

BIOFARMY

3.

Bio Farma Košík

Bio Farma Košík disponuje certifikací Bio na širokou řadu svých produktů. Zeleninou a ovocem počínaje, přes certifikaci jehněčího masa a sýrů a konče produkty z ovčí vlny. Odbýt bioproduktů z Farmy Košík je podpořen spoluprací s pražskou restaurací Monarch,



kteřá také nabízí své cateringové služby i na další akce. S bioprodukty Farmy Košík se tak můžete setkat i na různých rautech při významných společenských událostech.

TIP NA UBYTOVÁNÍ: V bezprostřední blízkosti se nachází nově otevřený penzion. Kromě ubytování v romantickém prostředí se můžete těšit i na biokuchyni. Mistr kuchař Václav Košnář, který přes třicet let vařil v pražském Alcronu, dodržuje veškeré zásady kvalitní kuchyně.

KONTAKT: Malý Košík 289 35, okres Nymburk.

Více na www.farmakosik.cz.

4.

Biofarma Sasov

Soukromá ekologická farma Sasov u Jihlavy obhospodařuje asi 500 ha půdy. V Sasově se zaměřují na rostlinnou i živočišnou výrobu – v biokvalitě zde seženete brambory, hořčici, pohanku či cibuli. Ze živočišné produkce mají biovepřové, biojehněčí a biomasné výrobky (např. biouherák, bio sušený bok a biošpek). Masné výrobky často zpracovávají Kostelecké uzeniny.

NEJLEPŠÍ VOLBA: Biobrambory vařené vakuovaně, které vyrábí Josef Sklenář z farmy Sasov, se staly vítězem v soutěži Biopotravina roku 2008 v kategorii „biovýrobky pro gastronomii“, v kategorii „pochutiny“ zvítězil bramborový knedlík ze Sasova. V roce 2004 se stal českou biopotravinou jejich biouherák. Ochutnejte ho, vážně stojí za to!

KDE TO VŠECHNO KOUPIŤ: Farma zahájila pravidelné závozy do bioobchodů, jídelen a restaurací v Praze, Brně, Plzni či Českých Budějovicích a okolí. Nakoupit si můžete také přímo ve dvoře farmy. Výrobky si lze objednat týden dopředu díky formuláři, který najdete na internetových stránkách farmy.

KONTAKT: Sasov 2, Jihlava. Podrobnosti hledejte na www.biofarma.cz.

5.

Biozelenina Velehrad

Farma, která se zaměřuje na pěstování zeleniny, produkuje takovou zeleninu, která je zrovna v sezoně.

CO OCEŇUJEME: Biobox – unikátní systém spolupráce mezi pěstitelem a zákazníkem, který je v zahraničí už dost populární. U nás se s ním teprve začíná. Díky systému bioboxů si jednoduše můžete objednat bedýnku čerstvé zeleniny, její složení je však víceméně překvapení, jistě ale dostanete 100% čerstvou a 100% biozeleninu. Cena se pohybuje podle velikosti bedýnky – za 200 Kč máte zeleninu pro jednoho až dva konzumenty, z bedýnky za 600 Kč se už nají velká rodina, která má zeleninu ráda. Systém zatím funguje v Brně, ale pomalu už se bedýnkový servis rozšiřuje i do dalších měst (informace na www.bedynky.cz).

KDE BEDÝNKU SEHNAT: Zeleninu z Velehradu v bedýnkách seženete po objednávce v Brně, odběrným místem je totiž bioprodejna Tři sudičky, Pellicova 5, Brno. Zelenina je v prodejně k odběru (po natrhání) každé pondělí od 16.30 hodin.

KONTAKT: Stránky biofarmy Velehrad, na kterých najdete také zeleninové recepty pro inspiraci, jsou www.biozelenina.eu.



SPECIÁLNÍ KATEGORIE CHEF GURMÁNU

9.

Biopekárna Zemanka

Majitelka pekárny Zemanka Hana Zemanová je velkou propagátorkou biopotravin. Pote, co skončila ve svém původním podniku Albio, založila s manželem podnik o pozdní menší, ale o to přívětivější – biopekárnu Zemanka. Výrobky z pekárny již v minulých letech získaly bio-ocenění, takže určitě stojí za ochutnání.

CO URČITĚ OCHUTNAT: Čoko-kokosky, které se vyrábí ze špalďové biomouky.

KONTAKT: Zemanka, Oříkov 29, Sedlčany.

Více na www.biopekarnazemanka.cz.

Výrobky si můžete objednat přímo přes internetové stránky Zemanky. Seznam veškerých prodejen, kde pečivo ze Zemanky nabízejí, najdete také na internetových stránkách.

Sladké a slané pečivo dodávají i do obchodních řetězců.



10.

Internetový bioobchod Rozmarýna

Rozmarýna nabízí rozmanitý sortiment biovýrobků. Od široké nabídky biopotravin až přes bioavlivnu, kojeneckou výživu a ekodrogerii. Zboží, které si v Rozmarýně přes e-shop nakoupíte, vám – pakliže jste z Prahy – osobně doručí, nebo si ho převezmete na prodejně.

NEJLEPŠÍ VOLBA: Vyzkoušejte třeba biopečivo, trvale oblíbený je žitný kváskový chléb.

KONTAKT: Kamenný obchod najdete v Nádražní 17, Praha. Více na www.rozmaryna.cz.

11.

Bioškolka Festinka



Pokud chcete i pro své děti to nejlepší, la samí si nesete pořádnou porci

traumat ze školních jídelen), můžete je přihlásit do bioškolky Festinka. Dítěm se zde totiž vyváří z biopotravin. Kromě výživových kladů ve školce oceníte i bilingvní přístup – na děti se zde mluví česky a anglicky. Za osobity (a bio) přístup však pořádně zaplatíte (x desetitisíkovému školnému měsíčně ještě 1600 Kč za biostravné).

KONTAKT: Vlašská 44, Praha; www.festinka.cz.