

FARMA NA
DLANI



MAGAZÍN

AKTUÁLNÍ SORTIMENT LEDEN 2017



Tržiště na dlani

přehled nabízených výrobků našich farmářů

(níže seznam vybraných farmářů)

Slovo úvodem	1
Karamelový sen	2
Josef Branžovský	3
Představení farmy - Farma Sokol.....	4/5
Martin Treml.....	6
Japonská křepelka	8
Recept Maky Šmaky	9/11
Ekofarma Boršov	12
Kateřina Kramperová	13
Pštrosí farma	14
Topchut' Martinčíková	15

FARMA NA
DLANI



Slovo úvodem

Milí čtenáři. Vítám vás u lednového vydání našeho Farmářského magazínu, kde jako již tradičně najdete sortiment našich farmářů. Dále pak recept na THAJSKÉ CURRY a nebude chybět ani představení farmy, která se zabývá chovem skotu.

Přeji vám šťastný start do nového roku. Doufám, že nám i v roce 2017 zachováte přízeň a budete i nadále součástí našeho projektu buď jako farmáři nebo jako odběratelé našeho magazínu.

Josef Tremel

KARAMELOVÝ SEN



Karamel KaraKao

1Ks / 169Kč

[Profil farmáře](#)

Karamel pampeliškový

1 Ks / 149 Kč

[Profil farmáře](#)



JOSEF BRANŽOVSKÝ

Bramobory varný typ A,B
(ilustrační obrázek)

1 Kg / 7 Kč

[Profil farmáře](#)



Seno

1 Balík / 25 Kč

[Profil farmáře](#)

FARMA NA
DLANI



Farma Sokol

Pokud hledáte kvalitní výrobky od regionálního výrobce, klobásy, které jsou opravdu z masa a bez lepku, jogurty bez konzervačních látek a zbytečných éček, chcete jíst opravdové jídlo a nejen náhražky, pak jsou tato farma a její produkce určeny právě pro vás. Dnes vám představíme farmu Sokol, na které majitel Petr Sokol se svou rodinou hospodaří v Rychnově nad Kněžnou.



*Kvalita
zaručená
tradicí.*

Jedná se o rodinnou farmu v severovýchodních Čechách, která se snaží vyrábět potraviny nejvyšší kvality a produkovat kvalitní maso z domácího chovu. Pan Sokol začal hospodařit v roce 2008 a o tři roky později začal vyrábět masné a mléčné výrobky. V dnešní době farma hospodaří na 42 hektarech zemědělské půdy. Na farmě se chovají krávy plemene Český strakatý skot, jejichž mléko se zpracovává na mléčné výrobky. Tento druh skotu se vyznačuje také kvalitním hovězím masem, které již patřičně vyzrálé farma dále nabízí i k prodeji.

Hovězí maso však není jediný druh masa, který na farmě produkují. Chovají se zde také prasata plemene Landrase-Durok a dále Přeštická černostrakatá prasata, kuřata, husy, jehňata a králíci, jejichž maso je také v prodejní nabídce. Hlavní cíl farmy ale spočívá především v produkci mléka a masa, pro další zpracování ve vlastních výrobnách. A jaká je tedy vlastně nabídka? Jak sami uznáte, bohatá. Farma Sokol nabízí výrobky z kravského pasterovaného mléka - čerstvé sýry, nakládané sýry, jogurty, mléko, máslo, přepuštěné máslo, tvaroh, tvarohové dezerty, tvarohové pomazánky. Z masných výrobků jsou k dostání klobásy, paštiky, šunka, zavařená masa a vývary. Při veškeré výrobě je kladen důraz na dodržování tradičních, ručních, poctivých technologických postupů. Všechny produkty, jak mléčné, tak i masné, jsou přirozeně bez lepku, bez přidaných konzervantů a bez dusitanových solí.

Pokud vás farma zaujala nebo byste rádi ochutnali nějaký farmářský produkt, určitě se podívejte na webové stránky www.farmasokol.cz, kde je možné produkty objednat a zakoupit i prostřednictvím e-shopu. Také tam najdete mapu s vyznačením partnerských prodejen. Tak určitě mrkněte na web, třeba máte produkty farmy Sokol přímo u vás ve městě.

DEMLOVÁ KRISTÝNA



Bezlepkové sušenky

1 Kg / 280 Kč

[Profil farmáře](#)



Sušenky s karobem

1 Kg / 140 Kč

[Profil farmáře](#)

MARTIN TREML



Med lesní

1 Kg / 160 Kč



Med pastovaný

1 Kg / 150 Kč

[Profil farmáře](#)

JAPONSKÁ KŘEPELKA



Křepelčí maso

1 Kg / 220 Kč

[Profil farmáře](#)



Křepelčí vejce

30 Ks / 51 Kč

[Profil farmáře](#)



ČERVENÉ THAJSKÉ CURRY

Tenhle recept mě momentálně hrozně moc baví. Červený curry patří mezi nejpálivější curry vůbec, ale pálí v tu pravou chvíli a ví, kdy má přestat. Jeho chuť si prostě zamiluješ.

Pozn.: Bez použití kuřecího masa a rybí omáčky je tento recept vhodný i pro vegetariány a vegany.

Pro 4 osoby budeš potřebovat:

Na omáčku:

- 2 lžíce kokosového oleje
- červenou curry pastu (cca 3 lžíce, ale je to podle toho jak sneseš pálivý, curry pasta dělá tu chuť, takže čím víc jí tam dáš, tím lepší.)
- kuřecí maso (1x balení - 500g)
- 2 červené cibule
- 3 mrkve
- půlku cukety
- 2 papriky
- 2 hrstky zelených fazolek (anebo hráškových lusků)
- 1 balení hnědých žampionů
- 3 lžíce arašídového másla
- šťávu z 1 limety
- rybí omáčku (podle vlastní chuti, ale omáčka je velice slaná. V receptu nahrazuje sůl.)
- lžící sójové omáčky
- citrónovou trávu
- 3cm zázvor

Příloha:

- jasmínovou rýži

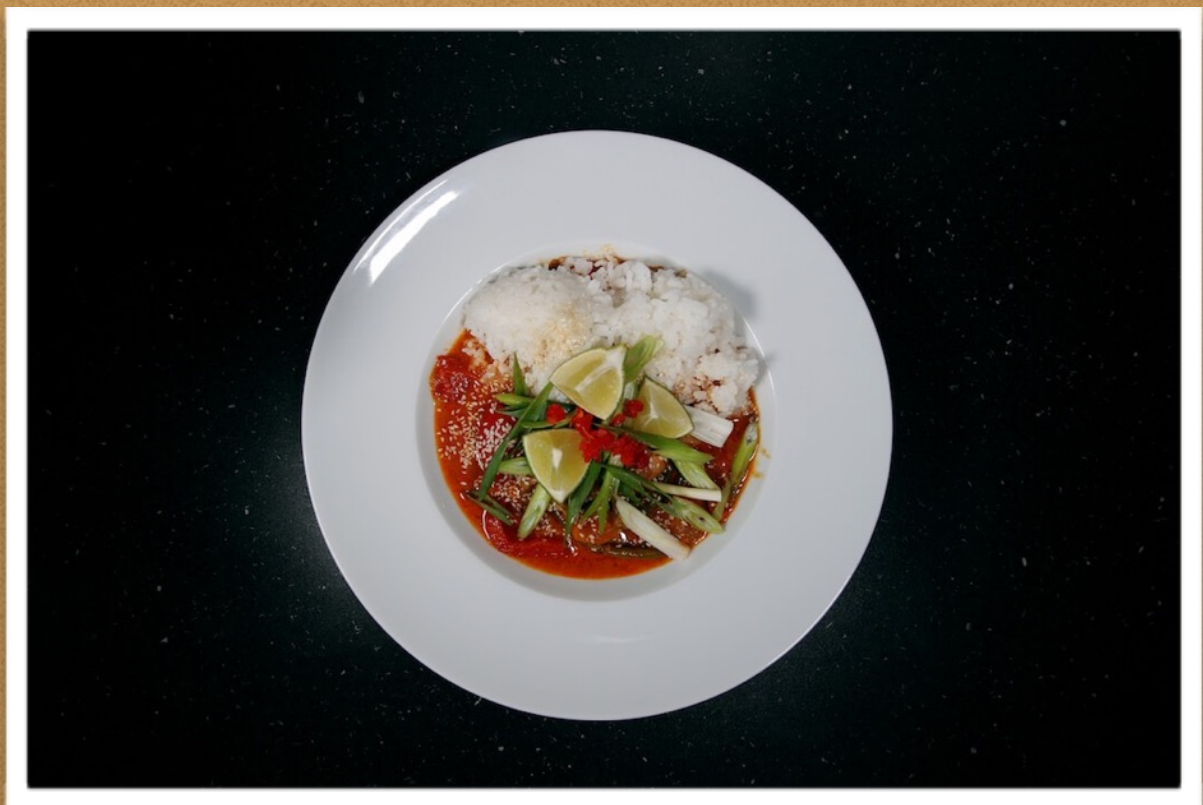
Na ozdobu:

- koriandr
- sezam
- chilli papričku
- limetu (nakrájet na měsíčky)
- jarní cibulku (nakrájet na podélné proužky)

Postup

Kuřecí maso si očisti a nakrájej na větší kousky, to samé udělej se zeleninou. Na rozpálenou pánev dej rozpustit kokosový olej, a na něm orestuj nakrájené kuřecí maso. Až se maso trochu zatáhne, přidej cibuli. Když ti cibule zesklovatí, přidej curry pastu, aby se hezky rozvoněla, rozprostřela po celé ploše a maso s cibulí tak obalila.

V tenhle moment přijde na řadu mrkev, kterou sis nakrájel na tenké podélné plátky. Když mrkev trochu změkne, což je zhruba za 3 min, přidej cuketu, papriky a žampiony. Když je směs měkká, nakonec do ní vlož mražené fazolky.



Ted' přijde ta nejzábavnější část a to dochucování. Směs dochutíš sójovkou, rybí omáčkou, sweet chilli omáčkou, medem, arašídovým máslem, nastrohaným zázvorem a limetou. Nakonec přidej pro zjemnění kokosové mléko. Potom, co přidáš kokosové mléko, tak ho nech chvíli provařit a pak plotnu vypni, nechceš totiž, aby ti veškerá zelenina ztratila barvu a zešedla tím dlouhým vařením.

Jako příloha je ideální jasmínová rýže, která nádherně voní, je příjemně lepivá a je nejchutnější. Tu si nejdřív propláchni a pak vař s malým množstvím osolené vody. Průběžně míchej a dolívej vodu, aby se nepřipálila. Pod pokličkou vař zhruba 15 min, dokud není měkká. Rýži můžeš vařit i v rýžovaru anebo parním hrnci, pokud máš.

Ted' si to můžeš ozdobit dle vlastního uvážení. Nejdřív si nandej do hlubokého talíře omáčku se směsí a na to kopečky jasmínové rýže. Jarní cibulku si nakrájej na podélné proužky. Přidej chilli papričku, čerstvý koriandr, limetky na měsíčky a zasypej pořádně sezamem. Dobrou chuť a s láskou k jídlu [MakyŠmaky](#).

EKOFARMA BORŠOV



Švestková povidla 210g

1 Ks / 61 Kč

[Profil farmáře](#)



Švestková povidla 390g

1 Ks / 111 Kč

[Profil farmáře](#)

KRAMPEROVÁ KATEŘINA



Medovicový med

1 Kg / 150 Kč

[Profil farmáře](#)



Luční med

1 Kg / 120 Kč

[Profil farmáře](#)

PŠTROSÍ FARMA



Pštrosí klobása

1 Kg / 380 Kč

[Profil farmáře](#)



Pštrosí párek

1 Kg / 330 Kč

[Profil farmáře](#)

TOPCHUŤ MARTINČÍKOVÁ



Jablková mix

1 Ks / 139 Kč

[Profil farmáře](#)



Višňový mls v čokoládě

1 Ks / 59 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.