

FARMA NA  
DLANI



# MAGAZÍN

AKTUÁLNÍ SORTIMENT BŘEZEN 2017





# Tržiště na dlani

přehled nabízených výrobků našich farmářů

(níže seznam vybraných farmářů)

Slovo úvodem .....	1
Magic Bakery .....	2
Daniel Rataj .....	3
Představení farmy - Coffeespot .....	4/5
Moje masna s.r.o. ....	6
Recept Maky Šmaky .....	7/8
Alena Králová .....	9
ImpactHub Praha . ....	10



FARMA NA  
DLANI



## Slovo úvodem

Milí čtenáři. Vítám vás u březnového vydání našeho Farmářského magazínu, kde jako již tradičně najdete sortiment našich farmářů. Dále pak recept na Avokádový toust a nebude chybět ani představení farmy z naší databáze, tentokrát "Coffeespot".

V tomto měsíci jsme se zúčastnili MashUp akce v Praze, kde jsme představili náš projekt více jak 100 členému publiku. Více se dozvíte na poslední straně našeho magazínu...

*Josef Tremel*



# MAGIC BAKERY



**Pohankový chléb**

1Ks / 79Kč

[Profil farmáře](#)

**Chesse cake**

1 Ks / 45 Kč

[Profil farmáře](#)





# DANIEL RATAJ

**Med květový - pastovaný**

1 Ks / 150 Kč

[Profil farmáře](#)



**Med květový - lesní**

1 Ks / 150 Kč

[Profil farmáře](#)



FARMA NA  
DLANI



## Coffeespot

Nekompromisní kvalita výběrové kávy přivezené z plantáží celého světa. Pojdme se podívat do rodinné pražírny kávy Coffeespot. Pražírnu Coffeespot naleznete v obci Huštěnovice ve Zlínském kraji. Jedná se o rodinnou pražírnu kávy a obchod s nabídkou plantážní kávy a espresso směsí. Prioritou této „farmy“ je především čerstvost.



*Respekt  
ke každému  
zrnku kávy.*



Zelená kávová zrna se tu na profesionálním stroji praží, následně pečlivě ručně balí a dle výběru zákazníka expedují do dvou pracovních dnů od objednávky. V nabídce je také káva bez kofeinu, degustační dárkové balení kávy, dále doplňky jako jsou mlýnky, šálky, hrnky, konvice a baristické doplňky. Součástí nabídky je i ručně míchaná bylinková a kořeněná sůl a čaje. Jedná se o poměrně novou pražírnu, jejíž počátky spadají do roku 2008, kdy došlo k prvnímu setkání majitelů s „opravdovou kávou“, díky zakoupení profesionálního kávovaru do domácnosti.

Poté už příběh nabral rychlé obrátky. Majitelé se snažili hledat kvalitní kávu a pražírny, následně založili internetový obchod s praženou kávou a později v roce 2011 otevřeli vlastní pražírnu. Majitelé čerpají z vlastních zkušeností a z chyb se vždy poučí. Spolupracují s českými pražiči a baristy, kterým jsou vděční za ochotné rady v začátcích jejich práce s kávou. Jelikož se jedná o ryze českou rodinnou pražírnu výběrové arabicy, mají majitelé plně celý proces plně pod kontrolou. Od hledání dodavatelů uchování zelených zrn, pražení a balení, až po logistiku a servis strojního zařízení.

Káva se v Huštěnovicích praží denně po malých dávkách. Momentálně probíhají jednání o spolupráci s dodavateli z několika zemí o dodávkách kávy systémem Direct Trade. Jedná se o přímý obchod mezi pěstiteli a pražírnu, s vynecháním několika článků v klasickém obchodním řetězci. Pěstitelé vychází z anonymity a dostává se jim mnohem spravedlivějšího finančního ohodnocení. Mnohem lepšího než v oblíbeném systému Fair Trade.

Celou nabídku kávy najdete na webových stránkách [www.kavaprazena.cz](http://www.kavaprazena.cz). Určitě to stojí za to.



# MOJE MASNA S.R.O.



**Špekáčky**

0,2 Kg / 23 Kč

[Profil farmáře](#)



**Tlačenka světlá**

0,2 Kg / 26 Kč

[Profil farmáře](#)





# Rychlý avokádový toust

Tohle jídlo mě hrozně baví. V poslední době jsem si zamilovala avokádo, a kombinace s domácím vajíčkem a čerstvé šunky je prostě PECKA! Jak už je v názvu, tohle jídlo je fakt rychlovka. Můžeš si na něm pochutnávat v době snídaně, svačiny, oběda či večeře. Není to nic těžkého do žaludku, ale zároveň tě to zasytí. Udělej si tenhle recept, protože za to fakt stojí...

## Pro dvě osoby budeš potřebovat:

- 4 velké americké toasty
- 4 vejce (nejlépe domácí)
- 1-2 avokáda
- 2 masitá rajčata
- 150g šunky od kosti
- 2 hrsti rukoly
- čerstvý pepř
- sůl
- maldonská sůl (šupinky soli)
- olivový olej
- 20g parmazánu
- šťávu z půlky citrónu
- 3 lžíce pravého másla
- nějakou tvoji oblíbenou bylinku (mě baví bazalka nebo koriandr)

## Postup:

Zralé avokádo si rozkroj na půl a pomocí nože odstraň pecku. Vezmi lžíci a opatrně odděl avokádo od slupky. Nakrájej si ho na proužky a lehce pocitrónuj, aby mělo stále stejnou barvu a mělo svěží chuť. Na kolečka si nakrájej i rajčata.



Nyní si připravíme vejce. Samozřejmě nejlepší by byly domácí, jsou chutnější a žloutek je krásně žlutý až oranžový. Dělam dvě verze vajec. Ztracené vejce a nebo rychlejší způsob přípravy, a to je „volské oko“. To si během smažení na olivovém oleji osolím a opeřím.



Opeč si toust do křupava. Namaž ho pravým másličkem a přidej rucolu. Tu si mírně potřísni oliváčem. Poklad' kvalitní šunkou. Na šunku dej plátek rajčete a avokádo. Čerstvě si je opeři a posol Maldon solí.

Já přidávám i trochu ostrého chilli. Mírně to ještě zalej olivovým olejem-tahle kombinace se prostě má ráda. Nastrouhej pár hoblinek parmazánu a posypej tím proužky avokáda. A v neposlední řadě dej na svůj parádní toust, vejce. Pokud jsi zvolil ztracené vejce, můžeš ho lehce nakrojit, aby byl vidět tekutý žloutek. Celou porci zasypej bazalkou či koriandrem, co máš rád. Barevná a svěží rychlovka je na světě!

Dobrou chuť :-)



# ALENA KRÁLOVÁ



**Farmářský kozí sýr**

1 Kg / 320 Kč

[Profil farmáře](#)



# Impact HUB Praha

V jedné chytré knížce se psalo, že tím, kdo by měl firmu prezentovat a vystupovat za ní na veřejnosti není nikdo z PR, ani projekták, či manažer, je to právě její zakladatel, člověk, díky kterému vznikla. Budí to pak úplně jiný dojem. A je to pravda.

Celý článek o této vydařené akci, včetně videa najdete na odkazu níže...

<https://www.farmanadlani.cz/magazin/detail/impact-hub-praha-predstaveni-projektu>





# FARMA NA DLANI

Tyto a mnohé další výrobky naleznete na adrese  
<http://trziste.farmanadlani.cz>

Magazín vychází v měsíčním vydání a neobsahuje  
veškerý sortiment portálu tržiště.