Oceněná dršťkovka není žádné retro

Jana Pechová

"Úspěšné přece nemusí být nové. Ale určitě by to mělo vždycky znamenat dobré," míní nad sklenicí s poctivou dršťkovou polévkou Jiří Pykal, manažer Biofarmy Sasov. Pozoruhodné hospodářství Josefa Sklenáře podél jihovýchodní výpadovky z Jihlavy na Třebíč totiž získalo další metál v soutěži Biopotravina roku, a opět za klasiku. Což ovšem v jejich pojetí není žádné povrchní retro.

"Když jsme v roce 2010 slavnostně otvírali první česká faremní biojatka, uvařil náš řezník Pavel Chlupáček dršťkovku podle rodinného receptu. A byla tak vynikající, že to zůstalo všem v paměti," vrátil se k jednomu ze zlomových momentů Jiří Pykal. Investice do certifikované porážky, která mj. odbourala stres při převozu, totiž byla vedle zdejší filozofie využití celých zvířat "od rypáčku po ocas" dalším velkým krokem, impulsem k vlastní masné výrobě. Na vítěznou polévku z hovězího bachoru se ale muselo počkat ještě pět let.

"Chyběla pračka drštěk. Náklady na pořízení zhruba sto tisíc," lakonicky popsal Josef Sklenář, že ani na cestách za vizí se člověk bez počítání neobejde. Zvlášť pokud na něj v každém koutě mrkají přísné předpisy.

Biofarma, typická svým komplexním cyklickým hospodařením, vyvrací mýty o tom, že bio je jen pro vegetariány a postupně rozšiřovala sortiment masných výrobků a uzenin až na současé čtyři desítky druhů. Vloni se k nim přičlenilo například konopné sádlo z přeštických prasat - mimochodem, Biopotravina roku 2014.

"Po získání pračky drštěk jsme hned letos v červnu odzkoušeli první várku polévky. Naprostá většina toho, co k její výrobě potřebujeme, pochází z naší farmy. Jen nás napadlo, že klasickou pšeničnou mouku, potřebnou k zahuštění, nahradíme něčím bezlepkovým, aby si přišli na své i ti, kdo lepek nemohou," odtajnil důvod kukuřičné mouky v obsahu manažer ve svetru a džínách.

A stačilo dalších pár týdnů, aby polévka, která dělí národ podobně jako olomoucké syrečky, oslovila své ortodoxní zastánce i mezi porotci klání o nejlepší biopotravinu roku. Tentokrát sasovští farmáři bodovali v kategorii biopotravina živočišného původu.

Tajemství umu sasovského řezníka samozřejmě předat nelze. Přívrženci vydatného pokrmu ale mohou vědět alespoň to, že kromě toho nejpodstatnějšího, co bylo krátce před výrobou součástí volně se pasoucího zvířete, je v polévce ještě česnek, cibule, vývar, sádlo, pepř, majoránka, kmín, paprika a mořská sůl. A ještě malý, nikoli však nepodstatný detail: litrové sklenice, v nichž se polévka prodává, jsou vratné. Bio totiž není "zrní a zelí", ale způsob hospodaření dle zdravého selského rozumu. Ale to už asi víte.

Právo, 12.9.2015