

FARMA NA
DLANI



MAGAZÍN

AKTUÁLNÍ SORTIMENT KVĚTEN 2017

FARMA NA
DLANI



Tržiště na dlani

přehled nabízených výrobků našich farmářů

(níže seznam vybraných farmářů)

Slovo úvodem	1
Magic Bakery	2
Pivovar Lužiny	3
Představení farmy - Domácí marmelády	4/5
Ekofarma Boršov	6
Recept Maky Šmaky	7/8
Zpracovna zvěřiny Horseplain	9
Značka kvality	10

FARMA NA
DLANI



Slovo úvodem

Milí čtenáři. Vítám vás u květnového vydání našeho Farmářského magazínu, kde jako již tradičně najdete sortiment našich farmářů. Dále pak recept na Pesto z medvědího česneku a nebude chybět ani představení farmy z naší databáze, tentokrát "Domácí marmelády".

V tomto měsíci jsme dokončili přesun a aktualizaci naší aplikace a webu na novou databázi. Také jsme spustili hodnocení farmářů. Více se dozvíte na poslední straně našeho magazínu...

Josef Tremel

MAGIC BAKERY



Makový koláč

1Ks / 45Kč

[Profil farmáře](#)



Pohankovocibulový chléb

1 Ks / 79 Kč

[Profil farmáře](#)

PIVOVAR LUŽINY

Polotmavý speciál

1l PET / 72 Kč

[Profil farmáře](#)



Lužinský jantar

1l PET/ 66 Kč

[Profil farmáře](#)



Ovocné pochoutky

Původně se v tomto případě jednalo pouze o prodej přebytků domácích marmelád na farmářských trzích. To však byl jen první krůček k podnikání a dnes můžeme hovořit o firmě, která se specializuje na výrobu domácích marmelád.



Farma Ovocné pochoutky funguje v Brtnici u Velkých Popovic od roku 2010. Vzhledem k tomu, že se v té době na trhu s potravinami těžko sháněly poctivé české domácí marmelády, rozhodli se majitelé firmy pokrýt vzrůstající poptávku po tomto produktu. Obecně je známé, že marmelády dostupné v supermarketech jsou většinou plné cukru, různých náhražek a zbytečné chemie.

Tomu také často odpovídá nízká cena. Marmelády prodávané pod značkou Ovocná pochoutka jsou ale vyráběny podle starých klasických receptur z kvalitního ovoce. Ovoce pochází z větší části z vlastní produkce nebo od českých pěstitelů. Zajímavostí je, že všechny druhy marmelád jsou v Brtnici vyráběny i v menších gramážích, například 160g. Tato velikost byla zavedena na přání zákazníků, kteří měli zájem o menší balení.

V sortimentu jsou i Dia marmelády z běžného ovoce a dárková balení marmelád. A jaký je rozdíl mezi marmeládou a pochoutkou? Od roku 2004 byly stanoveny normy EU, podle kterých lze za marmeládu označit pouze směs obsahující minimálně 20% citrusového ovoce. Toho lze u jahodových nebo borůvkových džemů těžko dosáhnout, a tak se brtnické „marmelády“ nazývají ovocné pochoutky.

V příchutích najdete pochoutky jak z tradičního ovoce, tak i třeba z ananasu, manga, kiwi, banánu, mandarinky a dalších zajímavých druhů ovoce. Ovocné pochoutky lze zakoupit na e-shopu přímo na webových stránkách nebo na farmářských trzích v Praze nebo vybraných prodejnách v ČR.

Celý sortiment a seznam prodejen, více informací o farmě na www.domacimarmelady.cz .

EKO FARMA BORŠOV



Pečené hrušky

210 g / 55 Kč

[Profil farmáře](#)



Švestková povidla 390g

1 Ks / 116 Kč

[Profil farmáře](#)



Pesto z medvědího česneku

Vyrobte si doma pesto z medvědího česneku dříve, než skončí jeho sezona. Vydejte se do přírody a nasbírejte si medvědí česnek, dokud ho je dostatek.

Co budete potřebovat:

- 50g medvědího česneku
 - hrst rukoly
 - pár kapek citrónu
 - 3 sušená rajčata
 - lžička balzamikové redukce
 - 0,2 ml olivového oleje
 - 50g parmazánu
 - 50g vlašských ořechů
 - sůl
 - čerstvý pepř
 - chilli vločky
-
- nejlépe domácí těstoviny nebo čerstvé těstoviny (tip Lídl), já vybrala tagliatelle 400g + sůl + oliváč
 - 100g kvalitní slaniny na kostky
 - 4 sušená rajčata
 - nastrohaný parmazán

Postup:

Jako první si připravíme pesto. Je to strašně jednoduchý, prostě si dej do hlubší nádoby, nejlépe do té nádoby, která je přímo na tyčový mixér vše, co je v seznamu. Akorát medvědí česnek s rukolou si trochu přesekej, ať se ti to při mixování nezamotá do čepelí.

Nastrouhej si parmazán, přesekej ořechy na menší, přidej rajčata a ostatní dochucovací ingredience. Zalej pořádně olivovým olejem a společně rozmixuj v mixéru nebo tyčovým mixérem do hladka. Jako správnej kuchtík anebo kuchtička můžeš zkusit ve hmoždíři.

Pokud nechceš pesto používat hned, ale až za nějaký čas, dej ho do zavařovací skleničky a zalej hladinu pesta ještě olejem, ať se nezkaží a zakonzervuje se. To je super jednoduchý co?



Co teď vlastně s tím pestem? Je to ideální pomocník do kuchyně. Když nevíš co k večeři, sáhni po předem připravené domácí dobrůtce. Chutná dobře na bruschette s avokádem nebo se hodně může spolu s těstovinami. Já zvolila tagliatelle.

Tohle není placená reklama a asi budu vypadat jak Lidl maniak, ale v Lidlu jsem si koupila domácí těstoviny. Když to teda má bejt rychlá večeře, tak se s domácímá dělat nebudu žejo. Tý pastě stačí opravdu hrozně málo, cca tak 3 min vař ve vroucí vodě s velkou dávkou soli a pár kapek olivového. Na pánvi si orestuj do zlatova slaninku, přendej ji do nějaké misky zvlášť. Sceděné tagliatelle i s trochou vody, ve které se vařily, dej na pánev s pestem, kam následně přidej i nakrájená sušená rajčátka.

Vše společně mírně provař, ať je jídlo teplé a můžeš podávat. Nejdřív pasta, na to slaninka, na slaninku hoblíky parmazánu, trochu nahrubo nasekaných vlašských ořechů, malá hromádka rukoly, stačí už jen zakápnout olivovým olejem a je hotovo! Dobrou chuť :-)

ZPRACOVNA ZVĚŘINY HORSEPLAIN



Jelení krk

1 Kg / 150 Kč

[Profil farmáře](#)

Prase divoké - plec

1 Kg / 150 Kč

[Profil farmáře](#)



Značka kvality

Milí uživatelé, zapojte se do dění na našem portálu a pomozte svým názorem ostatním uživatelům a farmářům. Spolu s novou aplikací a webem jsme spustili možnost hodnotit farmáře nejenom „hvězdičkami“ ale i komentáři. Na Vašem názoru záleží. Záleží na něm nám, samotnému farmáři a samozřejmě i ostatním uživatelům. Rádi bychom všem uživatelům dali příležitost nákupu kvalitních a ověřených potravin. Pomozte nám je tedy ohodnotit.

Více informací najdete na odkazu níže...

<https://www.farmanadlani.cz/magazin/detail/ohodnotte-farmare>



 **FarmaNaDlani.cz**



Jsem součástí projektu farma na dlani.

Značka kvality tvořená samotnými uživateli

*Navštivte můj profil
a ohodnotte mě!*

www.farmanadlani.cz



FarmaNaDlani.cz

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

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