



Iveta Kopajová

## Delikatesy z farmy

Kozí farma v Prosetíně vznikla v roce 2011 a věnuje se chovu hnědých krátkosrstých koz a šíření tohoto českého plemene mezi chovatele. Na farmě zpracovávají kozí mléko, ze kterého vyrábí široké spektrum mléčných pochutin. Mezi ně patří sýry balkánského typu v různých variacích, syrovátkový sýr – urda, brynza, jogurty nebo unikátní kozí zmrzlina.

Všechny pochutiny jsou vyrobeny z kozího mléka od koz vlastního chovu. Na farmě žije přes třicet hnědých krátkosrstých koz a každý rok se narodí okolo padesáti kůzlat. Na farmě se také pořádají exkurze pro dětské kolektivy o chovu zvířat a zpracování mléka.

S mléčnými výrobky z kozí farmy se můžete setkat na jarmarcích a trzích v Hlinsku, na Veselém Kopci nebo dalších trzích po celé České republice. Výrobky si můžete objednat telefonicky, e-mailem, osobně na farmě v Prosetíně nebo v kamenných obchodech v Kovářově, Heřmanově Městci či v Pardubicích.

**Certifikovány značkou „Kvalita z Hlinecka“ byly níže uvedené produkty:**

### Kolekce mléčných výrobků z kozího mléka

- Čerstvé kozí sýry balkánského typu ve variantách (sýr přírodní, s česnekem, bazalkou, ořechy, chilli, brusinkami, kořeněné bylinkovou směsí, pikantní směsí nebo medvědí česnekem)
- Sýrovátkový sýr – urda
- Brynza
- Kozí zmrzlina – vanilková, jahodová, s lesním ovocem, kávová, mátová

Kontakt:  
Iveta Kopajová  
Kozí farma Prosetín  
Prosetín 122  
539 76 Prosetín  
Tel.: 734 158 408  
E-mail: srek.reklama@centrum.cz  
Facebook: Kozí farma Prosetín





Všechny certifikované výrobky jsou vyrobeny výhradně z mléka zvířat vlastního chovu.

**Kozí sýr** – mléko se pasteruje a nechá se vysrážet pomocí syřidla na tužší hmotu. Do vysrážené hmoty se mohou přidat přísady k jeho ochucení (česnek, bylinky, koření nebo ořechy), poté se plní do formiček, které mají na spodní straně otvory, aby mohla vytékat syrovátka. Ve formičkách sýr odkapává několik hodin. Následně se zabalí do fólie a v ní se buď sýr nechají zrát nebo se pro udržení trvanlivosti vakuově uzavřou.

**Syrovátkový sýr (urda)** – sýr ze syrovátky a má bílou roztíratelnou konzistenci.

**Brynza** – vyzrálý kozí sýr, pomletý, osolený a do hladka utřený.

**Kozí zmrzlina** – směs kozího mléka, cukru a přísad. Šlehá se do konzistence kopečkové zmrzliny.

Výrobky získaly několikrát certifikát MLS Pardubického kraje, ochucená kozí urda získala první místo v Národní soutěži malých výrobců sýra a ochucený kozí sýr se umístil na třetím místě na soutěži chovatelů koz a ovcí na Slovensku.