

FARMA HVOZD – AMALTHEA

Małe rodzinne gospodarstwo ekologiczne z wysokiej jakości produktami z mleka koziego i krowiego.

Dane kontaktowe:

Imię i nazwisko: Barbora Hrbková

Położenie: Hvozď, Olomoucký kraj

Wielkość gospodarstwa: 15 ha

Rok podjęcia działalności: N/A (but before the year 2000)

Główny kierunek produkcji: mleko i przetwory mleczne

Web / Facebook / Twitter: <https://www.facebook.com/farmahvozď/>

Barbora Hrbková ma 29 lat i jest absolwentką studiów licencjackich na kierunku Gospodarka Wodna Krajobrazu. Gospodaruje na 15 hektarach we wsi Hvozď w Kraju Ołomunieckim. Gospodarstwo Amalthea wywodzi się z projektu rodziny Hrbková, gdzie rodzina hodowała kilka kóz na kilku tysiącach metrów kwadratowych. Nazwa gospodarstwa nawiązuje do świętej kozy z greckich mitów. W chwili obecnej gospodarstwo zajmuje się jedynie hodowlą kóz i bydła oraz przetwarzaniem mleka. Barbora nie oferuje innych usług poza rolnictwem.

Barbara gospodaruje na 15 hektarach ziemi uprawnej. W zakresie hodowli kóz (16 sztuk) i bydła (6 krów mlecznych) wykorzystuje trwałe użytki zielone wyłącznie do wypasu oraz produkcji siana i sianokiszonki na własny użytek. Cała produkcja posiada certyfikat ekologiczny, co pozwala Barbarze należeć do Stowarzyszenia Rolników Ekologicznych PRO-BIO oraz Stowarzyszenia Przetwórców Rolnych. Przynależność do stowarzyszeń pozwala Barbarze na promocję, a członkostwo gwarantuje dostęp do informacji i działań edukacyjnych.

Produkcja ekologiczna od zawsze była priorytetem dla rodziny Hrbek. Skupiając się początkowo głównie na produkcji dla samej rodziny, produkty musiały być jak najzdrowsze, a zwierzęta szczęśliwe i zadowolone. Certyfikacja gospodarstwa przyszła znacznie później. Samo rolnictwo ekologiczne przynosi rodzinie pewną satysfakcję (ochrona przyrody, krajobrazu).

Z wydojonego mleka krowiego i koziego gospodarstwo przygotowuje sery (twarde, miękkie), jogurty (smakowe, białe), wszystkie o jakości ekologicznej. Produkowane sery są zgodne z niektórymi starymi i mniej znanymi recepturami z krajów o długiej tradycji produkcji serów kozich. Jednak ze względu na skalę produkcji i ilość surowca, każda partia produkcji jest oryginałem. Dobrobyt małego gospodarstwa jest możliwy tylko dzięki przetwarzaniu na miejscu i bezpośredniej sprzedaży produktów o wysokiej wartości dodanej. Produkty oferowane są więc w małym własnym sklepie, na targach rolnych, a niewielka część produkcji oferowana jest w kilku małych sklepach ze zdrową żywnością w regionie.

Poza sformalizowaną działalnością Barbora współpracuje z rodziną, z którą dzieli część działań związanych z produkcją mleka. Wymiana doświadczeń z innymi rolnikami ma głównie charakter nieformalny i utrzymują oni przyjazne relacje.

Gospodarstwo otrzymało wsparcie z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich. Ze środków tych zakupiono zwierzęta, niezbędne maszyny oraz ziemię. Jednocześnie wyremontowano pomieszczenia do przetwarzania i produkcji mleka. Część tej inwestycji została sfinansowana z Programu Wsparcia Młodych Rolników.

Barbora wyróżnia się na tle innych wysoką jakością produkowanych, lokalnych wyrobów z mleka koziego (np. masła koziego), za które gospodarstwo zostało nagrodzone.

W przyszłości Barbora chciałaby kontynuować drogę, którą wskazali jej rodzice - wysokiej jakości lokalną produkcję. Teraz wiąże ją projekt zatwierdzony w ramach działania "Młody Rolnik" w ramach rozwoju

obszarów wiejskich, w którym zobowiązała się do prowadzenia połączonej hodowli bydła i kóz. Po zakończeniu projektu Barbara chciałaby zmniejszyć liczbę krów i skupić się głównie na kozach mlecznych i mięsnych. Jednocześnie chciałaby rozszerzyć produkcję mleczną, ponieważ zapotrzebowanie rynku rośnie.

Zdjęcia:

