

Slovo úvodem



Ing. Jan Procházka, Ph.D.

ředitel společnosti

předseda představenstva a.s.

předseda představenstva

ZD Červené Janovice

Vážené dámy, vážení pánové, vážení přátelé,

opět nastává předvánoční čas, kdy jak je již dobrým zvykem, Vás chceme oslovit a seznámit s celou řadou aktualit, které se udály v našem podniku od minulého vydání Echa. Rovněž jako již tradičně nastává doba bilančování a hodnocení výsledků za uplynulý rok.

Jak jistě víte, letošní rok byl velmi extrémní v množství srážek během vegetačního období. Srážky jsou pro nás zemědělce klíčové a rozhodují o našem úspěchu či neúspěchu. Také je třeba říci, že na množství srážek je velmi závislá nejen rostlinná, ale i živočišná výroba, a to hlavně vzhledem k nutnosti výroby objemných krmiv, ať již senáží nebo siláží, bez kterých se chov skotu neobejde.

Pokud hodnotíme rostlinnou výrobu, musím konstatovat, že i přes extrémní nedostatek srážek výsledek nedopadl špatně. Výnos ozimého ječmene 6,5 t/ha a výnos řepky 3,8 t/ha, kde byl výnos vyšší jak v loňském roce, propadla pouze ozimá pšenice oproti minulým letům na 5,7 t/ha. Dobrý výsledek byl také u jarního ječmene s výnosem 6,7 t/ha. Pokud se zaměříme na krmné plodiny, tak zde i přes velké problémy můžeme pozitivně hodnotit výnos kukuřice na siláž 40 t/ha. Silážní kukuřice byla letos sklizena

v rekordním čase a to do 25. 8. Toto se domnívám, že je historický rekord vzhledem k tomu, že termín pro silážování v tomto regionu je cca okolo 10. 9. Je třeba říci, že veškerou plochu se podařilo sklídit v relativně dobré kvalitě, kukuřice nám neuschla nastojato. V srpnu porosty kukuřice velmi rychle ztrácely vodu a spíše než dozrávaly, tak usychaly. Takové porosty jsou pro silážování nevhodné a siláž je nekvalitní. Horší situace bohužel nastala u výroby senáží a sena, kde za uspokojivou můžeme považovat pouze první seč. Ostatní seče již byly významně slabší a na některých pozemcích nebyla sklizeň prakticky žádná. V takto nepříznivé situaci se jako velice přínosné ukázalo pěstování triticales na GPS, kdy toto nám z velké části dokázalo nahradit ztrátu na senážích. Rovněž nutno podotknout, že ještě v této době podnik využívá zásoby senáží i siláže z minulého roku, což nám zabezpečí dostatek objemných krmiv na celé požadované období. Na tomto místě musím zmínit výstavbu a uvedení do provozu silážních žlabů v Červených Janovicích, které významnou měrou přispěly k rychlosti a kvalitě silážování. Významně se tímto sníží i ztráty uskladněním.

Pokud zde řešíme nedostatek vody, tak se také musíme zmínit o problémech, které v tomto roce intenzivně zasáhly živočišnou výrobu, a to velký nedostatek vody pro zvířata z našich studní a vrtů. V podstatě po celý rok jsme nuceni navážet velké množství vody jak na farmu Bahno, tak i na farmu Petrovice. Zde se jako velice přínosné projevilo napojení farmy Červené Janovice na místní vodovod a v letošním roce dobudování vodojemu o objemu 50 m³. Také v tomto období probíhá výstavba vodovodu a vodojemu pro farmu Bahno. Dále řešíme situaci na farmě Petrovice dalším posilováním vlastních zdrojů vody, vzhledem k nedostačujícím kapacitám místního vodovodu. Pokud zde řešíme otázku vody, tak musím připomenout i dokončení odbahnění rybníka Vilémovice, úpravu loviště, kádiště a dále významné zpevnění hráze tohoto rybníka. V této době již rybník plní svoji funkci, je více méně naplněn vodou a z části osazen rybami. Dále ještě předpokládáme úpravu rybníka Radvančice a Krasoňovice.

Z hlediska stavební činnosti, kromě již výše zmíněného, došlo k úpravě stáje pro odchov mladého dobytka v Újezdci a dále k úpravě dvora správní budovy v Červených Janovicích.

Je třeba zmínit i modernizaci strojového parku, kdy došlo k nákupu nového těžkého traktoru John Deere 8370.

Dále bych Vás rád seznámil s hlavními tématy tohoto čísla. Nejprve se ohlédneme za letošními dožínkovými slavnostmi. Vzhledem k deštivému počasí, které tuto slavnost provázelo, jsme bohužel museli část připraveného programu vypustit. Otázkou zůstává, jestli máme na tento průběh počasí pohlížet negativně, nebo být rádi za každou kapku, která spadla. Dá se říci, že nebyť těchto srážek, které nám zabezpečily vzcházení zásevu ozimé řepky, mohly by být další dožínky 2019 poněkud smutnější. Samozřejmě velkou radost máme z účasti, která v tomto roce byla vyšší než v minulém roce i přes nepříznivé počasí.

Dalším tématem, které se Vám snažíme přiblížit, je proces odchovu telat od inseminace až do porodu jalovice, kde se celý cyklus uzavírá. Zde je třeba si uvědomit, jak dlouho trvá tento cyklus, než máme k dispozici kvalitní dojnici, která je schopna podávat požadované výsledky. Tato problematika je velice náročná a vyžaduje spoustu práce. To, že se našemu týmu v tomto odvětví daří, dokládají velice dobré výsledky, kterých jsme dosáhli v letošním vyhodnocení T+B (tuk a bílkovina), kdy se pohybujeme na samé špičce hodnocených stád a jednotlivých dojnic. Červené Janovice jsou vyhodnoceny jako vůbec nejlepší chov v celém regionu a hned za nimi na druhém místě se umístila stáj Bahno. Dále jsme získali 1. a 2. místo za prvotelky v plemenu Holštýn. Také jsme obsadili 1. místo za celoživotní užitkovost plemene České červenostrakaté. Na tomto místě je třeba připomenout, že není pravdou, že i v takto velkých chovech se krávy nedožívají vysokého věku. Oceněná dojnice se letos dožívá věku 14 let.

V tomto čísle se ještě jednou vrátíme k problematice ozimé řepky. V předchozích číslech jsme se zabývali spíše jejím pěstováním, nyní si připomeneme některé důležité údaje ohledně jejího zpracování a hlavně kvality oleje, který si i přes určité diskuse vytvořil a zachovával pozici jednoho z nejkvalitnějších olejů pro lidskou výživu.

Závěrem bych Vám všem chtěl poděkovat za odvedenou práci a dosažené výsledky, za spolupráci a toleranci a do nového roku Vám všem i Vaším blízkým popřát hlavně hodně zdraví a štěstí.

Všem našim členům, akcionářům, zaměstnancům, blízkým spoluobčanům a obchodním partnerům přejeme vánoční svátky plné pohody, porozumění a klidu a do nového roku 2019 hodně štěstí, zdraví a spokojenosti.



Odchovna telat

1. Inseminace

Vše začíná zdařilou inseminací. V našem podniku neprobíhá přirozená plemenitba (inseminace za přítomnosti býka), ale pomocí umělého oplodnění, které nám zajišťuje externí služba. K této inseminaci dochází na všech třech farmách – Červené Janovice, Bahno, Petrovice. Používáme semeno anglických a kanadských býků. Tato zvířata jsou vybavena lepším tělesným rámcem, větší odolností, jsou méně náchylná ke stresovým podmínkám. Použití semene těchto býků je „špičkou“ ve světě z hlediska kvality i produkce.

2. Březí krávy

Březí krávy, tedy ty, které jsou po veterinární prohlídce uznané jako březí, se převážejí na farmu do Petrovic, kde minimálně 30 dnů tráví ve stáji s výběhem. Po tomto čase se převážejí na farmu do Červených Janovic a do Bahna, kde se připravují na vlastní porod. (Kráva je březí 280 dní.) Tyto krávy jsou pod stálým dohledem.

3. Porod a poporodní péče

Porod probíhá za dozoru ošetřovatelů, v ideálním případě samovolně. Z 95 % se krávy otelí samy, v ostatních případech je třeba asistence technika nebo veterináře. Po porodu se teleti ošetří pupeční šňůra. Cca po půl hodině je tele odebráno od matky a je umístěno do tzv. venkovního individuálního boxu (dále jen VIB). Do 2 hodin se teleti podává mlezivo od matky z 1. nádoje. Mlezivo se telatům podává po dobu pěti krmení (2 a ½ dne). Poté se začne telatům podávat sušené mléko.

4. Převoz na farmu do Červených Janovic

Po 5 dnech jsou telata z farmy Bahno převezena na farmu v Červených Janovicích, kde se nachází centrální odchovna telat. Telata se rozdělí na býky a jalovice. Krmení sušeným mlékem probíhá 56 dnů, poté se tele odstaví od mléka a krmí se granulemi a vodou. V tomto věku sežere tele cca 3-4 kg granulí / den. Býčci se ve stáří 1-2 měsíců prodávají. Jalovičky zůstávají ve VIB do stáří 2 měsíců. Po této době se přesouvají do skupin po 12 do společných kotců. Podávají se jim objemná krmiva, granule, voda a seno. Tam přebývají do stáří 3 měsíců. Poté jsou připravena na stravu objemnými krmivými a přesouvají se do skupin po 36 kusech. Takto tráví čas od 3 – 7 měsíců.

5. OMD (odchovna mladého dobytka) - Petrovice

V 7 měsících jsou jalovice přesouvány na OMD v Petrovicích. Po dosažení pohlavní dospělosti a požadovaných parametrů je jalovice připravená na inseminaci (zapuštění).

T. Mašín - zootechnik



Traktor John Deere 8370R



Traktor John Deere 8370R s výkonem 370 koní je vybaven předním tříbodovým závěsem s vývodovým hřídelem pro pohon čelního nářadí.

Řepka olejka (2. část)

Studie a prodej

V předešlém čísle Echa jsme se zabývali pěstováním řepky olejky. Nyní bychom se chtěli více zaměřit na výhody a používání řepkového oleje ve výživě.

Je naprosto jasné, že každá firma lobuje za své produkty. Ale pokud si přečtete jakýkoliv odborný článek o složení olejů, všude vám vychází jako nejlepší olej z hlediska prospěšnosti pro lidský organismus právě řepkový olej. V roce 2014 Prof. Dostálová (Ústav analýzy potravin a výživy) a RNDr. Suchánek (Institut klinické a experimentální medicíny Praha (IKEM) – výzkumný pracovník se zaměřením na vliv výživy a pohybové aktivity na hladinu cholesterolu v krvi a dalších rizikových faktorů onemocnění srdce a cév), provedli podrobnou analýzu jednotlivých olejů. Z provedených testů vyplývá, že řepkový olej vychází v konkurenci ostatních nejčastěji používaných tuků a olejů jako velice kvalitní alternativa. O tom, že to není náhoda či nějaká manipulace, svědčí např. statistika prodejů stolních olejů v sousedním Německu. Tam se v loňském roce prodalo 34,3 mil. l olivového oleje, 57,5 mil. l slunečnicového oleje, a 77,9 mil. l řepkového oleje. Řepkový olej je tam již několik let po sobě nejoblíbenějším a v domácnostech nejčastěji používaným jedlým olejem.

Používání a prospěšnost

Odborníci na celém světě si cení řepkový olej z hlediska skladby mastných kyselin a jejich vzájemného poměru. Jeho používání přispívá k udržení normální hladiny cholesterolu, jednoho z hlavních rizikových faktorů srdečně cévních onemocnění.

Díky své vysoké tepelné stabilitě je ideální na jednorázové smažení, pečení, dušení i fritování. Lze ho ale použít i zastudena do salátů. Hodí se i do moučníků. Na rozdíl od některých dalších olejů není příliš výrazný, v jídle nepůsobí dominantním dojmem, pouze doladí chuť základních surovin pokrmů.

Zdroje: <http://www.spzo.cz/certifikace/>

Řepkový olej v AGRU PODLESÍ



Naše společnost se zabývá pěstováním řepky olejky vcelku s úspěchem již několik let. Na letošních dožínkových slavnostech se proto společnost rozhodla odměnit každého návštěvníka řepkovým olejem.

Dožínky 2018

Chtěli bychom jen krátce „zhodnotit“ letošní dožínkovou veselici. Kdo se zúčastnil, ví, že počasí letos moc nepřálo. Jak se ale říká, všechno špatné je k něčemu dobré. Dlouhou dobu jsme nejen my zemědělci čekali na vodu, tak přišla – „čekaná, zvaná.“ A tak se slavilo několik věcí najednou – dobré výnosy, dlouho očekávaný déšť a samozřejmě kvalitní lidská práce.

O hudbu na dožínkách se postarala taneční skupina Melodie, která nás mile překvapila pestrostí svého repertoáru. Z programové nabídky se nám podařilo uskutečnit tradiční prohlídku nové a staré techniky u dílen v areálu ZD, velmi působivé vystoupení dětské folklórní skupiny „Vrchlice“ ze Zbraslavic. Z workshopů se nejvíce líbila ruční výroba náušnic u paní Karasové (vyrobilo se kolem 100 náušnic) a výroba dřevěných ozdob u paní Nixbauerové. Velkému zájmu se těšil opět stánek pana Chaloupky, který vystavoval a prodával originální drátěné výrobky.

Každý návštěvník si odnesl z dožínkových oslav kvalitní řepkový olej, který se hodí do každé kuchyně.

Přes všechny naše plány předvést veřejnosti pestrý program, se nám některé akce z důvodu nepříznivého počasí nepodařilo uskutečnit. Alespoň se máme na co těšit na příští dožínky.



Informace - Pozemky

Komplexní pozemkové úpravy

Stále probíhá komplexní pozemková úprava v katastrálním území Zdeslavice u Černín a části katastrálního území Červené Janovice, v katastrálním území Březová u Úmonína a v části katastrálního území Bykáň a Týniště u Malešova. Komplexní pozemkové úpravy jsou ukončené v katastrálním území Malá Skalice u Zbraslavic a části katastrálního území Velká Skalice a v katastrálním území Hetlín.

Nabídka pozemků

Pokud uvažujete o prodeji svých pozemků, budeme rádi, když nás oslovíte a nabídnete své pozemky k prodeji naší společnosti. Kupní cenu hradíme dle dohody s prodávajícím, a to jak hotově, tak převodem na Váš bankovní účet. Sepsání kupní smlouvy, vklad na katastr nemovitostí i vyřízení daně z nabytí nemovitých věcí na finančním úřadě zajišťujeme na své náklady.

PROVEDENÍ ZMĚN NA FINANČNÍM ÚŘADĚ

Znovu upozorňujeme, že po ukončení pozemkové úpravy je vlastník pozemků povinen v lednu následujícího roku podat přiznání k daní z nemovitých věcí na finančním úřadě.

Kontaktní osoby:

Ing. Procházka, Ph. D., předseda představenstva
pan Liberský, místopředseda představenstva

tel.: 737 283 375
tel.: 737 283 377

Ing. Procházková, ekonomka
Ing. Veselá, evidence půdy

tel.: 604 162 031
tel.: 737 284 438

Pro vánoční inspiraci Vám předkládáme dva vyzkoušené recepty právě s použitím řepkového oleje.

Andělský nadýchaný perník

Suroviny

2 hrnky hladké mouky
1 hrnek polohrubé mouky
2 hrnky mléka
1 hrnek např. řepkového oleje
1,5 hrnku cukru
1 čokoládový pudink
2 vejce
1 prášek do perníku
1 prášek do pečiva
1 vanilkový cukr
3 lžíce kvalitního kakaa
3 lžíce povidel, nebo marmelády
1 lžička skořice
hrst nasekaných vlašských ořechů
1 čokoládová poleva

Postup přípravy receptu

Do jedné mísy smícháme všechny sypké suroviny a do druhé mísy dáme tekuté suroviny, které rozšleháme a pak vmícháme do sypkých surovin s moukou.

Na plech dáme pečící papír, vylijeme na něj těsto a pečeme tak 40 minut ve středně vyhřáté troubě. Pomažeme čokoládovou polevou, můžeme ještě posypat kokosem, nebo mletými ořechy.

Poznámka

Kdo by chtěl, může ještě perník rozříznout a promazat nějakou dobrou domácí marmeládou.



Zdroj: <https://www.toprecepty.cz/recept/3606-andelsky-nadychany-pernik/>

Kapr po mlynářsku

Suroviny

2 lžíce másla
sůl
4 lžíce hladké mouky
5 lžic řepkového oleje
petrželka
4 plátky kapra
citronová šťáva
1 špetka drceného kmínu

Postup přípravy receptu

Porce kapra osolíme, pomůžeme a okmínujeme (můžete použít i směs mouky a oblíbeného koření – např. grilovací, Zlaté kuře). Vložíme na rozehrátý olej a opečeme po obou stranách do červena. Těsně před podáváním porce přelijeme rozehrátým máslem, pokapeme citronovou šťávou a posypeme rozsekanou petrželkou.



Zdroj: <https://www.recepty.cz/recept/kapr-po-mlynarsku-105>