Univerzita Třetího věku

Sortiment biopotravin

Ing. Vilma Hladíková
Střední škola zemědělská a přírodovědná
Rožnov pod Radhoštěm

Pro-bio, obchodní společnost r.o.

- První český výrobce a dodavatel kvalitních biopotravin
- http://www.probio.cz/o-nas.html

Pro-bio, obchodní společnost r.o.

- Produkty **BIOHARMONIE**
- Obiloviny, luštěniny, olejniny, mouky, těstoviny
- Řada **BIOLINIE**
- Bio směsi na přípravu polévek, rizot, dezertů, kaší, cereálií

- **NAŠE BIOFARMA**
- Základní biopotraviny z českých farem, na výrobku je uvedeno jméno farmáře a místo původu. Podpora českých biofarmářů.

Pro-bio, obchodní společnost r.o.

- Specializace na mlynárenské produkty, vlastní mlýn a pohankový mlýn pro bezlepkové výrobky v bio kvalitě
- Sortiment mouk v biokvalitě
- Zaměření i na netradiční plodiny – pohanku, špaldu, jednozrnku, dvouzrnku, jáhly.

Pohanka, rdesnovitá rostlina

- Loupání pohanky je šetrné, mechanické, zrno zůstává nazelenalé.
- Teplem loupaná pohanka je tmavá

Pohanka, rdesnovitá rostlina

Pšenice špalda

- Nešlechtěná prastará odrůda pšenice.
- V polovině 18. století se na našem území pěstovala kolem Litomyšle a pražila se z ní kávovina.
- Je pluchatá, nutričně cenná, jemná oříšková chuť

- Špalda loupaná
- Špaldové kernotto (kroupy)
- Mouky
- Celozrnná špaldová krupice
- Celozrnné špaldové těstoviny
- Špaldové vločky
- Špaldové pukance
- Špaldové tyčinky
- Špaldový křehký chlebíček

Pšenice špalda

- Nešlechtěná prastará odrůda pšenice.
- V polovině 18. století se na našem území pěstovala kolem Litomyšle a pražila se z ní kávovina.
- Je pluchatá, nutričně cenná, jemná oříšková chuť

- Špalda loupaná
- Špaldové kernotto (kroupy)
- Mouky
- Celozrnná špaldová krupice
- Celozrnné špaldové těstoviny
- Špaldové vločky
- Špaldové pukance
- Špaldové tyčinky
- Špaldový křehký chlebíček

Pšenice špalda

Čirok

- Teplomilný
- Vypěstován na farmě ve Velkých Hostěrádkách
- Je bezlepkový, výborný antioxidant, protizánětlivé účinky
- Na sladké i slané pečení, výrobky mají tmavou barvu
- Doporučuje se postupně přidávat k běžné mouce

Čirok

Ing. Martin Hutař

- „Projektem NAŠE BIOFARMA si splňuji svůj sen být opět zemědělcem a pozorovat, vše, co nám příroda dává. Díky vlastnímu hospodaření a přímému kontaktu s našimi drobnými farmáři vnímám, jak je nutné přírodu respektovat, neustále ji poznávat a spolupracovat s ní. To je na tom krásné a dobrodružné.
- Příroda nám dokazuje, jak málo ji známe a rozumíme. Neustále si připomínám, že ekologické hospodaření je normální. Není to nic zvláštního ani výjimečného a tento šetrný přístup považuji za povinnost každého zemědělce.“

Farma Agrisen, 115 ha, travní porosty

Farma Škarkovi, Černíč

Farma Škarkovi, Černíč

- Hospodařit začali v roce 2010, v důchodovém věku
- Pan Škarek vystudoval střední a dálkově VŠ zemědělskou v Brně
- Pracoval jako agronom na úseku hnojení a ochraně rostlin
- Manželka uvažovala vždy ekologicky, on se musel přeorientovat z konvenčního způsobu hospodaření

Farma Škarkovi, Černíč

- 70 ha
- Semenářství jetelovin
- Jetel bílý, úročník bolhoj, štírovník obecný
- Zlepšující plodiny, zanechávají v půdě dusík
- Pšenice, špalda, žito, nahý oves
- Zelenina na 0,25 ha
- Výhledově pěstování hlívy na ekologicky vypěstované slámě
- Prodej ze dvora, školní jídelny, biobedýnky

Farma Škarkovi, Černíč

Farma Škarkovi, Černíč

Farma Škarkovi, Černíč

- **Pohankový chléb**
- 500 hladké pohankové mouky BIOHARMONIE
- 2 PL psyllia
- 2 ČL soli
- 2 ČL kmínu
- Lněná, slunečnicová či dýňová semena dle chuti
- 750 - 800 ml vlažné vody
- 85 minut pečení

Farma Škarkovi, Černíč

- Do sypkých surovin postupně zamíchejte vlažnou vodu. Těsto míchejte po dobu 10 -15 minut tak, abyste dosáhli konzistence těsta na bábovku. Zadělávací mísu překryjte alobalem nebo pokličkou a umístěte na teplé místo (nejlépe 25 - 30 oC) na 24 hodin. Troubu předehřejte na 220 oC. Připravené těsto vyklopte do předem nahřáté zapékací mísy, přiklopte pokličkou a pečte 1 hodinu. Poté chléb dopečte 15 minut bez pokličky, aby získal pěknou zlatavou kůrku. Po vyjmutí ho nechte zchladnout na mřížce. Chléb vydrží dlouho vláčný, je vynikající např. na topinky. TIP: chléb je možné péci i v domácí pekárně.
- **Počet porcí: cca 8, doba přípravy: 25 minut + 24 hodin kynutí +**

Farma Hlaváčovi, Březí, Pálava

- Dodavatel červené pšenice
- Semenářský porost postupně rozšířen ze semen genové banky Výzkumného ústavu rostlinné výroby v Praze Ruzyni

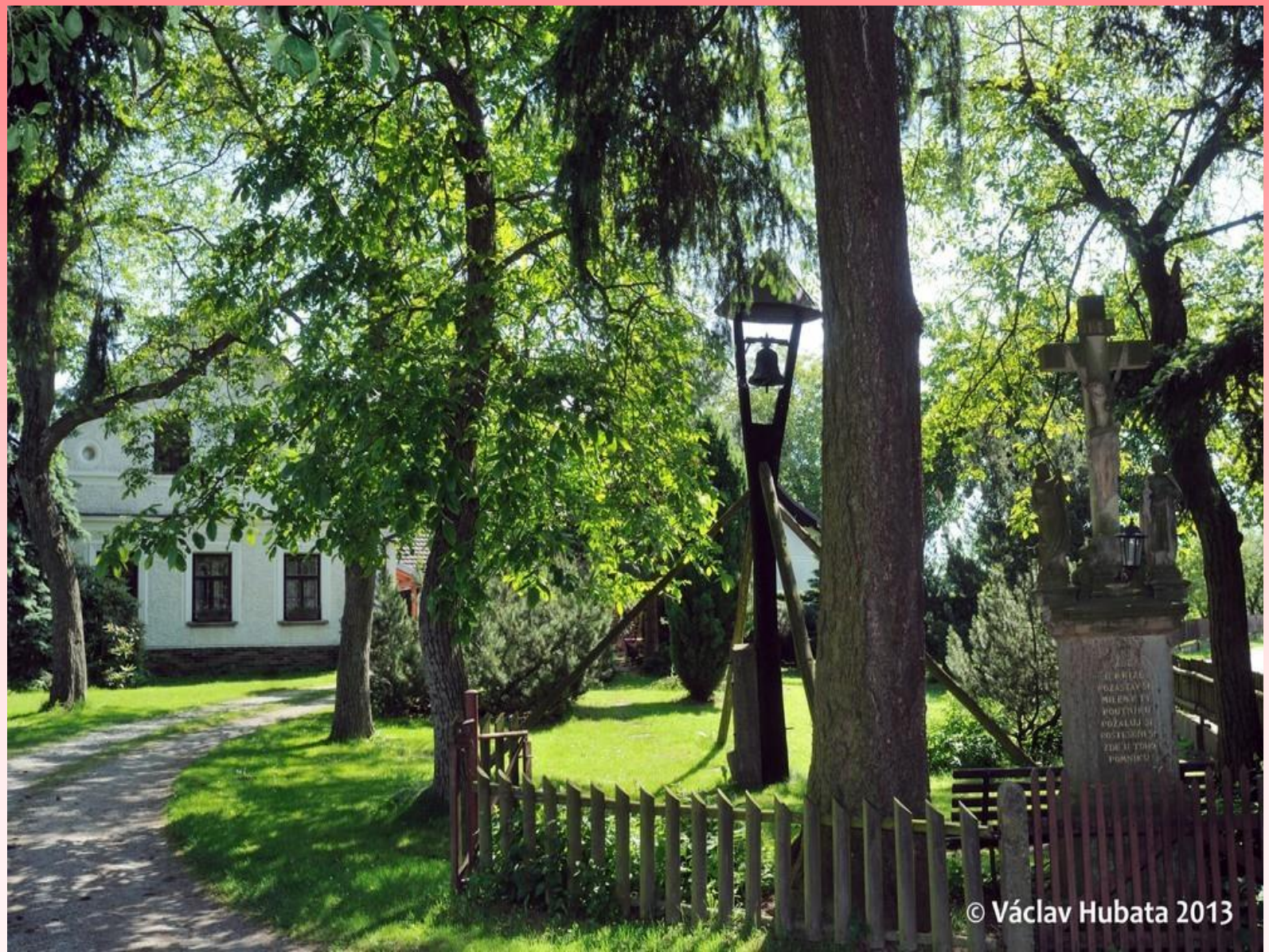
Farma Hlaváčovi, Březí, Pálava

Farma Čechovi, Postřelmov

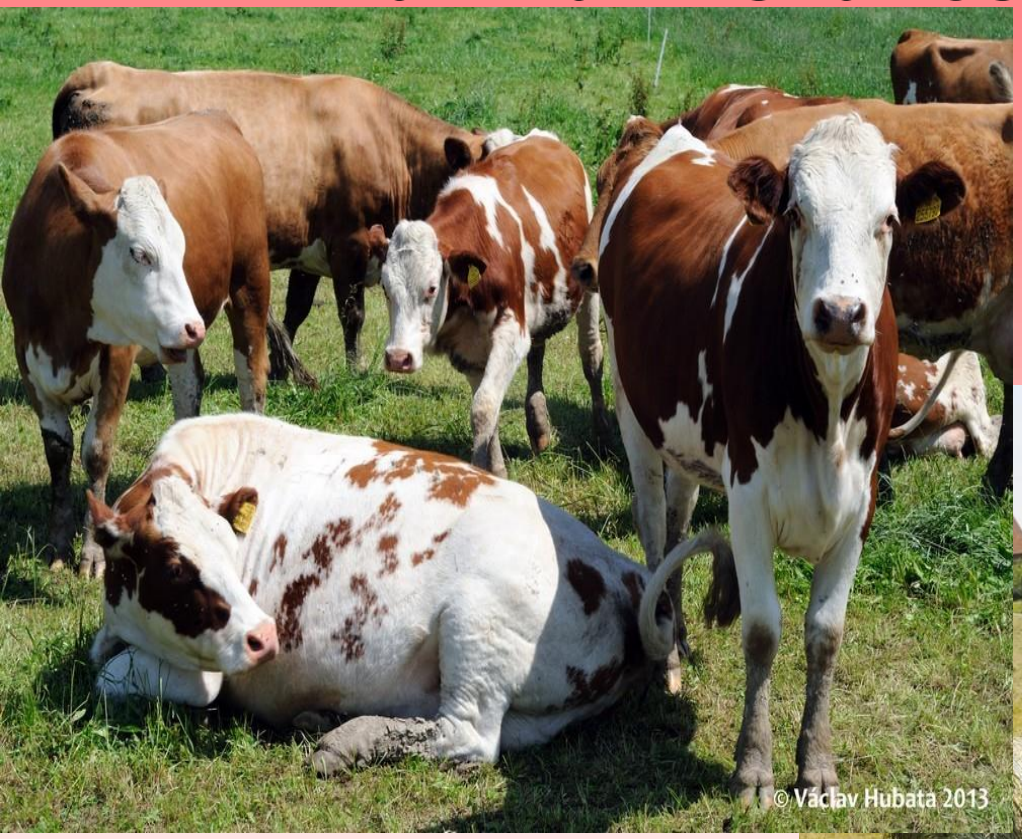
Farma Čechovi, Postřelmov

Farma Čechovi, Postřelmov

Farma Moravcovi, Dobruška



Farma Moravcovi, Dobruška



Farma Ošťádalovi, Svatobořice, Kyjov

- Mendelova univerzita Brno
- 5 let podnikání
- 38 ha
- Bylinky (měsíček, slézová růže)
- Mák, olejná dýně
- Sady
- drůbež

- Problém ekologického pěstování máku
- Citlivý na dostatek vláhy v období prodlužovacího růstu do začátku květu
- Plečkování
- Ruční sklizeň

Farma Ošťádalovi, Svatobořice, Kyjov

- Z 2 t sklizené suroviny zůstane 400 kg sušených bylinek.
- Sušení trvá asi 10-12 hodin a probíhá ve speciální sušárně na dřevěných rámech.
- K provozu sušárny využívají Oštádalovi sluneční kolektory umístěné na střeše

Farma Ošťádalovi, Svatobořice, Kyjov

Farma Ošťádalovi, Svatobořice, Kyjov

Farma Ošťádalovi, Svatobořice, Kyjov

Farma Ošťádalovi, Svatobořice, Kyjov

- **Maková bábovka paní Ošťádalové**
- 5 vajec
- 1 hrnek třtinového cukru BIOHARMONIE
- 1 hrnek másla
- 1 hrnek českého máku NAŠE BIOFARMA
- 1 hrnek hladké pšeničné mouky BIOHARMONIE
- 1 kypřicí prášek do pečiva Amylon
- Oddělte žloutky od bílků a pečlivě je utřete s cukrem do jemné pěny. Přidejte změklé máslo, mák, mouku s kypřícím práškem a vše důkladně promíchejte. Ze zbylých bílků ušlehejte sníh a lehce ho vmíchejte do těsta.
- Těsto vlijte do bábovkové formy vymazané máslem a vysypané moukou. Pečte asi 30-40 min při teplotě 180°C
-

Zdroj fotografií

- http://www.galerie4.cz/autor/vaclav-hubata-vacek
- Archiv Pro-bio