



Celkový pohled na Biojarmark

Foto: archiv Pro-bio liga

Biojarmark na Letné



Mgr. KATEŘINA KOTĚROVÁ,
PRO-BIO LIGA



Pražský Biojarmark – jediný farmářský trh zaměřený výhradně na biopotraviny – letos připadá na sobotu 7. října. Na dvorku Národního zemědělského muzea na Letné se opět sejdou ekofarmáři z celé republiky, aby tu zákazníkům představili to nejlepší a nejčerstvější ze své produkce.

Co bude všechno k máni? Maso a mléčné výrobky z farem, kde zvířatům dopřávají volný výběh. Zelenina a ovoce pěstované bez pesticidů a herbicidů. Káva fair-trade i z ječmene – vezměte si na ni svůj oblíbený hrnek. A chybět nebude ani pravé bio občerstvení pro masožrouty,

vegetariány, vegany i celiaky. Pokud vás zajímá, kteří ekofarmáři na Biojarmark dorazí a co všechno se tam bude dát koupit, čtěte dál... anebo se podívejte na kompletní seznam prodejců na stránkách Biojarmark.info.

Masová záležitost

Letošní Biopotravinu roku vyhrála už poněkolkáté Biofarma Sasov, tentokrát se slaninou z přeštika. „Unikátní, zcela přírodní produkt, kdy využíváme přirozeného procesu fermentace. Používáme pouze mořskou sůl a třtinový cukr, aby vynikla kvalita masa a typická chuť, kterou slanině dodává dlouhodobé suché zrání. Na závěr ji ještě lehce zauzujeme bukovými štěpkami a krájíme na tenké plátky. To, že v našich výrobcích nenajdete žádná aditiva ani konzervanty, je samozřejmost,“ popisuje nový sasovský produkt majitel biofarmy Josef Sklenář.



Bio trhaná paštika z Biofarmy Sasov

Foto: archiv Pro-bio liga

Pražského Biojarmarku se Sasovští účastní pravidelně a účast přislíbili i letos. Nezbyvá než doufat, že výše zmíněné delikatesy přivezou dost pro všechny zájemce. Nejspíš jich nebude málo – na Biojarmark každoročně dorazí několik tisíc lidí. Na sasovském stánku bude každopádně k mání také trhaná paštika ve skle, která vyhrála jeden z předchozích ročníků Biopotraviny roku. Chybět nebude ani vepřové a hovězí maso, ať už ve vakuovaných balíčcích či ve formě grilovaných klobásek nebo dršťkové polévky.

Biofarma Sasov je jednou z nejznámějších ekofarm v České republice. Najdete ji na Vysočině nedaleko Jihlavy a její produkce je opravdu pestrá – každý rok tu pěstují kolem dvaceti různých druhů plodin, provozují zelinářskou zahradu a malou bioplynovou stanici. Na zdejších pastvinách se popásá skot masných plemen, sasovskou „vlajkovou loď“ je však chov přeštických černostrakatých prasat.

Přešticí si na farmě do sytosti užívají rytí v zemi a pobyt pod širým nebem. Od narození žijí v takzvaných rodinných skupinách, které se skládají z jednoho kance, pěti až šesti prasníc a jejich mláďat. Na konci života čeká sasovská prasata bio porážka přímo na farmě – jak píše Biofarma Sasov na svých stránkách, kvalita chovu a životní pohoda zvířat je pro zdejší hospodáře nejvyšší prioritou.

Hovězí maso a sušené ovoce ze Středohoří

Také Jana Horová z Ekofarmy Babiny se rozhodla vybudovat pro svůj hovězí dobytek bezstresová jatka přímo na farmě. Babinské krávy plemene Limousine se popásají na svazích Českého Středohoří a svůj jídelníček si vylepšují ovocem zdejších stromů. To můžete koneckonců na Biojarmarku vyzkoušet taky: na stánku Ekofarmy Babiny si můžete kromě syrového hovězího masa, klobásek a guláše koupit také sušené ovoce a mošt z babinských biosadů.

S paní Horovou se dobře známe díky našim exkurzím pro školy. Na Babiny rádi jezdíme hlavně s druhostupňovými dětmi: zdejší farma nabízí ideální prostředí pro povídání na téma welfare hospodářských zvířat a velkochovy versus chov na ekofarmách. Náročné téma dokáže paní Jana dospívajícím dětem přiblížit citlivě a úměrně věku – a není divu, sama je totiž bývalá učitelka. Majitelka Ekofarmy Babiny to jednoduše umí s dětmi, a to nejen s cizími. Díky tomu se jí také podařilo naplnit sen všech ekofarmářů: všichni tři její dospělí potomci se různou měrou podílejí na chodu farmy, a o budoucnost babinského hospodářství je tedy postaráno.



Stánek Ekofarmy Babiny

Foto: archiv Pro-bio liga



Vegetariánský burger od JaMi

Foto: archiv Pro-bio liga

Biojarmark na grilu

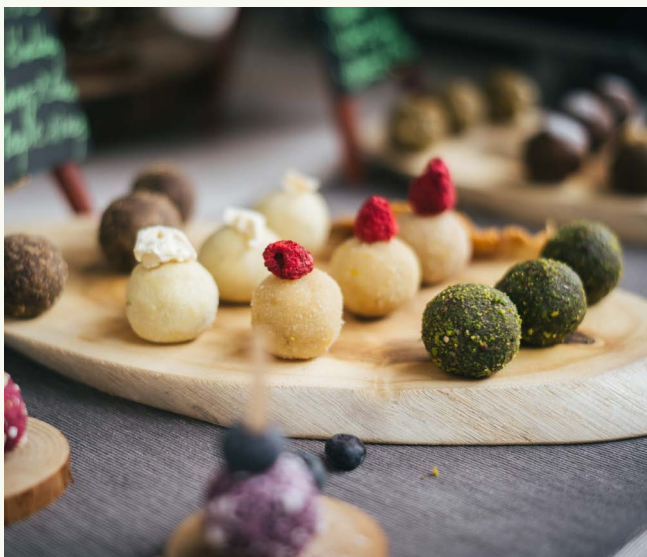
Každý rok nám dělá starosti, jestli bude nabídka teplých jídel na Biojarmarku dostatečně vyvážená. O milovníky masa bude víc než postaráno, uspokojí ale zdejší občerstvení taky vegetariány a vegany? Nebudou vyznavači alternativních výživových směrů, kterých je mezi příznivci biopotravin tradičně dost, na Biojarmarku o hladu? Proto se radujeme z každé přihlášky, která slibuje zajistit vegetariánské a/nebo veganské občerstvení v biokvalitě.

Velkou radost nám loni udělal tým Farmářského obchodu a řeznictví JaMi, který na Biojarmark pravidelně jezdí se stánkem plným masových specialit z Ekofarmy Uher. Kromě grilovaných jehněčích burgerů totiž na Biojarmark dovezli také várnici plnou cizrnového kari. Chutnalo skvěle a snědlo se všechno, takže na vegetariány JaMi nezapomene ani letos.

Horkou novinkou mezi bioobčerstvením bude tentokrát stánek True Shiitake, kde můžete vyzkoušet grilované houby. A to ne ledajaké – houby shiitake po staletí sbírali z padlých stromů japonští samurajové. Paní Markéta Sýkrovská po jejich vzoru očkuje duby v polabské nížině, aby na nich po dvanácti měsících sklídila úrodu houževnatce jedlého – japonsky shiitake. Říká se, že tato houba výrazně posiluje imunitu, snižuje cholesterol a má mnoho dalších pozitivních zdravotních účinků. Pokud vás nezlákají v grilované podobě, můžete si je odnést sušené v sáčku, případně ve sklenici coby „Magický prach umami“, přírodní zvýrazňovač chuti vhodný do polévek, omáček či na těstoviny.

Jako od maminky

Pokud fandíte spíš syrové stravě, sladké i slané dezerty vhodné pro vitariány nabídne na Biojarmarku Lenka Goldschmidová z Len's Delights. Strach o svůj žaludek nemusí mít ani lidé s celiakií nebo laktózovou intolerancí: o ně se už tradičně stará paní Markéta Kopecká na stánku BiJo jako od maminky. Kavárna s tímto jménem působí v Řevnicích u Prahy a na Biojarmarku od nich můžete ochutnat širokou nabídku dezertů bez lepku, laktózy a cukru (loni jsme vyzkoušeli třeba dort s jahodovou pěnou). Z teplých jídel jste si na stánku mohli v minulých letech dát třeba žitné halušky nebo lívanéčky z ječné mouky.



Dezerty pro vitariány od Len's Delights Foto: archiv Pro-bio liga

K máni bude samozřejmě spousta kávy – fair trade pražených kávových zrn i z ječmene, s biomlékem kravským i rostlinným. Novinkou pak letos bude stánek rodinného vinařství Jedlička namísto tradičních Vinných sklepů Kutná Hora. Rodina Jedličkových obhospodařuje vinice v okolí moravské obce Bořetice, na svazích Hustopečské pahorkatiny a v Dolnomoravském úvalu. V této oblasti se víno pěstuje nepřetržitě od poloviny 14. století. Vinařství se specializuje zejména na červené víno, které vyrábí tradičním postupem s delší macerací rmutu. Kromě biovína přivezou také mošty – Muškát Ottonel nebo Frankovku – ze stoprocentní hroznové šťávy, bez konzervantů a přidaného cukru.

Zelenina ze soutoku

Dýně hokkaido, máslové, špagetové, muškátové... a k tomu hromady všemožné další zeleniny dorazí ze Svobodného statku na soutoku Labe a Ohře v Českých Kopistech u Terezína.

Ze Svobodného statku bude na Biojarmarku k máni také kvašené zelí a kimči, džemy, povidla či nejrůznější zeleninové pasty. Koupit si tu budete moci i svíčky z pravého včelího vosku, které na statku vyrábějí klienti chráněné dílny Camphillská svíce.

Camphill na soutoku poskytuje chráněné bydlení lidem se speciálními potřebami, kteří společně žijí, učí se a pracují v areálu Svobodného statku. Ten sestává z několika obytných domů, dílen, kulturního sálu, zahrady a desetihektarových polností, které obhospodařují zaměstnanci Svobodného statku. Kromě výroby svíček zdejší klienti pomáhají i při zemědělských pracích na statku, zaměstnanci Svobodného statku zase dobrovolnickicky pomáhají při práci s klienty Camphillu – je to prostě jeden velký propletenec, s výsledky jehož práce máte možnost se na Biojarmarku zblízka seznámit.

Ekofarma jedné ženy

S autem nacpaným zeleninou dorazí na Biojarmark také ekofarmářka Jitka Pichová. Na své farmě Kozozel v Horních Ředcích nedaleko Pardubic hospodář už léta bez strojů a bez dotací. Jak to jde? Víc než dobře: Jitce se každoročně

daří na farmě vypěstovat přes 50 druhů biozeleniny a biobylin a 20 druhů ovoce. Přestože na odbyt jde především to, co lidé bezpečně znají, farmářka se snaží vracet do povědomí lidí i zapomenuté a méně známé druhy, jako je třeba tuřín, černý kořen nebo lebeda.

Každodenní rutinu včetně ručního pletí a sběru škůdců zvládá Jitka Pichová sama s občasnou placenou výpomocí. A aby toho neměla málo, pořídila si na farmu ještě stádo koz, z jejichž mléka vyrábí sýry ve vlastní minimlékárně. K ochutnání doporučujeme třeba čerstvý sýr s levandulí, který jsme vyzkoušeli při jednom z minulých ročníků – kombinovat koží sýr právě s touto bylinkou by napadlo málokoho, a přitom je výsledná chuť opravdu skvělá.

Dáváte přednost sýrům z kravského mléka? Pak se nepampte zastavit u stánku rodinné biofarmy Belina, kde vám nabídnou čerstvé sýry, mléko, tvaroh, bílé i ochucené jogurty a nejrůznější pomazánky.

Živé oleje ze mlýna

Bioprodávce bude na Biojarmarku spousta a není v našich silách je v tomto článku všechny vyjmenovat. Rádi bychom vás však na závěr upozornili na produkci Olejového mlýna Petraveč, která je i na poměry Biojarmarku značně neobvyklá. Olejový mlýn Petraveč je totiž jediným výrobcem za studena lisovaného kmínového oleje v Evropě. K čemu je taková věc dobrá? K nakládání a dochucování masa a zeleniny, do polévky, na pečivo, k výrobě nejrůznějších dresinků i proti chřipce... Kmínový olej navíc podporuje chuť k jídlu a napomáhá zažívání, což se nám všem na Biojarmarku může hodit.

Dalším zajímavým produktem Olejového mlýna Petraveč je třeba olej z lničky seté, zapomenuté plodiny, která obsahuje až 45 % omega-3 nenasyčených mastných kyselin. Svými vlastnostmi se tedy podobá oleji z lněného semínka, oproti němu však nepodléhá rychlé zkáze díky vysokému množství vitamínu E.

Nejen jídlem živ je člověk... Možná se toto pořekadlo příliš nehodí na stránky Potravinářské Revue, na Biojarmarku si ale každopádně můžete nakoupit také přírodní pěstované květiny nebo biooblečení. Chystáme i soutěž o knihu a chybět nebude ani živá hudební produkce Letenského dixielandu. Přijďte se pobavit, pochutnat si a zásobit se na zimu! Biojarmark začíná ráno v devět a končí v 17 hodin. Vstup je jako vždy zdarma.



Stánek Svobodného statku

Foto: archiv Pro-bio liga