



FOTO: ARCHIV LEA

## Ekofarma Tůmovi

V objetí pískovcových skal začal Bohumil Tůma s manželkou soukromě hospodařit po roce 1992. Jako ovčák rušeného statku, kde zažil na pastvě i dva tisíce kusů, přišel o práci. Zatímco chovy ovcí zanikaly, oni si za prodané auto pořídili prvních deset zvířat. Tady, v Dědově u Teplic nad Metují, dnes ekologic-

ky obhospodařují přes 80 hektarů luk, chovají na 80 ovcí, tucet koz, čtyři krávy a drůbež. Poté, co přidali pokojík v patře pro turisty, se u nich mohou zvidaví hosté přesvědčovat o přínosu a kouzlu ekofarmy i delší dobu.

Hostům i dalším zájemcům nabízeli dřív vedle skopového masa také mléko, tvaroh

### Výlety v okolí

- **Ostaš:** stolová hora se skalním bludištěm
- **Teplice nad Metují**
- **Teplicko-Adršpašské skály**
- **Jiráskovy skály:** vyhlídky, Černé jezírko s koupáním
- **Broumov:** radnice, benediktinský klášter aj.

a máslo; ale kvůli zdravotním problémům v rodině pro letošek museli zůstat jen u masa. Prodávají přímo „ze dvora“ či v obecním obchůdku, který vede Anna Tůmová. Ta se zasloužila i o vznik zdejšího minimuzea venkovského života, kterým návštěvníky ochotně provází.

V krámku pak využívá volný čas proháněním kolovrátku a z ovčí vlny plete ponožky a svetry. Proceduru od stříhání oveček po praní a čištění vlny ráda vysvětluje u roztočené mašinky.

Mistrovským kouskem Bohumil Tůma je rožnění berana. Kulinařský obřad trvá šest hodin a dost záleží na jedinečném láku, kterým mistr injektuje maso, i na vychlosti bukových a habrových polen, která jsou k tomu nejvhodnější. „Hlavně ne smolnatou borovicí či jilm, po něm maso hořkne,“ nabádá hospodář novice rožnění. Dopéká se a ochutnává obvykle do noci.

Tůmovi rožní skopové i na zakázku, a tak jejich pečínka, stejně jako guláš ze skopového či jehněčího, už po léta nechybí na nejrozličnějších oslavách pod širým nebem – od místních svatebních hostin po vyhlášený pražský biojarmark v Toulcově dvoře.

Tel.: 491 581 327



FOTO: LEA - KAREL MERHAUT

V obecním muzeu venkovského života vám Anna Tůmová (vpravo) ráda předvede, jak se pracuje na tkalcovském stavu.