

Qualität von Hlinecko



Petra Horáčková

Milchleckerbissen aus der Farm

Die Farm unter dem Hügel ist eine kleine Familienfarm am Rande der Naturschutzgebietes Žďárské vrchy. Die Besitzer haben den Bauernhof im Jahre 2006 gekauft und sie haben ihn in die jetzige Gestalt umgebaut und zwar zum Zwecke, hier Haustiere und Pferde zu züchten, Milchprodukte zu produzieren und Agrotouristik zu betreiben. Zur Zeit züchten sie auf der Farm Geflügel, Kaninchen, Schafe, Ziegen, Pferde, Fleischvieh und Milchvieh. Die Farm ist ein idealer Ort für Familienurlaub in einem stilgemäß eingerichteten Appartement mit 14 Betten, mit einer geräumigen Küche, einer Außenterrasse mit einem Grill, einem Spielplatz und einem Tischtennistisch.

Der Betrieb für Milchprodukte funktioniert seit dem Jahr 2012 und seine Produkte kann man gerade auf der Farm oder im Bauernmarkt kaufen.

Zertifiziert mit der Marke „Qualität von Hlinecko“ wurden unten genannte Produkte:

Die Kollektion von Milchprodukten

- Frischer Farmerkäse
(rein, mit einem Beigeschmack – Schnittlauch, Zwiebel, Peperoni, Knoblauch, Bärlauch, Pfeffer)
- Frischer Quark
- Kefir
- Joghurt
- Halbharter Käse



Kontakt:
Petra Horáčková
Farma pod kopcem
Rychnov 34
539 44 Proseč
Tel.: +420 776 288 691
E-mail: petra.farma@seznam.cz
farmapodkopcem@seznam.cz
www.farmapodkopcem.cz

Kvalita



Hlinecko

Qualität von Hlinecko



Alle zertifizierte Produkte wurden aus der pasteurisierten fetten Kuhmilch erzeugt. Die Milch zur Produktion gewinnt die Besitzerin von den Kühen aus der Farm.

Käse – die Milch wird pasteurisiert und mit der Hilfe von Lab gewinnen wir einen Stoff zur Käseproduktion. Man füllt die Formen, wo der Käse abtropft und er dreht regelmäßig um, einige Käsearten schmeckt man mit Kräutern aus dem eigenen Garten ab. In 24 Stunden salzt man den Käse und man kann ihn konsumieren. Der Käse wird in eine Folie gepackt und in Vakuum geschlossen, das macht seine Haltbarkeit länger.

Frischer Quark – mit der Hilfe von Lab lässt man die Milch 24 Stunden gerinnen. Danach gibt man den Quark in eine Plane und man lässt ihn tropfen. Danach macht man den Quark kühl und man gibt ihn in die Becher.

Kefir – in die Milch geben wir eine Kefirkultur zu, die bei einer Zimmertemperatur 20 Stunden reift. Dann füllt man die Flaschen mit Kefir und macht sie kühl.

Joghurt – in die Milch gibt man die Joghurtkultur zu, die bei einer Temperatur 40°C 6 Stunden in Bechern reift. Folgend gibt man sie in den Kühlschrank und sie kann zum Verbraucher kommen.

Halbharter Käse – die Milch wird pasteurisiert und mit der Hilfe von Lab gewinnt man einen Stoff, den man langsam auf ein kleines Korn schneidet und man macht es warm. Nach dem Trocken von Korn gibt man es in die Formen und 24 Stunden presst man es. Nach dem Pressen gibt man den Käse in ein Salzbad für 24 Stunden und man lässt ihn mindestens 3 Monate bei der Temperatur 15°C und der minimalen Feuchtigkeit von 85% reifen.



Der Katalog von zertifizierten Produkten gibt MAS Hlinecko in der Zusammenarbeit mit der Stadt Hlinsko heraus.

