



Petra Horáčková

Mléčné pochoutky z farmy

Farma pod kopcem je malou rodinnou farmou na okraji Chráněné krajinné oblasti Žďárských vrchů. Majitelé zakoupili statek v roce 2006 a přestavěli ho do nynější podoby za účelem chovu potravinářských zvířat a koní, výroby mléčných produktů a provozování agroturistiky. V současné době chovají na farmě drůbež, králíky, ovce, kozy, koně, masný a mléčný skot. Farma je ideálním místem pro klidnou rodinnou dovolenou ve stylově zařízeném apartmánu se 14 lůžky, prostornou kuchyní, venkovní terasou s grilem, dětským hřištěm a pingpongovým stolem.

Výrobní mléčných výrobků funguje od roku 2012 a její produkty lze zakoupit přímo na farmě nebo na selských trzích v Hlinsku.

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

Kolekce mléčných výrobků

- Čerstvý farmářský sýr
(čistý, s příchutí – pažitka, cibulka, feferonka, česnek, medvědí česnek, pepř)
- Čerstvý tvaroh
- Kefír
- Jogurt
- Polotvrdý sýr



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





Všechny certifikované výrobky jsou vyrobeny z pasterizovaného neodtučněného kravského mléka. Mléko na výrobu získává majitelka od krav z farmy.

Sýr – mléko se pasterizuje a za pomoci syřidla získáme sýřeninu na výrobu sýru. Sýřeninou se plní formy, kde sýr odkapává a pravidelně se otáčí, některé se ochutí bylinkami z vlastní zahrádky. Za 24 hodin se sýr nasolí a může se konzumovat. Sýr je balen do fólie a vakuově uzavřen, což prodlužuje jeho trvanlivost.

Čerstvý tvaroh – pomocí syřidla se mléko nechá 24 hodin srážet. Poté se tvaroh předá do plachetky a nechá odkapat. Po odkapání se tvaroh zchladí a umístí do kelímků.

Kefír – do mléka se přidá kefírová kultura, která při pokojové teplotě zraje 20 hodin. Poté se kefír naplní do lahví a zchladí.

Jogurt – do mléka se přidá jogurtová kultura, která při teplotě 40°C 6 hodin zraje v kelímcích. Následně se uloží do lednice a může putovat ke spotřebiteli.

Polotvrdý sýr – mléko se pasterizuje a za pomoci syřidla se získá sýřenina, která se pozvolna krájí na drobné zrno a dohřívá. Po vysušení zrna se sýřenina vkládá do forem a 24 hodin se lisuje. Po vylisování se sýr vloží do solné lázně na 24 hodin a nechá se zrát minimálně 3 měsíce při teplotě 15°C a minimální vlhkosti 85%.