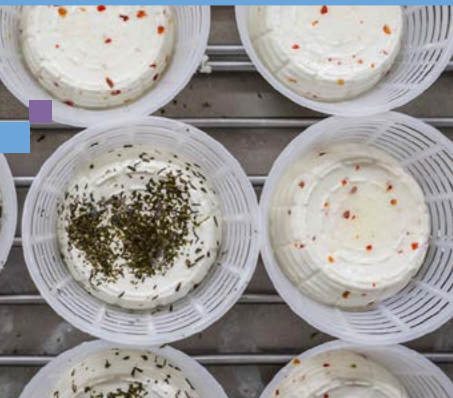




# MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Zpracováváme a nakupujeme  
na farmách v Plzeňském kraji

aneb Kde pomáhají dotace Programu  
rozvoje venkova 2014–2020



EVROPSKÁ UNIE  
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova  
Evropa investuje do venkovských oblastí  
Program rozvoje venkova



## Úvodní slovo

Publikace „Mléko a mléčné výrobky – Zpracováváme a nakupujeme na farmách v Plzeňském kraji aneb Kde pomáhají dotace Programu rozvoje venkova 2014–2020“ vznikla ve spolupráci Celostátní sítě pro venkov a obecně prospěšné společnosti Úhlava. Záměrem obou partnerů je seznámit širokou veřejnost s farmáři z Plzeňského kraje, kteří na svých farmách produkují a vyrábějí kvalitní potraviny, v tomto případě mléko a mléčné výrobky. Tyto farmy jsou zároveň úspěšnými realizátory projektů z Programu rozvoje venkova 2014–2020, díky nimž mohou nejen rozvíjet svoji činnost, prosadit se před konkurencí, ale také zlepšovat životní podmínky chovaných zvířat a kvalitně pečovat o půdu a okolní krajinu.

V publikaci naleznete přehled farmářů a také informace a zajímavosti o základních druzích mléčných výrobků pro snadnější orientaci a výběr.

Světová organizace pro zemědělství a výživu (FAO) doporučuje konzumaci alespoň tří mléčných porcí denně. Budeme velice rádi, když se právě Vy za jejich nákupem vydáte na farmy v Plzeňském kraji a podpoříte lidi, kteří svojí každodenní činností ovlivňují naše zdraví i místní krajinu a ráz života kolem nás.

Co říci závěrem? Přejeme všem farmářům, kteří se na přípravě publikace podíleli, ať se jim v jejich práci daří a ať se mnoho spokojených zákazníků vrací za jejich kvalitními výrobky.

*Ing. Jiří Chmel, ředitel SZIF RO České Budějovice  
Ing. Helena Hnojská, Úhlava, o. p. s.*







## **Celostátní síť pro venkov**

Celostátní síť pro venkov (dále Síť) byla v České republice zřízena v roce 2008. Zřizovatelem Sítě jako komunikační platformy Programu rozvoje venkova (PRV) je Ministerstvo zemědělství (MZe).

Celostátní síť pro venkov sdružuje mnoho významných subjektů působících na venkově, které se podílejí na jeho rozvoji, pořádá pravidelná setkání těchto subjektů a pružně reaguje na jejich podněty k rozvoji venkova. Síť každoročně realizuje velké množství akcí zaměřených na zvýšení povědomí o PRV prostřednictvím prezentace příkladů dobré praxe zrealizovaných projektů a informováním o aktualitách, které se tohoto dotačního programu týkají.

Každoročně se těchto akcí na území Jihočeského a Plzeňského kraje zúčastňuje téměř 3 000 zájemců o informace z PRV. Jednou z nejčastěji realizovaných akcí Sítě jsou semináře, které jsou zaměřené na aktuální výzvy PRV projektových opatření a Jednotných žádostí, které navštíví přibližně 2 000 účastníků. Velmi oblíbené jsou i exkurze za příklady dobré praxe, kde účastníci získají teoretické informace a doporučení a zároveň vidí realizované projekty v praxi. Síť NUTS 2 Jihozápad se snaží rozšiřovat i svou základnu partnerů. Ti se pak mohou spolu s koordinátory Sítě podílet na návrzích struktury plánu akcí a pomáhat utvářet a rozvíjet jihočeský a plzeňský venkov a zemědělství. Pokud se i Vy chcete zapojit, případně se dozvědět více informací o Síti a jejích aktivitách, navštivte uvedené weby.

### **Více informací**

[www.eagri.cz/venkov](http://www.eagri.cz/venkov) | [www.szif.cz/cs/venkov](http://www.szif.cz/cs/venkov) | [www.facebook.com/Celostatnisitprovenkov](https://www.facebook.com/Celostatnisitprovenkov)

## Úhlava, o.p.s.

Obecně prospěšná společnost Úhlava je nestátní nezisková organizace založená čtyřmi právníky a dvanácti fyzickými osobami v roce 2001. Svoji činností navazuje na aktivity, které vyvíjela Úhlava – spolek akademiků pro Pošumaví – v minulém a předminulém století nejen na Klatovsku, ale i v dalších regionech jihozápadních Čech. Zabývá se vzdělávací, poradenskou a informační činností se zaměřením na životní prostředí, zemědělství, cestovní ruch a rozvoj venkovské oblasti Pošumaví.

### Nabízí a zajišťuje:

- vysokoškolské studium České zemědělské univerzity v Praze, studijní program Veřejná správa a regionální rozvoj (kombinovaná forma)
- vzdělávání pro obce – vzdělávací programy akreditované ministerstvem vnitra
- další vzdělávání dospělých – profesní, občanské i zájmové
- vzdělávání pro seniory – Univerzita třetího věku ve spolupráci se Západočeskou univerzitou v Plzni (ZČU), Virtuální univerzita třetího věku ve spolupráci s Českou zemědělskou univerzitou v Praze
- neformální vzdělávání dětí – zážitkové programy zaměřené zejména na životní prostředí a zemědělství, ale také na moderní digitální technologie
- Dětskou technickou univerzitu Fakulty strojní ZČU v Plzni
- dotační poradenství
- pronájem prostor

Podporuje také farmáře a regionální producenty potravin, ať již formou vzdělávacích aktivit, publikační činnosti nebo jako koordinátor soutěže Regionální potravina v Plzeňském kraji v letech 2010–2021.

### Více informací

[www.uhlava.cz](http://www.uhlava.cz) | [www.facebook.com/uhlavaops](https://www.facebook.com/uhlavaops) | [www.youtube.com/uhlavaops](https://www.youtube.com/uhlavaops)

## **Program rozvoje venkova 2014–2020**

---

Program rozvoje venkova 2014–2020 je zaměřen na podporu konkurenceschopnosti zemědělství, udržitelné využití přírodních zdrojů, na opatření v oblasti klimatu a na vyvážený územní rozvoj venkovských oblastí. V rámci České republiky je cílem PRV především vyrovnání úrovně zemědělského sektoru s ostatními členskými státy Evropské unie. Jednotlivá opatření jsou určena na investice do zemědělských podniků včetně podpory mladých zemědělců, na diverzifikaci zemědělských činností a na investice do lesního hospodářství. Komunitně vedený místní rozvoj využívá metody LEADER prostřednictvím místních akčních skupin (MAS). Široké vrstvy obyvatelstva tak dostávají šanci zapojit se do řešení problematiky jednotlivých oblastí rozvoje venkova.

Součástí programu jsou také některá neprojektová opatření zaměřená na udržitelné hospodaření na zemědělské a lesní půdě: Agroenvironmentálně-klimatické opatření (AEKO), Ekologické zemědělství (EZ), Platba pro horské oblasti a jiné oblasti s přírodními nebo jinými zvláštními omezeními (ANC), Platba pro přechodně podporované oblasti s přírodními omezeními (PPO). Do programu je zařazen také dotační titul Dobré životní podmínky zvířat (DŽPZ) pro chov hospodářských zvířat.

V souladu se strategií Evropa 2020 jsou obecné cíle podpory pro rozvoj venkova na období 2014–2020 podrobněji vyjádřeny prostřednictvím šesti priorit platných pro celou EU.

### **Více informací**

[www.eagri.cz/venkov](http://www.eagri.cz/venkov) | [www.szif.cz/cs/venkov](http://www.szif.cz/cs/venkov) | [www.facebook.com/Celostatnisitprovenkov](https://www.facebook.com/Celostatnisitprovenkov)



## Mléko

Produkt mléčných žláz samic, který vzniká po porodu mláděte. Nejčastěji se konzumuje kravské, kozí, případně i ovčí mléko. Mléka jednotlivých druhů zvířat se odlišují svým složením. Na složení mají samozřejmě vliv i další faktory, mezi něž patří například krmení nebo plemeno zvířete.

## Složení

| druh mléka    | voda<br>% | bílkovina<br>% | tuk<br>% | mléčný<br>cukr<br>%<br>(laktóza) | minerální látky<br>%<br>(zejména vápník,<br>hořčík, draslík, fosfor) |
|---------------|-----------|----------------|----------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| kravské mléko | 87,5      | 3,3            | 3,8      | 4,7                              | 0,7                                                                  |
| kozí mléko    | 86,6      | 3,6            | 4,2      | 4,8                              | 0,8                                                                  |
| ovčí mléko    | 83,9      | 5,2            | 6,2      | 4,2                              | 0,9                                                                  |

+ vitamíny A, D, E, K...

## Pro zajímavost

Na 1 l kravského mléka je potřeba, aby vemenem proteklo až 550 l krve. Spotřeba kravského mléka v roce 2019 v ČR činila na osobu cca 59 l. V Plzeňském kraji se chová cca 39 000 ks dojnic s průměrnou denní dojitostí 24,69 l (stav k 30. 6. 2020, zdroj ČSÚ). Rozdíl mezi kozím a kravským mlékem jsou především ve složení

a struktury tuku – v kozím mléce jsou tukové kuličky menší a lépe rozptýlené, což způsobuje lepší stravitelnost. Kozího mléka vypije průměrný Čech ročně pouze jeden decilitr.

## Označování

Mléko musí být vždy označeno informacemi o **obsahu tuku, způsobu tepelného ošetření a datu použitelnosti (spotřebujte do...)**. U trvanlivého mléka se místo data použitelnosti udává **datum minimální trvanlivosti**. Pokud se nejedná o mléko kravské, musí být na obale uveden i druh zvířete.

Konzumní mléka můžeme rozdělit podle obsahu tuku na:

- plnotučná** – nejméně 3,5 %,
- polotučná** – 1,5 % a 1,8 %,
- odtučněná** – nejvýše 0,5 % tuku.

Mléko označené jako „**čerstvé**“ je mléko, které **bylo tepelně ošetřeno pasterací** (zahřátí mléka po určitou dobu na určitou teplotu do max. 125 °C za účelem zničení patogenních organismů). Toto mléko se musí skladovat v chladničce a má trvanlivost obvykle od 10 do 20 dnů.

**Trvanlivé mléko** (UHT = Ultra High Temperature) je mléko, které prošlo tepelným ošetřením obvykle při teplotě 135–150 °C po dobu několika sekund a následně bylo plněno do aseptických obalů. Toto mléko lze uchovávat při běžných pokojových teplotách a trvanlivost je prodloužena obvykle na 4–5 měsíců.

### Pro zajímavost

Na farmě a v mlékomatech farmářů se většinou setkáte s mlékem plnotučným a nepasterovaným (tepelně neošetřeným). Toto mléko je před konzumací nutno převařit. Někteří farmáři v mlékomatu nabízejí zákazníkům mléko již pasterované, které prošlo tepelnou úpravou při 75 °C po dobu 20 s a poté bylo zchlazeno, jako např. Milknatur.

## Smetana

Tekutý mléčný výrobek získaný výhradně z mléka, který **má nejmeně 10 % tuku**. Smetana ke šlehání musí mít **více než 30 % tuku**. Pokud má smetana **více než 35 % tuku**, označuje se tento výrobek jako **smetana vysokotučná**.

## Máslo

Mléčný výrobek získaný stloukáním čerstvé nebo zakysané smetany. Aby máslo mohlo být označeno svým názvem, **musí obsahovat minimálně 80 % mléčného tuku**. Zbytek tvoří voda (max.

16 %) a **mléčná sušina (bílkoviny, laktóza, min. látky...)**. Pokud má výrobek nižší obsah mléčného tuku, jedná se o mléčný roz-tíratelný tuk, např. Tradiční pomazánkové (dříve označované jako Pomazánkové máslo).

Typické aroma másla je dáno obsahem mastných kyselin s krátkou délkou řetězce a jeho chuť doplňuje přítomnost mléčných bílkovin. Máslo obsahuje také vitamíny rozpustné v tucích, tedy A, D, E a K.

### Pro zajímavost

Máslo s označením **čerstvé máslo** se smí prodávat maximálně do 20 dnů od výroby.

**Stolní máslo** je máslo, které bylo skladováno v mrazárnách po dobu až 24 měsíců.

**Tradiční pomazánkové** (dříve známé jako Pomazánkové máslo) je tradiční český produkt vyrobený ze zakysané smetany, obohacený přídavkem sušeného mléka, případně sušenou syrovátkou nebo sušeným podmáslem, v žádném případě nesmí obsahovat rostlinné tuky.

Spotřeba másla v roce 2019 v ČR byla na osobu 5,4 kg.

V Plzeňském kraji máslo moc farem nevyrábí, ale několik výjimek se najde, jako například Mlékárna Dlouhá Ves nebo Minimlékárna JOMA.

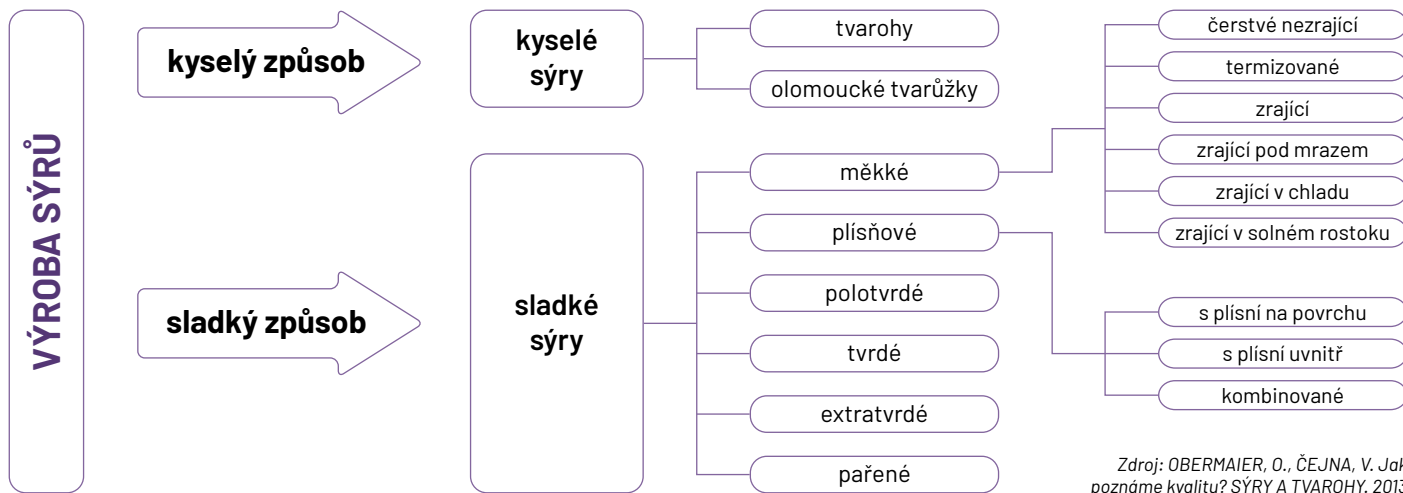
## Sýry

Vyrábějí se vysrážením mléčné bílkoviny z mléka nebo syrovátky pomocí syřidla (sladký způsob srážení pomocí enzymů) nebo prokysáním (kyselý způsob srážení za pomoci mikroorganismů – např. Olomoucké tvarůžky). Následuje oddělení syrovátky a další úpravy sýřeniny (ochucování, zrání...).

Sýry můžeme dělit podle mnoha kritérií – podle mléka, z kterého se vyrábí (kravské, kozí, ovčí...), podle tučnosti, obsahu sušiny nebo podle způsobu technologie výroby.

**Vyhláška č. 274/2019 Sb. sýry rozděluje do tří skupin, a to na přírodní, tavené a syrovátkové.**

**Přírodní sýry** se pak ještě dále dělí například podle zrání **na nezrající (čerstvé nebo termizované) a zrající (zrající pod mazem, v celé hmotě, s plísní na povrchu, s plísní uvnitř hmoty, dvouplišňové, v solném nálevu)** a také podle konzistence (obsahu vody v tukuprosté hmotě sýra) na **měkké, poloměkké, polotvrdé, tvrdé a extra tvrdé.**



Zdroj: OBERMAIER, O., ČEJNA, V. Jak poznáme kvalitu? SÝRY A TVAROHY. 2013

Jak je vidno, zorientovat se správně ve světě sýrů je trochu složitější, a proto pro usnadnění uvádíme alespoň několik základních informací o některých druzích sýrů a také zajímavostí, které by mohly být užitečné.

### Čerstvé sýry

Jsou to sýry nezrající, které nebyly po prokysání tepelně ošetřeny. Patří sem např. žervé nebo cottage. Jak už název napovídá, tyto sýry nemají dlouhou trvanlivost. Tu můžeme prodloužit termizací (záhřev sýrů na 60 až 70 °C po dobu několika minut), při které vznikají tzv. **termizované sýry**, např. Lučina. Nevýhodou termizace je zničení části mikroflóry, a to jak škodlivé, tak i té užitečné.

### Měkké sýry

Jedná se o sýry, při jejichž výrobě se obvykle sýřenina nepřihřívá a ani se nepoužívá lisování. Mezi měkké sýry patří například sýry zrající pod mazem (Romadur, pивní sýry), sýry zrající v chladu (Blatácké zlato) nebo sýry zrající v solném nálevu – tzv. bílé sýry (např. balkánský sýr, akawi, feta).

### Polotvrdé sýry

Mají tužší konzistenci, dají se krájet. Zrají jeden měsíc, ale i dva roky. Radí se mezi ně sýry lisované (např. eidam, gouda...), sýry nelisované (např. tylžský sýr) a sýry s mletou sýřeninou (např. čedar).

### Sýry tvrdé

Vyznačují se tvrdou konzistencí. Někdy se jim říká také sýry švýcarského typu. Vyrábějí se buď s oky (např. ementál, Primátor), nebo bez tvorby ok (např. Moravský bochník).

### Extra tvrdé sýry

Charakteristickým technologickým znakem těchto sýrů je dlouhá doba zrání, a to až po několik let. Typickým představitelem této skupiny je např. italský parmezán.

### Plisňové sýry

Jedná se o měkké a polotvrdé sýry s ušlechtilými plísněmi, především rodu *Penicillium*. Druh použité plísně ovlivňuje nejen vzhled a konzistenci, ale také výslednou chuť sýrů. Můžeme je rozdělit na sýry s plísní na povrchu (zrání probíhá od povrchu dovnitř, např. hermelín a camembert), sýry s plísní v těstě (uvnitř), např. niva, gorgonzola, roquefort a sýry s kombinovanou plísní (Vltavín).

### Pařené sýry

V poslední době velmi oblíbené sýry. Pro jejich výrobu se používají většinou sýry polotvrdé. Vylisovaná prokysaná sýřenina se umístí do pařících bubnů a po změknutí se pak formuje do požadovaných tvarů. Mezi tuto skupinu sýrů patří například korbáčky, parenice a oštiepok, ale i mozzarella.

### Tavené sýry

Vyrábějí se roztavením přírodních sýrů za působení vysoké teploty a za pomoci tavicích solí (fosforečných, citrátových).

### Syrovátkové sýry

Získávají se vysrážením syrovátky nebo směsi syrovátky a mléka. Tyto sýry mají nízký obsah sacharidů a tuků. Jejich typickým zástupcem je např. ricotta.



## Pro zajímavost

Pokud chcete znát přesný druh nebo tučnost sýra, podívejte se na etiketu, kde dle zákona tyto informace musí každý výrobce uvádět. V Plzeňském kraji se na farmách vyrábějí vynikající sýry, a to nejen z kravského, ale i koziho mléka. Kozi sýry zakoupíte například zde: Farma u Františky, Farma Údoličko, Ekofarma Útušice, Farma na Losenici, Dvůr Krasíkov. Z kravského mléka vyrábějí sýry například v Minimlékárně JOMA, na Šumavském statku, Farmě Babina nebo na Biofarmě Ekl. Mnohé z nich byly dokonce oceněny značkou Regionální potravina Plzeňského kraje. Spotřeba sýrů v ČR v roce 2019 činila cca 14 kg na osobu za rok.

## SÝROVÉ OKÉNKO

### Feta versus balkán

Podobný, ale přesto jiný. Sýr feta je z ovčího a koziho mléka a může se vyrábět pouze v Řecku (chráněné označení původu od roku 2007). Balkánský sýr je podobný typ syra zrající v solném nálevu. Vyrábí se z ale z pasterovaného kravského mléka.

### Roquefort versus niva

Roquefort je polotvrdý plísňový sýr pocházející z Francie vyráběný výhradně z ovčího mléka. Naše niva je podobná, ale na její výrobu se používá mléko kravské. Obdobným typem sýra je také gorgonzola. Vyrábí se také z kravského mléka, ale pouze na území Lombardie a Piemontu v Itálii. Existují dva typy – dolce (sladká) a picante (pikantní) a jejich výroba je přísně kontrolována.

## Camembert versus Hermelín

Tentokrát se jedná o zrající sýry s bílou plísní na povrchu. Jeden je z Francie a druhý z Čech od Příbyslavi. Jak z pohledu surovin (kravské mléko), tak výrobních technologií jsou si oba sýry velmi podobné, liší se však chutí, vůní a také konzistencí. Zjednodušeně se dá říci, že Hermelín je de facto potomek Camembertu. Camembert i Hermelín mají patent na jméno. Název Hermelín byl patentován v roce 1946 a toto označení smí dnes používat pouze Král sýrů a Sedlčanský HERMELÍN. Pokud byste si chtěli pochutnat na „pravém“ Camembertu vyráběném ve francouzské Normandii podle starodávného postupu, hledejte na etiketě označení Camembert de Normandie a ochrannou známku A.O.C (appellation d'origine contrôlée).

## Syrovátka

Tekutina s žlutozeleným nádechem, která vzniká jako vedlejší produkt při výrobě sýrů nebo tvarohu. Obsahuje velké množství kvalitních bílkovin, vitamínů a minerálních látek. Bílkoviny obsažené v syrovátce jsou snadno stravitelné a podílí se na stavbě svalů. Syrovátka je velmi důležitá také pro metabolismus, čistí střeva a podporuje tvorbu střevní flóry. Výborná je také na ošetření problematické pleti. Takže nevylévat, ale vypít nebo umýt obličej. Budete nejen zdraví, ale i krásní.

Ovčí syrovátka zkvašená bakteriemi máselného kvašení se nazývá žinčice.

## Tvaroh

Vzniká podobně jako sýry vysrážením mléčné bílkoviny kaseinu. Tvaroh se může srážet kyselinou mléčnou produkovanou pouze přidanými mlékárenskými kulturami. Vzniká tak sýřenina, ze které se vyrábí např. tvrdý tvaroh na strouhání nebo Olomoucké tvarůžky. Měkké tvarohy se vyrábějí podobně, ale při srážení se používají navíc syřidlové enzymy (např. chymosin). Sraženina se pak také vylisuje a vzniká tvaroh o sušině cca 20 % s různou tučností.

### Pro zajímavost

Obsah tuku u tvarohů musí být dle zákona uveden na obale. Tvarohy tučné musí obsahovat nejméně 38 % tuku v sušině, polotučné 15–25 %, nízkotučné nebo také jemné do 15% a odtučněný či měkký tvaroh do 5% tuku v sušině. Tvaroh je lehce stravitelný, obsahuje vysoké množství bílkovin, a pokud chcete trochu zhubnout, je pro vás tou ideální volbou. Tedy ten méně tučný. Každý Čech snědl v roce 2019 4,7 kg tvarohu. Plzeňané mohou zakoupit výborný měkký tvaroh např. v Mlékárně Boubín, u paní Martínkové v Dolní Lhotě (Miminlékárna JOMA), na Farmě Babína, v Šumavské mlékárně v Dlouhé Vsi nebo v Meclovské zemědělské, a. s. Tvrdý tvaroh z koziho mléka můžete ochutnat na Farmě u Františky. Nejsou to žádné „light“ formy, ale pořádné, tučné tvarohy na svačinu i do koláčů či buchet.

## Zakysané mléčné výrobky

Zakysané neboli fermentované výrobky tvoří širokou škálu mléčných výrobků, do kterých se při výrobě přidávají různé kysací mléčné kultury (mezofilní, termofilní...). Ty přeměňují během mléčného kvašení část mléčného cukru (laktózy) na kyselinu mléčnou. Vlivem zvýšené kyselosti přitom dochází také k vysrážení bílkovin, což má vliv na lepší stravitelnost výrobku. Díky druhu a množství použité kultury se pak jednotlivé výrobky liší vůní, chutí i texturou.

### Kysaná (zakysaná) smetana

Tento výrobek se řadí do skupiny fermentovaných (zakysaných) výrobků mezofilními bakteriemi mléčného kvašení. Podle české normy musí výrobek obsahovat **minimálně 10 % mléčného tuku**. U nás je k dostání cca 12% až 30% krémovitá kysaná smetana. Je lehce stravitelná a oproti sladké smetaně je o něco méně kalorická.

### Crème fraîche [krem freš]

Je obdobný, původně francouzský výrobek, **který obsahuje minimálně 30 % tuku**. Je jemnější než zakysaná smetana, hodí se jak do studené, tak i teplé kuchyně. Jeho obdobu si můžete vyrobit snadno i doma. Stačí smíchat smetanu na šlehání (250 g, min. 30 % tuku) se 2 lžicemi podmáslí a nechat v uzavřené nádobě při pokojové teplotě cca 12–24 hod. A je hotovo.

### Jogurty

Jogurt je tradiční fermentovaný výrobek pocházející z oblasti Balkánu. Již v roce 1905 objevil bulharský lékař Stamen Grigorov mikroorganismus, který způsobuje přeměnu mléka na jogurt.

**Jogurty se vyrábí z mléka, smetany, podmásli nebo jejich směsí pomocí tzv. jogurtových kultur** – bakterií mléčného kvašení typu *Lactobacillus bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus* (termofilní bakterie), které přeměňují laktózu na kyselinu mléčnou. Jogurty se mohou lišit obsahem tuku, ochucením (ovoce, čokoláda...) nebo svojí konzistencí. Podobně jako ostatní kysané mléčné výrobky jsou i jogurty významnou složkou zdravého jídelníčku. Jsou výborným zdrojem pro tělo dobře využitelného vápníku, kvalitních bílkovin a dalších významných složek.

### Pro zajímavost

Každý jogurt musí obsahovat nejméně 10 milionů živých mikroorganismů v 1g, a to i na konci data trvanlivosti. O tom, jakou bude mít jogurt chuť, rozhoduje poměr použitých mikroorganismů. Čím větší poměr laktobacilů, tím jsou jogurty kyselější.

Jogurty v Plzeňském kraji vyrábí například Mlékárna Boubín, Minimlékárna JOMA, Farma Milda, Milknatur, Mlékárna Dlouhá Ves, Farma u Františky, Farma Babina nebo Meclovská zemědělská. Všechny farmy je vyrábí zráním přímo v kelímku. Když tyto jogurty otevřete, na jejich povrchu je nažloutlá tekutina – syrovátka. Určitě nevylévat, vypít nebo zamíchat do jogurtu, jak již bylo uvedeno výše.

### Řecký jogurt a jogurt řeckého typu

Názvy zní podobně, ale je mezi nimi rozdíl, a to především v technologii výroby.

Při výrobě řeckého jogurtu se cezením odstraňuje syrovátka, čímž se zvýší podíl sušiny a jogurt získá velmi hustou krémovitou konsistenci. U jogurtu řeckého typu je podobného výsledku (složení) dosaženo dodatečným přidáním bílkovin. Oba jogurty se oproti „klasickému“ jogurtu vyznačují vyšším množstvím mléčných bílkovin a také vyšším obsahem vápníku a sodíku. Takže ideální strava pro „svalovce“.

### Skyr

Fermentovaný mléčný výrobek, jehož původní domovinou je Island. **Vypadá jako jogurt, ale není tomu tak.** K jeho fermentaci se totiž používá jiná bakteriální kultura a jiný technologický postup, podobný jako u výroby řeckého jogurtu, kdy se po zakysání odstředí syrovátka. Díky tomu je **skyr hustý, obsahuje více jak 10 % bílkovin a málo tuku. Vyznačuje se také vysokým obsahem vápníku vázaného právě na mléčnou bílkovinu.** Je vhodný pro děti, sportovce, ale také seniory jako prevence osteoporózy.

## Kysané mléčné nápoje

### Kefir

Fermentovaný mléčný výrobek, který má původ ve střední Asii v oblasti Kavkazu. Kefíry a keфіrová mléka se v současné době připravují nejčastěji z kravského nebo kozího pasterovaného mléka **přidáním keфіrové kultury** z tzv. keфіrových zrn (kombinace bakterií a kvasinek). Během prokysávání díky kvasinkám dochází v malé míře také k alkoholovému kvašení, což způso-

buje u keфіru mírnou perlivost a specifickou osvěžující chut'. Je dobře stravitelný, obsahuje celou řadu látek prospěšných pro naše zdraví.

Výborný farmářský keфіr zakoupíte např. v mlékárně rodiny Dubových nebo na Farmě u Františky.

### Pro zajímavost

Kefír si můžete zkusit vyrobit i doma. Do 1 l mléka (pasterovaného) přidejte 2 až 3 lžice kvalitního keфіru, protřepejte a nechte zrát při pokojové teplotě cca 24 hodin. Poté přendejte na chladnější místo (cca 16°C) a nechte opět 24 hodin stát. Nádobu úplně nezavírejte. Při zracím procesu vznikají plyny, které potřebují unikat. Poté můžete přendat do lednice a konzumovat. Při výrobě používejte pouze skleněné nebo plastové nádoby, keфіr totiž nemá rád kovy.

### Podmáslí

Mléčný výrobek, který vzniká jako vedlejší produkt při stloukání másla. K fermentaci se používá mix laktokoků. Podmáslí má mírně nakyslou chuť a obsahuje minimum tuku.

### Acidofilní mléko

Při výrobě se mléko zakysává tradiční smetanovou kulturou a kulturou *Lactobacillus acidophilus*, která snižuje pH výrobku. Díky tomu se vyznačuje acidofilní mléko oproti ostatním výrobkům kyselejší chutí. Má také výrazné probiotické účinky, které pozitivně ovlivňují složení střevní mikroflóry.

### Zákys

Takto může být označen de facto jakýkoli výrobek, který vznikl zakysáním pomocí jakékoli mléčné kultury (jogurtové, smetanové nebo keфіrové), a to za podmínky, že obsahuje alespoň jeden milion bakterií na 1 g výrobku.

Někdy uvádějí výrobci název kyška, což je vlastně zákys fermentovaný pomocí smetanové kultury.





# Plzeňský kraj | Přehled uvedených farem



|     |                                                                                |    |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.  | Václav Dub   Mlékárna Boubín, Boubín                                           | 16 |
| 2.  | Zemědělská výroba Strolený, s. r. o., Kvášňovice                               | 18 |
| 3.  | Jiří Zelený   Farma Zelený, Drouhaveč                                          | 20 |
| 4.  | Jan Mačl   Ekofarma rodiny Mačlových, Mačice                                   | 22 |
| 5.  | Miroslav Melcher   Biosýrárna a rodinná farma Melcher, Červené Dvorce          | 24 |
| 6.  | Šumavský statek Dlouhá Ves, s. r. o., Dlouhá Ves                               | 26 |
| 7.  | Zemědělská výroba Milknatur, a. s., Líně                                       | 28 |
| 8.  | Luděk Maruna   Ekofarma Útušice, Útušice                                       | 30 |
| 9.  | Meclovská zemědělská, a. s., Meclov                                            | 32 |
| 10. | Farma u Františky, s. r. o., Souměř                                            | 34 |
| 11. | BEVA invest, s. r. o.   Dvůr Krasíkov, Krasíkov                                | 36 |
| 12. | Sir Bohemia, s. r. o.   Farma Babina, Babina                                   | 38 |
| 13. | Jiří Ekl   Biofarma Ekl, Plískov                                               | 40 |
| 14. | Ing. Pavel Kvita   Farma Na Losenici, Rejštejn                                 | 42 |
| 15. | Ing. Jan Junek   Farma Údolíčko, Přimda                                        | 44 |
| 16. | Jaroslava Martinková   Minimlékárna JOMA a soukromá farma Holštýn, Dolní Lhota | 46 |





Rodinná farma hospodařící v podhůří Šumavy asi 2,5 km jižně od Horažďovic. Její součástí je od roku 2016 také malá mlékárna, ve které Dubovi zpracovávají mléko z vlastního chovu českého strakatého skotu. Mléko a všechny výrobky, jako je kefir, jogurt, tvaroh nebo zmrzlina, je možno zakoupit přímo na farmě prostřednictvím prodejních automatů. Záměrem Dubových je výroba kvalitních přírodních produktů, bez obsahu zahušťovadel, konzervantů, barviv a aromat. O tom, že se jim

jejich cíl daří, svědčí také ocenění prestižní značkou Regionální potravina Plzeňského kraje udělenou Ministerstvem zemědělství výrobkům kefir (2017) a tvaroh tučný (2020).

### **Kontakt**

Boubín, 341 01 Horažďovice  
[www.mlekarnaboubin.cz](http://www.mlekarnaboubin.cz)



## Projekty PRV

### Vybavení minimlékárny

**Operace: 4.2.1 Zpracování a uvádění na trh zemědělských produktů**

Projekt přispěl k dovybavení minimlékárny o vakuovací baličku, robot s příslušenstvím, pojízdné pracovní stoly a další drobné příslušenství. Díky tomu tak mohou Dubovi zpracovávat na farmě více jak 200 litrů mléka týdně a nabídnout zákazníkům širší sortiment výrobků.

### Nákup automatu na mražené výrobky

**Operace: 19.2.1 Podpora provádění operací v rámci komunitně vedeného místního rozvoje**

Cílem projektu bylo pořízení automatu na mražené výrobky, aby si zákazníci sami bez obsluhy mohli zakoupit přímo na farmě zmrzlinu, kterou Dubovi nově vyrábějí.







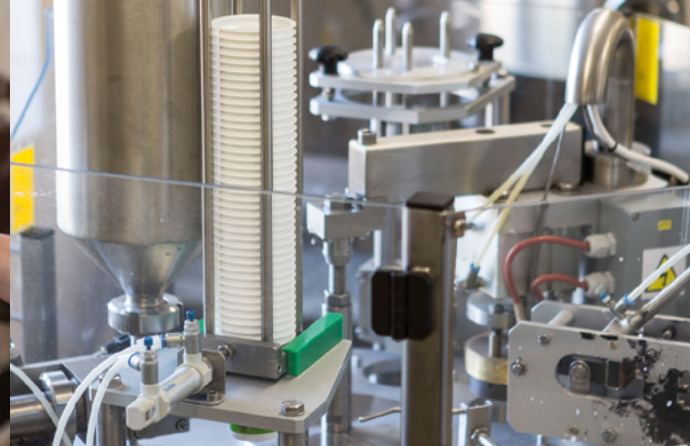
Foto: Zemědělská výroba Strolený, s. r. o.

Rodinná farma se nachází v malebné pošumavské vesnici Kvášňovice nedaleko Horažďovic, kde ji v roce 1993 založil Miloslav Strolený. Součástí hospodářství je také malá mlékárna Milda, která se specializuje na výrobu bílých jogurtů tradiční metodou zrání v kelímku. Filozofie mlékárny se zakládá na výrobě kvalitních přírodních výrobků pro zdravý životní styl se stoprocentní garancí původu.

Farma nabízí také možnost ubytování ve třech apartmánech v penzionu, kde si návštěvníci mohou vychutnat pravou atmosféru venkova a krásy pošumavské přírody.

### **Kontakt**

Farma Miloslav Strolený, Kvášňovice 31, 341 01 Horažďovice  
[www.mlekarnamilda.cz](http://www.mlekarnamilda.cz)



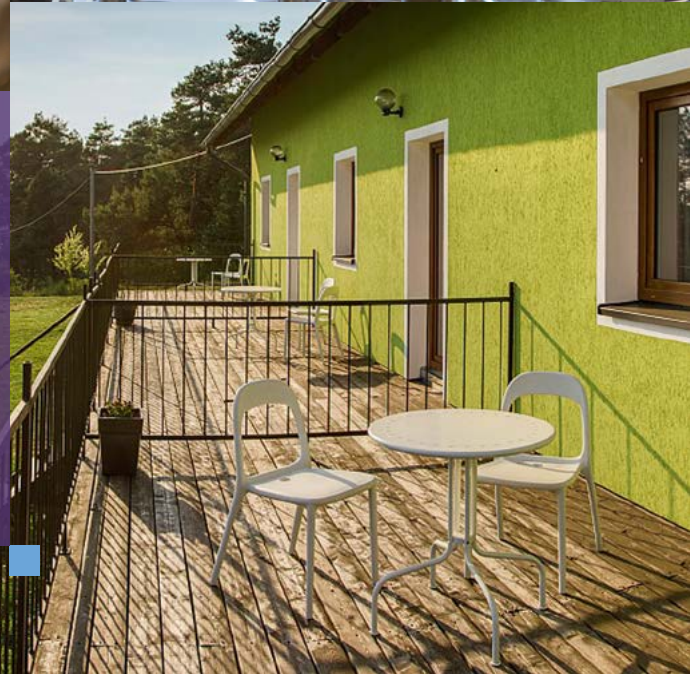
## Projekt PRV

### Krční respondéry k identifikaci zvířat

Operace: 4.1.1 Investice  
do zemědělských podniků

Nákup moderních respondérů vč.  
další potřebné technologie přispěl  
ke zlepšení monitoringu zdravotního  
stavu dojníc, optimalizaci krmení a lepší  
a rychlejší detekci říje. Toto vše se také  
pozitivně odráží v kvalitě získávaného  
mléka a vyráběných jogurtů.

Foto: Zemědělská výroba Stralený, s.r.o.







Farmu s chovem mléčného a masného skotu naleznete nedaleko Sušice, uprostřed krásné šumavské přírody. Myšlenku založení vlastní farmy realizoval její majitel Jiří Zelený už v roce 1993. V dnešní době hospodaří farma s 200 kusy skotu a produkuje výrobky na tuzemský i zahraniční trh.

V Horním Staňkově se nachází mléčná farma. Cca 100 dojnic plemene holštýn je zde dojeno moderním automatickým robotem. Část mléčné produkce se prodává přímo na farmě, část prostřednictvím prodejního mléčného automatu v nedaleké Sušici a část je dodávána do mlékárny.

K farmě patří také bourárna masa s prodejnou v Drouhavči. Býci z vlastního chovu plemene hereford jsou poráženi na nedalekých jatkách, na farmu se vozí zpět zchlazené maso k desetidennímu zrání. Poté je rozbouráno, vakuově baleno a připraveno pro distribuci. Zájemci si produkci, včetně zdejších uzenin, mohou zakoupit přímo na farmě, ve farmářském obchodě v Sušici, na farmářských trzích nebo prostřednictvím e-shopu.

### **Kontakt**

Drouhoveč 3, 341 01 Kolínek  
[www.farmazeleny.cz](http://www.farmazeleny.cz)



## Projekt PRV

### Modernizace farmy – Jiří Zelený

#### Operace: 4.1.1 Investice do zemědělských podniků

Záměrem projektu bylo zefektivnění chovu dojnic mléčného typu chovaných na farmě, a to díky rekonstrukci stávající stáje skotu a pořízením dojícího robota. Neméně důležitým cílem byla také ochrana životního prostředí. Zakoupené propojovací hadice umožňují bezúkapové čerpání jímek na tekutá organická hnojiva, což přispívá ke snížení úniku  $\text{NH}_3$  do ovzduší.







Historie rodinné farmy Mačlových sahá až do roku 1900, kdy jejich pradědeček zakoupil v podhorské vísce na hranici jižních a západních Čech 8 ha půdy a malé pohostinství. Jeho následovníkům se podařilo na jeho tradici úspěšně navázat a dnes provozují moderní prosperující farmu s chovem mléčného a masného skotu v režimu ekologického zemědělství a malý penzion.

V Mačicích na Horažďovicku byla vybudována nová prostorná stáj pro dojnice českého strakatého skotu s technologií robotického dojení. Zvířata zde mají přístup na pastvinu, pouze v zimním období jsou ustájena v novém kravině s boxovými loži s gumovými matracemi s částečnou podestýlkou ze slámy a přístupem do výběhu.

Mléko je dodáváno z větší části do mlékárny, zbytek si mohou zákazníci koupit přímo na farmě přes mléčný automat.

Kromě farmy v Mačicích provozují Mačlovi také hospodářství v nedaleké Vísce. Na 100 ha zdejších pastvin chovají stádo masného skotu plemene aberdeen angus taktéž v režimu ekologického zemědělství.

### **Kontakt**

Mačice 38, 342 01 Soběšice

FB: [Penzion - Farma Mačice](#)



## Projekt PRV

### Rekonstrukce jimek, pořízení strojů do ŽV Operace: 4.1.1 Investice do zemědělských podniků

Výsledkem projektu jsou dvě stavebně zrekonstruované jímky, které mají nyní lepší těsnost, což zamezí unikům kejdy do okolního prostředí. Zároveň byla prodloužena jejich životnost. Dále došlo k modernizaci strojového parku. Byly pořízeny diskové žací lišty, obrabeče píce a hadicový aplikátor za účelem snížení nákladů na údržbu strojů a úspory emisí čpavku.







Na loukách a pastvinách hory Svatobor nedaleko města Sušice se rozprostírá farma rodiny Melcherových. Jejich předkové přišli do Červených Dvorců v roce 1952. Rodina v současné době na farmě chová stádo cca 12 dojnic českého strakatého skotu, které se polovinu roku pase na ekologicky obhospodařovaných pozemcích a polovinu roku je ustájeno ve stáji a krmeno pouze senem s přidáním jádra z vlastní produkce. Travní porosty jsou hnojeny chlévskou mrvou a pravidelně vápněny. Díky tomu pas-tviny produkují velmi kvalitní krmnou hmotu, která významně ovlivňuje chuť a vůni mléka. K tomu přispívá i místní klima pod-

hůří Šumavy. Toto vše se pak naplno rozvine v kvalitě sýrů, vyráběných členy rodiny v malé sýrárně přímo na farmě. Sýry i ostatní produkty je možné zakoupit přímo na farmě nebo na farmářských trzích v Sušici či Plzni, kam Melcherovi pravidelně jezdí prodávat.

### **Kontakt**

Červené Dvorce 11, 342 01 Sušice  
[www.youtube.com](https://www.youtube.com) (Farma – sýrárna Melcher)



## Projekty PRV

### Zefektivnění živočišné výroby

#### Operace: 4.1.1 Investice do zemědělských podniků

Projekt přispěl k zakoupení dopravníku steliv, kterým mohou Melcherovi sami přepravovat vlastní vyprodukované stelivo a být tak nezávislí na poskytovatelích služeb. Zároveň je usnadněna i manipulace s balíky.

### Modernizace vybavení pro ŽV

#### Operace: 4.1.1 Investice do zemědělských podniků

V rámci projektu byly pořízeny nové stroje pro sklizeň píce a také mobilní oplocení pastvin pro ovce. To vše přispělo ke zlepšení kvality produkovaných krmiv a zlepšení kvality živočišné výroby na farmě.







Na půli cesty mezi Sušicí a Kašperskými Horami se nachází Šumavský statek Dlouhá Ves, s. r. o., který hospodaří na výměře okolo 1 000 ha zemědělské půdy. Kromě klasické rostlinné výroby se farma zabývá chovem mléčného skotu a také masného skotu plemene charolais.

Od roku 2015 je v provozu vlastní mlékárna, ve které se denně zpracovává cca 800l čerstvého mléka od dojníc českého strakatého skotu. Možnost sezónní pastvy a osobní přístup ke zvířatům se pozitivně projevuje nejen na kvalitě mléka, ale

i na kvalitě mléčných výrobků, jejichž sortiment je rok od roku pestřejší. V nabídce jsou nyní zákysy, jogurty, čerstvé a zrající sýry, máslo, zakysaná smetana a mnoho mléčných dezertů. V létě je možné ve farmářské prodejně, která navazuje přímo na výrobu, ochutnat také osvěžující točenou zmrzlinu.

### **Kontakt**

Dlouhá Ves 98, 342 01 Dlouhá Ves  
FB: [Šumavská Mlékárna](#)

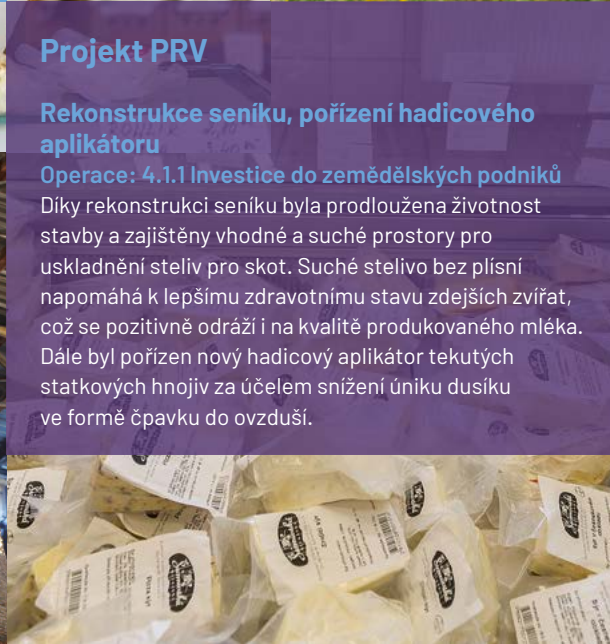


## Projekt PRV

### Rekonstrukce seníku, pořízení hadicového aplikátoru

#### Operace: 4.1.1 Investice do zemědělských podniků

Díky rekonstrukci seníku byla prodloužena životnost stavby a zajištěny vhodné a suché prostory pro uskladnění steliv pro skot. Suché stelivo bez plísní napomáhá k lepšímu zdravotnímu stavu zdejších zvířat, což se pozitivně odráží i na kvalitě produkovaného mléka. Dále byl pořízen nový hadicový aplikátor tekutých statkových hnojiv za účelem snížení úniku dusíku ve formě čpavku do ovzduší.







Rodinná farma Milknatur obhospodařuje cca 600 ha zemědělské půdy v okolí Líní na severním Plzeňsku. Její založení se datuje od roku 1993, kdy proběhla privatizace státního statku Úlice. Od samého počátku se farma specializuje na výrobu mléka a mléčných nápojů, nově také přibyl i prodej telecího masa. V současnosti je na farmě ustájeno přibližně 220 dojnic holštýnského plemene a jejich mléko se zpracovává ve faremní mlékárně. Ze šetrně pasterovaného mléka se vyrábí mléka čerstvá, ochucená, zákysy a kefír. Prodej probíhá ve farmářských

obchodech, v regionálních obchodech velkých řetězců, přes mlékomat u farmy, v jídelnách škol, ale i ve školách v programu „Mléko do škol“. Díky tomu se mohou zákazníci každý den dostat ke kvalitním českým regionálním produktům.

### **Kontakt**

Na Vypichu 636, 330 21 Líně

[www.milknatur.cz](http://www.milknatur.cz)





## Projekt PRV

### Technologické a stavební úpravy dojírny s čekárnou Operace: 4.1.1 Investice do zemědělských podniků

Projekt přispěl k modernizaci dojírny na farmě. Bylo vybudováno nové zařízení o kapacitě 2 x 10 dojířicích míst v paralelním uspořádání. Nová dojírna umožňuje zvýšit efektivnost produkce mléka a zároveň také přispívá ke zlepšení welfare zvířat při dojení.





Malá rodinná farma manželů Marunových se nachází v malé vesničce Útušice jižně od Plzně a zabývá se chovem koz a produkcí koziho mléka a mléčných výrobků. Jak s oblibou říká paní Marunová, vše začalo úplně nevinně v roce 2014, kdy během mateřské dovolené hledala vlastní seberealizaci. Do cesty jim tehdy s manželem přišly první dvě kozy a Marunovi s radostí začali získávat první ručně nadojené „zdravé“ mléko pro své děti.

Nyní žije na farmě přes 40 českých bílých krátkosrstých koz a stádo se každoročně rozrůstá. Manželé se dále

zabývají chovem masného skotu plemene galloway a nově také výcvikem jízdy na koních vč. ustájení koní.

V provozu je také od roku 2018 malá faremní minimlékárna, kde vznikají z koziho mléka čerstvé sýry a jogurtové nápoje. Už ne jen pro potřebu rodiny, ale všech zákazníků, kteří mají rádi kvalitní bio kozi výrobky.

## **Kontakt**

Útušice 24, 332 09 Štěnovice

[www.ekofarmautusice.cz](http://www.ekofarmautusice.cz)





## Projekt PRV

### Uvádění zemědělských produktů na trh

Operace: 19.2.1 Podpora provádění operací v rámci komunitně vedeného místního rozvoje

Pořízení dalšího vybavení do malé minimálkárny (sýrařská harfa, vakuovačka a etiketovací váha) pomáhá Marunovým k efektivnější výrobě kvalitních mléčných výrobků.







Moderní, prosperující firma sídlící nedaleko Horšovského Týna v okrese Domažlice. Zabývá se klasickou zemědělskou činností v oblasti rostlinné i živočišné výroby. Hlavní činností farmy je chov skotu holštýnského plemene zaměřený na produkci mléka. Rostlinná výroba je zastoupena pěstováním obilovin, olejnin a plodin určených pro výrobu objemných krmiv pro skot. V areálu firmy v Meclově je provozována také bioplynová stanice, čerpací stanice LPG a od května 2019 jsou zde prodávány mléčné výrobky z faremní minimlékárny v Srbech.

V současnosti má společnost v portfoliu více než 15 druhů jogurtů, zákys, kefirová ochucená mléka, měkký tvaroh a tvarohový dezert s jogurtem, který získal v roce 2020 prestižní ocenění Regionální potravina Plzeňského kraje. Farma spolupracuje také s akademickou sférou. S Jihočeskou univerzitou probíhají pokusy při pěstování kotvičniku zemního a maraliho kořene.

### **Kontakt**

Meclov 72, 346 01 Horšovský Týn  
[www.meclovska.cz](http://www.meclovska.cz)



## Projekt PRV

### Modernizace farmy – Meclovská zemědělská, a. s.

#### Operace: 4.1.1 Investice do zemědělských podniků

Projekt byl zaměřen na komplexní řešení problémů v živočišné výrobě na farmě. V rámci projektu byly např. zrekonstruovány stáje pro vysokobřezí jalovice (130 ustájovacích míst), stáje pro jalovice (240 ustájovacích míst) a vybudovány skladovací kapacity krmiv s jímkou. Byla také řešena rekonstrukce stávajícího hnojiště a jímek. Projekt přispěl k zajištění dostatečných skladovacích kapacit krmiv, bezpečnému skladování statkových hnojiv, optimalizaci logistických tras a v neposlední řadě ke zlepšení welfare zvířat chovaných na farmě.







„Příroda je pro nás na prvním místě. Snažíme se využít její sílu a prostředky k tvorbě našich produktů. Bio kvalita, to je to, oč nám jde.“ Tak zní hlavní motto Farmy u Františky, která se nachází v obci Souměř na Tachovsku. Společnost byla založena v roce 2016, kdy po dohodě s paní Františkou Spurnou převzal její syn společně s dalšími kolegy malé hospodářství. Postupně budují moderní farmu, která však respektuje zákonitosti místní přírody a jejich zvířecích obyvatel. Farma se od prvopočátku orientuje na chov koz a zpracování koziho mléka, nechybí ale ani chov ovcí nebo drůbeže. Postupně přibýlo pěstování brambor a zeleniny. Na všech pozemcích farmy se hospodaří v režimu ekologického

zemědělství, což se pozitivně projevuje nejen na kvalitě půdy, krmení, ale i na vlastnostech všech produktů, které se na farmě vyrábějí, tedy na mléce, jogurtech, jogurtových nápojích, čerstvých sýrech, vajíčkách, medu nebo zelenině. Zdejší výrobky, ale i výrobky od okolních farmářů jsou k dostání v malém obchůdku přímo na farmě nebo prostřednictvím farního e-shopu.

### **Kontakt**

Souměř 54, 348 02 Bor u Tachova  
[www.farmaufrantisky.cz](http://www.farmaufrantisky.cz)





## Projekt PRV

### Rozvoj rostlinné výroby

#### Operace: 4.1.1 Investice do zemědělských podniků

Většina operací v rámci sklízne a ošetření trvale travních porostů (TTP) byla řešena na farmě službou, případně zastaralými zemědělskými stroji. Projekt umožnil nákup základních strojů pro ošetření TTP a také pro pěstování brambor (sazeč). Zvyšuje se tak soběstačnost v rámci dalšího potřebného zařízení farmy.





Dvůr Krasíkov je rozsáhlý zemědělský areál nedaleko Konstantinových Lázní, který býval v historii knížecím poplužním dvorem zahrnujícím pivovar, maštale, kraviny, teletníky, bramborárnu, kovárnu, zahradnictví, stodolu, špejchar a další stavby.

V současné době farmu spravuje rodina Sittových ve spolupráci s dalšími příznivci. Od roku 2005 se postupně podařilo část statku zrekonstruovat a vybudovat nejen stáje pro koně, kozy a ovce, zámečnickou dílnu, pilu a truhlárnu, ale i malý krámek s farmářskými produkty a výrobou přírodních mýdel, penzion, bistro, zookoutek a také faremní sýrárnu. Zde se zpracovává mléko od cca 100 koz chovaných na farmě. Mléko a sýry se zpracovávají tradiční metodou bez přidání konzervantů nebo dochucovadel. Mezi nejoblíbenější produkty patří čerstvé kravské

a kozí sýry pikantní, bylinkové, grilovací, halloumi či salátové. V nabídce jsou i další mléčné a zakysané výrobky. Farma dále nabízí prohlídky zookoutku a ubytování. V sezóně také řadu společenských akcí od country bálů, přes tradiční vítání jara, dožínky, divadelní představení až po branné soutěže pro děti z dětských domovů a pro základní školy.

Návštěvníkům je k dispozici i sezónní občerstvení s venkovním sezením nebo posezením v mýdlárně.

### **Kontakt**

Krasíkov 1, 349 52 Kokašice  
[www.dvur-krasikov.cz](http://www.dvur-krasikov.cz)





## Projekt PRV

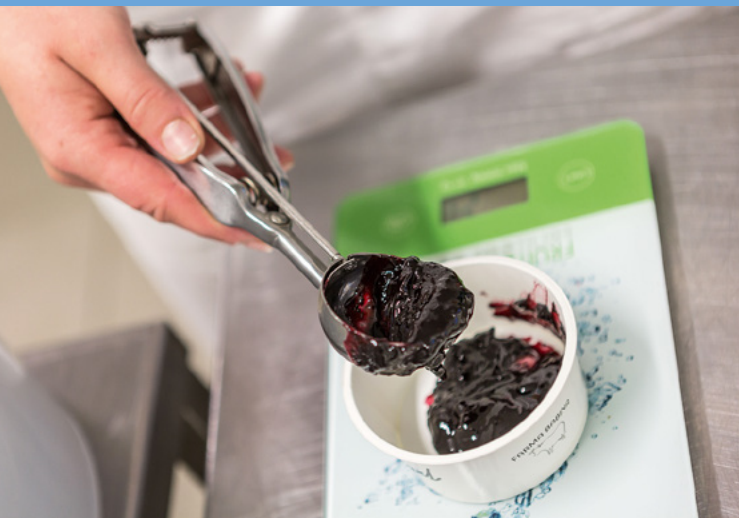
### Zlepšení technologie v sýrárně Krasíkov

Operace: 19.2.1 Podpora provádění operací v rámci komunitně vedeného místního rozvoje

Výrobou sýrů se na farmě v Krasíkově zabývají už 8 let. Technologie však neodpovídala moderním trendům zpracování. Díky projektu byl pořízen nový pastér na mléko (100–110 l), chladič tank (100–110 l) a sýrařské vany. Nové vybavení zkvalitní, zefektivní a usnadní výrobu.







Farma Babina byla založena v roce 2015 jako součást Školního statku Plasy (do roku 2020) a již od počátku své existence se specializuje na tradičně pojatou, klasickou ruční výrobu dle původních receptur, z čerstvého, šetrně pasterovaného plnotučného kravského mléka.

Původních několik druhů produktů se postupem času rozšířilo až na 27 typů výrobků, počínaje plnotučným mlékem a mléčnými nápoji, přes bílé i ovocné jogurty, tvaroh, krémy, proteinové sýrovátkové nápoje až po čerstvé přírodní a tvrdé sýry.

Všechny produkty jsou bez jakýchkoli přísad, konzervantů, dochucovadel, barviv či éček. Jen čerstvé mléko, příslušné mléčné kultury, případně přírodní ovocné koncentráty či troška kuchyňské soli a koření. K tomu pečlivá ruční práce a přísná hygiena.

### **Kontakt**

Babina 76, 331 01 Plasy  
[www.farmababina.cz](http://www.farmababina.cz)



## Opatření PRV

Školní statek Plasy – Babina, s. r. o.

M10 Agroenvironmentálně-klimatické opatření (AEK0)\*

M13 Platby pro horské oblasti a jiné oblasti s přírodními nebo jinými zvláštními omezeními (ANC)\*\*\*\*







Foto: Biofarma Ekl

Historie rodinné farmy sahá do roku 1991, kdy Eklovi začali hospodařit na pozemcích uprostřed lesů na okraji přírodního parku Radeč na rozhraní Brdské a Křivoklátské vrchoviny. V roce 2005 pak přešli z konvenčního na ekologický způsob hospodaření s produkcí certifikovaných biovýrobků. Hlavním důvodem k tomuto kroku byla ochrana zdejší unikátní přírody. Půda a příroda jsou pro Eklovy velmi cenné. Na obhospodařovaných loukách kvetou rostliny, které nikde jinde v Čechách nenajdete.

Od samého začátku se farma specializuje na pěstování obilovin a produkci mléka, ze kterého její majitelé vyrábějí celou řadu kvalitních mléčných produktů. Mezi prvními byl tvaroh, ke kterému se časem přidal jogurt, sladký tvarohovo-smetanový krém, zakysané mléko a sýry – čerstvé, nakládané v oleji,

halloumi, camembert nebo balkán. Čerstvý sýr s bylinkami byl mimo jiné oceněn v národní soutěži malých výrobců sýrů v Mikulově (druhé místo). Vyjma mléčných výrobků je zde k zakoupení i celozrnná mouka, máslo nebo vajíčka.

Farma je také oblíbeným výletním místem pro rodiny s dětmi. Malí návštěvníci si mohou pohladit telátka nebo si zblízka prohlédnout další zvířecí obyvatele. K vidění je také mnoho druhů ptáků, kteří tu díky šetrnému obhospodařování zdejší krajiny našli svůj domov.

### **Kontakt**

Plískov 7, 338 08 Zbiroh  
[farma-ekl.business.site](http://farma-ekl.business.site)





## Opatření PRV

M10 Agroenvironmentálně-  
klimatické opatření (AEKO)\*

M11 Ekologické zemědělství (EZ)\*\*

M13 Platby pro horské oblasti a jiné  
oblasti s přírodními nebo jinými  
zvláštními omezeními (ANC)\*\*\*\*



Foto: Biofarma Ekl



Malá rodinná farma se nachází v krásném horském prostředí národního parku Šumava, u říčky Losenice v městečku Rejštejn. Motivem pro její založení byla láska k přírodě a zvířatům a upřímná snaha podělit se o tyto pocity s návštěvníky zdejších hor.

Hlavní činností farmy je výroba chutných kozích a ovčích sýrů z vlastního mléka od cca 30 ks východofríských ovcí a kříženek anglonubijských koz. Za tímto účelem byla na farmě vybudována samostatná sýrárna, umístěná ve speciálním kontejneru.

Kromě mléčných výrobků je možné na farmě zakoupit také med nebo jehněčí maso.

Farma je otevřena návštěvníkům celoročně s možností, krmení a pozorování zvířat.

### **Kontakt**

Ing. Pavel Kvita, Kašperskohorská 158, 341 92 Rejštejn  
[www.farmanalosenici.cz](http://www.farmanalosenici.cz)



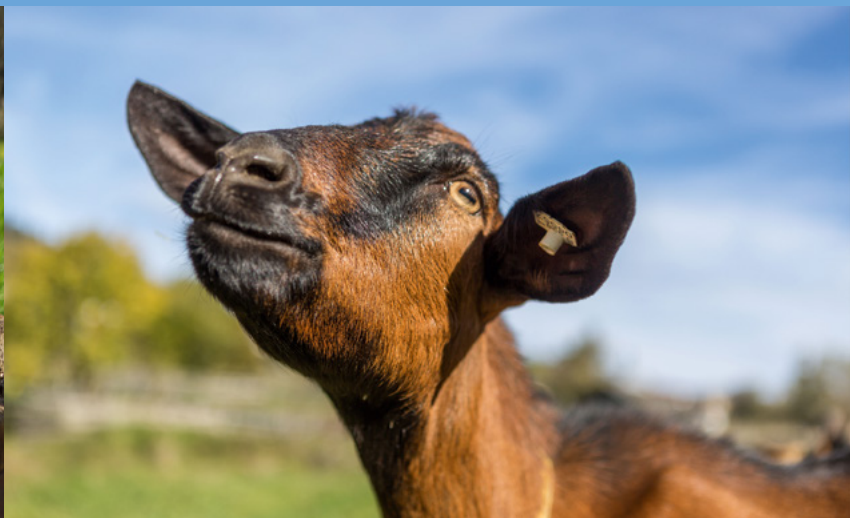


## Opatření PRV

M12 Platby v rámci sítě Natura 2000  
a podle rámcové směrnice o vodě\*\*\*  
M13 Platby pro horské oblasti a jiné  
oblasti s přírodními nebo jinými  
zvláštními omezeními (ANC)\*\*\*\*







Farma Údolíčko je malá rodinná farma manželů Jana a Ivety Junkových hospodařících na cca 25 ha luk a pastvin v CHKO Český les. Faremní hospodaření je zaměřeno hlavně na chov ovcí plemene clun forest, koz, zpracování ovčí vlny a výrobu mléčných produktů z koziho mléka.

Jak uvádí pan Junek: „První koza se na naší farmě objevila již v roce 2006, ale s opravdovým chovem koz a výrobou sýrů jsme začali až v roce 2013 a rok poté jsme získali ocenění Regionální potravina Plzeňského kraje 2014 za kozí sýr s ořechy.“

V současné době je na farmě chováno cca 30 dojných koz, převážně kříženek kozy anglonubijské. Z jejich bio mléka vyrábějí Junkovi širokou škálu mléčných výrobků. Od čerstvých sýrů přes uzené, sýry na grilování, až k tvarohu, kefiru či krému z ricotty, tvarohu a pažitky.

### **Kontakt**

Ing. Jan Junek, Borská 130, 348 06 Přimda  
[www.farmaudolicko.cz](http://www.farmaudolicko.cz)



## Opatření PRV

M10 Agroenvironmentálně-  
klimatické opatření (AEKO)\*

M11 Ekologické zemědělství (EZ)\*\*

M13 Platby pro horské oblasti  
a jiné oblasti s přírodními nebo  
jinými zvláštními omezeními  
(ANC)\*\*\*\*







Soukromá farma Holštýn známá také jako Minimlékárna JOMA se zabývá chovem mléčného skotu a výrobou mléčných produktů. Z mléka z vlastní produkce se v minimlékárně, která byla na farmě vybudována v roce 2000, vyrábí například sýry, jogurty, tvaroh, zákys a další produkty. Při výrobě se vychází z tradičních receptur bez použití jakýchkoli přídatných látek. Výrobky můžete zakoupit přímo na farmě, ve farmářských obchodech nebo na farmářských trzích.

Kvalitu výrobků ocenila také porota soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje udělením značky v roce 2016 a 2011 (kysané mléko), 2012 (jogurt bílý), 2011 (přírodní sýr) a v roce 2010 za smetanový krém.

### **Kontakt**

Jaroslava Martínková, Dolní Lhota 5, 340 21 Janovice nad Úhlavou  
[www.joma.farm](http://www.joma.farm)





## Opatření PRV

M13 Platby pro horské oblasti a jiné oblasti s přírodními nebo jinými zvláštními omezeními (ANC)\*\*\*\*



## Vysvětlivky

### **\*M10 Agroenvironmentálně-klimatické opatření (AEKO)**

Cílem opatření je podpořit způsoby využití zemědělské půdy, které jsou v souladu s ochranou a zlepšením životního prostředí, krajiny a jejich vlastností. Opatření podporuje zachování obhospodařovaných území vysoké přírodní hodnoty, přírodních zdrojů, biologické rozmanitosti a údržbu krajiny.

### **\*\*M11 Ekologické zemědělství (EZ)**

Opatření podporuje systémy hospodaření šetrné k životnímu prostředí s cílem posílit prevenci degradace půdy, zachovat a obnovit cenná stanoviště na zemědělské půdě z hlediska druhové různorodosti a zvýšit ekologickou stabilitu a estetickou hodnotu krajiny.

### **\*\*\*M12 Platby v rámci sítě Natura 2000 a podle rámcové směrnice o vodě**

Pomoc zemědělcům, kteří hospodaří v oblasti Natura 2000 nebo v územích na ně navazujících. Jedná se zpravidla o velmi cenné plochy z hlediska ochrany druhové různorodosti a dochází zde k omezení intenzivních technologií (omezení hnojení).

### **\*\*\*\*M13 Platby pro horské oblasti a jiné oblasti s přírodními nebo jinými zvláštními omezeními (ANC)**

Toto opatření podporuje farmáře, kteří hospodaří v oblastech s přírodními nebo jinými zvláštními omezeními. Napomáhá tak k trvalému využívání zemědělské půdy, k zachování venkovské krajiny a k zachování a podpoře trvale udržitelných systémů zemědělského hospodaření.

## Zdroje

Obermaier, O., Čejna, V. **Jak poznáme kvalitu?**

**SÝRY A TVAROHY.** 1. vyd. Sdružení českých spotřebitelů, 2013. ISBN 978-80-87719-06-0

**Bezpečnost potravin A–Z.** Internetový portál bezpečnosti potravin – [online]. Dostupné z: [www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/92086.aspx](http://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/92086.aspx)

**Skupiny mléčných výrobků – Mléko Vás Zdraví.**

Úvod – Mléko Vás Zdraví [online]. Copyright © 2021, [cit. 08.04.2021]. Dostupné z: [www.mlekovaszdravi.cz/skupiny-mlecnych-vyrobků](http://www.mlekovaszdravi.cz/skupiny-mlecnych-vyrobků)

**Kysané mléčné výrobky a jejich druhy.**

STOBklub – Zdravý životní styl a hubnutí s rozumem. [online]. Copyright © 2012 [cit. 08.04.2021]. Dostupné z: [www.stobklub.cz/clanek/kysane-mlecne-vyrobyky-a-jejich-druhy/](http://www.stobklub.cz/clanek/kysane-mlecne-vyrobyky-a-jejich-druhy/)



## Vydavatel

### **Celostátní síť pro venkov**

SZIF RO České Budějovice

Rudolfovská 80, 370 21 České Budějovice

[www.szif.cz/cs/venkov](http://www.szif.cz/cs/venkov)

### **Úhlava, o. p. s.**

Plánická 174, 339 01 Klatovy

e-mail: [info@uhlava.cz](mailto:info@uhlava.cz), [www.uhlava.cz](http://www.uhlava.cz)

**Grafické zpracování:** Hana Lehmannová ([hanja.eu](mailto:hanja.eu))

**Fotografie:** Václav Veselý Šváb a prezentované farmy

**Tisk:** Typos, tiskařské závody, s. r. o.

**Rok vydání:** 2021





EVROPSKÁ UNIE  
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova  
Evropa investuje do venkovských oblastí  
Program rozvoje venkova



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

**Celostátní síť pro venkov & Úhlava, o. p. s.**

© 2021