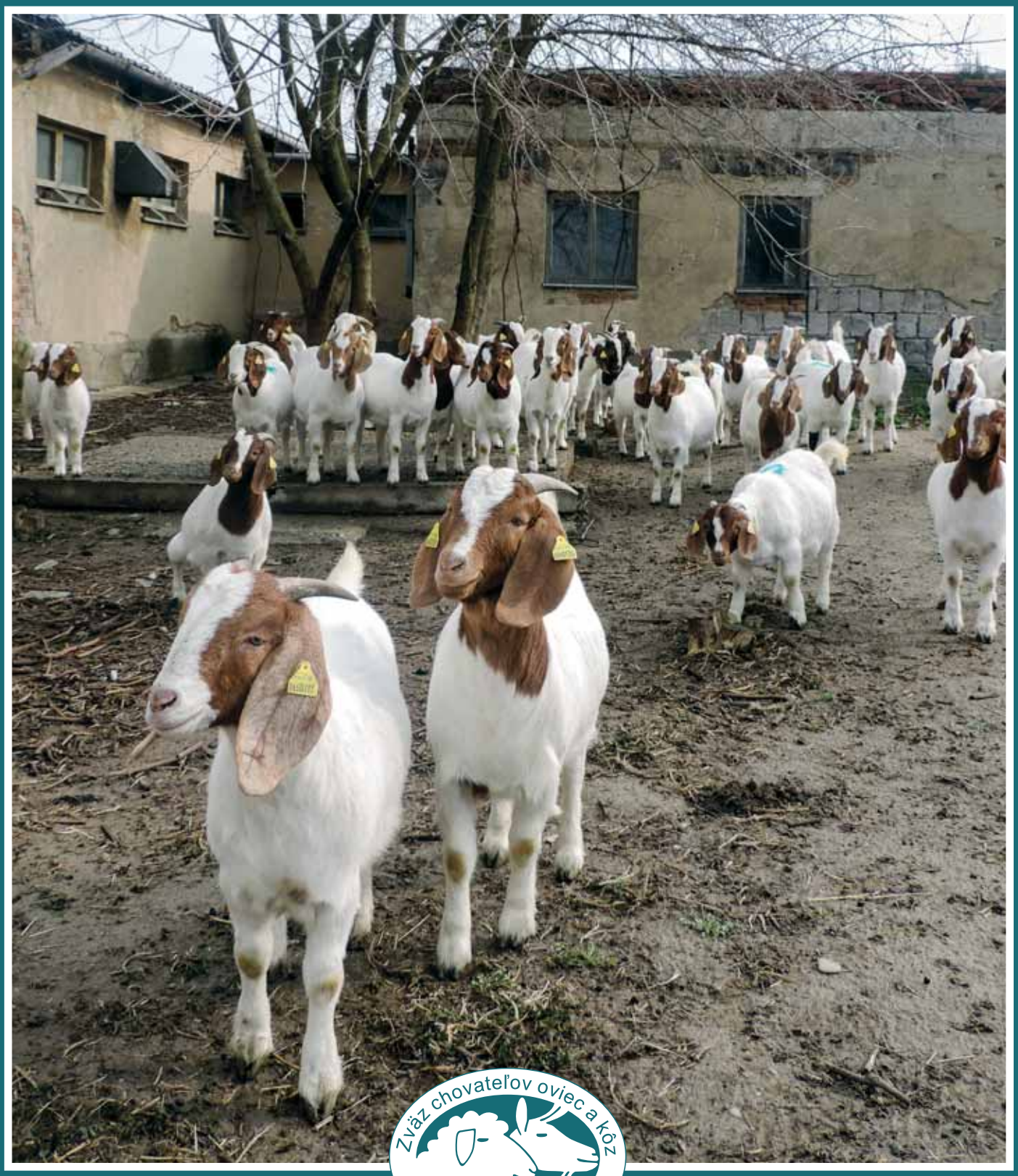
CHOV OVIEC a KÔZ

Vydáva Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku - družstvo pre priaznivcov chovu číslo 2 / 2016

www.zchok.sk



Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku

Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku

S P D P „Lúžňan"
chov oviec

Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku-družstvo
SPDP „LÚŽŇAN" v Liptovskej Lúžnej

Vás srdečne pozývajú na

MEDZINÁRODNÉ MAJSTROVSTVÁ SLOVENSKEJ REPUBLIKY V STRIHANÍ OVIEC

30. 7. 2016

v priestoroch SPDP Lúžňan, Liptovská Lúžna (pri mliekarni)

Program:	7:30 – 8:00	prezentácia účastníkov
	9:00 – 13:00	súťaž v strihaní oviec
	15:00	vyhodnotenie výsledkov, odovzdávanie ocenení

Sprievodné podujatia:
súťaž v pití žinčice
súťaž v jedení bryndze
ukážka ručného strihania oviec

Obsah

3 Niekoľko informácií z webových stránok Ministerstva pôdohospodárstva a Zväzu chovateľov oviec a kôz

4 Regionálna výstava oviec a kôz Kamenica

6 Znova na poplašné správy doplatili tí najviac zraniteľní

7 Novoťská hrudka 2016 znova potešila svojich návštevníkov

10 Nákupný trh plemenných baranov konaný dňa 18.5.2015 vo Vígľaši – Pstruši

12 Už sa rozbehla krásna „Bačova cesta“

14 Ovčiarska sobota v Trenčianskych Tepliciach sa vydarila

16 Zo salaša do mesta 2016

17 Ovenálie 2016

23 Vplyv veľkých šeliem na chov hospodárskych zvierat

26 Ovčiarska nedeľa v Pribyline úspešne pokračuje v tradícií

28 Bačova cesta slávila veľký úspech aj na Kolibe v Papradne

30 Niekoľko návrhov ohľadom encefalitídy v ovčích mliečnych výrobkoch

30 Správa z výročnej členskej schôdze

31 Spomienka na Jožka Hirschnera

32 Svetový deň mlieka

33 Správa z výročnej členskej schôdze

34 Miešanie oviec v Národopisnom múzeu

35 Milan Štesko – Valaská (se) zóna

35 Kozí vršok v Ivachnovej usporiadal už III. Syrársky jarmok

Niekoľko informácií z webových stránok Ministerstva pôdohospodárstva a Zväzu chovateľov oviec a kôz (namiesto príhovoru)

Facebook ZCHOK-22.6.2016

Výrobky z ovčieho a kozieho mlieka sú bezpečné!

Potvrdené aj oficiálne! Ďakujeme za podporu. Spoločne sme dokázali odvrátiť mediálnu, vymyslenú kauzu. Osvedčilo sa, že nebudeme bojovať rovnakými zbraňami ako bulvárni novinári. Na našej strane je solídnosť a kvalita. Ďakujeme predstaviteľom Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka, Štátnej veterinárnej a potravinovej správy za pomoc a spoluprácu pri odvrátení tejto mediálnej vojny.

Facebook MPRV SR-22.6.2016

Výrobky z ovčieho a kozieho mlieka sú bezpečné!

Chov oviec a kôz vo voľnej prírode podlieha prísnemu zdravotnému dohľadu. Doteraz bolo vyšetrených 370 vzoriek mlieka. Ani v jednom prípade sa nepotvrdila prítomnosť vírusu kliešťovej encefalitídy. Mlieko, bryndza, ovčie a kozie syry, ale aj žinčica sú úplne bezpečné.

Začiatkom júna boli medializované prípady lokálnej epidémie kliešťovej encefalitídy v Košiciach a v Banskej Bystrici. Ako možný zdroj nákazy bola uvádzaná konzumácia ovčieho syra zo salaša. Ani v jednom prípade sa prítomnosť vírusu v ovčom alebo kozom mlieku nepotvrdila.

Štátna veterinárna a potravinová správa (ŠVPS) SR sa dlhodobo zaoberá otázkou hrozby zvyšovania populácie kliešťov vo voľnej prírode, spôsobu chovu oviec a kôz vo voľnej prírode a možnosti ich nakazenia. V roku 2014 sa zaviedli diagnostické postupy vírusu. V prípade akéhokoľvek podozrenia nákazy prebieha okamžité vyšetrovanie zvierat a mlieka. Z tohto dôvodu bolo hlavnými veterinárnym lekárom niekoľkokrát vydané núdzové opatrenia a takisto príslušnou RVPS opatrenia na zamedzenie šírenia nákazy u zvierat a ohrozenia ľudí z konzumácie ovčích a kozích výrobkov.

V roku 2015 bolo vyšetrených 184 bazénových vzoriek surového ovčieho a kozieho mlieka a v roku 2016 do prípadu v Košiciach 55 vzoriek. Hlavný veterinárny lekár SR nariadil dňa 2.6. 2016 mimoriadne núdzové opatrenia. K 17.06. 2016 v rámci mimoriadneho núdzového opatrenia bolo vyšetrených 370 vzoriek mlieka. Vyšetrenia zvierat a mlieka ani v jednom prípade nepotvrdili prítomnosť vírusu kliešťovej encefalitídy.

„Testy odobratých vzoriek ovčieho a kozieho mlieka potvrdili, že ide o bezpečné a zdravé výrobky,“ uviedla ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná. „Chov oviec a kôz na Slovensku podlieha prísnemu zdravotnému dohľadu.“ Podľa ministerky chov oviec a kôz prispieva k propagácii slovenského poľnohospodárstva, budovaniu vzťahu k slovenským výrobkom i krajine. Sú tiež dôležitým prvkom pri zvyšovaní podielu našich domácich, kvalitných, zdravých a čerstvých výrobkov na trhu.“

nedosadzba dodať foto

❑

Chov oviec a kôz - aktuálne informácie a údaje z PK pre chovateľov a priaznivcov chovu • ročník XXXVI, č. 2/2016 • **Vydáva:** Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku-družstvo Banská Bystrica • **Šéfredaktor:** Ing. Slavomír Reľovský • **Redakčná rada:** Ing. Igor Nemčok, Prof. MVDr. Jozef Bíreš, DrSc., Doc. RNDr. Milan Margetín, PhD. • **Adresa redakcie:** Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku- družstvo, Skuteckého 19, 974 01 Banská Bystrica, tel. 0905406284, e-mail zchok.relovsky@orangemail.sk, **Pre-press a tlač:** ***KURIÉR plus REKLAMA***, tel./fax: 053/4414 058, Odborárov 49, 052 01 Spišská Nová Ves • Redakcia nezodpovedá za obsahovú a jazykovú správnosť príspevkov • **ISSN 1336-4715**

Regionálna výstava oviec a kôz Kamenica

Na farme Kamenica (okres Sabinov) u manželov Angelovičových sa dňa 17. júna 2016 konala Regionálna výstava oviec a kôz spojená s Nákupným trhom baranov.

Účasť bola podporená aj zástupcami Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky na čele so štátnym tajomníkom Ing. Jozefom Kamenickým.

Túto už tradičnú regionálnu výstavu prišli opäť v hojnom počte podporiť nielen odborníci z praxe, ale aj žiaci z okolitých stredných a základných škôl a tiež najmenší škôlkari. Hlavný program výstavy a Nákupného trhu baranov bol sprevádzaný rôznymi sprievodnými akciami. Nechýbali ukážky práce policajtov s policajnými psami, súťaž v jedení bryndze (*do ktorej sa zapojili aj zástupcovia nášho rezortného ministerstva*), súťaž v pití žinčice (*1 liter žinčice bolo potrebné vypiť do 1 minúty so slamkou*), hasiči návštevníkom predvádzali svoju záchranársku činnosť, zástupcovia Červeného kríža učili návštevníkov poskytovať prvú pomoc,... a mnoho ďalších sprievodných akcií, ako napríklad výstava poľnohospodárskej techniky. Odborný a tiež kultúrny program na farme Kamenica pokračoval za sprievodu krásneho počasia a ľudovej hudby až do neskorých večerných hodín.

Podujatia tohto druhu majú veľmi dôležitý význam pri propagácií slovenského poľnohospodárstva, budovania patriotizmu k slovenským výrobkom a sú dôležitým nástrojom pri zvyšovaní podielu slovenských výrobkov na našom trhu. O to viac sú efektívnejšie, keď sa ich zúčastní aj mladá generácia, ako tomu bolo v Kamenici. Je krásne zhodnotiť, že chovatelia a zástupcovia Zväzu chovateľov oviec a kôz na Slovensku si uvedomujú mimoriadnu dôležitosť propagácie ovčiarstva, nielen v záujme zvýšenia spotreby domácej produkcie, ale aj z pohľadu zachovania kultúrnych tradícií Slovenska.

„Nájdi si svojho baču“, tak znie heslo, ktorým sa ovčiari snažia prilákať verejnosť ku kvalitným domácim produktom. Farma Kamenica je vo svojom regióne výrazným producentom kvalitných produktov prevažne z ovčieho mlieka. Sme preto presvedčení, že manželia Angelovičovci sú tým správnym „Bačom“ tohto regiónu a prajeme im preto naďalej veľa síl a entuziazmu do ich poctivej a Bohumilej práce. ❑

Plemenné barany boli dobre pripravené.

Regionálnu výstavu otvárali vzácni hostia. Zľava: Milan Semančík-predseda SPPK, Ladislav Urda-starosta Kamenice, Andrea Hrdá-riaditeľka odboru ŽV MPRV SR, Jozef Kamenický-štátny tajomník MPRV SR, Peter Angelovič--majiteľ Farmy Kamenica.

Dielo z Farmy Kamenica.

Na výstave boli aj kozy.

Práca Výberovej komisie.

Slávnostné otvorenie.

Súčasťou bol aj folklór.

Súťaž v jedení bryndze-moderoval Štefan Črep.

Šampión Nákupného trhu, plemeno cigája, chovateľ PD Tulčík.

Znova na poplašné správy doplatili tí najviac zraniteľní

Autor: Ing. Karol Herian, CSc., Žilina

Za posledné roky možno objektívne konštatovať, že sa práve v ovčom mliekarstve dosiahli výrazné úspechy. Však sa podstatne zlepšila aj na salašoch a aj u malovýrobcov hygiena a aj kvalita ovčích mliečnych výrobkov. Je to výsledok aj poctivej práce našich veterinárnych orgánov, ale aj samotných producentov. Tieto výrobky získali už mnohé ocenenia a ľudia si začali ovčie výrobky aj viac kupovať práve pre ich výrazný prínos pre zdravie a to sme ešte iba na začiatku. Našim cieľom by malo byť ešte podstatnejšie zvýšenie spotreby ovčích výrobkov z doterajších 1,6 kg na osobu a rok aspoň na dvojnásobok, hoci v EÚ je to až 6,0 kg.

V minulých týždňoch však prebehli našimi masmédiami správy o nebezpečnom rozširovaní kliešťovej encefalitídy z východného Slovenska a hneď podozrenie padlo na výrobky zo surového ovčieho mlieka a bryndze. V žiadnom prípade nechcem podceňovať takéto nebezpečenstvo, ktoré má veľmi veľké zdravotné následky na zdraví ľudí. Sám poznám prípady nákazy týmto vírusom zo surového kravského mlieka a potom tie hrozné následky na poruche mozgu. Žiaľ je to nemoc, na ktorú naša medicína nepozná účinný liek, a toto onemocnenie sa dá len tlmiť.

Určite možno tvrdiť, že vírusová nákaza sa môže dostať aj do mlieka prostredníctvom pasenia sa zvierat na lúkach , kde sa môžu vyskytovať nakazené kliešte a určite je všade možnosť aj falšovania mliek . Všade vo svete je plno nástrah a nebezpečenstiev a život musí ísť ďalej. Musíme sa vyrovnať aj s týmto nebezpečenstvom a spraviť všetko, aby sme tomu predišli, ale aby sme si nezničili aj to dobré a to málo čo máme. Veď stačí len spomenúť v novinách, že ľudia sa mohli nakaziť práve ovčím hrudkovým syrom, alebo bryndzou zo surového ovčieho mlieka a hneď podstatne klesne odbyt a vzniknú obrovské škody u chovateľov najmä oviec, ktoré im nikto nenahradí a môžu viesť k ich likvidácii.

Spomeňme si na aféry s besnotou kráv, s vtáčou chrípkou, s pochybnosťami vlani s nakazenou bryndzou s encefalitídou a pod. Aj keď neporovnateľne viac ľudí trpí jednoduchšími onemocneniami a mnohí aj zomrú, o tom sa nepíše, ale robí sa hneď veľký poprask práve so živočíšnymi produktmi a nie vždy odôvodnený s obrovskými ekonomickými dopadmi. Vzniká tu nechtiac podozrenie, že komu takýto postup vyhovuje a nedajbože kto má z toho osoh.

Ovčie mlieko a vôbec celé slovenské ovčiarstvo má svoje bohaté tradície a je našou pýchou a výkladnou skriňou slovenských špecialít. Práve mliečnymi špecialitami z ovčieho mlieka, ako je bryndza, ovčí hrudkový syr, parenice, oštiepky a celá rada ovčích špecialít je už známa nielen u nás, ale i v zahraničí. Máme obrovský záujem, aby sme si neničili dobré meno slovenských ovčích syrov. Však nám trvalo dlhú dobu, pokým sme ľudí presvedčili o jedinečnom zložení ovčieho mlieka a ovčích syrov. Presvedčili sme ľudí, že aj ovčie syry zo surového mlieka majú svoje obrovské mikrobiologické bohatstvo a sú práve preto prospešné pre zdravú výživu. Však takúto propagandu robia aj v zahraničí a i v štátoch EÚ a tiež tam sa nie všade pasterizuje ovčie, alebo i kozie mlieko. Ak ľudia stratia dôveru v naše kvalitné výrobky z ovčieho mlieka a budú kupovať tie zahraničné , určite to nebude lepšie a ani bezpečnejšie.

Podľa správ zo Štátnej veterinárnej správy sa všetko ovčie mlieko od jednotlivých producentov musí podrobiť mikrobiologickým rozborom. No doposiaľ v žiadnom skúmanom ovčom mlieku sa nezistilo vírusové ochorenie encefalitídou. Zas vzniká nechtiac otázka, že prečo sa hneď ľudia strašia a podozrievajú práve ovčie mliečne výrobky, keď to nie je dostatočne overené ? Ako si teraz majú zas ovčiari získať dôveru spotrebiteľov ? Ľahko sa dá dôvera v dobré ovčie výrobky stratiť, ale veľmi ťažko sa bude dať znovu získať. Zas na poplašné správy najviac doplatia i svojou existenciou práve tí najzraniteľnejší. Ozaj je potrebné likvidovať všetko naše a spoliehať sa iba na drahý dovoz ?

Z dostupnej doterajšej literatúry nikde nie je dôkaz, že by práve v ovčom mlieku mohlo byť vírusové ochorenie encefalitídou. Ovečky sa predsa pasú na lúkach čistých s nízkym trávnym porastom. Kliešte sa skôr uchycujú na krovinách a na zanedbaných hustých nepokosených trávach. Predpokladám, že práve pri dôkladnejšom využívaní našich lúk a pasienkov (nie iba mulčovanie), by sa podstatne obmedzilo i nebezpečenstvo encefalitídy.

Pokiaľ máme záujem zachovať si na Slovensku naše tradičné ovčie mliekarstvo, tradičné i nové ovčie mliečne výrobky a salašnícku výrobu, tak treba počítať s tým, že nie všade je technicky možná pasterizácia ovčieho mlieka. Podobný stav je predsa i v zahraničí a nemajú s tým problémy.

Myslím si, že pri riešení akejkoľvek možnej nákazy mliečnych výrobkov a to zvlášť z ovčieho mlieka bude potrebné zachovať si zdravý rozum a pokiaľ niečo nie je jednoznačne dokázané, nemali by sa naši spotrebitelia odrádzať od našich tradičných ovčích mliečnych výrobkov. Vznikne predsa obrovská škoda nielen finančná, ale aj strata dôvery spotrebiteľov ovčích produktov a k ohrozeniu existencie aj celého ovčiarstva na Slovensku. Teraz by sme sa mali snažiť všetkými možnými spôsobmi o navrátenie dôvery v zdravé ovčie mliečne výrobky. Bude preto potrebné sa stretnúť a spraviť so všetkými zainteresovanými organizáciami všetky možné dostupné opatrenia na podstatne kompletnejšie riešenie možných ochorení kliešťovou encefalitídou a to na všetkých úsekoch počnúc pasienkami, v poľnohospodárskej prvovýrobe , v spracovaní ovčieho mlieka, ale i na úseku kontroly prevencie, atď. Pevne verím, že spoločnými silami sa nám podarí znížiť riziko nákazy a aj obnoviť dôveru spotrebiteľov ovčích mliečnych výrobkov. ❑

Novoťská hrudka 2016 znova potešila svojich návštevníkov

Prehliadka ovčích a figurálnych syrov a zhodnotenie ich kvality

Ing. Karol Herian, CSc., Žilina

Na Slovensku sa v poslednom čase už na viacerých miestach robia krásne ľudové slávnosti, kde si pripomíname našu históriu, staré remeslá, jedlá i folklór. Je to veľmi chvályhodná činnosť a je veľmi dobre, že tam už chodia i mladí ľudia a nachádzajú tam veľa inšpirácií a zábavy. Jednou z tých najviac vydarených ľudových slávností a zvlášť syrárskych podujatí je už tradičný Syrársky jarmok – Novoťská hrudka v obci Novoť na severnej Orave.

V tomto roku sa začiatkom júla uskutočnil už 11. ročník tohto tradičného syrárskeho jarmoku. Hlavným organizátorom a dušou tohto krásneho podujatia je Ing. Jozef Kondela, predseda družstva Agrovex Novoť, tiež obec Novoť a Oravské kultúrne stredisko. Aj teraz prišlo do Novote vyše troch tisíc návštevníkov, ktorí určite neobanovali, že tam boli. Však tam prišli ľudia nielen z blízkeho okolia, ale aj veľa odborníkov a tiež návštevníkov takmer z celého Slovenska a aj z blízkych poľských obcí. Samotný jarmok začal svätou omšou a pokračoval na námestí obce a v Kultúrnom dome. Tam na voľnom priestranstve bolo bohaté občerstvenie, desiatky stánkov a bohatý kultúrny i folklórny program. Okrem toho tam prebiehali aj viaceré atraktívne súťaže napr. v ťahaní syrárskych nití, v jedení syrov, a tiež v rôznych detských zábavkách. V blízkom okolí sa varil dobrý guláš, bryndzové halušky, parili sa naťahovali parené syry a mnohé ďalšie dobroty.

Hlavnou atrakciou celého jarmoku bola prehliadka ovčích hrudkových syrov a najmä celej rady figurálnych syrov a syrových tort i kytíc v Kultúrnom dome. Táto prehliadka trvala od 11 hod až do večera a všetci návštevníci mohli si obzerať prenádherné kolekcie figurálnych syrov a syrárskych tort i kytíc. To bol priam umelecký zážitok a radosť z ľudskej fantázie a nápadov. Na prehliadkach, ale i na súťaži sa zúčastnilo 11 výrobcov ovčích hrudkových syrov, 13 výrobcov s kolekciami syrových tort a kytíc a napokon 12 výrobcov figurálnych syrov. Návštevníci však nielen obdivovali a prípadne i chutnali tieto vystavené syry, ale ich aj hodnotili a na lístok napísali číslo kolekcie syrov, ktoré sa im najviac páčili.

Súbežne s verejným hodnotením prebiehalo i hodnotenie odbornej komisie pod vedením Ing. Karola Heriana. V komisii bol Ing. Ján Keresteš, MVDr. Katka Jančiová, Ing. Július Habovštiak a Ing. Dušan Apolen. U ovčích hrudkových syrov sa hodnotil bodovo vzhľad i konzistencia a tiež chuť a vôňa. Syrové torty a kytice a tiež figurálne syry sa hodnotili bodovo najmä na vzhľad a estetický dojem a potom aj na prácnosť výroby a na jeho kvalitu. Všetko hodnotenie prebiehalo individuálne a to buď anonymne, alebo aj pod menom, pričom komisia nepoznala výrobcu. Napriek tomu celé hodnotenie bolo veľmi náročné, lebo medzi

Kategória : **Ovčí hrudkový syr**

Poradie	Č. vzorky	Počet bodov	Výrobca
1.	1	73	PD Oravská Lesná
2.	6	72	PPD Pucov, Cyril Jurčík
3.	5	70	Agrodružstvo Krivá
4.	4	69	Salaš Oravská Lesná
5., 6.,7.	3 7 9	67	Agrotour Jurky Magdaléna Páterková, Beňadovo Salaš Rycerzova, Soblówka, Poľsko
8. – 11.	PD Trstená, PD Liptovské Revúce, Farma Veles Háj Turčianske Teplice, Salaš Zúbek, Slopná		

Kategória : **Syrové torty a kytice**

Poradie	Č. vzorky	Počet bodov	Výrobca
1.	13	83	Jozefina Mikolajčíková, Novoť
2.	7	79	Ľudmila Koleňová, Novoť
3.	8	77	Emília Kuchťaková, Novoť
4.- 5.	9	76	Mária Smondeková, Mútne
4. - 5.	10		Mária Bulvasová, Novoť
6. – 13.	J. Bartošová Novoť, Ľ. Koleňová Novoť, M. Glovaťáková Oravská Polhora, M. Páterková Beňadovo, J. Olašáková Mútne, M. Páterková Beňadovo, V. Piťáková Novoť, M. Brandysová Novoť		

Kategória : **Figurálne syry**

Poradie	Č. vzorky	Počet bodov	Výrobca
1.	3	87	Veronika Piťáková, Novoť
2.	6	81	Elena Kubalová, Mútne
3.	10	79	Margita Chromuľáková, Novoť
4.	7	78	Emília Kuchťáková, Novoť
5.	12	71	Hričovské Podhradie, Syrové torty, s.r.o.
6. – 12.	Ľ. Koleňová Novoť, Salaš Oravská Lesná, M. Bulvasová Novoť, J. Olašáková Mútne, Bacowka Rycerzova Soblóvka, A. Bartoš Novoť, V. Žúborová Zázrivá		

kolekciami syrov boli len nepatrné rozdiely a aj v hodnotení syrov boli len malé rozdiely. Prví traja výrobcovia z každej kategórie vystavovaných syrov dostali od organizátorov vecný dar a diplom a od Ing. Jána Keresteša každý dostali bohatú odbornú knihu „Mlieko vo výžive ľudí", ktorú on s kolektívom autorov napísal.

Výsledky hodnotenia kvality syrov podľa jednotlivých kategórii u odbornej komisie sú v priložených tabuľkách.

Výsledky verejného hodnotenia boli pre figurálne syry a syrárske torty a kytice nasledovné: $1

Kategória Figurálnych syrov: $1

1. miesto - 300 - hlasov - Veronika Piťáková, Novoť
2. miesto - 245 - hlasov - Elena Kubalová, Mútne
3. miesto - 96 - hlasov - čovské Podhradie, Syrové torty, s. r. o.

Kategória Syrové torty a kytice

1. miesto - 229 - hlasov - Jozefína Mikolajčíková, Novoť
2. miesto - 195 - hlasov - Marta Kocúrová, Novoť
3. miesto - 139 - hlasov - Mária Smondeková, Mútne

Je zaujímavé, že výsledky hodnotenia odbornej komisie a aj veľké verejné hodnotenie boli takmer totožné. Pomerne ťažko sa hodnotili ovčie hrudkové syry, nakoľko nie všetky boli dostatočne vykysnuté a tu sa aj mienka jednotlivých návštevníkov najviac rozchádzala. Je to tým, že ešte stále pretrváva zvyk, že ovčí hrudkový syr musí byť čerstvý, sladký a vŕzgavý. Tu ešte treba asi veľa propagandy o tom, že zdravotne nezávadný a ľahko stráviteľný a výživný syr je až po vykysnutí a prípadne aj po vyzretí.

Najväčší obdiv na prehliadke syrov zožali však syrové torty i kytice a ostatné figurálne syry. Tieto syry si získali svoj obdiv nielen v Novoti, ale sú známe už po celom Slovensku a aj v zahraničí. Tie syry predstavujú vrchol domácej výroby parených syrov a takéto syry sú

veľmi nápadité, estetické a predstavujú hotové umelecké diela. Pritom sú aj vhodné na konzumáciu, majú jemnú konzistenciu, lahodnú chuť a dajú sa dobre i skladovať. Aj keď už mnohí výrobcovia na Slovensku začali vyrábať syrové torty a podobné figurálne syry tie figurálne syry a syrové torty i kytice syrových kvetov z Novote a blízkeho okolia sú bezkonkurenčne najlepšie. Je to ozajstné syrárske i umelecké majstrovstvo. Právom možno figurálnym syrom priznať svoj pôvod tu na severnej Orave a určite práve takéto domáce tradičné výrobky tvoria už dôležitú regionálnu atrakciu a všetci Oravčania môžu byť na to hrdí.

Výroba miestnych regionálnych špecialít nie je len turistická atrakcia, ale aj určitý zdroj príjmov do domácnosti v rámci podmienok „ predaja z dvora". Takáto výroba umožňuje šikovným občanom i v mieste bez priemyslu možnosť chovu domácich zvierat, dáva im možnosť obživy mliekom, mäsom a aj možnosť zárobku. Určite, ak sa dotiahne i systém predaja, napríklad pomocou určitých odbytových družstiev ako to robia Zázrivci s predajom syrových nití a korbáčikov, mohla by i takáto výroba sa rozšíriť n a to nielen na Slovensku.

Záverom možno Syrársky jarmok v Novoti a aj prehliadku a hodnotenie najmä figurálnych syrov hodnotiť veľmi pozitívne. Je to prekrásna reklama tvorivosti našich ľudí a vynikajúca reklama a propagácia nášho vidieka a syrárskeho umenia. Za všetku námahu a za celé zabezpečenie jarmoku patrí organizátorom úprimná veľká vďaka. Ostáva sa nám len tešiť na ďalší ročník Novoťskej hrudky a na to, že táto začatá krásna tradícia bude pokračovať a ďalej sa rozvíjať a to aj v ďalších regiónoch Slovenska. ❑

Nákupný trh plemenných baranov konaný dňa 18.5.2015 vo Vígľaši – Pstruši

Ing. Vladimír Vajda,
šľachtiteľ ZCHOK na Slovensku

Dňa 18. 5. sa konal nákupný trh plemenných baranov prevažne mäsových plemien na novom mieste na Masarykovom dvore vo Vígľaši - Pstruši. Okrem baranov mäsových plemien boli na tento trh prihlásené aj barany plemena lacaune, zošľachtená valaška a syntetickej populácie slovenská dojná ovca. Väčšina prihlásených baranov bola od chovateľov z okresov Lučenec a Rimavská Sobota ale boli zastúpené aj chovy z okresov Detva, Nitra, Brezno. Spolu bolo na tento trh prihlásených 255 plemenných baranov od Predvedené plemenné barany hodnotila odborná komisia zostavená z členov Výberovej komisie pre chov oviec a kôz pri MPRV delegovaná predsedom výberovej komisie Ing. Júliusom Šutým.

Hodnotiaca komisia pracovala v tomto zložení:

Ing. Július Šutý, predseda komisie – ZCHOK na Slovensku
Ing. Peter Bernát – PD Belá - Dulice
Ing. Jozef Kováč
Ing. Slavomír Reľovský - ZCHOK na Slovensku
Ing. Vladimír Vajda – ZCHOK na Slovensku
Ing. Ľubomír Porubiak – RD Klenovec
Marián Kubín – Plemenárske služby SR
Ing. Zuzana Kučerová - Plemenárske služby SR
MVDr. Milan Cikrai – RVPS Banská Bystrica

Elektronickým zápisom hodnotenia bol poverený Ing. Vladimír Vajda a ručným zápisom bola poverená Ing. Zuzana Kučerová.

Organizáciou a vedením nákupného trhu za ZCHOK na Slovensku – družstvo bol poverený Ing. Vladimír Vajda.

Mäsové plemená boli výborne pripravené na Nákupný trh.

Hodnotené plemenné barany boli veľmi dobre pripravené na nákupný trh, takže po tejto stránke sa žiadnemu chovateľovi nedalo nič vytknúť. Počas hodnotenia boli komisiou vyberané plemenné barany zatriedené v triede elita rekord do súťaže o šampióna nákupného trhu. Do súťaže boli vybrané plemenné barany mäsových plemien a z nich komisia vybrala

Nové priestory konania ponúkli zvieratám aj chovateľom komfort.

Vyhodnotenie nákupného trhu
Miesto NT: Masarykov dvor, Pstruša **Dátum NT: 18.05.16**

Identifikácia stáda	Počet prihl.	Počet predv.	Počet zaradených do ER	EA	EB	I	II	Celkom zarad.	Počet vyrad.	ER/zar. [%]
403 371 039 VPP SPU,s.r.o.,Kolíňany-Žirany	17	16	5	3	6	2	0	16	0	31.25
403 371 200 VPP SPU,s.r.o.,Kolíňany-Žirany	1	1	1	0	0	0	0	1	0	100.00
603 713 968 Pavol Demeter-Jasenie	3	3	2	1	0	0	0	3	0	66.67
603 821 964 SHR Ing.Ján Bruonč,P. Polhora	5	3	2	1	0	0	0	3	0	66.67
604 704 102 AGROSEV, s.r.o. Detva	18	18	9	7	0	0	0	16	2	56.25
604 704 103 AGROSEV, s.r.o. Detva	3	2	1	1	0	0	0	2	0	50.00
606 041 003 ISOKMAN-trading s.r.o.	1	1	1	0	0	0	0	1	0	100.00
606 041 004 ISOKMAN-trading s.r.o.	8	8	4	4	0	0	0	8	0	50.00
606 708 201 Ing.Šándor J. Agrofarma Pleš	25	24	7	9	6	0	0	22	2	31.82
606 708 202 Ing.Šándor J.-Agrofarma Šándor	24	17	1	6	6	3	0	16	1	6.25
607 009 001 Golčiter Ľubomír	10	10	0	2	7	0	0	9	1	0.00
607 823 905 Vetagro - Antalík	2	1	1	0	0	0	0	1	0	100.00
609 023 041 Štefan Csank SHR	29	28	8	10	8	2	0	28	0	28.57
609 301 009 Pavel Gonda SHR	6	6	0	2	4	0	0	6	0	0.00
609 701 042 KEĽO A SYNOVIA s.r.o.	21	17	0	2	10	4	1	17	0	0.00
609 701 043 KEĽO A SYNOVIA s.r.o.	35	20	8	7	4	1	0	20	0	40.00

Autor: Ing. Vladimír Vajda, šľachtiteľ,ZCHOK na Slovensku.

šampióna. Víťazom nákupného trhu sa stal baran plemena ile de france, katalógové číslo 74, číslo CEHZ SK 2539460, línie IKAROS, od chovateľa VPP SPU, s. r. o. Kolíňany. Tento plemenný baran bude reprezentovať chovateľa na výstave Agrokomplex 2016.

Tento nákupný trh plemenných baranov bol zorganizovaný na výbornej úrovni a tešil sa aj záujmu verejnosti. Poďakovanie za organizáciu, úspešný priebeh patrí aj pánovi Martinovi Malatincovi zastupujúcemu Masarykov dvor, ktorý odovzal aj cenu pre víťaza nákupného trhu. Ďakujem aj členom hodnotiacej komisie za pomoc a odvedenú prácu v mimopracovnom čase.

Výsledky hodnotenia plemenných baranov na nákupnom trhu vo Vígľaši - Pstruši, počty predvedených, ohodnotených a vyradených plemenných baranov podľa jednotlivých chovateľov a plemien sú uvedené v nasledovnej tabuľke. ❑

Fotografia so šampiónom.

Víťaznému chovateľovi odovzdával cenu Ing.Malatinec.

Už sa rozbehla krásna „Bačova cesta“

Ing. Karol Herian, CSc.,
Žilina

Aj v tomto roku sa už naplno rozbehla krásna a už tradičná „Bačova cesta“. Je to krásne podujatie, kde si ľudia majú možnosť zblížiť sa s našimi ovčiarskymi tradíciami, kde si labužníci môžu vychutnať vynikajúce syrárske špeciality z ovčieho mlieka a aj iné salašnícke výrobky a kde si návštevníci môžu aj trochu oddýchnuť a vypadnúť z každodenného zhonu.

Ja som sa mal možnosť zúčastniť na otvorení na Gazdovskom dvore v Turčianskych Kľačanoch a to 1. mája a potom aj na krásnom stretnutí na Salaši Pružina 7. mája 2016. Na Gazdovskom dvore v Turčianskych Kľačanoch návštevníkov akcie privítal Ing. Pavol Vargaeštok, kde povedal niečo o Bačovej ceste a aj o svojom Gazdovskom dvore. Všetkých účastníkov potom aj pohostil čerstvým ovčím syrom. Vystúpil tam aj predseda Bačovej cesty Ing. Ľudovít Urbanovský, ktorý zdôraznil význam Bačovej cesty a doterajšie skúsenosti. Nakoniec samotné podujatie, ale aj Gazdovský dvor pochválil okresný veterinár. Nakoľko bol 1.máj, tak sa tam postavil i vysoký, vyzdobený smrek 1.máj. Napriek tomu, že tam neboli predajné stánky účastníci si mali možnosť zakúpiť vynikajúce ovčie špeciality, potešiť sa z krásnej prírody a navštíviť bohatú výstavu domácich i exkluzívnych zvierat. Veľmi dobre bolo, že návštevníci videli i dojenie oviec a výrobu hrudkového syra.

Podstatne viac ľudí prišlo na Salaš v Pružine. Tam sa už takmer 10 rokov robia krásne ovčiarske slávnosti a to 2 – 3 krát ročne. Tam tiež otvorila podujatie Bačova cesta majiteľka Oľga Apoleníková. Potom tam vystúpil a pozdravil návštevníkov i primátor mesta Považská Bystrica, starosta obce Pružina, predseda OZ Bačova cesta Ing. Ľudovít Urbanovský a napokon i predseda Zväzu chovateľov oviec a kôz Ing. Igor Nemčok. Na Salaši v Pružine bol aj bohatý program ľudovej hudby a folklórnych súborov. Vystúpil tam s prednáškou o Bryndzi i Ing. Karol Herian, CSc., a bolo tam ešte mnoho ďalších atraktívnych akcii. Ľudia si mali možnosť zakúpiť vynikajúce ovčie špeciality a aj si oddýchnuť pri dobrom programe.

Možno sa nezaujatým návštevníkom zdá, že ovčiarske slávnosti a aj Bačova cesta sú iba na spestrenie života na dedine, no takéto podujatia majú ďaleko väčší zmysel a poslanie. Návštevníci týchto podujatí si musia podvedome pripomenúť, kde sú naše slovenské vidiecke korene. Naše územie predsa dlhé stáročia žilo z poľnohospodárskej výroby a zvlášť z chovu oviec. Máme na to predsa vynikajúce prírodné podmienky. Skutočnosťou však je, že sa na Slovensku rapídne znížila živočíšna výroba a vyše 50 % skonzumovaných potravín sa dováža zo zahraničia, hoci sme pred r. 1990 boli potravinovo sebestační a ešte sme aj potraviny vyvážali. Žiaľ za posledné roky stratili sme potravinovú sebestačnosť, u mládeže sa stratil vzťah k pôde, zanedbali sme poľnohospodársku výrobu, prepustili vyše 70 % pracovníkov a vďaka veľkoobchodným reťazcom sme stratili aj zdravé čerstvé potraviny živočíšneho pôvodu, nakoľko tam sa predávajú väčšinou iba dlho skladovateľné výrobky, t.j. vysoko pasterizované, alebo sterilizované a konzervované.

Poľnohospodárska výroba a aj samotné ovčiarstvo, však to nie je iba nepatrná časť podnikateľských aktivít, ale to má aj hlboký a širší celospoločenský význam. Predsa práve zdravé poľnohospodárstvo nielenže dáva čerstvé produkty, dáva ľuďom prácu, dáva zdravú nekonzervovanú výživu a robí aj krajinotvorbu a zasahuje aj do ekológie. Zbytočne budeme robiť agroturistiku v zanedbanej krajine, lebo tam nezískame návštevníkov. Pritom na Slovensku máme tisíce hektárov zanedbaných lúk a pasienkov a žiaľ nemá tam kto pásť dobytok a ani ovce, hoci sú ľudia nezamestnaní. Prečo štát podporuje tých, čo nerobia a tých čo robia ubíja nezmyselná byrokracia? Akosi prestal u nás fungovať zdravý sedliacky rozum a prestali sme si vážiť svoju krajinu a i sami seba.

Na podujatiach Bačovej cesty sa návštevníci mohli presvedčiť, že i farmárska výroba domácich tradičných potravinárskych výrobkov je vynikajúca a že sú tu ešte veľké možnosti na ďalší rast. Táto Bačova cesta a podobné tradičné ovčiarske i ľudové slávnosti by nám všetkým mali pripomenúť naše ľudové tradície, náš vzťah k prírode, vzťah k pôde a zvieratám a nakoniec i učiť ľudí zdravo sa stravovať i žiť. Mali by sme si viac vážiť to, čo tu na krásnom Slovensku máme, mali by sme postupne byť znova potravinovo sebestační a naučiť ľudí a najmä mládež, že sa dá i zdravo a dobre žiť v spojení s prírodou. Naveky predsa nevyžijeme iba z priemyslovej výroby a prípadne z montovania automobilov, lebo práve potraviny sa vo svete stávajú čím ďalej tým viac dôležitou strategickou surovinou. ❑

Ovčiarska sobota v Trenčianskych Tepliciach sa vydarila

Ing. Ivan Pavlík, PhD.
Ing. Ján Huba, CSc.
Ing. Martina Gondeková, PhD.
RNDr. Jana Margetínová
doc. RNDr. Milan Margetín, PhD.
Ing. Martina Vršková, PhD.
Ing. Matúš Hrebík,
NPPC-VÚŽV Nitra

Dnes už snáď len málokto pochybuje o vplyve propagácie a marketingu na preferencie zákazníkov. Chovatelia oviec a kôz túto skutočnosť pochopili už dávnejšie, a tak sa u nás môžeme stretnúť s nespočetným množstvom akcií, ktorých snahou je spropagovať produkty z chovu malých prežúvavcov. Tieto podujatia tiež predstavujú úžasnú možnosť, ako ukázať potenciálnemu zákazníkovi, že chovateľ oviec, resp. kôz nie je len akýsi – slušne povedané – „jednoduchý" človek, ale skutočný odborník, ktorý robí všetko preto, aby sa jeho zvieratá mali dobre a produkovali zdravé potraviny.

Paletu spomínaných ovčiarskych podujatí rozšírila v tomto roku (14. mája) „Ovčiarska sobota", ktorú zorganizoval hotel Flóra v Trenčianskych Tepliciach spolu s pracovníkmi Národného poľnohospodárskeho a potravinárskeho centra – Výskumného ústavu živočíšnej výroby Nitra. Kúpeľné mestečko Trenčianske Teplice leží v krásnom prostredí pod vrchom Machnáč len pár kilometrov od krajského mesta Trenčín. Zaujímavosťou je, že obidve mestá majú vo svojich erboch ovcu. Možno aj preto bol v Trenčíne v minulosti zriadený Výskumný ústav ovčiarsky. Tradícia ovčiarskeho výskumu v tomto regióne pokračuje aj v súčasnosti. V susednej obci Trenčianska Teplá (v erbe má tiež ovcu) sa nachádza Účelové hospodárstvo NPPC - VÚŽV Nitra, ktoré je chovateľom oviec dobre známe, nakoľko tu prebieha šľachtenie syntetickej populácie slovenskej dojnej ovce a pravidelne sa tu uskutočňujú nákupné trhy plemenných baranov.

Nápad zorganizovať takéto podujatie v Trenčianskych Tepliciach sa zrodil v hlave RNDr. Jany Margetínovej – dlhoročnej vedeckej pracovníčky VÚŽV. Ovčiarska sobota mala akoby dve časti. Prvou bola prezentácia chovu oviec spojená s ochutnávkami produktov pre širokú verejnosť. Návštevníci mali taktiež možnosť zakúpiť si ovčie výrobky z PD Vlára Nemšová. Na pripravených posteroch sa mohli prítomní hostia oboznámiť s produkčným životom bahníc, plemenami oviec, dozvedeli sa zaujímavé informácie o kvalite ovčieho mlieka a výrobkov z neho, ako aj o jahňacom, resp. ovčom mäse. Dopoludnie spríjemnili svojim vystúpením Štefánikovci – zoskupenie hráčov na ľudové hudobné nástroje, prezentujúce salašnícky pastiersky folklór Púchovskej doliny. Folkloristi predviedli hru na tradičné pastierske nástroje (trombity, fujary, píšťalky), ako aj spevy pastierskych piesní a ukážku plieskania bičom. Všetkých návštevníkov určite potešili živé zvieratá. V pripravených kotercoch boli prezentované jahničky slovenskej dojnej ovce a bahnica rovnakého „plemena" s trojčatami. Malé jahniatka robili radosť najmä deťom, ktoré si ich mohli pohladkať, odfotiť sa s nimi a pre mnohé z nich to bol pravdepodobne prvý kontakt s hospodárskymi zvieratami. Zvieratá pripravili pracovníci Účelového hospodárstva v Trenčianskej Teplej. Napriek nepriazni počasia bola návštevnosť podujatia nad očakávania vysoká.

Druhá časť „Ovčiarskej soboty" prebiehala v konferenčnej miestnosti hotela Flóra. Tu mali prítomní kúpeľní hostia možnosť vypočuť si zaujímavé prednášky odborníkov z NPPC-VÚŽV Nitra. Získali tak najnovšie poznatky z oblasti výskumu, ktorý je realizovaný na pracoviskách tejto vedeckej inštitúcie. Ako prvý vystúpil Ing. Ján Huba, CSc., ktorý všetkých hostí srdečne privítal a oboznámil ich s činnosťou ústavu. Nasledovala Ing. Martina Gondeková, PhD., ktorá sa venuje výskumu v oblasti kvality mäsa. Vo svojej prednáške sa zamerala na potravinové škandály, ktoré sme v uplynulých rokoch zaznamenali na Slovensku. Ako uviedla skúsená odborníčka, žiadny zo spomínaných škandálov sa netýkal potravín vyrobených na Slovensku. Vo všetkých prípadoch išlo o dovážané produkty zo zahraničia. Čistý „register" slovenských výrobcov ide podľa Ing. Gondekovej na vrub prísnych kontrol slovenských veterinárov a hygienikov, aj keď tieto niekedy spôsobujú vrásky na čele nejednému výrobcovi. V poobedňajšom prednáškovom bloku ako prvý vystúpil uznávaný odborník na chov oviec - doc. RNDr. Milan Margetín, PhD. Nosnou témou jeho prednášky bola kvalita ovčieho mäsa. Prítomným hosťom prezentoval výhody konzumácie tohto nutrične a dieteticky hodnotného produktu. Prezentoval aj najnovšie výsledky výskumu v oblasti zastúpenia spektra mastných kyselín v jahňacom mäse. Z prezentovaných výsledkov vyplýva, že jahňacie mäso je vhodným zdrojom esenciálnych mastných kyselín nielen z kvantitatívneho, ale aj kvalitatívneho hľadiska. Zaujímavým zistením bol vyšší podiel konjugovanej kyseliny linolovej (CLA) v mäse jahniat odchovávaných s matkami na pastve (anglo-saský systém), oproti jahňatám odchovávaným tradičným systémom. Aj pri tradičnom systéme odchovu boli rozdiely v tom, akou kŕmnou dávkou boli kŕmené matky jahniat. Lepšie dopadli jahňatá, ktorých matkám bolo predkladané lúčne seno vyrobené z kvalitných trávnych porastov. CLA má veľmi priaznivý vplyv na ľudský organizmus, kde sú jej pripisované antikarcinogénne, antidiabetické a antisklerotické účinky.

Záverečnou bodkou za vydareným podujatím bolo vystúpenie Ing. Martiny Vrškovej, PhD., ktorá sa venuje výskumu v oblasti kvality mlieka. Rovnako ako ovčie mäso, aj ovčie mlieko predstavuje veľmi cenný zdroj živín a rôznych biologicky aktívnych látok, ktoré priaznivo ovplyvňujú ľudské zdravie. Ing. Vršková vyzdvihla najmä tradičnú slovenskú bryndzu, vyrábanú výlučne z nepasterizovaného ovčieho syra. Tá je doslova probiotickou „bombou" a v našich jedálničkoch by si určite zaslúžila dôstojnejšie miesto. Ing. Vršková odporučila výrobky z ovčieho mlieka všetkým, ktorí majú problémy s alergiou na kravské mlieko, resp. laktózovú intoleranciu.

Prvý ročník „Ovčiarskej soboty" v Trenčianskych Tepliciach dopadol nad očakávania dobre. Spokojnosť manažmentu hotela aj prítomných početných návštevníkov dáva predpoklad, že by sa mohla zrodiť nová tradícia a Trenčianske Teplice by sa tak trvalo zapísali na mapu ovčiarskych podujatí na Slovensku. ❑

HOTEL
FLÓRA
„Nebojme sa produktov
z našich zvierat!"

Zo salaša do mesta 2016

Ing. Daniela Janíčková
riaditeľka RPPK Považská Bystrica

Dňa 8. apríla tohto roku sa konal v centre Považskej Bystrice už 7. ročník tradičnej akcie s názvom Zo salaša do mesta, ktorý organizuje Regionálna poľnohospodárska a potravinárska komora Považská Bystrica v spolupráci s ovčiarmi z priľahlého regiónu. Podujatie prišiel otvoriť primátor Považskej Bystrice Karol Janas, ktorý vyzdvihol prácu ovčiarov v našom regióne a zaželal návštevníkom veľký kulinársky zážitok. Prišla nás pozdraviť aj riaditeľka odboru živočíšnej výroby Andrea Hrdá spolu s Danielom Hrežíkom z MPRV SR.

Počasie nám trošku neprialo, ale takáto „maličkosť" nás, zanietených ovčiarov nemohla zaskočiť. Už od skorého rána sme sa všetci schádzali, aby sme si už ako ostrieľaní harcovníci našli každý svoje miesto, či už pri stavaní stánku, alebo pri rozkladaní stolov a lavíc, pri stavaní ohrady, alebo pri príprave varenia. Tieto prípravy si totiž musíme zvládnuť vo vlastnej réžii ☺

Každý rok sa akcie zúčastňujú tí istí ovčiari, ktorí sú členmi našej komory a väčšinou sú aj členmi ZCHOK, ktorí ovčie mlieko nepredávajú, ale finalizujú ho na výrobky. Z Papradna prišla Anka Beníková, z Pružiny Oľga Apoleníková, zo Slopnej najstarší aktívny bača v našom regióne Bertin Zúbek, zo salaša v Praznove zavítala firma Agrorozkvet s majiteľmi Kňažkovcami a Šimíkovcami, z Orlového Robo Balušík a zo salaša v Udiči firma Ovisfarma, zastúpená majiteľom Eduardom Janíčkom. Svoj čas obetovali a prišli nám pomôcť aj naši kolegovia Janka Balušíková z Domaniže a Juraj Zúbek z Visolaj. Nedá mi nespomenúť a nevyzdvihnúť Bertina Zúbka, ktorý sa i vo svojom veku /v auguste sa dožíva 70 rokov/, aktívne zúčastňuje tohto podujatia a okrem predaja ovčích syrov dokáže spolu s kolektívom pripraviť dobrý baraní guláš. Patrí medzi najstarších aktívnych ovčiarov na Slovensku a chová približne 1200 oviec. Touto cestou mu patrí vďaka za jeho prínos pre slovenské ovčiarstvo.

Na podujatí chovatelia oviec ponúkali jedlá z jahňacieho a baranieho mäska – baraní guláš, baranie hrče, jahňací boršč, bryndzové halušky a vychýrené jahňacie po srbsky, ktoré pravidelne pripravuje Eduard Janíček. Návštevníci prichádzali vyzbrojení obedármi, aby si mohli navarené jedlá zobrať aj pre svojich blízkych, či priateľov, ktorí nemohli prísť.

Okrem gastronomického zážitku si mohli návštevníci pozrieť aj sprievodný program. Tradičné strihanie oviec predviedol dlhoročný ovčiar zo Zliechova Milan Múčka. Dievčatá zo salaša z Pružiny predviedli ťahanie syrových nití a pani Otka Kadášiová zo Strečna nám priblížila pradenie z ovčej vlny. Pri nej sa zastavovali aj tí najmenší návštevníci, ktorí zrejme prvýkrát videli na vlastné oči taký klenot, akým kolovrátok rozhodne je. Malých aj veľkých návštevníkov tiež zaujala naša mini farmička, v ktorej sme mali ovečky s jahniatkami, ale aj nepodarená koza s kozliatkom, ktorá stále preskakovala ohradu a pochutnávala si na mestskej výsadbe ☺

Ovčiari v stánkoch tiež ponúkali svoje výrobky z ovčieho mlieka, rôzne druhy syrov, žinčicu, bryndzu, ovčie nite, jogurty, po ktorých sa len tak zaprášilo.

Ľudia si už na túto akciu zvykli a veľmi sa na ňu tešia a neodradí ich ani počasie. Prídu, najedia sa, nakúpia, pozrú program, porozprávajú sa, prípadne sa popýtajú na recepty a odídu spokojní, aby si zase pripomenuli, kde sú tie salaše, kde sa dá kúpiť jahňacinka či kvalitný ovčí syr.

Teší nás, že akcia sa stala už obľúbenou a získala si množstvo návštevníkov, čo sa prejavilo u našich ovčiarov aj pri predaji jahniatok, kde niektorí chovatelia predajú už celú produkciu priamo na salaši. Veríme, že sa k nám pridajú aj ovčiari z ostatných regiónov, aby sme presvedčili ľudí, že mäsko z našich jahniatok, ktoré boli pasené na našich krásnych pasienkoch je veľmi zdravé a chutné, s množstvom výživových hodnôt a jeho predajom podporíme takto domácich chovateľov. ❑

Slávnostné otvorenie.

Ponuka výrobkov bola bohatá.

Ukážka spracovania vlny.

V meste sme aj pásli.

Vysoká účasť návštevníkov.

Ovenálie 2016

Ing. Slavomír Reľovský
ZCHOK na Slovensku-družstvo

Aj v tomto roku sa všetci priaznivci chovu oviec aj kôz stretli na celoslovenských ovčiarskych slávnostiach Ovenálie 2016. Dejiskom v poradí už VIII. ročníka bol amfiteáter vo Východnej. Tohtoročné Ovenálie sa konali 12.júna.

Organizátorom bol Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku-družstvo. Podujatie sa uskutočnilo pod záštitou Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR a Žilinského samosprávneho kraja. Spoluorganizátorom je obec Východná.

Začiatok Ovenálií bol v znamení folklóru. Prípravný výbor zaviedol od tohto ročníka začiatok folklórnych vystúpení už od 9:30. Práve tento úvodný čas patril FS Sliačan z Liptovských Sliačov.

Slávnostné otvorenie Ovenálií prebehlo o 10:00 a patrilo mužskej speváckej skupine Šumiačan. Tí otvorili Ovenálie nádhernou piesňou „Na Kráľovej holi". Po tomto nádhernom vystúpení sa úvodného slova ujala pani ministerka Gabriela Matečná. Vo svojom príhovore pochválila chovateľov oviec a kôz na Slovensku a tiež úroveň Ovenálií. Vyslovila presvedčenie, že takéto podujatia pomáhajú propagácii kvalitných slovenských produktov.Nezabudla spomenúť, že aj ona je vlastne telom aj dušou ovčiarka...pretože jej priezvisko za slobodna bolo Baranová! Nižšie budem citovať vyjadrenia pani ministerky pre TASR:

Východná 12. júna (TASR) – V obci Východná v okrese Liptovský Mikuláš sa dnes koná 8. ročník celoslovenských ovčiarskych slávností Ovenálie. Zúčastnila sa na nich aj ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná, ktorá podporuje nielen chov oviec a kôz na Slovensku, ale aj výrobky z nich, ktoré sú podľa nej zdravé. "Ďalšia vec, ktorú máme z oviec a kôz, je krajinotvorba. I keď si to málo ľudí uvedomuje, koza je najlepšia biologická kosačka, tá zožerie šípky, trnky a nie je potrebné, aby sa využívali veľké kosy. Vždy v každom veľkom stáde oviec bola jedna koza. Toto je nádherné podujatie, ktoré propaguje nielen výrobky a našu krajinu, ale aj chov oviec a kôz ako takých," uviedla pre TASR Matečná.

Návštevníkov v prostredí amfiteátra privítal starosta obce Východná Juraj Blaško. Pochvalné slová ovčiarom vyslovil vo svojom príhovore aj predseda Žilinského samosprávneho kraja Juraj Blanár, ktorý mimoriadne aktívne pomáha rozvoju chovu oviec v Žilinskom kraji. Následne vystúpil predseda ZCHOK Igor Nemčok. Poďakoval ministerke za podporu chovu oviec a kôz a podporu aj našich tradičných plemien.

Po slávnostnom otvorení Ovenálií už nasledovali jednotlivé sprievodné podujatia. Tie boli počas celého dňa dopĺňané folklórnymi vystúpeniami súborov-FS Sliačan z Liptovských Sliačov, FS Javorina z Kolačkova, FS Šumiačan zo Šumiaca, FS Kriváň z Východnej.

Hlavným bodom programu bol už ôsmy ročník Majstrovstiev Slovenska v ťahaní syrovej-korbáčikovej nite. Súťažiaci ťahali syrovú niť z kilogramu syroviny. Zaujímavosťou súťaže je účasť najmladšej súťažiacej Sofie Sedláčkovej z farmy Veles Háj, ktorá sa celkovo umiestnila na 6. mieste. Víťazkou sa opakovane stala Janka Mäsiarová s vynikajúcim výsledkom 125 metrov nite za 6 minút a 33 sekúnd. Na záver bola víťazka ocenená putovným črpákom, na ktorom sú mená všetkých víťazov z Majstrovstiev Slovenska v ťahaní syrovej-korbáčikovej nite. Črpák v gigantickej veľkosti (výška takmer jeden meter) bol vyrobený sponzorsky, z príspevku firmy Ematech, s. r. o. Za všetkých minulých aj budúcich víťazov srdečne opäť ďakujeme!

Pod patronátom Štátnej veterinárnej a potravinovej správy sa uskutočnila súťaž o najlepšie výrobky z ovčieho a kozieho mlieka a Majstra syrára. Komisia pracovala pod vedením Fridolína Pokorného. Osobne sa hodnotenia zúčastnil aj ústredný riaditeľ Štátnej veterinárnej a potravinovej správy Jozef Bíreš. Práca komisie bola veľmi náročná, pretože vybrať tie najkvalitnejšie výrobky z takmer stovky vzoriek dá mimoriadne veľký záber chuťovým pohárikom. Nakoniec sa majstrom syrárom stala Oľga Apoleníková. Ostatných víťazov si môžete pozrieť v tabuľkách.

Okrem tradičnej súťaže o Majstra sme druhýkrát pripravili aj súťaž o najkrajšiu syrovú tortu. Táto súťaž sa tešila veľkému záujmu návštevníkov, ktorí mali možnosť zúčastniť sa aj na hlasovaní. Na základe ich hlasov získala prvé miesto syrová torta od pani Apoleníkovej. Prehliadka syrových tôrt bola v tradičnom Humne. Tu celý deň prebiehalo aj prehliadka z ovčiarskej expozície Liptovského múzea v Ružomberku.

V priestore za hlavnou bránou boli vystavené kolekcie oviec a kôz. Na výstave bolo predstavených 46 oviec a kôz. Titulom najkrajšia kolekcia zvierat sa na Ovenáliách 2016 môže pochváliť kolekcia zošľachtených valašiek z RD Pribylina. Krásny pohár riaditeľa Plemenárskych služieb a tablet od poisťovacej spoločnosti Renomia Agro si prevzal zootechnik Tibor Kondor.

Počas celého dňa prebiehala aj ukážka strihania oviec. Ovce strihal majster strihač Igor Fongus starší z PD Liptovské Revúce. Odborný komentár ku strihaniu robil doc. Milan Margetín. Aj vďaka jeho pútavému komentovaniu bolo pri strihaní vždy veľa divákov.

Ani tohtoročné Ovenálie sa nezaobišli bez názornej ukážky výroby syra a bryndze. Atraktívne tento tradičný ovčiarsky úkon predviedol Štefan Črep z Liptovskej Lúžnej. Všetok produkt výroby aj rýchlo rozdal medzi návštevníkmi v hľadisku.

Sme veľmi radi, že aj Gazdovský dvor, kde môžu naši členovi predávať svoje produkty sa z roka na rok teší väčšiemu záujmu zo strany našich chovateľov. Aj tento rok bol viditeľne bohatší najmä o mäsové výrobky. Tie vďaka čoraz silnejšej propagácii sú čoraz žiadanejšie zo strany spotrebiteľov.

S propagáciou ovčieho mäsa súvisí aj ďalšia súťaž, ktorá má na Ovenáliách už stále miestosúťaž vo varení gulášu z ovčieho mäsa. Víťazom sa opäť stal veľký propagátor valaskej kultúry-Salaš Zbojská. Aj vďaka tejto súťaži, mali návštevníci možnosť ochutnať tradičné guláše, ktorých prípravu však každý súťažiaci kolektív mal rôznu. Výsledok bol vynikajúci a guláše všetkým chutili.

Na tohtoročnom ročníku nechýbali ani ukážky remeselníkov, ktorí sa venujú výrobe tradičných ovčiarskych zvoncov,riadu,remeňov a výrobkov z kože. Takže veľa návštevníkov odchádzalo so suvenírom v podobe zvončeka, klobúka alebo výrobkov z vlny.

Perličkou v rámci vystúpení bol tanec border collie Arsi s Monikou.

Nechýbala ani tombola, ktorá okrem rôznych hodnotných cien ponúkla aj mimoriadnu hlavú cenu- jahňacinu na celý rok.

Napriek nepriaznivým predpovediam počasia, ktoré našťastie nevyšli, bolo celý deň ideálne počasie. Aj vďaka ideálnemu počasiu a bohatému programu si aj tohtoročné Celoslovenské ovčiarske slávnosti udržali vysokú úroveň. Rekordná návšteva 9000 návštevníkov znamenala úspešné podujatie.

Chceme poďakovať najmä Ministerstvu pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, Žilinskému samosprávnemu kraju, Štátnej veterinárnej a potravinovej správe a obci Východná. Podujatie tiež podporili: COOP Jednota, Zväz poľnohospodárskych družstiev a obchodných spoločností, Československá obchodná banka, EMATECH,SEDOZA, Liptovská mliekáreň, AGROPRET – PULZ,Farma Kamenica,AST - Ing. Sergej Špak,Plemenárske služby SR š.p.,Milki, s. r. o.,SK FARM,FIAM AGRO Services,Liptovská poľnohospodárska a potravinárska komora,Ovisfarma,Vetis,Milk AGRO,Bryndziareň a syráreň,EKOPULS, Zvolenská Slatina,Schauman,Liptovské múzeum,Agrokombinát Sabinov,RD Oščadnica,Penzión Driečna,Roľnícke noviny,Slovenský chov, Mgr. Eva Rašková – AGROTYP

Mediálnymi partnermi boli Roľnícke noviny, Slovenský chov. Ďakujeme!

VIII. ročník Ovenálií môžeme zhodnotiť ako mimoriadne úspešný. Dôležité je najmä to, že napriek nepodloženým a vymysleným aféram týkajúcich sa kliešťovej encefalitídy sme aj na Ovenáliách presvedčili spotrebiteľov o kvalite produktov z chovu oviec a kôz. ❑

Ovenálie 2016
VÝSLEDKY

1. Ovčí hrudkový syr
Celkový počet vzoriek: 15

Poradie	Podnik
1.	Salaš Jozef Zvara
2.	PD Vlára Nemšová
3.	Jozef Zvara
4.	SHR- Oľga Apoleníková
5.	Harman Dušan

2. Ovčí údený syr
Celkový počet vzoriek: 12

Poradie	Podnik
1.	SHR Oľga APOLENíKOVÁ
2.	AGROVEX Novoť
3.	FIAM AGRO Services
4.	OBERT- Bertin Zubek
5.	PPS Bobrovec

3. Bryndza ovčia 100 %
Celkový počet vzoriek: 13

Poradie	Podnik
1.	SHR-Oľga Apoleníková
2.	PD Važec
3.	Agrodružstvo Krivá
4.	OBERT- Bertin Zúbek
5.	FIAM AGRO SERVICES

4. Žinčica
Celkový počet vzoriek: 14

Poradie	Podnik
1.	PD Liptovské Revúce
2.	SHR Oľga APOLENíKOVÁ
3.	OBERT- Bertin Zúbek
4.	PD Vlára Nemšová
5.	Čierna Hora a.s.

5 Ostatné syry
Celkový počet vzoriek: 23

Poradie	Podnik	Názov súťažného produktu
1.	PD Východná	Bio HORAL ovčí zrejúci syr
2.	Jozef Zvara	Parenice neúdené
3.	SHR-Oľga Apoleníková	Údené uzlíky
4.	PD Liptovské Revúce	Údené oštiepky
5.	Jozef Zvara	Neúdené nite

6 Kozie syry
Celkový počet vzoriek: 12

Poradie	Podnik	Názov súťažného produktu
1.	ŠŤASTNÁ KOZA, Markéta Toběrna	Dlhozrejúci kozí syr
2.	Michaela Sedláčková	Kozí údený syr
3.	Agrodružstvo Krivá	Kozí údený syr
4.	AMALTHEA	Natur, čistý polotvrdý kozí syr
5.	TERRE s.r.o.	Kozí syr mäkký

Špeciálne ocenenie za výnimočný výrobok

PD VAŽEC za biely ovčí jogurt

Majster syrár

SHR Oľga APOLENÍKOVÁ

Výstava oviec a kôz

Najkrajšia kolekcia zvierat- pohár riaditeľky PS SR š.p.- RD Pribylina

Súťaž o najkrajšiu syrovú tortu

Poradie	Podnik	Počet hlasov
1.	SHR Oľga Apoleníková	552
2.	Agrodružstvo Krivá	374
3.	PD Liptovské Revúce	118
4.	OVIS Farma-Udiča	45
5.	OVIS Farma-Udiča	44
6.	SHR Jozef Zvara-Detva	29
7.	PD Liptovské Revúce	10
Celkom hlasov		1172

Majstrovstvá SR v ťahaní syrovej-korbáčikovej nite - VIII.ročník

Poradie	Meno a priezvisko	Podnik	Dĺžka nite	Dosiahnutý čas
			(m)	(min, sek.)
1	Janka Mesiarová	Zázrivá	125,00	6 m 33 s
2	Marta Tužinská	Farma Tuška s.r.o.	103,30	9 m 59 s
3	Zuzana Faturová	INI CON, Kysuca	89,50	9 m 29 s
4	Mária Šašková	Agro Torysa	60,80	13 m 11s

Súťaž vo varení baranieho gulášu – OVENÁLIE 2016

1.miesto	Salaš Zbojská
2.miesto	Salaš Slopná 1
3.miesto	Salaš Slopná 2

OVENÁLIE 2016

OVENÁLIE 2016

OVENÁLIE 2016

OVENÁLIE 2016

Vplyv veľkých šeliem na chov hospodárskych zvierat

Chov hospodárskych zvierat v SR

Pastevný spôsob chovu oviec (resp. košarovanie), kôz a hovädzieho dobytka je tradičným spôsobom chovu týchto zvierat v SR. Z pohľadu dobrých životných podmienok zvierat, ako aj tvorby a trvalej udržateľnosti prírody a krajiny je spoločensky žiaduce, aby táto forma chovu hospodárskych zvierat na území SR aj naďalej pretrvala. Včelárstvo má takisto na Slovensku silnú tradíciu. Kvalita slovenského medu je nespochybniteľná a predovšetkým slovenské podhorské a horské oblasti sú pre produkciu medu ideálne.

V minulosti boli z ekonomických dôvodov zavádzané tzv. intenzívne chovy hospodárskych zvierat, popri tejto forme chovu však naďalej pretrvávala forma pastevného spôsobu chovu hospodárskych zvierat, predovšetkým v podhorských a horských oblastiach Slovenska. Najmä hovädzí dobytok zameraný na produkciu mlieka je často chovaný intenzívne, formou celoročného ustajnenia (nevyháňa sa na pašu).V ostatnom období sa však podiel hovädzieho dobytka chovaného pastevným spôsobom opätovne zvyšuje a existuje predpoklad, že predovšetkým v prípade chovu mäsových plemien dobytka a chovu kráv bez trhovej produkcie mlieka, bude tento trend naďalej stúpať. (Čertíková)

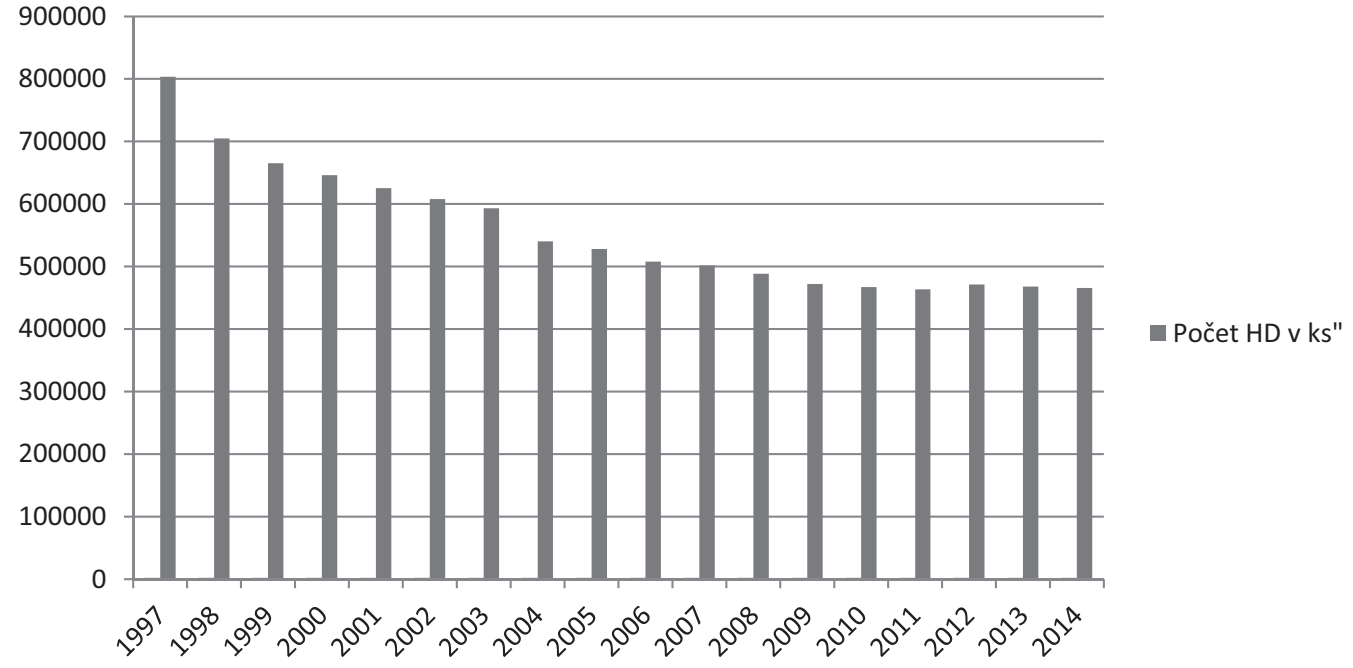
V súčasnosti sme svedkami toho, že počet hospodárskych zvierat na Slovensku má v ostatných rokoch klesajúcu tendenciu, čo sa negatívne odzrkadľuje nielen v nedostatočnej úrovni sebestačnosti Slovenska vo výrobe základných potravín, ale aj v tom, ako sa pretvára podoba slovenského vidieka a ráz krajiny. Počet oviec v SR je v ostatnom období pomerne stabilizovaný, ale počet kôz je veľmi nízky. Počet hovädzieho dobytka neustále klesá ďaleko pod hranicu sebestačnosti. Problémy so znižovaním počtu včiel sú zaznamenané celosvetovo a nevyhýbajú sa ani Slovensku. Počet včelstiev v porovnaní s rokom 1989 poklesol o viac ako polovicu. Z pohľadu agropotravinárskeho sektora je preto žiaduce zvýšiť počty oviec, kôz, včiel aj hovädzieho dobytka v Slovenskej republike minimálne na úroveň, ktorá zabezpečí sebestačnosť vo výrobe základných potravín.

Škody spôsobené veľkými šelmami na hospodárskych zvieratách

V ostatnom období poľnohospodári, predovšetkým chovatelia hospodárskych zvierat a včelári v podhorských a horských oblastiach zaznamenali zvýšený výskyt útokov veľkých šeliem, predovšetkým vlka dravého a medveďa hnedého, na stáda oviec, hovädzieho dobytka a včelstvá. Výnimočne však veľké šelmy môžu spáchať škody aj na iných druhoch živočíchov, ako sú napríklad kone, ošípané, hydina, králiky, kožušinové živočíchy a iné živočíchy chované v domácom chove. Badateľný je aj druhotný efekt zvýšeného výskytu vlka dravého a medveďa hnedého v určitých oblastiach prostredníctvom zvýšenia škôd na poľných plodinách. Poľnohospodári hospodáriaci v oblastiach s výskytom vlka a medveďa hnedého uvádzajú ako jednu z príčin zvyšovania škôd na porastoch poľných plodín aj to, že veľké šelmy svojou činnosťou vytláčajú poľovnú zver do okrajových častí lesa, kde táto spôsobuje škody priamo na poľnohospodárskych plodinách. Navyše boli zaznamenané prípady, keď medveď hnedý spôsobil škody priamo v porastoch kukurice.

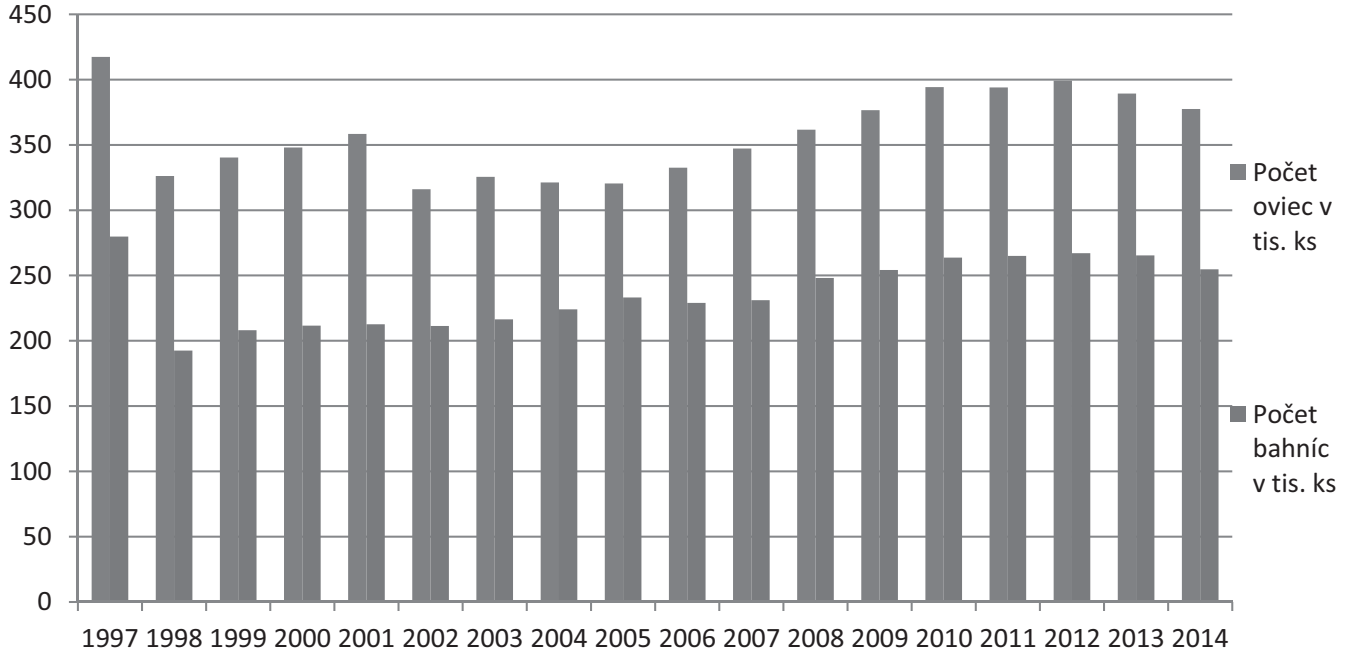
Napríklad výška škôd spôsobených vlkom dravým, ktorú zaznamenala Štátna ochrana prírody v období rokov 2008-2014 predstavuje sumu 328 970,12 €. Napriek tomu že z pohľadu celoslovenského počtu hospodárskych zvierat ide o relatívne nízke ekonomické straty, pre niektorých chovateľov môžu mať zásadný hospodársky až existenčný význam. Navyše je potrebné zohľadniť aj tzv. „súvisiace škody“, ktoré chovateľom hospodárskych zvierat vznikajú, ale štatistika ich nezohľadňuje ani neuvádza. Tie úzko súvisia predovšetkým so stratami biologicky hodnotných plemenných ale aj úžitkových zvierat. Tieto predstavujú stratu na produkcii,

Graf č. 1: Vývoj počtu hovädzieho dobytka v SR 1997-2014.



Zdroj: ŠÚSR
Spracovala: Marianna Čertíková, SPPK

Graf č. 2: Vývoj stavu oviec v SR 1997-2014.



Zdroj: ŠÚSR
Spracovala: Marianna Čertíková, SPPK

ale aj budúcom potomstve a genofonde stáda, čo je z chovateľského hľadiska veľmi ťažko nahraditeľná strata. Existuje aj odborný predpoklad, že skutočné škody sú v porovnaní s oficiálne nahlásenou skutočnosťou vyššie z dôvodu absencie riadnych hlásení zo strany chovateľov (napr. z dôvodu neskoršieho zistenia absencie zvieraťa alebo aktuálne nízkou stratou napr. 1 ks ovce a pod.), ktorí často stratu oficiálnym autoritám nenahlásia. Chovatelia argumentujú, že často škody nenahlasujú z dôvodu nízkej finančnej kompenzácie a zložitého administratívneho postupu. To, že veľký objem škôd nie je vôbec oficiálne nahlásený však spôsobuje viacero problémov. Preto je nevyhnutné, aby bol zdokonalený aktuálny systém nahlasovania aj kompenzácie škôd.

Preventívne opatrenia vykonávané chovateľmi hospodárskych zvierat proti škodám spôsobeným veľkými šelmami

Spoločným cieľom všetkých zainteresovaných strán by mal byť taký manažment veľkých šeliem, ktorý by znížil škody na minimum. Chovatelia hospodárskych zvierat preto v súčasnosti vykonávajú preventívne opatrenia pre zabránenie škôd spôsobených veľkými šelmami, ktorými sú pastieri, salašnícke strážne psy, ako aj oplôtky, odrádzadlá, detekčné a odplašovacie zariadenia a podobne. Napriek tomu tieto opatrenia nedokážu úplne zabrániť škodám spôsobeným vlkom na hospodárskych zvieratách. V súčasnosti zároveň neexistuje zo strany štátu relevantný mechanizmus na kompenzáciu zvýšených nákladov, ktoré chovatelia, včelári a pestovatelia vynakladajú na preventívne opatrenia, čo ekonomicky zaťažuje chovateľov hospodárskych zvierat, včelárov aj pestovateľov v rizikových oblastiach.

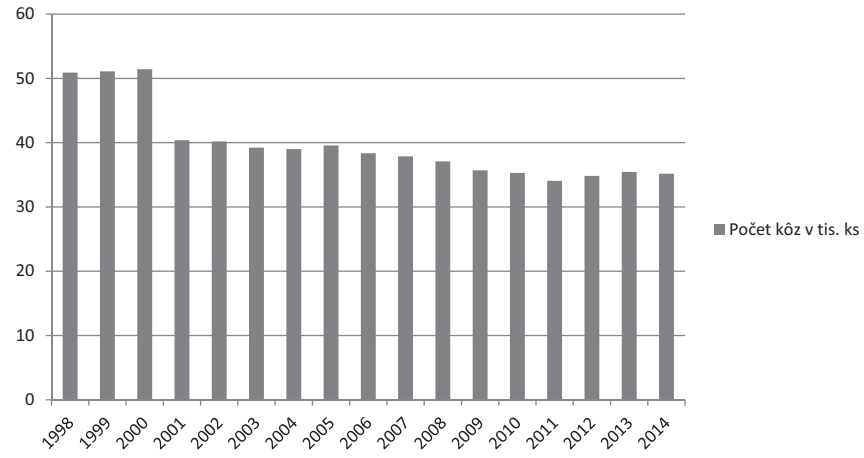
Vysoké straty sú v niektorých prípadoch spájané s nedostatočnou aplikáciou preventívnych opatrení. Problémy môže spôsobiť nesprávne použitie alebo údržba oplôtkov, nedostatočne zaškolený personál alebo nesprávne použité strážne psy. Chovatelia hospodárskych zvierat preto požadujú jednotnú metodickú príručku, ktorá by obsahovala štandardizované postupy aplikácie preventívnych opatrení, aby mohli takýmto nedostatkom predchádzať. Problém vzniká aj pri použití strážnych psov, nakoľko sa chovatelia hospodárskych zvierat obávajú, že voľne pustené vycvičené strážne psy by mohli v niektorých prípadoch ohroziť širokú verejnosť venujúcu sa turistike, alebo zberu húb a lesných plodov v oblasti ich použitia.

V budúcnosti je preto potrebné zamerať sa predovšetkým na riadne využívanie strážnych salašníckych psov, zamestnávanie kvalifikovaného personálu a jeho školenie, zlepšenie ďalších preventívnych opatrení, predovšetkým zdokonalenie použitia elektrických ohradníkov.

Aké zmeny požadujú chovatelia?

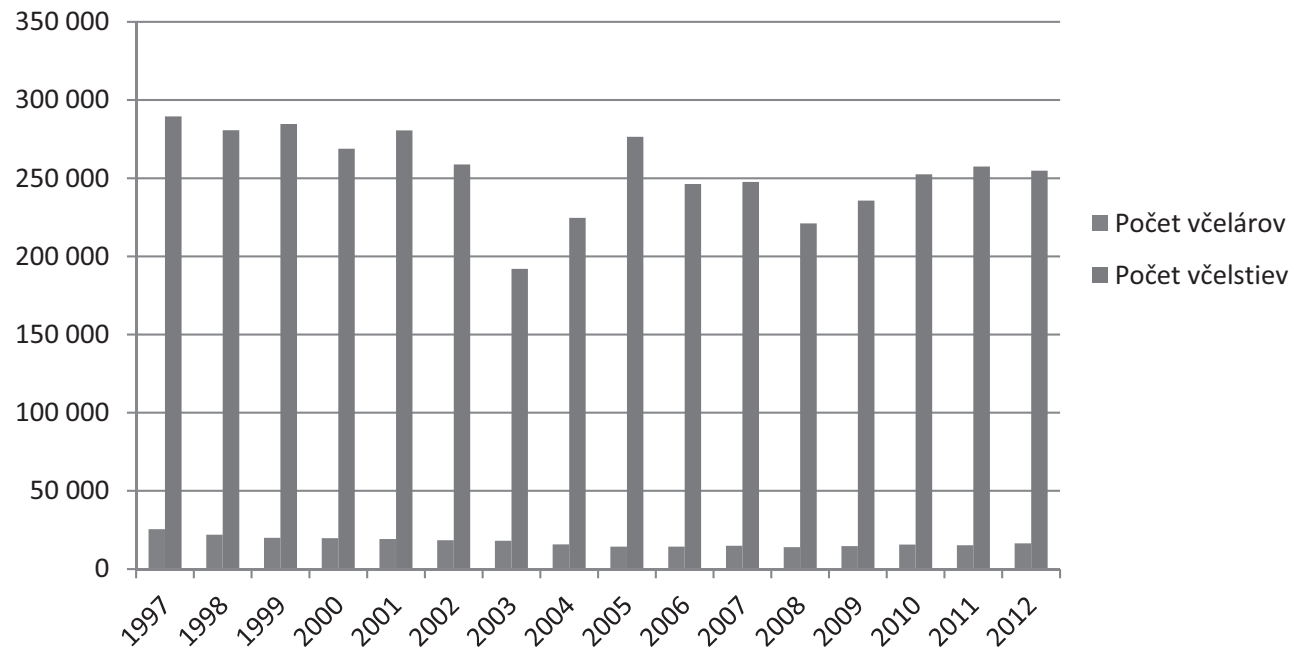
V súčasnosti sa vynára potreba zjednotenia systému nahlasovania škôd, nakoľko súčasný systém dostatočne nemotivuje poľnohospodárov, aby riadne hlásili straty spôsobené veľkými šelmami. Z tohto dôvodu poľnohospodárska obec víta prevod kompetencií súvisiacich s rie-

Graf č. 3: Vývoj počtu kôz v SR 1998-2014.



Zdroj: ŠÚSR
Spracovala: Marianna Čertíková, SPPK

Graf č. 4: Vývoj počtu včelstiev a včelárov na Slovensku v rokoch 1997-2012.



Zdroj: Centrálny register včelstiev a Národný program stabilizácie a rozvoja včelárstva
Spracovala: Marianna Čertíková, SPPK

šením škôd spôsobených veľkými šelmami na hospodárskych zvieratách, poľných plodinách a včelstvách na Štátnu ochranu prírody.

Takisto je potrebné zohľadnenie:

- nákladov na kafilerické poplatky pri likvidácii uhynutých jedincov hospodárskych zvierat, ktoré sú predmetom náhrady škody,
- nákladov na veterinárnu starostlivosť poranených jedincov pri útoku vlka,
- nákladov na stratené jedince pod vplyvom útoku vlka, ktoré sú predmetom náhrady škody,
- nákladov na kafilerické poplatky pre jedince, ktoré boli napadnuté vlkom ale uhynuli neskôr a sú predmetom úhrady škody,
- ušlého zisku o ktorý príde chovateľ pri útoku vlka (napr. plemenné hospodárske zviera, chovný pes, gravidné jedince ap.).

Zároveň je nevhynuté:

- Určiť potrebný počet voľne sa pohybujúcich pastierskych strážnych psov používaných na stráženie hospodárskych zvierat proti veľkým šelmám tak, aby na ochranu jedného stáda do 100 ks oviec pripadal minimálne 1 strážny pes. Pri stádach nad 100 ks oviec je nevyhnutné použiť minimálne dva strážne psy. Podľa skúseností z iných krajín, sa pritom odporúča na každých 100 ks oviec 1 pes.
- Zaviesť podporné mechanizmy (napr. možnosť daňovej úľavy alebo zníženia dane, fond finančnej podpory ale aj praktické poradenstvo) na používanie pastierskych psov prípadne iných vhodných preventívnych opatrení na stráženie stád hospodárskych zvierat proti vlkovi (veľkým šelmám).
- Zaviesť možnosť poskytnutia náhrady za hospodárske zvieratá, ktoré neboli po útoku vlka (medveďa) dohľadané, ale existujú dôkazy o tom, že došlo k ich strateniu alebo usmrteniu v dôsledku posudzovanej predačnej udalosti.
- Zaviesť možnosť poskytnutia náhrady za hospodárske zvieratá, ktoré neboli po útoku vlka usmrtené a odvlečené, ale boli poranené, v dôsledku čoho museli byť chovateľom usmrtené.
- Zabezpečiť povinnosť viesť úplnú evidenciu škôd spôsobených určenými živočíchmi (v tomto prípade vlkom) pri komisionálnom šetrení škôd zo strany okresných úradov, odborov starostlivosti o ŽP, resp. ŠOP SR prostredníctvom Komplexného informačného a monitorovacieho systému (ďalej len „KIMS“).
- Vypracovať jednotný systém komisionálneho šetrenia, uznania a úhrady škôd spôsobených veľkými šelmami (v tomto prípade vlkom) vo forme nariadenia vlády, alebo iného vykonávacieho právneho predpisu. Navrhovaný jednotný systém je uvedený v prílohe č. 3 programu starostlivosti.
- Zabezpečiť nový spôsob ocenenia škôd, kde okrem vlastného predmetu škody sa zohľadnia aj následné straty (ušlý zisk apod.). Prijatie tohto princípu bude podmienené striktným preverovaním použitých preventívnych opatrení zo strany štátu na elimináciu, resp. zníženie škôd spôsobených vlkom. Ak uvedené opatrenia chovateľ (vlastník správca, nájomca) neaplikuje správne, škoda nebude priznaná.
- Zabezpečiť pravidelnú aktualizáciu cenníkov hospodárskych zvierat, poľnohospodárskych plodín, včiel a ostatných komodít, ktoré predstavujú potenciálny predmet škôd spôsobených veľkými šelmami.
- Prehodnotiť zmeny zodpovedného orgánu, resp. organizácie ochrany prírody za komisionálne šetrenie škôd. Kompetencia v procese šetrenia, evidencie a rozhodovania za škody by mala prejsť z okresných úradov (odborov starostlivosti o životné prostredie) na Štátnu ochranu prírody SR.

Verejná mienka

Slovenskí poľnohospodári sú tí, ktorí sa starajú o našu krajinu. Aj oni tak svojou troškou prispievajú k tvorbe vhodných podmienok pre výskyt a existenciu veľkých šeliem u nás. Väčšina z nich zastáva názor, že je veľmi dobré, že na Slovensku sa vďaka dobrým podmienkam veľkým šelmám darí. Viacerí sú hrdí na to, že v našich horách sa môžeme pýšiť výskytom vlka, medveďa, či rysa v hojnom počte, čo je v európskych krajinách pomerne ojedinelé. Na druhej strane sú presvedčení, že je potrebné vykonávať riadny manažment veľkých šeliem tak, aby sa podarilo eliminovať škody na hospodárskych zvieratách, včelstvách a poľných plodinách na minimum. Pretože práve škody, ktoré veľké šelmy poľnohospodárom v niektorých oblastiach v nemalej miere spôsobujú sú dôvodom vytvárania negatívnych postojov voči nim. ❑

Ovčiarska nedeľa v Pribyline úspešne pokračuje v tradícií

Vyhodnotenie súťaže v kvalite ovčích syrov

Ing. Karol Herian, CSc.
Žilina

Liptovské múzeum v Ružomberku aj v tomto roku veľmi úspešne usporiadalo 22. mája vo svojom prekrásnom areáli Liptovskej dediny v Pribyline svoje tradičné ovčiarske sviatky – Ovčiarsku nedeľu. Tento sviatok sa uskutočnil pod patronátom Žilinského samosprávneho kraja, LPPK Liptovský Mikuláš, Zväzu chovateľov oviec a kôz a OZ Bačova cesta.

Na týchto krásnych oslavách ovčiarskej kultúry za prekrásneho slnečného a teplého dňa sa uskutočnilo veľmi veľa kultúrnych i odborných podujatí. Začalo sa to slávnostným sprievodom s trombitmi, slávnostnými príhovormi riaditeľa múzea a predstaviteľov ŽSP, LPPK, ZCHOK a OZ Bačova cesta a tiež folklórnym súborom z Východnej. V programe bola aj ukážka pána Štefana Črepa o výrobe tradičnej ovčej hrudky, galéria bačov Liptova, viaceré folklórne súbory, bačovské piesne, predajné stánky s tradičnými výrobkami a pod. Jedným z hlavných bodov programov Ovčiarskej nedele bola zas už tradičná súťaž vo varení bryndzových halušiek a súťaž v kvalite výrobkov z ovčieho mlieka.

Súťaž v kvalite ovčích syrov a bryndze sa robí na Ovčiarskej nedele už pravidelne. Aj tento krát súťaž viedol Ing. Karol Herian, CSc., a v komisii boli zástupcovia Liptovského múzea, Liptovskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory, Zväzu chovateľov oviec a kôz a OZ Bačova cesta. Na súťaž sa prihlásilo pomerne menej výrobcov ako v predchádzajúce ročníky a to iba 11 a spolu priniesli na hodnotenie 40 rôznych ovčích mliečnych výrobkov. Súťažilo sa v kategóriách : ovčí hrudkový syr, bryndza, parené syry, ovčie špeciality a žinčica. Hodnotenie vzoriek posudzovala odborná komisia anonymne bodovým systémom a taktiež sa uskutočnilo i laické hodnotenie verejnosti. Verejnosť hodnotila iba výberom najlepšieho syra v každej kategórii. Verejnosť nehodnotila žinčice.

Výsledky hodnotenia odbornej komisie i laickej verejnosti pre prvých 5 najlepších výrobkov boli nasledovné: $1

A. Hodnotenie odbornou komisiou

Ovčí hrudkový syr

Poradie	Č. vzorky	Počet bodov	Výrobca
1	11	58,0	PD Važec
2	21	55,5	PD Očová
3.	37	51,0	Mliečna farma Bukovina
4.	5	50,0	Oľga Apoleníková, Salaš Pružina
5.	31	49,5	PD Liptovské Revúce

Ovčia bryndza

Poradie	Č. vzorky	Počet bodov	Výrobca
1.	12	64,0	PD Važec
2.	18	63,0	Zubek, Salaš Slopná
3.	7	56,0	Oľga Apoleníková
4.	25	50,0	HD Bešeňová
5. – 6.	32	47,0	PD Liptovské Revúce
5. – 6.	35	47,0	ML Farma Bukovina

Ovčie parené syry

Poradie	Č. vzorky	Počet bodov	Názov syra	Výrobca
1	10	69,0	Bačove uzlíky	Oľga Apoleníková, Salaš Pružina
2.	9.	63	Ovčie nite	Oľga Apoleníková, Salaš Pružina
3.	34	56	Uzle neochutené	PD Liptovské Revúce
4.	34	54	Uzle údené	PD Liptovské Revúce
5.	19	52,0	Ovčie nite	Zubek, Salaš Slopná

Ovčie syrárske špeciality

Poradie	Č. vzorky	Počet bodov	Názov syra	Výrobca
1.	39	77,0	Tvrdý syr korenie	Mliečna farma Bukovina
2.	38	75,0	Tvrdý syr chilli	Mliečna farma Bukovina
3.	8	67,5	Pikantný syr	O. Apoleníková, Salaš Pružina
4.- 5.	12	57,5	OHS - údený	PD Važec
4.– 5.	14	57,5	OHS údený	PD Važec

Žinčica

Poradie	Č. vzorky	Počet bodov	Výrobca
1.	36	74,0	Mliečna farma Bukovina
2.	23	59,9	SPDP Lužná

3.	30	58,0	PD. Liptovské Revúce
4.- 5.	27	54,0	PPS Bobrovec
4.– 5.	16	54,0	Zubek, Salaš Slopná

B. Laické hodnotenie verejnosti

Ovčí hrudkový syr

Poradie	Č. vzorky	Počet hlasov	Výrobca
1.	5	32	Oľga Apoleníková, Salaš Pružina
2.	21	24	PD Očová
3.	20	16	Zubek, Salaš Slopná
4.	28	15	PPS Bobrovec
5. - 6.	4	14	PD Liptovské Revúce
5.- 6.	31	14	RD Hybe

Bryndza

Poradie	Č. vzorky	Počet hlasov	Výrobca
1.	18	37	Zubek, Salaš Slopná
2.	12	31	PD Važec
3.	7	27	Oľga Apoleníková, Salaš Pružina
4.	23	10	HD Bešeňová
5.	35	9	Mliečna farma Bukovina

Ovčie parené syry

Poradie	Č. vzorky	Počet hlasov	Názov syra	Výrobca
1.	9	51	Ovčie nite	O.Apoleníková, Salaš Pružina
2.	10	41	Bačove uzlíky	O.Apoleníková, Salaš Pružina
3.	19	26	Nite	Zubek, Salaš Slopná
4.	34 a	12	Uzlíky neúdené	PD Liptovské Revúce
5.	34 b	5	Uzlíky údené	PD Liptovské Revúce

Ovčie syrárske špeciality

Poradie	Č. vzorky	Počet hlasov	Názov syra	Výrobca
1.	8	28	Pikantný OHS	O.Apoleníková, Salaš Pružina
2.	23	12	Údený syr	PD Važec
3.	14	22	OHS - údený	PD Važec
4.	38	21	Tvrdý syr chilli	Mliečna farma Bukovina
5.	39	19	Tvrdý syr korenie	Mliečna farma Bukovina

Vďaka organizátorom z Liptovského múzea celá súťaž prebehla dobre a pomerne veľmi rýchlo. Mnohí výrobcovia sa ospravedlnili, že práve v tomto období majú veľký odbyt syra a nemajú vzorky na súťaž. Tí, čo prišli mohli si zas overiť kvalitu svojich výrobkov, porovnať ich s konkurenčnými mliečnymi výrobkami a navzájom si vymieňať skúsenosti.

Celkovo možno hodnotiť aj tohoročnú súťaž veľmi pozitívne. Celková kvalita ovčích mliečnych výrobkov sa každým rokom zlepšuje a už aj laická verejnosť sa učí posudzovať kvalitu syrov a zvyká si už aj na nové druhy syrov. Podstatne sa zlepšila samotná akosť syrov a už si výrobcovia dávajú väčší pozor na dodržiavanie hygieny a platnej legislatívy, i keď stále je čo zlepšovať. Kvalita všetkých syrov – hrudkového syra, bryndze i rôznych druhov syrov veľmi úzko súvisí s s utvorením podmienok na správne mliečne kysnutie syreniny. Ovčiari, ktorí robia syry zo surového mlieka sa spoliehajú na prirodzenú mikroflóru, ktorá pri zachovaní optimálnych teplôt je postačujúca. Avšak pri výkyvoch počasia, alebo pri dlhšom udržiavaní mlieka v chlade už môžu vznikať problémy s prekysávaním. Treba si pripomenúť, že aj kvasné procesy pri výrobe vína, ale i chleba je možné robiť bez prídavku čistých kultúr, ale tí, čo chcú mať zaručenú kvalitu používajú okrem prirodzenej mikroflóry i čisté kultúry, s ktorými si regulujú štandardnosť a kvalitu.

Našou spoločnou snahou je, aby práve ovčie syry boli našimi špičkovými výrobkami s ktorými môžeme ísť aj do sveta tak, ako v našej minulosti to bolo s bryndzou, ale i tvrdými zrejúcimi syrmi. Máme predsa krásne Slovensko, ktoré má vynikajúce predpoklady a možnosti práve na chov oviec. Týmto snahám veľmi pomáhajú aj rôzne ovčiarske oslavy ako je Bačova cesta pri otváraní ovčiarskej sezóny na jednotlivých salašoch, miestne ovčiarske podujatia, súťaže a pod. Úlohou ovčiarov a nielen ich je naďalej rozvíjať chov oviec i kôz, robiť vynikajúce i mliečne výrobky a pomôcť zvýšiť ich konzumáciu. Je veľmi potešiteľné, že naši obyvatelia sa hlásia k odkazu našich predkov a pomaly zvyšujú ich spotrebu.

Záverom treba úprimne poďakovať všetkým organizátorom Ovčiarskej nedele a hlavne Liptovskému múzeu za ich aktivity i pri udržovaní ovčiarskych tradícií a usporiadaní aj súťaže v kvalite ovčích mliečnych výrobkov. Určite i tohoročná Ovčiarska nedeľa s jej súťažiami aj v tomto roku zas zvýšili latku náročnosti a uspokojili prítomných tisíce návštevníkov. ❑

Bačova cesta slávila veľký úspech aj na Kolibe v Papradne

Ing. Karol Herian, CSc.
Žilina

V mesiaci máj, kedy je nielen mesiac lásky, ale aj májovej bryndze, úspešne pokračovala Bačova cesta aj v čarokrásnom prostredí na Kolibe v Papradne. Tam pani Anna Beníková spolu s OZ Bačova cesta a pod patronátom Trenčianskeho samosprávneho kraja usporiadala už VIII. ročník slávnostného otvorenia salašníckej sezóny. Na otvorenie salašníckej sezóny do Koliby v Papradne prišlo niekoľko stovák návštevníkov nielen z blízkych obcí, ale aj z iných krajov Slovenska a dokonca i zo zahraničia. Bolo tam tiež viacero pracovných stretnutí i zasadaní, napr. predsedníctva Vidieckeho parlamentu (VIPA), zástupcov rôznych škôl a pod.

Aj v tomto roku majiteľka Anka Beníková pripravila bohatý kultúrnu program. Hneď v úvode prišiel toto krásne podujatie pozdraviť predseda Trenčianskeho samosprávneho kraja Ing. Jaroslav Baška, ktorý tam pravidelne chodieva, taktiež toto podujatie pozdravil aj primátor mesta Považská Bystrica, starosta obce Papradno a predseda OZ Bačova cesta Ing. Ľudovít Urbanovský. Počas celého krásneho slnečného poobedia účastníkov zabávali mnohé folklórne súbory ako skupina Podžiaran z Papradna, Heligonkári z Marikovej, Štiavnická muzička atď. Okrem toho tam boli aj ukážky Služobnej kynológie, ukážky techniky Dopravnej polície a ukážky požiarnej techniky.

Každý účastník Bačovej cesty si tam prišiel na svoje. Však sa tam podávali vynikajúce tradičné špeciality – bryndzové halušky, baraní guláš, pečená jahňacina, pirohy a iné dobroty. Návštevníci mali možnosť si zakúpiť aj domov tradičné ovčie špeciality – hrudkový syr, bryndzu, údené syry i žinčicu. Bolo tam aj viacero stánkov s tradičnými remeslami i s predajom domácich výrobkov. Navyše aj malé deti tam mali možnosť sa dokonale vyjašiť na rôznych súťažiach, na trampolíne, na skákacom hrade, na jazde na koníkoch a na ďalších zábavkách

Počas celého prekrásneho popoludnia v nádhernom prírodnom prostredí obkolúčenom lúkami a horami vládla pohoda a ľudia si

oddychovali a tešili sa z krásneho prostredia. Však pani Beníková tam má aj veľkú prekrásnu drevenú reštauráciu s veľkou kapacitou a s penziónom, má tam pekné upravené prostredie, parky a relaxačné miesta. Tam sa veru opatrí ísť aj mimo takýchto sviatkov.

Celé podujatie Bačovej cesty v Papradne sa však nieslo v duchu ovčiarskych tradícii. Návštevníkom sa pripomenul význam ovčiarstva i v súčasných podmienkach. Však máme krásne a na prírodu bohaté Slovensko a je potrebné využiť jeho dary v prospech našich tradičných povolaní ako je aj ovčiarstvo, spracovanie ovčích produktov a tým nielen zveľadiť náš vidiek, ale prispieť aj k zdravej výžive.

Za tento krásny zážitok na Kolibe v Papradne treba úprimne poďakovať majiteľke a hlavnej organizátorke Bačovej cesty pani Aničke Beníkovej. Pevne veríme, že bude mať na Slovensku veľa následníkov pre úžitok a radosť nás všetkých. ❑

Niekoľko návrhov ohľadom encefalitídy v ovčích mliečnych výrobkoch

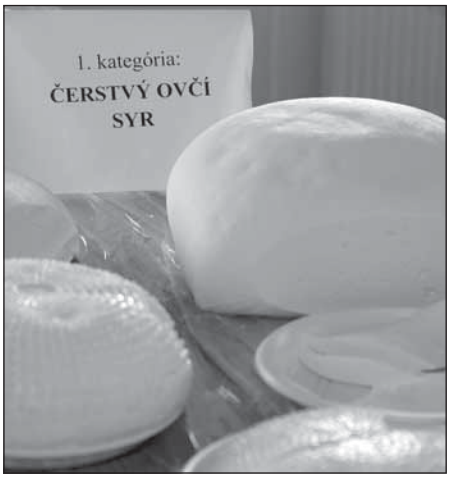
Ing. Karol Herian, CSc.
Žilina

Milí priatelia,

je mi naozaj veľmi ľúto, že zas terajšia aféra s encefalitídou v ovčích mliečnych výrobkoch zas postihla tých, ktorí sa nedokážu brániť a doplácajú na to svojou existenciou a dokonca aj likvidáciou chovu oviec. Verím, že poctiví veterináři a ani štátni úradníci to nechcú, aj keď to možno niekomu aj vyhovuje.

Súčasný stav legislatívy je taký, že na výrobu všetkých čerstvých i mäkkých syrov je u kravského i kozieho mlieka povinná pasterizácia. Pokiaľ to nenariadi Štátna veterinárna správa, tak ani ovčie mlieko nebolo povinné pasterizovať. Som hlboko presvedčený potvrdzuje to i literatúra, že v samotnom ovčom mlieku sa nenašiel nikdy vírus encefalitídy. Problém však môže vzniknúť, ak nepoctivý chovateľ oviec chová ovečky spolu s kozičkami a pridáva do ovčieho mlieka kozie, alebo i kravské surové mlieko. Tu treba ozaj urobiť rázne opatrenia a orientačne u podozrivých farmárov dať si zistiť prídavok iného mlieka. Na to stačí jednoduchý test, alebo za cca 6-8 € to spraví certifikované Centrálne skúšobné laboratórium v Žiline, alebo aj veterináři. Domnievam sa, že pri takomto opatrení podstatne klesne možnosť nákazy ovčieho mlieka.

Inak, pokiaľ veterináři nariadia nutnú dočasnú pasterizáciu, tak treba hľadať možnosť, ako ovčie mlieko pasterizovať aspoň na 65 °C a potom ho vychladiť na teplotu mlieka na výrobu syrov 32 – 35 °C a ovčie syry – hrudkový syr, oštiepok i parené syry budú bezpečné. Tu



pri použití pasterizácie je potrebné do mlieka pridávať čisté mliečne kultúru – buď lyofilizované od dostupných výrobcov – Hansen, VUM Žilina a pod, alebo postačí si zakúpiť bežnú Zakysanku a pridávať do mlieka 0,5 – 1,0 %. Takéto syry by mali byť jedenoznačne bezpečné.

Pri napadnutí ovčieho mlieka vírusom encefalitídy nestačí totiž dobré prekysávanie, ako je to u iných nežiadúcich baktérii. Vírus encefalitídy prežije i kyslé prostredie, no je veľmi citlivý na zvýšenú teplotu nad 65 °C. Pokiaľ sú už vyrobené syry a boli vyrobené zo surového mlieka a ľudia sa boja ich nakupovať, treba hľadať spôsob ako ich tepelne ošetriť, alebo spracovať. Možno by bolo dobré ich zmraziť a postupne spracovávať na tavené, alebo i termizované výrobky (to si však vyžaduje nakúpiť bežné stabilizátory, prípadne taviace soli, napr. JOHA S 9 a dobrý mixér, alebo kuter).

Možno by sa mohli takéto ovčie syry i za tepla suš pomleté sušiť a mlieť na jemnú múčku ako polotovar.

Na výrobu ovčích kyslomliečnych nápojov sa mlieko aj tak zohrieva na vysokú teplotu až 92 °C a takéto mlieko je vlastne pasterizované a bezpečné. Podobne bezpečná je aj ovčia žinčica, ktorá sa zohrieva až na 85 °C pri odváraní srvátkových bielkovín.

Ako vidieť je viacero spôsobov ako dočasne, pokým sa tieto podozrenia neutíšia je možno spracovať ovčie mlieko. Musí to byť však po dohode s regionálnym veterinárnym dozorom. Verím, že pri dobrej vôli sa nájde spôsob ako riešiť túto situáciu. Perspektívne bude potrebné však spraviť také nápravné opatrenia, aby sme sa takýmto podozreniam a verím, že zvíťazí zdravý rozum a budeme môcť s a vrátiť sa k našim dobrým klasickým ovčím syrom. ❑

Správa z výročnej členskej schôdze

Predstavenstvo Zväzu chovateľov oviec a kôz zvolalo Výročnú členskú schôdzu tento rok na 19.4.2016 do priestorov Mestského kultúrneho strediska v Liptovskom Hrádku so začiatkom o 9.00. Nakoľko v stanovenom čase nebola VČS uznášania schopná predsedajúci p. Eduard Janíček o tomto stave informoval členskú základňu a v súlade so stanovami ZCHOK predstavenstvo zvolalo náhradnú VČS na ten istý deň na 10.00 s nezmeneným miestom a programom. Z poverenia predstavenstva ZCHOK otvoril a viedol náhradnú členskú schôdzu p. Janíček. Predsedajúci podal návrh na schválenie programu rokovania NVČS podľa doručenej pozvánky na VČS a vyzval prítomných aby predniesli pripomienky k programu alebo návrhy na doplnenie programu rokovania NVČS. Nikto z prítomných nemal námietky alebo pripomienky a preto sa NVČS riadila programom identickým s programom VČS. Predseda mandátovej komisie Ing. Ľubomír Šaro informoval prítomných o účasti na NVČS zistených mandátovou komisiou. Predseda predstavenstva Ing. Igor Nemčok predniesol správu o hospodárení a hospodárskom výsledku ZCHOK za rok 2015, informoval prítomných aj o počte zasadnutí Predstavenstva ZCHOK taktiež o úlohách a ich plnení. Oboznámil prítomných s návrhom rozpočtu ZCHOK na rok 2016 a hlavných úlohách pre tento rok. Ing. Július Habovštiak predniesol správu kontrolnej komisie ZCHOK za rok 2015. V diskusii odzneli príspevky ohľadne slabšej účasti členov ZCHOK na výročnej členskej schôdzi. V ďalších príspevkoch sa riešilo hlavne slabšie tohtoročné speňažovanie veľkonočných jahniat a hľadali sa skryté rezervy a možnosti zmeny tohto stavu. Členovia predstavenstva oboznámili prítomných o ich rokovaniach s nákupcami pred hlavnou sezónou výkupu jahniat . Členská základňa bola oboznámená a srdečne pozvaná na akcie organizované či už ZCHOK alebo organizáciami propagujúcimi ovčiarstvo na Slovensku. Členovia ZCHOK boli vyzvaní k aktívnej účasti na akciách konaných pod záštitou ZCHOK ako aj na prispievaní do časopisu Chov oviec a kôz. Na záver vystupil predseda predstavenstva ZCHOK Ing. Nemčok a poďakoval za aktívnu účasť , poukázal na jednotu a spolupatričnosť vo zväze a zaželal prítomným veľa chovateľských a osobných úspechov v ďalšom období. ❑

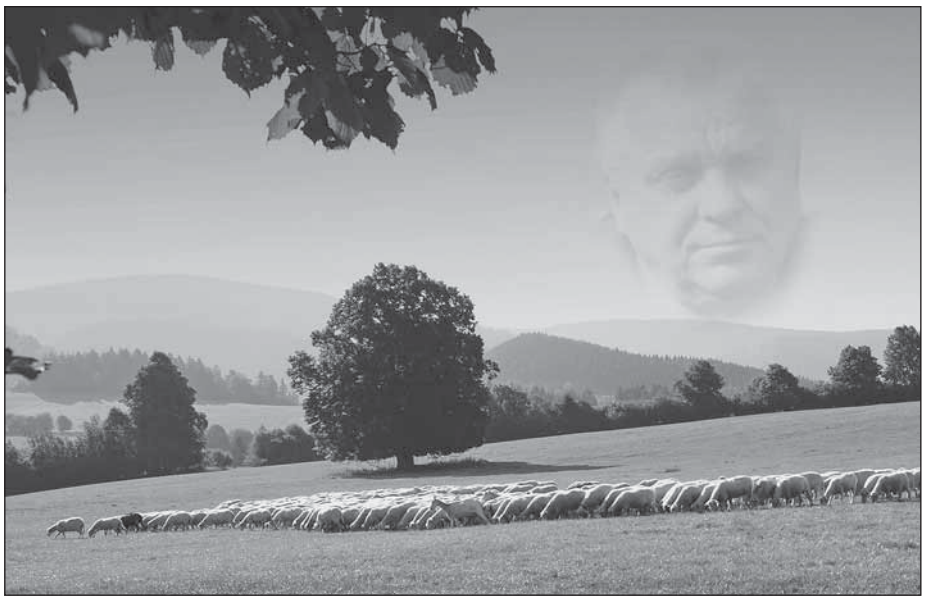
Spomienka na Jožka Hirschnera

Jožko nás nečakane opustil 24. marca 2016 vo veku 56 nedožitých rokov. Vám, ktorí ste sa s ním vo svojom profesijnom živote stretli by sme ho chceli priblížiť aspoň pár vetami a zároveň sa s ním aj touto cestou dôstojne rozlúčiť. Jozef Hirschner sa narodil v Kremnici dňa 5. septembra 1959. V obci Turček prežil svoj celý život. V poľnohospodárstve pracoval od skončenia SPTŠ v Mošovciach v r. 1979., takže celý svoj produktívny život. Už od začiatku sa však uchytil v živočíšnej výrobe. Bol to chovateľ telom aj dušou. Pracoval ako zootechnik hlavne pri chove oviec. Postupne sa z neho stal uznávaný odborník. Bol pri založení chovu plemena zošľachtenej valašky s profesorom Gajdošíkom na salaši v obci Turček spolu s jednou generáciou bačov Špirkovcov zo Zázrivej. Tu pracoval celý život, od roku 1998 pre firmu AGROTRADE GROUP spol., s. r. o. Má veľkú zásluhu na rozvoji ovčiarstva na salaši v Turčeku v hornom Turci, kde sa hlavne v šľachtiteľskom chove plemena zošľachtená valaška /ZV/ dosahovali výborné výsledky, tak v produkcii mlieka ako aj v chove plemenných baranov. Neskôr od r. 2003 sa zaoberal aj chovom kráv plemena Charolais. Aj v tejto oblasti sa jeho zásluhou postupne firma AGROTRADE GROUP spol., s. r. o. prepracovala na popredné miesto v chove a, s odchovom teliat 98% za 10 rokov chovu. Jeden z úspechov, ktorý si mimoriadne cenil bolo ocenenie TOP chovateľ za rok 2012, kde sa jeho chov ZV vo veľkej celoslovenskej konkurencii umiestnil na prvom mieste. Tieto výsledky dosiahol aj vďaka svojej láske k práci chovateľa, obrovskej pracovitosti a obetavosti. Jozef bol typ človeka, ktorý žil veľmi rýchlym životným tempom. Neúnavne pracoval, nedoprial si oddychu, v plnom nasadení až do samého konca. On tou prácou žil. Bola jeho životnou náplňou, bavila ho, vykonával ju s nadšením a naozaj dobre. Povinnosti si plnil zodpovedne. Bude nám chýbať nielen ako veľmi dobrý priateľ, ale aj ako vynikajúci kolega. Bol druhým nápomocný, vždy sa dalo naňho spoľahnúť.

Ale v takýchto chvíľach si my ľudia uvedomíme svoju konečnosť. Sme tu len dočasne a raz budeme musieť aj my túto loď opustiť. Doprajme teda nebohému pokojný spánok a nech nás uteší, že sme mali tú možnosť poznať a stráviť určitú časť života s takým skvelým človekom ako bol on.

Jožko, Tvoja pamiatka a krásne spomienky na Teba ostatnú hlboko v našich srdciach.

Kolektív AGROTRADE GROUP spol., s. r. o.



Svetový deň mlieka

Výzva na zvýšenie spotreby mlieka a mliečnych výrobkov

Ing. Karol Herian, CSc.,
emeritný pracovník Výskumného ústavu mliekarenského, Žilina

Mlieko a mliečne výrobky majú pre zdravie národa a aj v samotnej výžive ľudí svoje nezastupiteľné zastúpenie. Okrem toho, už samotná produkcia mlieka má aj širší celospoločenský prínos a to vo využití lúk a pasienkov, v zamestnanosti ľudí na vidieku a v samotnej krajinotvorbe, pri rozvoja agroturistiky atď. Z týchto dôvodov sa celosvetovo venuje zvýšená pozornosť práve rozvoju mliekarstva.

Význam mlieka vo výžive ľudí bol zdôraznený vznikom Svetového dňa mlieka. Tento sviatok vznikol už v r. 1957 vo Švajčiarsku v Interlakene na medzinárodnej konferencii výživárov. Jeho poslaním nie je obchodná reklama mlieka, ale pripomenutie si prínosu mlieka a mliečnych výrobkov pre zdravie ľudí. Celosvetovo sa oslavuje vždy v tretí utorok v mesiaci máj.

Prínos mlieka a mliečnych výrobkov pre výživu a zdravie ľudí je všeobecne známy. Mlieko a mliečne výrobky sú dôležité zvlášť pre deti i pre dospelých ľudí. Mlieko a mliečne produkty obsahujú totiž nutrienty, významné zvlášť pre vývoj detského, ale i dospievajúceho a staršieho organizmu. Esenciálne aminokyseliny sa zas významne podieľajú pri raste organizmu. Biologická hodnota mliečnych bielkovín je najvyššia zo všetkých potravín a až 90 % sa využije v prospech organizmu. Už 1 liter plnotučného mlieka nám z dennej spotreby nahradí až 40 % bielkovín, 32 % tuku, 12 % cukrov, až 120 % vápnika a veľkú časť vitamínov. Z pohľadu zdravia je v odbornej literatúre dokázané, že so stúpajúcou spotrebou mlieka a mliečnych výrobkov klesá aj možnosť výskytu metabolických syndrómov a aj celý rad ďalších onemocnení.

Za posledné roky sa na Slovensku žiaľ nepodarilo podstatnejšie zvýšiť výrobu a ani spotrebu mlieka a mliečnych výrobkov. Na Slovensku podstatne klesla spotreba mliečnych výrobkov a nedosahuje ani základnú odporúčanú spotrebu. Celkovo sa konzumuje iba 75 % odporúčaných mliečnych výrobkov, a konzumného mlieka iba 52 %.

Situácia v mliekarstve v zahraničí

Zo štatistík Medzinárodnej mliekarenskej federácie vyplýva že celosvetovo sa v roku 2015 vyprodukovalo 802 miliónov ton mlieka a ročný nárast produkcie bol 3,3 %. Najviac mlieka vyrobili v Ázii až 28 %, v Európe 24 % a v Severnej a Strednej Amerike 11 %. Pritom najviac mlieka, až 46 % sa spotrebovalo priamo u producentov. Odhaduje sa, že až 46 % mlieka sa spotrebuje na výrobu syrov. Pritom najviac syrov sa vyrobí v Európe a to až 51 % zo všetkých syrov a Severnej a Strednej Amerike 30 %. Veľmi málo syrov sa vyrába v Ázii (6 %), v Afrike (2 %) i v Oceánii (3 %). Z toho potom vyplýva, že aj najväčší exportér syrov na svete je Európska únia, ktorá v r. 2015 vyviezla až 607 tis. ton a USA 291 tis. ton. Najviac syrov sa dováža do Ruskej federácie, hoci v posledných rokoch tam podstatne klesol dovoz (z 254 tis. ton na 143 tis. ton) a do Japonska (184 tis. ton). Zas u masla je to tak, že najväčší výrobca je Nový Zéland (338 tis. ton) a až podstatne menej EÚ (157 tis. ton). Pri dovoze je zas najväčší dovozca Ruská federácia, kde zas podstatne klesol dovoz (zo 108 na 68 tis. ton) a Čína (50 tis. ton). U sušeného odstredeného mlieka je najväčší výrobca zas Európska únia (573 tis. ton) a USA (421 tis. ton). Najviac sušeného odstredeného mlieka dováža Mexiko (178 tis. ton) a Čína (172 tis. ton).

Európska únia má tiež pravidelný nárast produkcie mlieka i celej mliekarenskej výroby. Pre producentov mlieka je však náročné znižovanie nákupných cien za posledné dva roky. V r. 2015 bola priemerná nákupná cena mlieka 30,47 za 100 litrov mlieka. Na Slovensku bola v tom čase nákupná cena v EÚ 27,4 €/100 l mlieka. Nízke nákupné ceny veľmi nepriaznivo ovplyvňujú chov dojníc a preto sa intenzívne hľadajú cesty ako sa dajú znižovať náklady. Východisko sa hľadá vo zvýšenej výrobe najmä syrov, ktoré sa dajú lepšie speňažiť. Medzi najväčších výrobcov syrov v EÚ patrí Nemecko 26,2 %, Francúzsko 20,4 %, Taliansko 11,2 %, Holandsko 8,8 % a Poľsko 8,1 %. Tie štáty vyrobia až 74,4 % syrov v Európskej únii. Slovensko v rámci EÚ vyrobí len 0,4 % syrov. S vysokou výrobou syrov súvisí i ich vysoká spotreba. Najvyššia spotreba syrov v EÚ je v Grécku a to vyše 28 kg/osobu a rok, potom vo Francúzsku 26 kg, Island 26 kg, Fínsko 25 kg, Nemecko 25 kg, Dánsko 24 kg, Po porovnanie v ČR je spotreba 16,6 kg a u nás spolu s tvarohom a tavenými i ovčími syrmi iba 11,2 kg.

V EÚ sa v r. 2015 vyrobilo 9 900 tisíc ton syrov a z toho bola priemerná spotreba 18,8 kg/obyvateľa a rok. Masla sa v EÚ vyrobilo 2 200 tis. ton a jeho spotreba v r. 2015 bola 4,0 kg/obyvateľa a rok. V budúcich rokoch do r. 2025 sa očakáva ďalší nárast dodávok mlieka až na 13,5 miliárd výroby a tiež i spotreby, zvlášť syrov. Slovenská republika je v spotrebe mliečnych výrobkov hlboko pod priemerom v EÚ. V r. 2010 bola spotreba v jednotlivých výrobkoch v kg/osobu a rok v EÚ/SR nasledovná : konzumné mlieko 96,7 / 53,4 kg, kyslomliečne výrobky 20,3 / 13,2 kg, syry 19,1 / 9,2 kg a maslo 4,2 / 3,0 kg na osobu a rok. Z tohto porovnania je vidieť, že Slovensko výrazne zaostáva v spotrebe všetkých mliečnych výrobkov a bude potrebné sa s tým výraznejšie zapodievať.

Situacia v mliekarstve na Slovensku

Súčasný stav poľnohospodárstva a potravinárstve na Slovensku možno charakterizovať nasledovne:

- Slovenská republika bola pred štvrťstoročím potravinovo sebestačná a v súčasnosti sa dováža do SR potraviny za viac ako miliardu eur ročne,
- v SR za 25 rokov ubudlo až 73 % pracovných miest v poľnohospodárstve a v potravinárstve (v EÚ iba 31 %),
- Slovensko má obrovský nevyužitý potenciál v poľnohospodárstve a v potravinárstve (nevyužitá pôda i nevyužité pracovné miesta)
- potraviny sa stávajú celosvetovo čím ďalej tým viac strategickou surovinou.

Od r. 1990, keď začali u nás veľké hospodárske zmeny, zo Slovenska, ktoré bolo i v mliečnej výrobe sebestačné a 30 % produkcie sa vyvážalo, sme sa stali nesebestačnými a ostali sme závislí na dovoze i mlieka. Od r. 1990 sa do r. 2015 znížil celkový počet dojníc na 142 tis. kusov, t.j. zníženie o 72,7 %, Vďaka zvýšenej dojivosti (6750 l/rok) sa produkcia mlieka dosiahla 924 tis. ton, čo je zníženie o 53,7 %. Podobne sa za uplynulé obdobie znižovala i výroba jednotlivých druhov mliečnych výrobkov a to výroba konzumného mlieka o 31,6 %, syrov o 41,2 %, masla o 8 a sušeného mlieka až o 93,4 %. Za uplynulé obdobie sa zvýšila iba výroba kyslomliečnych nápojov o 186 % a výroba smotany o 178 %.

Pomerne najmenšie zmeny v počtoch zvierat sa za posledné roky zaznamenal u oviec a kôz. Spotreba mliečnych výrobkov z týchto zvierat je stále iba nepatrná a to iba 1,7 kg na osobu a rok (v štátoch EÚ je to až 6,0 kg). V poslednom čase je však badať postupný zvýšený záujem o ich chov a aj o výrobu mliečnych špecialít.

Najväčšie nepriaznivé zmeny po r. 1990 nastali však v podstatne zníženej spotrebe základných mliečnych výrobkov, čo má veľký dopad i na zdravie nášho obyvateľstva. I keď sa v posledných rokoch trochu situácia v spotrebe stabilizuje a neklesá, celkový

negatívny dopad v konzumácii mliečnych výrobkov je veľmi veľký. Však v r. 1990 bola celková spotreba mlieka a mliečnych výrobkov až 240 kg/obyvateľa a rok, v súčasnosti je iba 165 kg. (Pre porovnanie s ČR kde je spotreba vyše 280 kg a v EÚ je to vyše 310 kg/obyvateľa a rok). Za uvedené obdobie klesla najmä spotreba konzumného mlieka o 56,4 % a masla o 50 %. Zvýšenú spotrebu zaznamenali najmä kyslomliečne výrobky a čiastočne i syry. Zvýšená spotreba je však zabezpečovaná dovozom.

Aktuálne doporučenia k zlepšeniu súčasného stavu

Z uvedeného prehľadu situácie v spotrebe mliečnych výrobkov v zahraničí a u nás a vzhľadom na skutočné ohrozenie zdravia našich ľudí pri nedodržaní ani minimálnej spotreby odporúčaných dávok mliečnych výrobkov, je zvlášť v tomto období potrebné sa hlbšie zamyslieť nad poslaním Svetového dňa mlieka:

- pomoc ľuďom pri riešení ich zdravotných problémov a pri zlepšovaní stravovacích návykov,
- účinnejšie presadzovať zdravú mliečnu výživu najmä u mládeže na školách,
- zvýšiť spotrebu mlieka a mliečnych výrobkov v SR v prepočítaní aspoň na 220 kg/osobu/rok.

Dlhodobé a strategické ciele:

- ***p***ostupne obnoviť slovenskú potravinovú sebestačnosť a konkurencieschopnosť,
- podporovať aktivity na zvýšenie domácej spotreby zdravých potravín a mliečnych výrobkov a to i v rámci školského stravovania na odporúčané dávky spotreby,
- zvýšiť záujem mladých ľudí o prácu v poľnohospodárstve, v krajinotvorbe, i v agroturistike,
- lepšie chrániť a využiť domáce zdroje - nevyužitú pôdu a nezamestnaných ľudí,
- zjednodušiť platnú legislatívu na ľahšie a rýchlejšie využitie a spracovanie domácich surovín.

Doporučované zámery pre slovenské mliekarstvo *:*

- zvýšiť podiel slovenských mliečnych výrobkov v obchodnej sieti na vyše 50 %,
- zabrániť dovozu mlieka a mliečnych výrobkov za dumpingové ceny a zvýhodniť podporu domácej živočíšnej výroby,
- vo veľkovýrobných podmienkach podporovať koncentráciu a špecializáciu základných mliečnych výrobkov a na úrovni regiónov podporovať rozvoj výroby regionálnych mliečnych špecialít a tradičných výrobkov,
- viac využívať také technológie spracovania mlieka, ktoré neznižujú ich výživné a ani zdravotné účinky mliečnych výrobkov,
- spracovanie mlieka orientovať na výrobu našich tradičných i nových mliekarenských výrobkov, podporovať vytváranie odbytových družstiev a tieto výrobky i exportovať do zahraničia.

Záver

S odstupom času a doterajšej praxe vyplýva, že je potrebné prehodnotiť súčasný vývoj vo výžive ľudí a postupne robiť zásadné opatrenia i v poľnohospodárstve v potravinárstve a aj v mliekarenskej výrobe. Je potrebné sa poučiť z chýb minulosti a hľadať dostupné východiská zo súčasnej nepriaznivej situácie. Slovensko má predsa bohaté tradície i podmienky na oživenie živočíšnej výroby a na rozvoj potravinárskej i mliekarenskej výroby. Nemôžeme sa predsa spoliehať iba na dovoz potravín, ale treba robiť to, čo vo vyspelých štátoch a to je využitie a zveľaďovanie vlastných zdrojov a vlastnej krajiny. Máme predsa všetky predpoklady, aby sme sa znova zaradili medzi krajiny, ktoré sú potravinovo sebestačné a dokážu vyrábať a aj konzumovať zdravé potraviny v potrebnom množstve. Mlieko a mliečne výrobky všade vo svete patria medzi významné potraviny z hľadiska výživy a zdravia a vo vyspelom svete ich konzumácia je dvoj až trojnásobne vyššia ako u nás a ľudia tam žijú zdravšie a dožívajú sa aj vyššieho veku.

Jednou z dôležitých podporných akcii na zdravú výživu je preto i pripomenutie si odkazu Svetového dňa mlieka: „**Viac mlieka = viac zdravia!!!**“ ❑

Správa z výročnej členskej schôdze

Ing. Petra Pajasová
predsedníčka

1. V roku 2014 sme mali dve schôdze spojené s veterinárnymi prednáškami MVDr. Paneva vo Štúrove, preto sme v roku 2015 mali len jedno setkanie na Agrokomplexe pri príležitosti konania nákupného trhu plemenných capkov. Zúčastnili sa 4 členovia.
2. Písomný podnet na rokovaní ŠR ohľadom importov zvierať a morfologických vlastností vemene, konanej dňa 26.3.2015.
3. Neúčasť zástupcov KCHANK na Celoslovenskom zrazu chovateľov kôz v Branove, zo zdravotných dôvodov predsedníčky Klubu.
4. Klub mal v roku 2015 osem členov, 3 ŠCH, 1 RCH.
5. Hodnotenie KMÚ v ŠCH:

Farma Noe – Bc. Eugen Nagy – 5 kôz, 1371 l, T 4,69%, B 3,83%

Farma Jašov Vrch – Ing. Miroslav Medek – 9 kôz, 877 l, T 5,07, B 3,72%

Kozia farma Kozinka s.r.o. – Ing. Petra Pajasová – 10 kôz, 676 l, T 4,87%, B 3,55%

6. Účasť na výstavách bola omezená z dôvodu vyhlásenia pásma BT.
7. Účasť na nákupnom trhu Agrokomplex – Ing. Pajasová, 1 capko, hodnotenie ER.
8. Členovia Klubu – propagácia ZCHOK a Klubu na vlastných webových stránkach a pri rozhovoroch s chovateľmi, poradenstvo ohľadom chovu AN kôz a pri kúpe zvierat. ❑

KLUB CHOVATEĽOV ANGLO-NÚBIJSKÝCH KÔZ
Mieru 298, 980 22 Veľký Blh

Miešanie oviec v Národopisnom múzeu

,,Skopni, Bože, skopni, valasi sú psotní,
dajže, Bože, leta, by zažili sveta.
Valachova pýcha v zime hladom dýcha,
a v lete ožije na gazdovom syre."

Dňa 22. 4. 2016 sa v Národopisnom múzeu v Liptovskom Hrádku uskutočnilo podujatie s názvom Miešanie oviec, ktorým sa múzeum snažilo priblížiť návštevníkom život a prácu chovateľov oviec v jarnom období.

Jar bývala nepochybne významným medzníkom v živote každého ovčiara. Možno ju považovať za prechodové obdobie medzi zimným kŕmením a letným pasením oviec na pasienkoch, ktoré býva vyplnené prípravami oviec na ich presun na salaš. Medzi najtypickejší zvyk jarného obdobia patrilo v minulosti tzv. miešanie oviec, niekde nazývané i *redik*, či *výhon*. Termín miešania pripadal na niektorý z fixných alebo pohyblivých sviatkov, akými boli napr. deň sv. Juraja – 24. apríla, Zelený štvrtok či 1. máj. Avšak, aj keď býval tento termín tradíciou ustálený, vždy podliehal podnebným podmienkam danej lokality a teda bolo potrebné orientovať sa pri jeho určení podľa aktuálneho stavu a vývoja počasia.

História miešania oviec

Celý program podujatia sa niesol v ovčiarskom duchu. Návštevníci mali možnosť vypočuť si prednášku pána Ing. Igora Nemčoka zo Zväzu chovateľov oviec a kôz na Slovensku o príprave oviec na letné pasenie.

Počiatky realizovania miešania oviec na našom území úzko súvisia s organizovaním spoločných salašov, ktoré bolo na Slovensku známe až po rozšírení vysokohorského spôsobu chovu oviec v rámci kolonizácie pastierov na valaskom práve v 15 až 17. storočí. Chovatelia oviec sa začali združovať v salašných spolkoch, ktorých členovia sa na Liptove, ale i na Horehroní nazývali miešalníci, prípadne gazdovia. Miešanie oviec bývalo v každej dedine s rozvinutým chovom oviec významnou udalosťou hospodárskeho roka. Pre chovateľov bolo miešanie oviec obdobím prípravy svojich kŕdľov na letné pasenie. V živote ovčiarov nastal čas tvrdej práce, podmienený niekoľkomesačným odlúčením od rodiny a spoločenského života v dedine. Termín miešania sa chovateľom v minulosti oznamoval zaužívaným spôsobom a to buď v krčme, alebo vybubnovaním v nedeľu pred kostolom. Nevyhnutnou povinnosťou chovateľov bolo označenie svojich oviec vlastníckymi znakmi. V súvislosti s týmto úkonom bolo zvykom, že na Veľký piatok valasi chodili po domoch za týmto účelom. Najčastejším spôsobom označovania bolo značenie na ušiach zvieraťa, kedy mu znak buď nastrihli nožnicami, vysekali sekerou, alebo prázdnymi nábojnicami vybili dierky. Okrem označovania im tiež ošetrovali ratice a to všetko s cieľom dôkladne ich pripraviť na pobyt v náročnom teréne.

S výhonom oviec na salaš sa spája množstvo magických úkonov, ktoré mali zabezpečiť ovciam zdravie, silu, fertilitu, ochrániť ich pred nepriaznivými nadprirodzenými silami a divou zverou. Takéto úkony sa vzťahovali v najväčšej miere na odchod oviec zo dvora a ich miešanie do spoločného stáda. V tento deň sa valasi spolu s bačom obliekli do sviatočného odevu, v ktorom nesmeli chýbať znaky pastierskeho stavu, ktoré predstavovali viacprackový opasok, zdobená pastierska kapsa, valaška a klobúk. Takto zaodení chodili po dedine a vyháňali chovateľom ovce na ulicu. Pri prechode oviec cez prah ovčinca bolo zvykom položiť pod prah reťaz, ktorá, podobne ako bývala obtočená okolo štedrovečerného stola a mala zabezpečiť súdržnosť rodiny, tak mala i tu zabezpečiť súdržnosť stáda počas celej pastevnej sezóny. Ďalším zvykom bolo napríklad oblievanie pastierov vodou. Toho sa ujali gazdiné z dôvodu podporiť dojivosť oviec. V týchto úkonoch možno badať prvky imitatívnej a homeopatickej mágie, teda mágie podobnosti, ktorá spočíva vo viere našich predkov, že podobné vytvára podobné.

Miesto miešania bývalo buď uprostred dediny alebo na jej okraji. V niektorých obciach, keď sa valasi s ovcami sústredili na určenom mieste, bača vošiel do kŕdľa a valasi okolo neho hnali ovce do kruhu. Zmyslom tohto zvyku bolo pomotanie hláv oviec, aby rýchlejšie zabudli na dedinu a jahňatá, ktoré v dedine zostávali.

Iným, veľmi rozšíreným zvykom bolo tzv. okiadzanie oviec, buď pred výhonom na salaš, alebo po ich príchode a situovaní do košiara. Hlavným princípom okiadzania bolo obídenie stáda so žeravými uhlíkmi, na ktoré sa vysypali rôzne liečivé byliny ako tymian, rozmarín, materina dúška. Okiadzanie malo odpudiť všetky nečisté sily, ktoré by mohli

zvieratám uškodiť.

Nakoniec, po zmiešaní, bolo dobrým zvykom salašníka poliať bačovi a valachom pálenku, aby ovce dobre dojili. Po prípitku nasledoval už samotný výhon oviec na salaš, ktorý mal svoj tradíciou ustálený poriadok. Na čele sprievodu kráčal bača so salašníkom, za nimi išli valasi s ovcami. Koniec sprievodu tvorili vozy, na ktorých si pastieri odnášali všetky veci nevyhnutné pre prácu a život na salaši. Aj takých ľudí, ako boli bačovia, často opantala poverčivosť. Počas sprievodu bolo napr. nemysliteľné, aby popred nich prešla žena, pretože by ako striga mohla odobrať ovciam mlieko. Po úspešnom príchode na miesto salaša bača vykonal ešte zopár iných praktík, ako okiadzanie košiara s ovečkami, či nakreslenie kríža na dvere alebo nad vstupný portál koliby, a letný pobyt i ťažká práca na salaši sa mohli začať.

Rôzne zvyky tohto obdobia návštevníkom pomohli priblížiť i členovia folklórneho súboru Cindruška z Liptovského Hrádku, ktorí predviedli časť pásma Rok na salaši.

Nový prírastok v Galérii bačov Liptova

Ďalším bodom programu podujatia bolo doplnenie Galérie bačov Liptova v expozícii ovčiarstva. V galérii sa nachádzajú takí významní bačovia akým bol napr. Peter Slosiar z Liptovskej Porúbky, bratia Blcháčovci z Jakubovian, bratia Benkovci z Pribyliny. V roku 2015 pribudol v galérii bača Florián Šavrtka z Liptovských Revúc. V tomto roku pracovníci múzea vytvorili miesto v galérii pre významného baču z pomedzia horného a dolného Liptova, pána Hieronýma Friča z Liptovských Beharoviec. Múzeu sa do svojich zbierok podarilo získať predmety, ktoré úzko súviseli s jeho životom a prácou na salaši. Múzeu ich darovala manželka baču Hieronýma, pani Viera Fričová. Jeho pôsobenie na liptovských salašoch priblížili svojim rozprávaním páni Ing. Ľudovít Urbanovský a Milan Gajan zo Salaša Pastierska v Bobrovci.

Pán Frič pochádzal Liptovských Sliačov, kde v ovčiarstve pôsobilo viacero Fričov. Na salaši pôsobil od svojich 14 rokov, teda od roku 1965. Ako malý chlapec v zimnom období navštevoval školu a cez leto chodil pásť. Začínal ako pastier hovädzieho dobytka. Začiatkom 70 rokov sa oženil a presťahoval do Liptovských Beharoviec. Pôsobil tu ako bača na Štátnych majetkoch v Liptovskom Mikuláši, pracoval na salaši v lokalite Beniky. Približne vo svojich 40 rokoch sa začal venovať výrobe črpákov. Bol samoukom a teda si sám osvojoval základne techniky výroby, dokonca si sám zhotovoval i náradie potrebné na ich výrobu, či výzdobu. Fantázia ani umelecké nadanie mu nechýbali. To podľa slov jeho pani manželky, mali Fričovci v rodine, pretože i jeho bratia boli nadaní, či už to bolo výtvarné umenie, alebo výroba praciek na zvonce.

Pán Hieroným Frič bol uznávaným a rešpektovaným bačom stredného Liptova. Jeho slovo si vážili všetci gazdovia, ktorí mu dávali do opatery svoje ovečky. Rovnako tak i jeho spolupracovníci na salaši. Čo povedal, to platilo, to bolo sväté. Jeho prácu charakterizovala precíznosť, prísnosť pri práci na salaši, pri dodržiavaní hygieny spojenej so spracovaním ovčieho mlieka. Nemožno obísť ani starostlivosť o samotné zvieratá, ktoré poznal do bodky. Podľa slov pána Gajana, počas etnologického výskumu realizovaného na salaši Pastierska:,- *Jero, to bol chovateľ, technológ. Vedel predpovedať počasie, bol liečiteľ, všade mal dobré meno. On bol ozaj dobrý chalan. Spolu s ostatnými bačami, možno povedať tzv. „starej školy, boli takými pozitívnymi vzormi pre mladých ľudí.“*

Keď skončil prácu na Štátnych majetkoch, prešiel pracovať na súkromné salaše. Takýmto bol aj salaš v lokalite Pastierska pri Bobrovci, ktorý svojmu vzniku a umiestneniu vďačí práve Hieronýmovi Fričovi.

Použitá literatúra a zdroje

KERESTEŠ, Ján. 2008. Organizovanie kolektívnych salašov. In: Ovčiarstvo na Slovensku, história a technológie. Považská Bystrica: Uniprint, s. r. o. s.90.

ZAJONC, Juraj. Tradičná ľudová kultúra Slovenska slovom a obrazom. Elektronická encyklopédia. Heslo: výhon. Dostupné na: p://www.ludovakultura.sk/index.php?id=4286&no_cache=1&sword_list[]=redik ❑

NAPÍSALI STE NÁM

Milan Štesko – Valaská (se)zóna

Ing. Janka Martincová, PhD.

V priestoroch Štátnej vedeckej knižnici v Banskej Bystrici, v galérii v podkroví, sa v jeden krásny štvrtkový deň 16. 6. 2016 konala vernisáž výstavy banskobystrického maliara Milana Šteska pod názvom Valaská (se)zóna. Už názov napovedá, že ide o nevšedné, ojedinelé a pritom tradičné stvárnenie umeleckého námetu a celá výstava je poňatá v takom duchu. O túto výstavu bol veľký záujem, prišlo si ju pozrieť viac ako 160 priaznivcov umeleckého, kultúrneho, výtvarného aj ovčiarskeho prostredia, až galéria praskala vo švíkoch. Pretože autorom je maliar, 74 ročný Milan Štesko, ktorý v umeleckej brandži je, ako sa hovorí „majstrom vo svojom remesle“. Výstava Milana Šteska poukazuje na to, že valaská kultúra je téma, ktorá má nezastupiteľné miesto v umeleckej aj tradičnej duchovnej kultúre. Aj keď v súčasnosti tradičné salašníctvo na Slovensku upadá, práve preto aj táto výstava má za cieľ pripomenúť to, čo k Slovensku odpradávna neodmysliteľne patrí. V súčasnosti sa stráca ten typický genius loci, to čo robí vidiecku krajinu krajinou, kŕdle pasúcich sa oviec po holiach, zvuk zvoncov, čo sa ozýva krajinou, čarokrásno ľúbeznej krajiny, tvrdý život na salašoch, to, čo vo svojich dielach opisovali viacerí slávni umelci, maliari, spisovatelia či básnici.

Výstava je nevšedná z viacerých dôvodov. Jedným z nich je, že oslovuje všetky zmysly. Hneď pri vstupe Vás ovanie vôňa koliby. „Čo to je?“ No keď privoniate k obrazom s dvoma motívmi koliby (Údená koliba), ste v obraze, že tá prenikajúca vôňa dymu je nevšedný nápad

umelca, ktorý dal zaúdiť svoje obrazy. O sluchový zážitok sa postaral hudobný doprovod prostredníctvom klaviristu Ivana Nagya s vlastnou skladbou – Zbojnícke tance a začiatok výstavy rozozvučal krásny zvuk starého zvonca z roku 1964. Zrak je v tomto prípade najdôležitejší, aby človek mohol vnímať tú krásu, ktorá vyžaruje z jeho obrazov a ktoré povedia všetko, netreba k tomu ani veľa slov, stačí sa len zahľadieť a vnímať krásu, ktorú do nej vdýchol majster maliar svojím štetcom.

Kurátorom výstavy je PhDr. Bohumil Bachratý, CSc.

Z jeho príhovoru vyberám: „V druhom tisícročí 21. storočia sú historické pojmy Valasko, valaská kolonizácia, valaské právo, valaská kultúra v období 14-19. storočia, veru dávnou minulosťou. Táto kolonizácia z Valaského kniežatstva zasiahla aj naše územie a oblasť strednej a severnej Moravy. Privilégia im v roku 1474 udelil Matej Korvín. Valasi mali svoje osobité formy hospodárenia, pastierstva, spoločenského života a kultúry. Svoje nárečia a zvykoslovie. Hudbu a piesne, poéziu. Vo výtvarnom umení boli bačovské motívy časté v rezbárstve, keramike, maľbe na sklo. Valasi mali aj svoju architektúru zrubových stavieb. Salaše, koliby, pasienky na horských lúkach, v krásnej čistej prírode v harmónii i napätí živlov zeme, vody, ohňa vo vatrách pri salašoch, v kolibách i v duši týchto pastierov. Boli to prostí i vzácni ľudia. Jeden z českých písomných prameňov zo 17. storočia uvádza: Pastier, ovčák, jest strážce ovcí, jenž stádo krmí a opatruje... V české reči má vznešené jméno, slove polní mistr. A majster, „majstro“ obrazov, maľby a kresby je aj Milan Štesko. Ročník 1942. Stredoslovák od rodu a viery. V detstve mu bol blízky starý otec – bača. Poznal a zažil salašnícky spôsob života. Videl tvrdú, chlapskú robotu. Celodennú prácu. Potom, v dospelosti si dobre a čoraz častejšie uvedomoval podoby a podstaty tejto prirodzenej prózy a poézie bačovského spôsobu života a salašníckeho prostredia. Dnes v zrelom veku si spomína prostredníctvom svojich obrazov aj na svoje detstvo. Na kúzelnú, horskú krajinu a prírodu. Na pasienky a salaše. Ticho, svetlo, ruch i vôňe v kolibách, Na mlčanie rozhovory valachov. Na chvíle „ Spakruky“ i na otázky „ Čo sa stalo“. Na istoty, veď je „Šťastný deň“ žijeme „ Nocou“ i „ Nad ránom“ v „Čakaní“ i vo „Valaskej samote“... Láska a úžas. Pokora a viera v tieto nevšedné a popri tom skutočné krásy. K tomu aj tichá radosť a nostalgia. Hudba a piesne obrazov. Maľovanie očami spomienok a dotykmi návratov. Ako to hovoril náš najemotívnejší maliar Miloš A. Bazovský? „ Umelec musí mať korene. Jeho umenie musí z niečoho spontánne vyrastať. Ja nemaľujem pekne... Ale maľujem zákonite. Obraz je pre mňa vystihnutím pravdy...Pot roľníckej práce, bezútešnosť neprebudených duší, jesenné nálady našich hôr a smútok našich osudov... Hľadám vo svojich obrazoch dušu motívu, jeho vnútro, nie povrch...“

A tú dušu, tú lopotu, no zároveň pravdivo vykreslený obraz maľuje svojimi farbami Milan Štesko. Jeho inšpiráciou je svet bačov, koliba, pasienky, hole, ovce, salaš. Jeho obrazy nie sú také „Benkovské “, ale skôr mi to pripomína štýl „Galandovcov“, kde dominuje často červená farba.

Kto je vlastne Milan Štesko? Musím sa priznať, že jeho tvorbu som doteraz nepoznala, no keď som bola na vernisáži jeho syna Pavla Šteska, ktorý sa zaoberá sochárstvom, vtedy ma z knižnice upozornili, že on vo svojich obrazoch zachytáva práve bačovský život a to ma zlákalo sa mu prihovoriť. A keď usporiadal výstavu svojich obrazov s touto tematikou, tak takúto jedinečnú vzácnu príležitosť som si nemohla nechať ujsť. A prečo? Pretože ja nie štetcom ale perom rada zaznamenávam takéto príbehy, čo rozprávajú starí bačovia, ako to voľakedy bývavalo na salašoch, na spojenie človeka s prírodou, na ich zážitky, ktoré čím ďalej bude zriedkavé už počuť. Preto výstava je pre mňa pohladením pre dušu, ktorá inklinuje práve k takej prostote, pokore a jednoduchosti života v spojení človeka s prírodou.

Ako sa zdá, pán Milan Štesko to nemal v živote také ľahké.

„Keď som prišiel do dôchodku, nastal nečakaný úder osudu. Lekári mi zistili diabetickú retinopatiu, začal som rýchlo strácať zrak a hrozila mi úplná slepota. Napokon ma zachránili na súkromnej klinike v Prahe, ktorej šéfuje slovenský odborník Ján Lešták. Po štyroch operáciách mi na pravom oku ostalo desať percent videnia, na druhom osem. Rozlišujem len obrysy. Dva roky som bol psychicky na dne a rozmýšľal čo ďalej. Maľovanie bolo pre mňa absolútnou prioritou, podriadil som mu úplne všetko. A zrazu som si kládol otázku čo teraz. Tvoriť takmer naslepo? Nakoniec som sa toho chytil a ono to ide. Našťastie, mám veľmi dobrú vizuálnu pamäť, dokážem si odfotografovať krajinu alebo inú scénu aj po dlhých rokoch. Najmä valaské motívy, ktoré som toľko obdivoval počas prázdnin na kolibe svojho deda. V tých obrazoch sú moje najkrajšie spomienky. Večery s bačami, ich príbehy, stáda oviec a kôpky voňavého sena. Je to moje vnútorné videnie, ktoré som si vďaka chorobe zdokonalil," vysvetľuje v rozhovoroch v nie tak dávnom čase.

Niektoré z jeho výstav:

- 2000 - Valaská škola krásy stodola – Múzeum SNP Banská Bystrica
- 2001 - Dvaja, Slovenská Ľupča, Minigaléria Fermas
- 2008 - Druhý raz, Slovenská Ľupča, Minigaléria Fermas Veľký návrat, Piešťany, Galéria Fontána
- 2009 - Milan a Pavol Štesko, Praha, Galéria slovenského inštitútu
- 2010 - Cykly života- Výber z tvorby, Banská Bystrica, Galéria v podkroví
- 2010 - Milan a Pavol Štesko, Bratislava, Drink in Gallery

Ako sa hovorí jablko nepadne ďaleko od stromu, jeho syn Pavol Štesko je takisto umelecká duša inklinujúca k modernému sochárstvu.

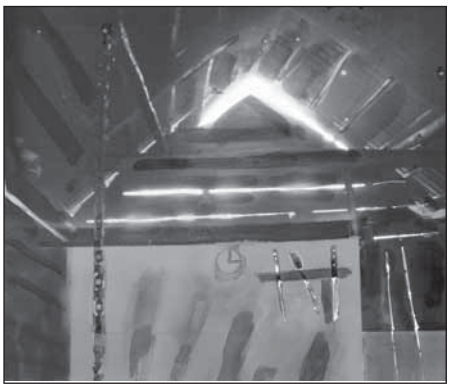
Pozrime sa však bližšie na výstavu **Valaská (se)zóna:** Ústredným motívom prác je koliba. Vystavených je okolo 40 diel, ktoré Milan Štesko vytvoril za posledných 20 rokov. No vo všetkých rezonuje koliba. Koliba nielen ako stavba, či prístrešok, ale v prvom rade ako posvätné miesto, ako tzv. chrám, ku ktorému sa zbiehajú všetky ovečky. Tak ako do chrámu prenikajú svetelné lúče, aj kolibu rozjasní svetlo prenikajúce cez škáry v štíte (Priesvit v štíte – mne osobne sa páči najviac). V kolibe sa vlastne odohráva celý príbeh (Tajomstvo koliby) počnúc dňom (Cez deň) a končiac nocou (Nocou).

Spomeniem niektoré ďalšie z obrazov napr : Čakanie, V kolibôčke, Koliba- Ribô, Za kolibou,

Príhovor riaditeľky ŠVK PhDr. Oľgy Laukovej.

Spakruky.

Zátišie.



Priesvit v štíte.

Šesť pareníc.

Veselí valasi.

Vnútro koliby, Pou valach, De sa zberáš, Na salaši, Podvečer, Dojenie, Valasi, Veselí valasi, Opustený košiar, Kolibka deravá, Hruda syra, Šesť pareníc atď. Zaujímavosťou je, že v obrazoch sa nájdu aj oštiepky, či parenice.

Výstavu obohatili aj bačovské kulisy, napr: Valaské zátišie, stolčoke, pocta valaskej palici, valaská stéla, osekance.

Na recepcii, kde sa spievalo, hralo na harmonike, rozprávalo bolo veľmi rušno. Medzi pozvanými hosťami bol aj prof. Ing. Milan Križo, DrSc, vysokoškoský pedagóg, *doctor honorois causa,* vynikajúci spevák, tanečník a choreograf podpolianskych piesní a srdcom skromný „Hrochoťan". Oslovila som ho aby mi trošku priblížil osobnosť Milana Šteska a ich priateľstvo.

„S Milanom som sa zoznámil na Hrochoti, v mojej rodnej obci. Fascinoval ma jeho vzťah ku valaskej kultúre, k valaskému spôsobu života. Vzťah k tomu zdedil od svojho starého otca, ktorý bol ovčiar. V jeho tvorbe sa odráža taký laznícky spôsob života, salašníctvo, pastierstvo, duchovná kultúra, koliba, odváranie, dojenie, ranné lúče prenikajúce do koliby, laznícke zruby, to všetko sa premieta v jeho tvorbe. A mňa ako speváka hrochotských piesní fascinovalo toto človečenstvo v jeho tvorbe. Istý čas vo svojej tvorbe stagnoval. Pýtam sa ho: „ Milan, čo robíš? - „ Čítam."- „ Mal by si niečo po sebe zanechať. Kresliť. Maľovať."

Keď som uvidel tú nádheru na vernisáži v Piešťanoch, tak som sa rozplakal radosťou. Hlavne v tomto staršom veku sa mi v prívale emócií začnú roniť s mojich stareckých očí prúdom slzy. Pri počúvaní prejavu plného emócií, ale aj po zhliadnutí takejto nádhery začnem roniť „krokodílie slzy". Keď som sa zadívala do jeho očí, tak boli uslzené ale plné šťastia. Na záver jeho vyznanie: „ Je to diabol umelec a dobrý človek."

Na záver by som chcela vyjadriť moje pocity z tejto výstavy: Tak ako básnik Milan Rúfus, básnik jednoduchosti, úprimnosti, hĺbavosti a osobného prežívania debutoval knižkou poézie „Až dozrieme", kde v centre pozornosti je osud jednoduchého človeka, ktorý statočne znáša svoj ťažký údel, v ktorých verše sú prosté, bez zbytočného pátosu, čisté, plné ľudskosti. Tak podobne na mňa pôsobí aj výstava Milana Šteska. ❑

Kozí vŕšok v Ivachnovej usporiadal už III. Syrársky jarmok

Vyhodnotenie súťaže o najlepšie syry

Ing. Karol Herian, CSc.
Žilina

V tomto roku v mesiaci jún spoločnosť Leonteus, s.r.o. so svojou prevádzkou Kozí vŕšok v Ivachnovej usporiadala už III. ročník celoslovenského Syrárskeho jarmoku. V krásnom prostredí Kozieho vŕšku v areáli reštaurácie a nádvoria za pekného počasia prišlo do areálu v priebehu dňa vyše tisíc návštevníkov. Ani tento rok tí návštevníci čo tam včas prišli určite neoľutovali, lebo domáci organizátori pripravili pre nich veľmi bohatý odborný, kultúrny a zábavný program.

V priebehu celého dňa návštevníci jarmoku popri bohatom výbere jedál a špecialít tamojšej reštaurácie mohli uvidieť a počuť krásne folklórne súbory detí i dospelých a to Liptáčik, ale i Liptov a Sliačanček. Okrem toho tam prebiehala verejná súťaž slovenských syrov z ovčieho, kozieho i kravského mlieka, súťaž o najkrajší tvarovaný parený syr, a potom aj súťaž o prekonanie rekordu v ťahaní parených syrov. Na tomto prekrásnom podujatí si aj deti prišli na svoje, lebo tam boli tvorivé dielne pre deti, súťaže pre malých i veľkých, škola ľudových tancov atď. Nechýbal tam predaj remeselníckych výrobkov a dokonca ani tombola. Celý program s humorom sprevádzal známy moderátor Vladimír Balco.

Priebeh súťaže o najlepší syr a vyhodnotenie

Hlavnou atrakciou Syrárskeho jarmoku na Kozom vŕšku bola Verejná súťaž v kvalite našich slovenských syrov, na ktorú boli pozvaní všetci výrobcovia syrov na Slovensku a to existujúce syrárske závody, ale i malí výrobcovia z fariem. Spolu sa do súťaže prihlásilo 12 výrobcov, ktorí priniesli spolu 42 vzoriek syrov. Všetky tieto syry boli rozdelené do 4 kategórii a to :

a. Kategória ovčích a kozích mladších syrov
b. Kategória ovčích a kozích vyzretých syrov
c. Kategória syrov z kravského mlieka – mladšie syry
d. Kategória syrov z kravského mlieka – staršie syry

Pravidlá verejnej súťaže boli veľmi jednoduché. Každý syr mal pridelené číslo a návštevníci hodnotili syry anonymne. Všetci účastníci súťaže na Syrárskom jarmoku mali za úlohu označiť číslo vzorky syra u každej kategórie, ktorá im najlepšie chutnala. Potom po skončení verejného hodnotenia organizačná komisia pod vedením Ing. Karola Heriana iba spočítala počet bodov za každý syr a určila poradie podľa získaného počtu týchto bodov. Podobným spôsobom sa hodnotili i parené figurálne syry.

Na verejnej súťaži sa zúčastnilo od 120 do 250 ľudí a niektorí dávali výsledné hodnotenie za celú rodinu a niektorí nehodnotili všetky kategórie syrov. Po skončení prví traja v kaž-

dej kategórii dostali diplomy a tí na prvých miestach dostali od hlavného organizátora a majiteľa spoločnosti Ing. Martina Gračku aj vecné ceny.

Celkové zhodnotenie súťaže o najlepší syr

Každá súťaž vždy prinesie aj veľa nových poznatkov a námetov pre zlepšenie kvality i atraktívnosti výrobku. Tak tomu bolo aj teraz na súťaži na Kozom vŕšku. Tento krát v Ivachnovej syry hodnotila iba laická verejnosť, ktorá je ešte nastokrát poznačená tradičnými predsudkami a nepozná skutočnú hodnotu a požadovanú kvalitu. No má to aj veľkú prednosť v tom, že to sú vlastne j budúci zákazníci a tí si budú vyberať a nakupovať syry. Preto pre výrobcov je záujem verejnosti veľmi dôležitý. Na druhej strane je dôležité, aby aj verejnosť sa zoznámila s novinkami a aby vedela dobre porovnať a hodnotiť čo je dobré a čo nie.

Samotná súťaž nikdy nebude ideálna, vždy sa vyskytnú neželané nedostatky a treba to brať trochu aj športovo, lebo nemôže byť každý prvý a často krát záleží aj od maličkostí, ktoré môžu zmeniť názor hodnotiaceho. Trochu nepriaznivý bol pomer počtov vzoriek v jednotlivých kategóriách, no dopredu nikto nevedel presne kto a čo prinesie. Určite by si kategória ovčích mladých syrov zaslúžila viac ocenení. Treba však oceniť každého výrobcu, lebo sa nevyskytli žiadne syry s podstatnejšími nedostatkami.

Jednoznačne najlepšie návštevníci hodnotili polotvrdý syr z kravského mlieka Volovec z MILKAGRO Prešov, ktorý získal najväčší obdiv pre svoje vynikajúce senzorické vlastnosti. Z kravského mlieka boli vynikajúce i zrejúce polotvrdé syry Hiadlovec a aj syr Niva. Z ovčích zrejúcich syrov si veľkú pozornosť získal zrejúci ovčí žihľavový syr. Tu si ľudia oceňovali okrem vynikajúcej chuti i jeho atraktívnosť. Z ovčích syrov mladších si získala pozornosť výborná Bryndza - šmirkas a tiež naše tradičné ovčie hrudkové syry i bryndza. Napokon za zmienku stojí i to, že laická verejnosť ako najkrajší syr hodnotila súbor parených tvarovaných syrov s kostolom a okolím. Bola to veľká kolekcia syra, ktorá bola najviac atraktívna. Veľmi citlivo a aj umelecky pôvabne boli však aj ďalšie figurálne syry.

Celkovo treba hodnotiť III. ročník Syrárskeho jarmoku a zvlášť súťaž o najlepší syr na Kozom vŕšku v Ivachnovej veľmi pozitívne. Svedčila o tom bohatá účasť a hlavne spokojnosť návštevníkov. Veľká vďaka za to patrí organizátorom a to najmä pánu Ing. Martinovi Gračkovi a Ing. Vierke Paľovej. Určite treba úprimne poďakovať všetkým účastníkom súťaže za ich prítomnosť a za prinesené vzorky syrov. Sme presvedčení, že aj takýmto jarmokom a súťažou organizátori súťaže a hlavne prítomní výrobcovia syrov prispeli k lepšej propagácii našich syrov. Však všetci návštevníci súťaže jednoznačne hodnotili naše syry ako vynikajúce a porovnateľné s vyspelým zahraničím. Treba naozaj si vážiť to naše a učiť ľudí zdravo sa stravovať a mať radosť z dobre vykonanej práce. Však práve v spotrebe zdravých mliečnych výrobkov máme na Slovensku veľké rezervy a aj takéto podujatia účinne prispievajú k ich lepšej propagácii i spotrebe. ❑

Tabuľka 1: Kategória : Ovčie a kozie mladé syry.

Poradie	Číslo vzorky	Počet bodov	Názov syra	Výrobca
1.	26	29	Bryndza - šmirkas	Agrovex, Novoť
2.	5	25	Ovčí údený syr	O. Apoleníková, Salaš Pružina
3.	27	22	OHS - údený	Agrovex, Novoť
4.- 5.	18	16	Ovčí hrudkový syr	Gazdovský dvor, Turčianske Kľačny
4. - 5.	8	16	Bryndza	Salaš Slopná, p. Zubek
6.- 7.	3	15	Bryndza	O. Apoleníková, Salaš Pružina
6. - 7.	28	15	Ovčí hrudkový syr	Agrovex, Novoť
8.	12	14	Ovčie parené nite	Salaš Slopná, p. Zubek
9.	10	12	OHS - údený	Salaš Slopná, p. Zubek
10.	9	11	Ovčí hrudkový syr	Salaš Slopná, p. Zubek
			Oštiepok	Salaš Slopná, p. Zubek
			Žinčica	Salaš Slopná, p. Zubek
			Bryndza	Agrovex, Novoť
			Ovčí hrudkový syr	O. Apoleníková, Salaš Pružina
			Žinčica	O. Apoleníková, Salaš Pružina

Tabuľka 2: Kategória: Ovčie a kozie syry vyzreté.

Poradie	Číslo vzorky	Počet bodov	Názov syra	Výrobca
1.	17	46	Ovčí syr so žihľavou	Gazdovský dvor, Turč. Kľačany
2.	40	27	Ovčí zrejúci syr	Kozí Vŕšok, Ivachnová
3.	16	23	Ovčí syr Gazdaler	Gazdovský dvor, Turč. Kľačany
4.	41	19	Kozí syr 1 mes.	Kozí Vŕšok, Ivachnová

Tabuľka 3: Kategória : Syry z kravského mlieka – mladé.

Poradie	Číslo vzorky	Počet bodov	Názov syra	Výrobca
1.	31	44	Parené nite	Jana Gažová, Hričovské Podhradie
2.	21	39	Hrudkový syr slaný	MILKAGRO, Prešov
3.	32	31	Údená tehla	Koliba, Hriňová
4.	20	27	Hrudkový syr	MILKAGRO, Prešov
5.	33	12	Syr tehla	Koliba, Hriňová

Tabuľka 4: Kategória: Syry z kravského mlieka – vyzreté.

Poradie	Číslo vzorky	Počet bodov	Názov syra	Výrobca
1.	19	75	Volovec	MILKAGRO, Prešov
2.	22	45	Hiadlovec – 3 mes.	J. Hiadlovský, Slovenská Ľupča
3.	24	29	Hiadlovec – 1 rok	J. Hiadlovský, Slovenská Ľupča
4.	37	28	Niva zlatá	Levické mliekarne, a.s.
5.	23	19	Hiadlovec – 6 mes.	J. Hiadlovský, Slovenská Ľupča
6.– 7.	38	16	Niva - Figa	Levické mliekarne, a.s.
6.– 7.	39	16	Niva - pikant	Levické mliekarne, a.s.
8.	35	16	Tekovský salám úd.	Levické mliekarne, a.s.
9.	34	14	Tekovský salám	Levické mliekarne, a.s.
10.	36	10	Niva	Levické mliekarne, a.s.
11.	42	8	Kravský syr	Kozí vršok, Ivachnová

Verejná súťaž o najkrajšie syry.

Poradie	Číslo vzorky	Počet bodov	Názov syra	Výrobca
1.	29	108	Kostol s okolím	Vranie
2.	30	42	Svadobný koč	Jana Gažová , Hričovské Podhradie
3.	15	14	Syrová torta	p. Koleňová, Novoť
4.	1	8	Srdiečko	Veronika Koleňová, Novoť
5.	2	6	Mešec dukátov	Veronika Koleňová, Novoť

OVENÁLIE 2016

OVENÁLIE 2016