



Tisková zpráva

Kančí biolovečák ze Sasova je Českou biopotravinu roku 2010!

Josef Sklenář, majitel Biofarmy Sasov u Jihlavy bourá mýty a předsudky o ekologickém zemědělství. Jeho nejnovější výrobek, „kančí biolovečák“ se stal vítězem soutěže o českou biopotravinu roku 2010. Tento trvanlivý salám nejvyšší kvality je jedinečný svou chutí a také tím, že jako jediná potravina na českém trhu je vyroben z masa nekastrovaných prasat. Biofarma Sasov se také jako jediná může pochlubit již druhým vítězstvím svého výrobku v devítileté historii soutěže. V roce 2004 získal toto nejvyšší ocenění „biouherák“, rovněž jakostní fermentovaný salám.

Představa, že „bio je jen zrní“ se postupně mění a povědomí o bio mase vzrůstá. Masných biovýrobků je zatím nemnoho, ale kančí biolovečák je opravdový originál. Jedná se o fermentovaný výrobek, kdy je typické chuti a trvanlivosti při pokojové teplotě dosaženo blahodárným působením prospěšných bakterií a sušením. Salám je vyroben pouze z bio masa, bio koření a mořské soli. Josef Sklenář vyvrací zaběhlé postupy: „Ekologické zemědělství je nositelem pokroku a změn, které mohou přebírat i konvenční zemědělci a zpracovatelé. Vzpomeňte na biouherák, který jako první nahradil éčka mořskou solí. No a dnes řada renomovaných firem staví reklamu na absenci éček.“

Kančí biolovečák je připravován z masa nekastrovaných prasat, tedy kanců. „Možnost vyhnout se bolestivým kastracím zvířat znamená další krok k ještě šetrnějšímu chovu. V Česku je kastrace doposud běžně používanou metodou jak předejít riziku výskytu tzv. kančího pachu v mase. Tento drastický způsob je však již delší dobu diskutován a zdá se, že bude do budoucna legislativně omezen. Výkrm nekastrovaných kanečků je při dodržení určitých podmínek tím nejlepším řešením,“ dodává Josef Sklenář. Použití kančího masa předcházela spolupráce s Výzkumným ústavem živočišné výroby v Praze – Uhřetěvesi na experimentu, ve kterém byly mimo jiné porovnávány kvalitativní a senzorické vlastnosti masa mladých kanečků se stejně starými kastráty. Maso a uzenářské výrobky byly podrobeny smyslovému vyhodnocení. Výsledky shrnula ing. Anne Dostálová: „Maso mladých kanečků nevykazovalo v senzorickém hodnocení žádných rozdílů, při hodnocení uzenářských výrobků se naopak umístilo na lepším místě než výrobky klasické.“

Kančí biolovečák (stejně jako biouherák) vyrábí ve specializovaném provozu pro tepelně neopracované salámy nejvyšší třídy náš smluvní zpracovatel, Kostelecké uzenity, a.s. Distribuci si Biofarma zajišťuje sama. „Účastníme se farmářských trhů, biojarmarků a dalších akcí, otevřeli jsme faremní obchůdek, rozjel se e-shop a rozběhly závozy chladicím vozem do mnoha směrů. Naše produkty jsou tak stále dostupnější,“ dodává manažer biofarmy, Jiří Pykal a pokračuje: „Zajímavé je, že kančí biolovečák funguje jako „trojský bio kůň“ pro lidi, kteří biopotraviny dosud nekupují. Salám je zaujme chutí a exotikou kanečků. Pozitivní je, že s tím zároveň vstřebávají informaci o existenci biopotravín, jejich prospěšnosti pro zdraví a pohodu zvířat a vlastní zkušeností zjišťují, že i bio jim může dobře chutnat.“

Kdo zavítá na farmu, potěší ho jistě pohled na venku se pasoucí krávy, koně, ovce i spokojená prasata pod venkovními stany. Uvidí polnosti s pestrou škálou plodin, ale také nově vybudovaná moderní faremní jatka, vč. „bezstresové porážky“. Nejnovějším počinem je rozestavěná bioplynová stanice v areálu farmy, po jejímž uvedení do provozu bude „kruh uzavřen“. Zkrátka je to v ekologickém zemědělství všechno pěkně propojené, a když některý výsledný produkt získá ocenění „Česká biopotravina roku“, je to velké uznání a pobídka k další práci. A v případě kančího biolovečáku je to dobrá zpráva nejen pro nás, ale i pro kance, kteří nemusí být kastrováni. A časem snad nejen na Biofarmě Sasov...

Kdo ochutná – nezapomene!

kontakt: Josef Sklenář, info@biofarma.cz, +420 603 228 867, www.biofarma.cz