

FARMA NA
DLANI



MAGAZÍN

AKTUÁLNÍ SORTIMENT LISTOPAD 2016



Tržiště na dlani

přehled nabízených výrobků našich farmářů

(níže seznam vybraných farmářů)

Slovo úvodem	1
Top chuť - Martinčíková	2
Morávia garlic	2
Martin Treml	3
Adam Borovský	3
Představení farmy - Black Kale	4/5
Zdeněk Ornst	6
Vinný sklípek u Staňků	6
Farma obchod	7
Včelařství Dobrovolný	7
Recept Maky Šmaky	8/10
Kateřina Kramperová	11
Black Kale s.r.o	11
S Hubertem do školy	12/13

FARMA NA
DLANI



Slovo úvodem

Milí čtenáři. Vítám vás u listopadového vydání našeho Farmářského magazínu. Úvodem bych vám chtěl poděkovat za pozitivní a věcné komentáře, které dostáváme. Opravdu si vážíme toho, že se chcete stát součástí našeho projektu. Máte zájem dát o sobě a svém snažení vědět, prostřednictvím naší aplikace, webu nebo magazínu.

Díky tomu se nám magazín dále rozšiřuje o rubriky kde představujeme farmy z naší databáze, nově jsme navázali spolupráci s [MakyŠmaky](#), která výborně vaří a dělí se s námi o její recepty nebo rubrika se zajímavostmi, které nejsou úplně spjaté s jídlem. Ale i tak jsou velmi zajímavé, proto čtěte magazín až dokonce a dozvíte se něco o programu "[Dotkni se křídel](#)".

Josef Tremel

FARMA NA
DLANI



TOP CHUŤ - MARTINČÍKOVÁ

Zázvorový sirup

1Ks / 65Kč

[Profil farmáře](#)



MORAVIA GARLIC PETR FRKAL

Česneková pasta - bazalka

1 Ks / 120 Kč

[Profil farmáře](#)



FARMA NA
DLANI



MARTIN TREML

Med lesní

1 kg / 165 Kč

[Profil farmáře](#)



ADAM BOROVSKEÝ

Jedlé kaštany ČR

Kg / 249 Kč

[Profil farmáře](#)



Black Kale

“Chceme, aby si lidé uvědomili, že mají zodpovědnost za své zdraví a je v jejich zájmu o něj pečovat.”

Farma BlackKale jako první a jediná na trhu vyrábí 100% bio cold pressed juice (šťávy lisované za studena) a rostlinná mléka. Její motto vyjadřuje filozofii této společnosti. Při lisování šťávy není použita pasterizace ani paskalizace. V čem je výhoda takového způsobu lisování? Šťávy potom obsahují 3-5x více živin a enzymů oproti klasickému způsobu odšťavňování. Farmáři z BlackKale se snaží tímto způsobem zvýšit benefity rostlinné stravy pro lidský organismus. Jedná se tedy o raw produkty. Ať už chcete detoxikovat své tělo nebo ho jen posílit jedním z nabízených elixírů, věřte, že BlackKale je ta nejlepší volba.

Pokud se totiž spojí lokální farmáři, čerstvé bio suroviny, kvalitní listová zelenina, superpotraviny, exotické koření, lisování až do poslední kapky za studena a láska k práci, snad ani nemůže vzniknout špatný produkt. V nabídce farmy BlackKale naleznete širokou nabídku jednotlivých šťáv a rostlinných mlék. Šťávy je možné také zakoupit ve speciálně sestaveném detoxikačním balíčku RESTART. Ale šťávami nabídka opravdu nekončí. Sortiment je dále tvořen superpotravinami, rostlinnými mléky, elixíry a raw dorty.

Rozhodně se podívejte na webové stránky www.blackkale.cz . Můžete si všechny produkty prohlédnout a prostudovat jejich složení. Najdete tam také mnoho recenzí od zákazníků, kteří očistné programy již podstoupili a mnoho dalších zajímavých článků.

Produkty můžete objednávat na našem tržišti <http://trziste.farmanadlani.cz/farm/detail/black-kale-s-r-o-hnevosice>

Podívejte se také na aktuální nabídku “[Vánočního raw cukroví](#)”



FARMA NA
DLANI



ZDENĚK ORNST

Med květový / medovicový

1 Ks / 150 Kč

[Profil farmáře](#)

VINNÝ SKLÍPEK U STAŇKŮ

Winka pink

1 Kus / 33 Kč

[Profil farmáře](#)



FARMA NA
DLANI



FARMA OBCHOD

BIO ricotta

1 Kus / 34 Kč

[Profil farmáře](#)



VČELAŘSTVÍ DOBROVOLNÝ

Med pastovaný

1 Kg / 180 Kč

[Profil farmáře](#)



Dýňový quiche se slaninou

Dýně je právě v kurzu a to znamená jediné. Vydlabávání, polévky, koláče, pyréčka apod. Ukážu ti recept na slaný dýňový koláč, který se hodí pro každou příležitost.

Co budete potřebovat (8-10 ks):

Těsto:

- 180g hladké mouky
- 80g másla
- 1 vejce
- lžička soli

Náplň:

- 1 malá dýně (Hokaido)
- 100g slaniny (nebo salám chorizo)
- v případě použití choriza, zvolíme i kukuřici
- tymián
- rozmarýn
- pepř
- sůl
- muškátový oříšek
- sladká paprika
- chilli
- šalotka
- citron
- 1 zakysaná smetana (nebo creme fraiche)
- 1 smetana ke šlehaní (30%)
- 1 vejce
- 200 g strouhaného čedaru (nebo goudy)

1. Troubu si předehej na 180°, jako první si totiž dáš péct dýni. Tu si očisti a rozčvrt', aby se rychleji pekla. Ale s tím nožem opatrně, dýně je velice tvrdá. Čtvrtky dýně raději polej olivovým olejem, aby se nepřipekla. Pečená dýně je daleko chutnější než vařená.
2. Zatímco se ti dýně peče, připrav si těsto. To je úplně jednoduchý. Prosej hladkou mouku do nějaké nádoby a přidej máslo, které jsi vytáhl z lednice, ono totiž teplem tvých rukou hezky povolí. Další je v pořadí vejce a sůl. Smíchej směs dohromady rukama v tuhé těsto, které následně po té zabal do potravinové fólie a dej odpočinout zhruba na 30 min do lednice.
3. V momentě, kdy je dýně měkká ji propásíruj přes síto anebo rozmixuj. Propasírováním máš ale jistotu, že bude dýně rovnoměrně hladká. K dýni přimíchej zakysanou smetanu, smetanu ke šlehání, vejce, nastrohaný sýr, tymián, rozmarýn, pepř, sůl, sladkou papriku, muškátový oříšek a slaninu (nebo kukuřici a chorizo namísto slaniny). Směs důkladně zamíchej.

4. Vyválej si těsto, kterým vyložíš pečící formu. Těsto si po celé jeho ploše vidličkou propíchni, aby se nenařezalo. Na chvíli ho dej „zatáhnout“ do trouby cca na 5 min na 180°. Připravenou směs vylej na předpečené těsto a společně peč zhruba na 30 min, dokud nebude povrch hezky zlatavý. Raději to, ale hlídej.

Dobrou chuť a s láskou k jídlu, [MakyŠmaky](#).



FARMA NA
DLANI



KRAMPEROVA KATERINA

Víčkovice / HONIGSCHNAPS

1 Kg / 120 Kč

[Profil farmáře](#)



BLACK KALE S.R.O.

Krtkův RAW dort

1 Kus / 297 Kč

[Profil farmáře](#)

S Hubertem do školy

je program, který v letošním roce podpořilo ministerstvo zemědělství a Řád sv. Huberta se sídlem na Kuksu. S Hubertem do školy aneb program "[Dotkni se křídel](#)".

Tento, dalo by se říci vzdělávací program vznikl na základě zájmu jak dětí, tak i dospělých. Málo kdo se dostane do tak blízkého kontaktu s dravcem, jako na těchto ukázkách. Je velice obtížné takto vychovat dravce. Nejde pouze o nákladnost co se týče financí, ale trpělivost a každodenní péči spojenou s přímým kontaktem lidí. Není možné odjet, být jen na den, a ponechat dravce bez každodenní potravy a kontaktu. Je to velice náročná činnost co se času týče. Ale ani mi nejsme dokonalí a vševědoucí. Celý život se musíme učit, ať chceme či nechceme. Učíme se například jak vstoupit do dětských duší a hlaviček.



Jak prezentovat dravce, aby si děti a dospělí zanechali kladnou vzpomínku na danou chvíli. Jak upoutat pozornost na dobu delší než 10 minut, odpovídat srozumitelně na otázky, které jsou mnohdy záludné, ale i pro nás jsou poučením.

Velice často se vracíme do dětských let a vzpomínáme na naše reakce v tomto období. Doba jde stále dopředu a tlačí nás sebou. Dnešní výuka ve školách je mnohdy složitější a náročnější. Děti jsou stále krok před námi díky moderní technice. Nenechme je ale zcela propadnout počítačovému světu. Naučme je poznávat také jiné, důležité věci, na které v dnešním shonu posouváme do pozadí. Naučme je, že i příroda nás potřebuje a bude potřebovat tak jako my ji. Naučme děti milovat vše živé i neživé a otevřme jim srdíčka.

Mnoho z nás rádo vzpomíná na dobu,kdy s kamarády běhaly po lese a hrály různé poznávací hry.Vratme zpátky do těch let,zapátrejte v paměti a dejte možnost vzpomínkám na dětství vyplout na povrch. Nenechme se zcela strhnout pokroku.Vždyť stačí jen otevřít okno a pozorovat nebe.

Proč " Dotkni se křídel" Jak již slyšíte z názvu,dalo by se říci,cílem našeho programu,je ukázat široké veřejnosti nejen krásu vnímanou očima,ale i jak naše mocná příroda dokáže kouzlit s určitými druhy zvířat,nejen s nimi,ale s přírodou jako takovou. Jedním ze základních smyslů patříc nám,lidem,je hmat. Smysl, který je pro nás nepostradatelný,a velice důležitý. Lide postižení slepotou se bez něj vůbec neobejdou.



Můžeme samozřejmě pro představu popsat,například složení peří,jeho hebkost a barvu.Nedokážeme však popsat ten pocit,co cítíme hmatem, aniž bychom se ho nedotkli. Pokud je dotek přímý a intenzivní,zůstane nám na věky v mysli, tak jako bolest,něha,vlhkost a jiné pocity. Hmat nám pomáhá vybavit si v paměti onu vzpomínku na dotek určité osoby,věci apod..Kouzlo našeho programu spočívá v přímém kontaktu s letnými doteky dravců. Jen tak si uchováme vzpomínku stále čerstvou.

Ivana Jirsová

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.