeme za studena, pod značkou Chutnô, ľanový olej. Balíme ho do malých tmavých fľašiek, skladujeme v chlade a ľanový olej je naplnený do 24 hodín po vylisovaní. Tak si zachová vysokú kvalitu. Pre ľudí tiež balíme aj samotné semienka, z výliskov dokážeme vyrobiť aj bezlepkovú múku, bohatú na vlákninu a vyrábame aj proteín,“ vysvetľuje Tomáš Antal. Z veľkej časti sa výlisky dokážu aj priamo samo skrmovať, je to napríklad perfektné krmivo pre kone. Špičkový ľanový olej je k dispozícii aj majiteľom a chovateľom domácich a hospodárskych zvierat. Ľanový olej je vhodný pre psy, mačky a kone. V prípade, že sa olej pokazí alebo sa neodhadne jeho výroba a ľanový olej zoxiduje, v neposlednom rade je vhodný ako náterový olej na drevo.

Ľudia by mali mať na pamäti, že ľanový olej bez stabilizátora vydrží maximálne 3 mesiace od dátumu výroby. A po otvorení sa oxidácia kyselín ešte viac zrýchľuje. Dôležité je, že olej je veľmi zdravý, ale musí byť čerstvý. Najťažšie je podľa Tomáša Antala presvedčiť ľudí, aby kupovali regionálne produkty a nenakupovali ľanové oleje zo zahraničia, pretože je to risk, môžu byť zle spracované aj skladované. *„Aktuálne máme spracovanie ľanového semienka pod kontrolou a hľadáme potenciál tejto zaujímavej plodiny, vraciame sa v spomienkach naspäť, kedy ľudia pestovali ľan kvôli priadnej časti, teda priadnej stonke a dnes už komunikujeme s rôznymi výrobcami izolačných stavebných, kompozitných materiálov a snažíme sa zobchodovať aj ľanovú slamu, ktorá je obrovským zdrojom prírodného vlákna.“*