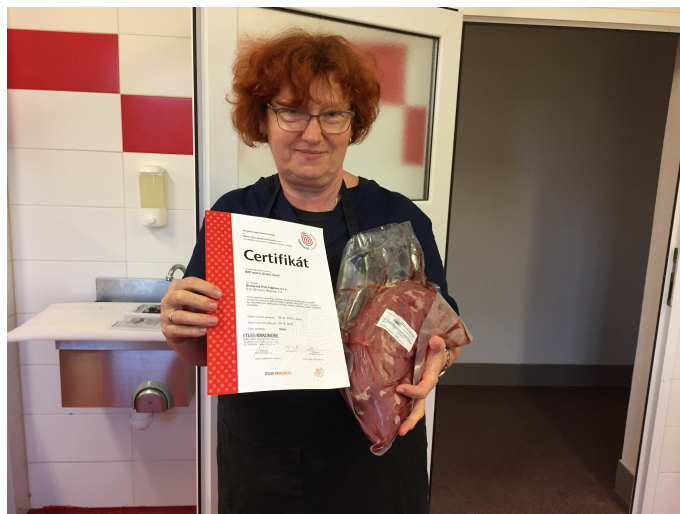


Originální produkt z Krkonoš: maso z biofarmy Pod Hájkem



29. 07. 2019 00:00

Poctivá práce, kvalitní a výborné hovězí maso, přátelští a ochotní majitelé se skvělým přístupem. Tak shrnula Kateřina Čadilová z Asociace regionálních značek bio farmu Pod Hájkem v Horní Branné. Výrobky, které zde produkují, se nyní nově mohou pyšnit značkou Krkonoše — originální produkt.

Farma obhospodařuje 65 hektarů pozemků v ekologickém režimu. Status ekologického hospodářství má od roku 2010. Majitelé, jimiž jsou manželé Řehořkovi, navázali na rodinnou tradici chovu skotu, která se datuje od roku 1868 a od letošního roku se mohou pochlubit i vlastní bourárnou. Při ekologické porážce nesmějí zvířata čekat ani vidět další poražená zvířata nebo jejich ostatky. Na dobytek se nesmí používat elektrické pohaněče, protože stresový hormon negativně ovlivňuje kvalitu masa.

“Vaříme z lokálních surovin pravou domácí kuchyní, kterou ocení milovníci zdravé stravy i milovníci poctivého jídla z masa. Muži ocení fortelnou stravu z hovězího masa, pro ženy jsou připravena jídla ze zeleniny, obilnin a pseudoobilnin. Dětem uvaříme chutná lehká jídla z telecího masa”, sdělila majitelka farmy.

Navíc lze v Horní Branné zakoupit i stařené (vyzrálé) maso. Suché zrání neboli staření probíhá tak, že se celé čtvrtky býka nebo jalovice vyvěsí v místnosti o teplotě od 0 do maximálně 4°C. Za suchého proudění vzduchu se v mase odehrávají důležité chemické procesy. Suché zrání masa je výrazně náročnější na jeho kvalitu, technické vybavení a hygienické podmínky. Vlivem suchého vzduchu z chladicího výparníku dochází k mnohem vyšším úbytkům hmotnosti. Maso ztrácí vodu, což vede k nižší ekonomické výtěžnosti. Odměnou je však jeho výrazná barva, vůně a plně rozvinutá chuť bez nádechu kyselosti.

Farma kromě výborného jídla a ubytování nabízí i vzdělávací aktivity týkající se problematiky venkova, farmaření, zdravého životního stylu a ekologického zemědělství.

Koordinátorem krkonošské regionální značky je Místní akční skupina Krkonoše. Tato značka znamená, že výrobky prošly přísným procesem certifikace, který zákazníkovi garantuje jejich skutečný původ v Krkonoších. Místní původ však není jedinou podmínkou pro udělení značky. Značené výrobky musí přispívat k dobrému jménu regionu, proto musí být také kvalitní, šetrné vůči životnímu prostředí a jedinečné ve vztahu ke Krkonošům. Podrobnější informace o značce jsou na webu www.regionalni-znacky.cz/krkonose/.

TZ: MAS Krkonoše