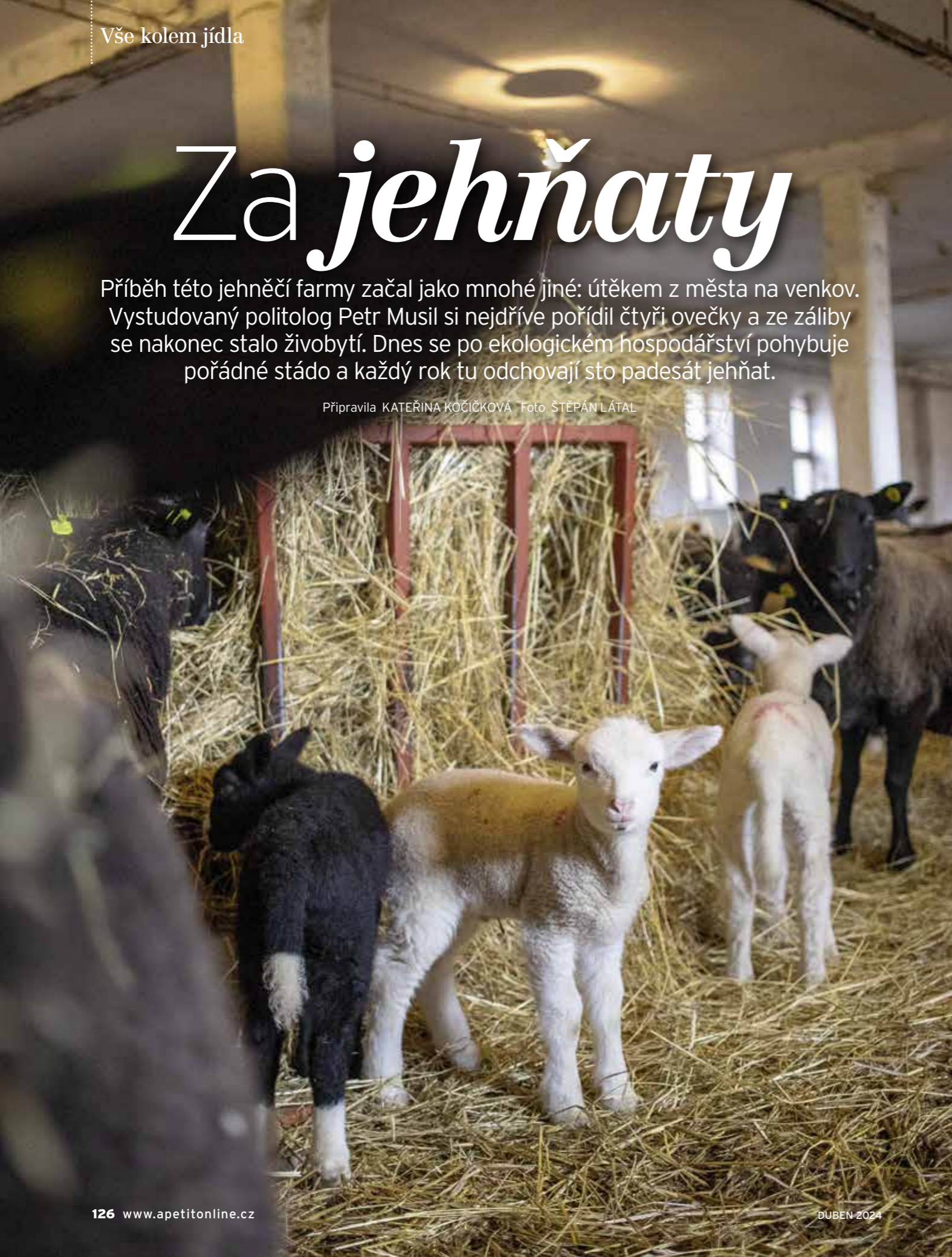


Za jehňaty

Příběh této jehněčí farmy začal jako mnohé jiné: útekem z města na venkov. Vystudovaný politolog Petr Musil si nejdříve pořídil čtyři ovečky a ze záliby se nakonec stalo živobytí. Dnes se po ekologickém hospodářství pohybuje pořádné stádo a každý rok tu odchovají sto padesát jehňat.

Připravila KATEŘINA KOČÍČKOVÁ Foto STĚPÁN LÁTAL



Petr Musil se vše učil od začátku, teď už zvládne i pomáhat ovcím přivádět jehňata na svět



Ovčí matky: plemena Suffolk, Zwartbles a Německá černohlavá ovce



Ovčí farma leží na Rakovnicku a hospodaří na 30 hektarech půdy

Rozlehlý statek ve Zderazi na Rakovnicku je v držení rodiny jen pár generací: původně zde hospodařili čeští Němci, pak stavení připadla volyňským Čechům, prarodičům manželky Petra Musila. Velké budovy pro statkáře s početnou chasou, pro které se dnes jen těžko hledá využití, tak dostaly s chovem ovcí částečně původní smysl. Z jedné ze stodol, sloužící k ustájení zvířat, se ozývá bečení a Petr Musil nás s fotografem pouští dovnitř. Jde o ovčinec, jakousi porodnici pro jehňata. Tady tráví ovce čas zhruba od Vánoc do března. V lednu se rodí mládátka, která mohou ven ve chvíli, kdy na pastvě konečně povyroste tráva, tedy zhruba ve třech měsících.

Trochu znepokojivé je, že pro vstup do chléva se Petr vybavuje pořádnou sukovicí. Vysvětluje, že má sloužit jako odstrašující prostředek po berany. „Když na vás naběhnou, mají takovou sílu, že dovedou přerazit nohy,“ říká. Jako důkaz ukazuje ohnuté kovové trubky ohrádky, která se používá, když je potřeba ovce od stáda oddělit, třeba při zákroku veterináře. Jeden z beranů trubky nedáv-

no zdeformoval nárazy hlavy. Rázem je jasné, proč se nástroji na rozrážení dveří říká beranidlo! Samci jsou ale tentokrát krotcí, hotoví beránci. Ke stádu zhruba pětasedmdesáti oveček stačí jen dva: jeden jedinec plemene Charollais, druhý Berrichon du Cher. Ovce samice zastupuje více plemen: anglická Suffolk (kterou každý zná díky seriálu Ovečka Shaun), hnědé „holandanky“ Zwartbles s bílou lysinkou a Německé černohlavé ovce. Všechna jehňata jsou kříženci a každé je tak originál. „Pokud chováte jehňata na maso, má tahle pestrost velké výhody. Po obou robustních otcích totiž mají dispozice k dobrým masným přírůstkům, zvolená plemena samic naopak patří k vzorným matkám, které mláďatům poskytnou dostatek mléka. Do chovu samozřejmě musí být ovce čistokrevné,“ vysvětluje Petr Musil.

Ideální proteiny

S chovem ovcí začal před dvanácti lety. Motivací bylo získat kvalitní zdroj živočišných bílkovin pro děti, od začátku proto nevažoval o ničem jiném než striktně ekologickém chovu. Jehněčí má totiž ▶

Maso jehňat z ekologického chovu je chutnější než z konvenčního, a to i díky pastvě a dostatku životního prostoru. Ovce jsou skoro celý rok venku – zima jim nevadí a sníh si prý dovedou vyloženě užít.

Ovce jsou skoro celý rok venku. Do ovčince se stěhují jen na období porodu mláďat.



Jehněčí maso nepotřebuje při kuchyňské úpravě nutně spoustu česneku. Mladé kusy z **masných plemen** nemají výrazné aroma, to je typické pro starší skopové.

► samé benefity – je skoro bez tuku, má vysoký obsah bílkovin, vápníku, železa, vitamínu B₂ a dalších látek. „Přišlo mi absurdní kupovat mražené jehněčí z Nového Zélandu, které přiletělo přes půl planety, tak jsme to nejdříve zkusili v malém a pořídili první čtyři kusy. Rychle se ale ukázalo, že v takovém měřítku chov nemá smysl,“ vypráví a dodává: „Dobré jehněčí je podle mého mínění to nejlepší maso, jaké můžete mít. Ovce jsou čistotná zvířata. I takový králík sní vlastní bobek, ovce ani náhodou, ty si potravu pečlivě vybírají,“ konstatuje Petr Musil. Jsou dokonce tak mlsné, že jim občas nechutná ani dávka travního osiva a z něj vzešlý pažit ignorují.

Jehňata se na farmě rodí dvakrát ročně. Na velikonoční stůl jsou určená ta letní, tedy zhruba od půl roku do osmi měsíců. „Většina šéfkuchařů se shodne, že v půl roce je maso nejchutnější. Ve Francii či Itálii porážejí zvířata i dříve, ale to mi přeče jen přijde drastické,“ míní Petr Musil. Z jeho farmy putují jehňata i do michelinské restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise. Z jednoho půlročního zvířete je zhruba 15–18 kilogramů masa, mezi nejcennější

a nejdražší část patří kotletky a celá kýta, ale farmář si nemůže vynachválit například mleté maso, které se nejčastěji připravuje z plece. „Vynikající je i hruď, které se hodí na rolády či krk, jenž je skvělý třeba na dušení nebo polévku. Pyšní jsme i na kýtu s kostí, řezanou jako ossobuco. U nás doma používáme v kuchyni jiné maso než jehněčí vzácně,“ dodává.

Jehněčí versus skopové

V Česku se obecně jehněčímu masu moc nehoduje, spotřeba se pohybuje kolem 3 kilogramů ročně na osobu. Největší zájem je logicky o Velikonocích, celoročně jsou populární především skopové klobásy. Petr Musil rezervovaný vztah k jehněčímu přičítá pověře, že maso má výrazný odér. „Dříve se u nás nechovala masná plemena, ale ovce na vlnu. A ty potřebují hodně tuku, přičemž právě tuk způsobuje, proč někomu skopové nevoní,“ vysvětluje. Některé národy, třeba ty kavkazské, však aromatickému skopovému vyložení holdují. „Mám zákazníky, kteří mi žertem vyčítají, že maso od nás je prostě moc jemné,“ směje se Petr Musil.

Než vzroste tráva, je potřeba seno. Musilovi je suší sami nebo kupují z pastvin v ekologickém režimu.



Ovčí farma Zderaz

Nachází se asi 15 kilometrů od Rakovníku. Původně Musilovi objekt využívali jen jako chalupu, Petr pracoval na Úřadu vlády, kde měl na starosti akce pro veřejnost, a učil na střední škole. Strakovu akademii opustil s nástupem Andreje Babiše a postupně jej pohltila práce na farmě. K ruce má dvě pomocnice, většinu práce ale zastane sám. Zvířata na farmě neporáží, vozí je na nedaleká malá jatka a nechává si je porcovat u místního řezníka. Maso osobně rozváží do Prahy, Plzně nebo Karlových Varů: je totiž rád za zpětnou vazbu přímo od zákazníka. Jehněčí je možné objednat naporcované a zavakuované v e-shopu a nechat si je doručit prakticky za dveře. Více informací na ovcifarmazderaz.cz