

FARMA NA
DLANI



MAGAZÍN

AKTUÁLNÍ SORTIMENT ÚNOR 2017



Tržiště na dlani

přehled nabízených výrobků našich farmářů

(níže seznam vybraných farmářů)

Slovo úvodem	1
Topchut' Martinčíková	2
Pavel Ryšavý (kamenná prodejna)	3
Představení farmy - Kyprův mlýn	4/5
Zahradnictví Weiss	6
Břetislav Kábele	7
Moje masna s.r.o.	8
Recept Maky Šmaky	9/11
Hana Jánská.....	12
Black Kale s.r.o.	13
Karel Zemek	14
Pštrosí Vršek Wieder	15
Crowdfunding	16

FARMA NA
DLANI



Slovo úvodem

Milí čtenáři. Vítám vás u únorového vydání našeho Farmářského magazínu, kde jako již tradičně najdete sortiment našich farmářů. Dále pak recept na Jablečný koláč a nebude chybět ani představení farmy za naší databáze, tentokrát "Kyprův mlýn".

V tomto měsíci jsme spustili crowdfundingovou kampaň, ve které má každý možnost stát se přímo spoluvlastníkem našeho projektu! Více se dozvíte na poslední straně našeho magazínu...

Josef Tremel

TOPCHUŤ MARTINČÍKOVÁ



Pečené papriky

1Ks / 55Kč

[Profil farmáře](#)

Habanero chilli

1 Ks / 55 Kč

[Profil farmáře](#)



PAVEL RYŠAVÝ - VINOTÉKA U SLUNÍČKA

(Kamenná prodejna)

Zázvorový džem s chilli

1 Ks / 89 Kč

[Profil farmáře](#)



Medová hořčice

1 Ks / 96 Kč

[Profil farmáře](#)

FARMA NA
DLANI



Kyprův mlýn

Na samotné hranici kraje Vysočina a Jihočeského kraje, kousek od Telče se nachází rodinná farma Kyprův mlýn. Už z názvu je jasné, že jde o bývalé mlýnské stavení, které je obklopeno několika hospodářskými budovami. Hned pod mlýnem se vine potok Želetavka.



*Ekologická
farma na
Vysočině.*

Předci nynějších majitelů zakoupili mlýn už v minulém století a od té doby se tu předává hospodaření z generace na generaci. Pradědeček se zasloužil o zdvojnásobení původní výměry zemědělské půdy, která k mlýnu patří. Nějaký čas byl statek spolu se všemi pozemky zabrán soudruhy, ale po roce 1989 se podařilo získat mlýn zpět.

Z původních šesti hektarů dnes k mlýnu patří padesát hektarů zemědělské půdy. Farma Kyprův mlýn se stala ekologickou farmou a od roku 2008 se tu chovají i zvířata. Proto je také v současné době část pozemků zatravněna a umožňuje celoroční pobyt zvířat venku. Orná půda se využívá k pěstování obilovin a léčivých bylin. Z těch se zde pěstuje například ostropestřec mariánský, sléz maurský, máta, heřmánek, jitrocel kopinatý a další.

Ze zvířat farmu obývají ovce plemene Suffolk a jalovice kříženky s podílem masného plemene Aberdeen Angus a Siemental. Dále patří k farmě i včelstvo, hejno slepic a kočičí tlupa. Na farmě Kyprův mlýn seženete domácí med, oves, žito a pšenici pro potravinářské účely, jalovičky a býčky, ovoce a mošt.

Více informací o farmě a prodeji produktu na webových stránkách www.kypruvmlyn.cz .

ZAHRADNICTVÍ WEISS



Ginkgo biloba

1 Ks / 65 Kč

[Profil farmáře](#)



Kustovnice čínská

1 Ks / 65 Kč

[Profil farmáře](#)

BŘETISLAV KÁBELE



Med květový pastovaný

1 Ks / 130 Kč

[Profil farmáře](#)



Med květový + lesní

1 Ks / 130 Kč

[Profil farmáře](#)

MOJE MASNA S.R.O.



Vepřová krkovice

0,3 Kg / 42 Kč

[Profil farmáře](#)



Vepřová pečeně

0,3 Kg / 45 Kč

[Profil farmáře](#)



Jablečný koláč Tarte Tatin

Není to klasický štrúdl, ale jedná se o obrácený koláč Tarte Tatin. Jde vlastně o jablíčka povařená v karamelu s máslem. Poté se připraví těsto, které se dá na změkklá jablíčka. Těsto do sebe nasákne všechny chutě a to jablíček, karamelu, másla a vanilky. Je to bomba!

Co budete potřebovat:

Náplň:

- 150 g másla
- 150 g krupicového cukru
- 4-5 větších jablek

Těsto:

- 110 g másla, změkklého
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1½ lžičky vanilkového extraktu
- 2 velká vejce
- 220 g zakysané smetany
- 220 g hladké mouky
- 1½ lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 1 lžička soli
- ½ lžičky skořice
- 1 jablko, oloupané, zbavené jádřince a nasekané na kousky

Postup

- 1) Připrav si vhodnou pánev, ve které budeš koláč péct. Aby byla akorát velká, ale hlavně vhodná do trouby. Takže v žádném případě pánev s umělohmotným držadlem. Jestli jsi našel pánev, jako první přijde na řadu karamel.
- 2) Cukr si rozpust' do zlatova (ale ne moc do tmava, aby karamel nebyl hořký). Do hotového karamelu přidej máslo. Nezapomínej, že karamel se dělá pomalu na mírném plameni. Až se máslo rozpustí, přidej na měsíčky nakrájená jablíčka. Jestli chceš mít koláč esteticky pěkný, úhledně jablka poskládej. Ty nechej pomalu probublávat v karamelu s máslem, dokud nezměknu.
- 3) Ted' se vrhni na těsto. Připrav si veškeré ingredience a smíchej je dohromady. Hladkou mouku s kypřícím práškem prosej přes síto. K mouce přidej změklé máslo, lépe se s ním pracuje, když je min 3 hod vyndané z ledničky. Nezapomeň na skořici, která koláč provoní. Já osobně jsem přidala jen jeden balíček vanilkového cukru a půl balíčku skořicového, jelikož těsto slouží jakou houbu, která do sebe nasákne karamel, tím pádem bude koláč sám o sobě sladký. Ale to je na každým, podle libosti. Přidej vanilkový extrakt, at' koláč voní pěkně po vanilce. Aby bylo těsto vláčné, přidej i zakysanou smetanu, také špetku soli a postupně zašlehej do těsta vejce. Na konec přidej na kostičky nakrájené jablíčko.
- 4) Těsto by mělo mít konzistenci takového kydance. Na připravená jablka nandej těsto, uhlad', a pánvičku dej do trouby na 180° na 45 min.

Když je koláč hotový, tak ho nech chvíli odpočinout. Ještě horký ho můžeš postavit na mokrou utěrku, aby ti šel snadněji vyklopit. Ale to by měl i tak. Připrav si talíř a přiklop jím pánev. Obrat' pánev a koláč je na světě.



Ještě teplý ho podávej s vanilkovou zmrzlinou. Krásně se na něm rozteče! Tenhle dezert je nejlepší čertsvý a nepotřebuje uležet. Stejně by nevydržel do druhého dne.

Dobrou chuť a s láskou k jídlu Makyšmaky. :-)

HANA JÁNSKÁ - BYLINY PRO VÁS



Angínovník čínský

1 Ks / 60 Kč

[Profil farmáře](#)



Ženšen pětistý

1 Ks / 50 Kč

[Profil farmáře](#)

BLACK KALE S.R.O.



Láhoda

1 Ks / 160 Kč

[Profil farmáře](#)



Zelená revoluce

1 Ks / 180 Kč

[Profil farmáře](#)

KAREL ZEMEK



Kvěťový med - jarní květy

1 Ks / 136 Kč

[Profil farmáře](#)



**Kvěťový med - letní
květy, medovice**

1 Ks / 135 Kč

[Profil farmáře](#)

PŠTROSÍ VRŠEK WIEDER



Pštroší škvarková pomazánka

1 Ks / 68 Kč

[Profil farmáře](#)



Pštroší paštika

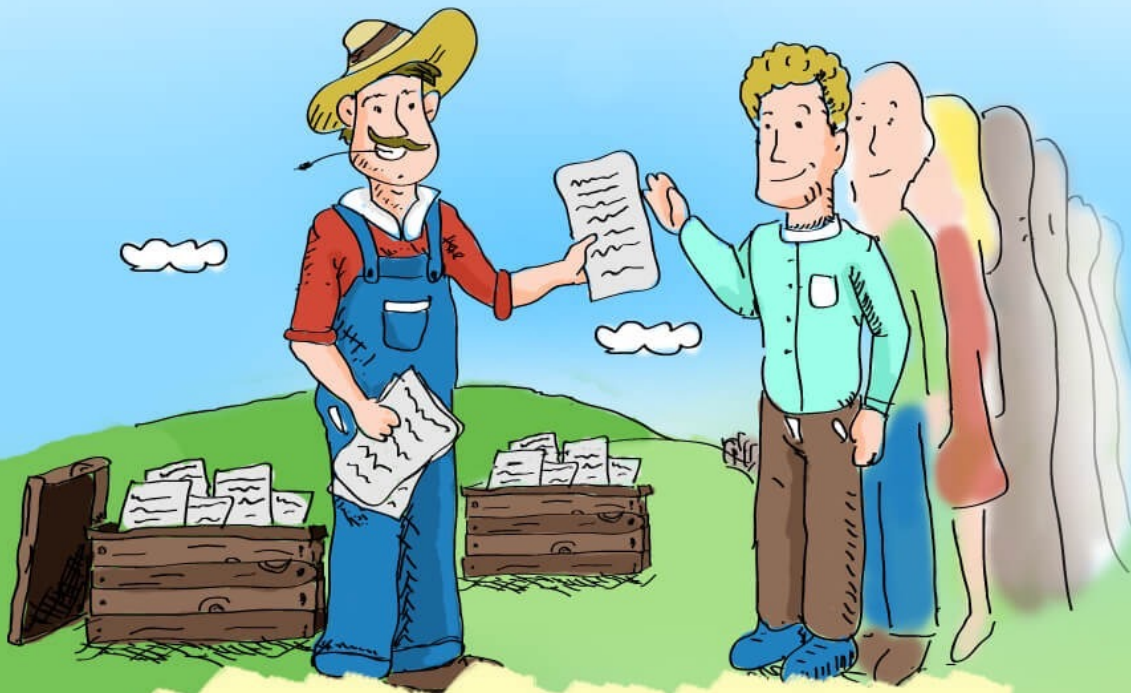
1 Ks / 88 Kč

[Profil farmáře](#)

CROWDFUNDING



FarmaNaDlani.cz



Využijte jedinečné příležitosti
a staňte se podílníkem našeho projektu

Milí uživatelé, právě jsme spustili crowdfundingovou kampaň na podporu našeho projektu. Nyní máte jedinečnou šanci se do Farmy ještě více zapojit. Stát se přímo jedním ze spoluvlastníků projektu. Díky portálu penězdroj jsme se rozhodli nabídnout 5% naší společnosti formou podílů všem příznivcům, kterým se náš projekt líbí, a chtějí být ještě více jeho součástí.

Cena podílu začíná na 500,- Kč. Pokud nám tedy věříte, projekt se vám líbí a víte tak jako my, že má budoucnost připojte se k nám. Podívejte se na náš blog, kde získáte více informací.

[Koupit podíl!](#)

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.