

FARMA NA
DLANI



MAGAZÍN

AKTUÁLNÍ SORTIMENT ŘÍJEN 2016



Tržiště na dlani

přehled nabízených výrobků našich farmářů

(níže seznam vybraných farmářů)

Slovo úvodem	1
Karel Zemek	2
Vinný sklípek U Staňků	2
Kristýna Demlová	3
Petr Frkál - Moravia garlic	3
Představení farmy - Pštrosí vršek	4
Japonská křepelka	5
Vinařství Mikulášek	5
Agromarket farma Dolínek	6
Karamelový sen s.r.o.	6
Fakty o výživě - Gaštany jesenná pochoutka ...	7/8
Kateřina Kramperová	9
Black Kale s.r.o	9

FARMA NA
DLANI



Slovo úvodem

Milí čtenáři. Vítám Vás u druhého vydání našeho Farmářského magazínu. První číslo mělo úspěch a my doufáme, že tomu tak bude i nadále. Magazín bychom chtěli rozšiřovat o další rubriky. Proto již v tomto čísle představíme farmu z naší databáze. Opět zde najdete spoustu zajímavých produktů od našich farmářů a tentokrát přidáme tématický/podzimní článek od naší partnerky Moniky, která stojí za projektem “[Fakty o výživě](#)”. Zajímáte se o zdravou výživu? Pak by jste určitě neměli článek minout. A ne jenom to, na webu www.faktyovyzive.sk najdete spoustu kvalitních informací a příspěvků na téma výživa.

Josef Tremel

FARMA NA
DLANI



ZEMEK KAREL

Květový včelí med

900g / 135 Kč

[Profil farmáře](#)

VINNÝ SKLÍPEK U STAŇKŮ

Winka White

1 Ks / 33 Kč

[Profil farmáře](#)



FARMA NA
DLANI



DEMLOVÁ KRISTÝNA

**Sušenky s karobem a
kokosem, bez cukru**

1 kg / 140 Kč

[Profil farmáře](#)



PETR FRKAL MORAVIA GARLIC

Česneková pasta - CHILLI

Kus / 120 Kč

[Profil farmáře](#)

FARMA NA
DLANI



Pštrosí vršek Weider

FARMA KDE JSOU VŠICHNI SPOKOJENÍ

V Hněvošicích v Moravskoslezském kraji se nachází jedna z mála pštrosích farem v České republice. Tato farma se soustřeďuje na chov pštrosa nandu pampového. Možná vypadá tento druh pštrosa jako „přerostlý krocan“, ale jeho vejce jsou známá svým výjimečným složením a nutriční hodnotou.



Pštrosí Farma Vršek funguje již přes dvacet let a je s ní neodmyslitelně spjata jméno Pavel Wieder senior, který s chovem pštrosů začínal. Dnes v této tradici pokračuje i Pavel Wieder junior. Dlouholetá zkušenost dala Wiederům nejlepší předpoklady k tomu, jak vychovat a reprodukovat zdravé jedince nejen pštrosů, ale i jiného ptactva. Na farmě se setkáte i se slepicemi, kachnami, holuby, krocany a pávy. Veškeré ptactvo dohromady vytváří přírodní ekosystém, ve kterém mohou žít zvířata bez stresu, což je hlavní důvod jejich vitality. Vejce pštrosa nandu pampového obsahuje 40% žloutku s vysokým obsahem vitamínu D a 60% bílku s velkým množstvím bílkovin. Vejce má vysokou energetickou hodnotu, ale až o jednu třetinu méně cholesterolu než vejce slepičí. Jedno vejce z této pštrosí farmy lze nutričně srovnat s třinácti vejci slepice domácí. Mimo vajec lze na farmě zakoupit i pštrosí maso, klobásky, párky, sádlo, paštiku nebo třeba pštrosí škvarkovou pomazánku. Produkty lze zakoupit i přes e-shop.

FARMA NA
DLANI



JAPONSKÁ KŘEPELKA

Křepelčí vejce

30 Ks / 51 Kč

[Profil farmáře](#)



VINAŘSTVÍ MIKULÁŠEK

Víno Cuvée No.1895

Kus / 190 Kč

[Profil farmáře](#)

FARMA NA
DLANI



AGROMARKET FARMA DOLÍNEK

Kozí mléko

1 litr / 50 Kč

[Profil farmáře](#)



KARAMELOVÝ SEN S.R.O.

**Českokrumlovský karamel
od Vaška - pampeliškový**

Kus / 149 Kč

[Profil farmáře](#)



Gaštany - zdravá jesenná pochuťka

Gaštany neodmysliteľne dokresľujú farby jesene. Najčastejšie nám jesenné cesty posiate nádherne dúhovým lístím skrížia typické "nejedlé" gaštany - ovšem skvelé na dekoračné účely alebo výrobu gaštanových zvieratiek na špáratkách. "Nejedlý gaštan" (česky Jírovec Maďal - *Aesculus hippocastanum*) obsahuje vysoký podiel nepríjemne chutiacich, dráždivých až jedovatých látok (hlavne Glykozid aesculin), ktorých priama konzumácia spôsobuje nevoľnosť.

Naproti tomu "Jedlý gaštan" (česky Kaštanovník setý - *Castanea sativa*) sa od svojho "jedovateho kolegu" odlišuje hlavne výrazne "chlpatým" vzhľadom tobolky a srdiečkovitým tvarom semena - gaštanu. Po stáročia tvorili jedlé gaštany významnú zložku stravy hlavne v chudobnejších horských oblastiach Európy. Mleli sa na múku ako náhradu obilia na prípravu chleba, pečiva, cestovín aj samostatných pokrmov, napríklad gaštanovej polievky alebo gaštanov v pahrebe jedených spolu so zemiakmi. Celý strom našiel úžitok - gaštanový med má výraznú chuť a upokojuje (v subjektívnych pozorovaniach ľudí) sliznice počas prechladnutia. Gaštanové drevo sa vďaka veľkej odolnosti voči nepriaznivým vplyvom počasia používalo na stavbu kostolov a lavínových ochranných zátarás.

Vedeli ste, že gaštan je z botanického hľadiska pravý orech? Na rozdiel od svojich typicky orechových príbuzných ako vlašák či lieskovec sa gaštan vyznačuje mimoriadne nízkym obsahom celkového tuku (do 2%) a relatívne vysokým obsahom škrobu - sacharidov, kde sa vo významnejšom množstve vyskytuje i tzv. rezistentný škrob (dôležitá diétna zložka pre zdravie črevnej mikroflóry). Gaštanu nechýba napríklad ani horčík, vápnik a vitamíny skupiny B a ďalšie látky s ochranným účinkom pre naše zdravie.

FARMA NA
DLANI



Ani surové jedlé gaštany nie sú vhodné pre priamu konzumáciu. Treba ich upraviť pečením alebo varením. Pred úpravou gaštany narežte do krížika aby z nich pri vysokej teplote mohla unikat' para (gaštanový výbuch v trúbe nie je nič príjemné - čistila som ju tri dni). Tepelná úprava trvá 15 až 20 minút pri 170 st. Celsia. Teplom v gaštanoch dochádza k rozkladu škrobu na jednoduché sacharidy a nadobúdajú preto typickú sladkastú chuť a výraznejšiu orieškovú vôňu. Najlepšie sa lúpu za tepla - po vychladnutí držia vonkajšie obaly na gaštane zas trochu pevnejšie.



Gaštany - kedysi strava chudobných, dnes výnimočná jesenná delikatesa dominujúca nielen v špičkových hviezdíčkových reštauráciách - si vydobyli svoje miesto na jesennom stole v najrôznejších slaných i sladkých receptoch. Z gaštanovej, prirodzene bezlepkovej múky sa dajú vyrobiť výborné koláčiky, palacinky i slané dobroty. Gaštanovému pyrú so šľahačkou sa máloktorá delikatesa vyrovná... a celé gaštany obalené karamelom sú výborným doplnkom sladkých dezertov i diviny.

Ako najradšej jedávate gaštany Vy?

FARMA NA
DLANI



KRAMPEROVA KATERINA

Víčkovice / HONIGSCHNAPS

0,5 l / 200 Kč

[Profil farmáře](#)



BLACK KALE S.R.O.

Chia Gorila Raw dort

Kus / 347 Kč

[Profil farmáře](#)

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.