

Farma Tomšíčkovi - plníme si svá přání a sny

Rodinnou farmu manželů Tomšíčkových můžete nalézt v obci Neubuz ve Zlínském kraji. V této malé farmě se již řadu let věnují především šlechtitelskému chovu ovcí masného plemene Suffolk. Více než čtyři desítky ovcí jsou zde chovány celoročně venku na pastvinách s přilehlými ovocnými sady. V ovocných sadech se nacházejí krajové odrůdy jabloní, hrušek, trnek nebo oskeruší a ovoce z těchto sadů zde rovněž zpracovávají. Farma je zároveň držitelem certifikátu BIO, který si udržuje již od roku 2011.

Ovce však nejsou jediné, které se na zdejších pastvinách pohybují. Souběžně s nimi byste zde našli také dvě desítky Anglonubijských koz, které se vyznačují výbornou mléčnou užitkovostí a vysokou kvalitou mléka. V roce 2017 zde zrealizovali za pomoci Programu rozvoje venkova zpracovnu mléka a sýrárnu a začali se věnovat výrobě kozích sýrů. V malé prodejně, která je nyní součástí farmy, tak můžete zakoupit nejen kozí mléko, ale také čerstvé, tvrdé nebo zrající sýry francouzského typu, 100% Bio mošty a mnoho dalšího. Obzvláště zrající sýry francouzského typu jako je Valencay obalovaný v rostlinném popelku, anebo dvou plísňový Crottin, jsou pro všechny milovníky sýrů jistě netradičním zážitkem a rozhodně stojí za to si pro ně do Neubuze tu a tam přijet.



10 otázek pro paní Martinu Tomšíčkovou

Co Vás přimělo k tomu začít hospodařit?

Asi život. Náš nejstarší syn jako malé dítě vážně onemocněl a chtěl po nás dvě ovečky, jako je ovečka Shaun. Jeho přání jsme chtěli splnit, ale pak jsme to hodili na papír, promysleli a už to bylo. Malé stádečko ovcí se postupně rozrůstalo, pak přibýly krávy a nakonec po dlouhém zvažování a přemlouvání kozy. Manžel se zemědělství naplno věnuje už šestým rokem. Stres a pracovní shon nás donutily přemýšlet a plánovat dál. Letos jsem se k němu přidala i já a každodenní stres ze zaměstnání vyměnila za sedlačinu.

Proč zrovna ovce a kozy?

Ovce jsou na přání nejstaršího syna, kozy byla zase moje tužba. Chtěla jsem pro čerstvě narozená jehňata mít v případě potřeby k dispozici mléko. Koza byla pro tento účel ideální zvíře. Nakonec to ale dopadlo úplně jinak.

Kde se vzala myšlenka Francouzských sýrů?

Náš dlouhodobý rodinný přítel nás jednou vzal na Slovensku na farmu. To ještě kozy byly jen moje přání a vedli jsme na toto téma velké debaty. Dcera majitele farmy se právě vrátila ze stáže ve Francii, zrovna vyráběla první várku sýrů, jiných, než k čemu se na Slovensku obvykle mléko používá. Dostali jsme jeden vzorek s sebou.... Cestou domů jsme měli jasno, jaké plemeno chceme a do 14 dní jsme pak přivezli první kozy. Celou zimu jsme pátrali na internetu, co jsme to vlastně jedli a jak to vyrobit. Byla to opravdu nímravá práce. Ale myslím, že se nám vyplatila. Máme stádečko 20 koz, většinou vysoko podílových nebo 100% anglonubijek a 80% mléka zpracováváme dle původních francouzských receptur, s inovací pro český trh.

Co pro Vás znamená Bio kvalita?

BIO Kvalita – znamená to pro mě hospodařit tak, jak to dělali vlastně už naši předkové, tak aby pro naše děti zůstala příroda, krajina v dobré kondici ☺. Prostě poříditi si tolik zvířat, kolik mám pozemků, aby nezůstala jen pustina. Vypěstovat nebo vytvořit něco, co nám samotným chutná, abych do toho nemusela přidat stabilizátory, barviva, dochucovadla. To je pak něco, z čeho mám radost a nebojím se to nabídnout i našim zákazníkům.

Jak se k farmě staví Vaše děti? Budou v rodinné značce pokračovat?

Tak to ukáže čas. Ale samozřejmě se snažíme děti vychovat tak, aby měly k farmě pozitivní vztah. Nejstarší syn by měl letos maturovat a chystá se na vysokou zemědělskou. Děti zapojujeme do všech prací na farmě, dáváme jim ale i prostor na vlastní názor, pokud o něčem rozhodujeme, snažíme se je prostě vtáhnout do každodenního děje. Musím říct, že jsme na ně vlastně pyšní. V loňském roce jsme si dokonce mohli dovolit na pár dní odjet a děti to zvládly.

Rodinná farma znamená, že se zapojuje celá rodina, nebo že jsou Vaše zvířata součástí rodiny?

Rodinná farma znamená, že je celé rodiny. Každý má své povinnosti, odměny za námahu, možnost říct svůj názor. Zvířata pak už patří k tomu, kozy a krávy mají své jméno.

Jaké jsou ohlasy na Vaše produkty od zákazníků z obce i z okolí?

Největší pocta je, když jdu pro sýr a v obchodě je prázdná lednice ☺. Setkáváme se s velmi pozitivní odezvou, jak u místních, tak i od lidí z okolí. Většinou je každá várka sýrů rychle pryč a tím, že sýry prodáváme i doma, máme i od našich zákazníků zpětnou reakci. Zákazníci se k nám vrací, povzbuzují nás. Pak víme, co jim chutná a jak plánovat další výrobu. A to je vlastně nejvíc.

V roce 2017 jste za pomoci PRV realizovali malou sýrárnu. Jak Vám realizace projektu pomohla a co byl při tvorbě sýrárny největší „oříšek“?

Bez projektu bychom asi sýrárnu nerealizovali, ona totiž návratnost prostě není, anebo by se jí spíš dočkaly až naše děti. Největším oříškem bylo dopředu si představit, jak vše naplánovat, tak aby to mělo smysl. Rozhodli jsme se do projektu jít na vlastní pěst, bez poradců a firem, které se o vše postarají. Pomohlo nám to za dotace pořídit víc věcí, lépe je využít. Dnes bych sice některé věci udělala jinak, ale takové mušky se najdou vždy.

Co všechno bylo v rámci projektu realizováno?

Stavební úpravy, vybavení sýrárny, stroj na údržbu pastvin, mobilní přístřešek, kozel a úplně na poslední chvíli jsme přidali i malý obchůdek, kde můžeme nabídnout naše produkty.

Čekají Vás nějaké další investice, rekonstrukce nebo nový směr a vývoj?

Pokud chcete rozvíjet jakékoli podnikání, musíte plánovat a rozvíjet se. Zaspát na polštáři z vavřínu by nebylo myslím dobré. Ze všeho nejvíc si chceme udržet kvalitu. Jsou i další plány, ale všechno postupně.

