

## Tisková informace – akce Poznej svého farmáře

### Farmy v regionech zvou na den otevřených vrátek

Ochutnat výrobky z místní farmy, ale i produkci zemědělců z okolí, nakoupit kvalitní potraviny z regionu a podívat se, jak farmáři hospodaří a vyrábí skvělé lahůdky - to všechno mohou zažít návštěvníci Kozí farmy Zerlina v Hážovicích v rámci nového projektu Ministerstva zemědělství (MZe) s názvem Poznej svého farmáře.

“Vždy v sobotu jedna z farem otevře svá „vrátka“ pro návštěvníky a nechá je nahlédnout do provozu. Společně s hostitelskou farmou se představí i další lokální chovatelé a pěstitelé a nabídnou k prodeji své produkty. V nabídce tak bude mléko a mléčné výrobky, med, domácí pečivo, vejce, brambory a další lokální produkty” informovalo MZe.

Kromě toho budou v nabídce potraviny oceněné značkou Regionální potravina a chybět nebude ani doprovodný program – cimbálová muzika Portáši, divadlo Řád červených nosů, zábavné hry pro děti i dospělé, hrací koutky i rozhovory s přítomnými farmáři.

MZe zaznamenalo mezi malými farmáři obrovský zájem o účast. Z 200 přihlášek vybrala odborná komise pět hostitelů nového projektu – Farmu Čapí letka z Mokřice u Krásné Hory nad Vltavou (26.7.), Kozí farmu Zerlina z Hážovic u Rožnova pod Radhoštěm (9.8.), Ma-Ma rodinnou mlékárnu Úhořilka ze Štoků (23.8.), Farmu pod Lipou z Rokytnice v Orlických horách (30.8.) a EKO Sady Komňa u Uherského Brodu (13.9.).

#### Kozí farma Zerlina

**9. 8. 2014**

**Hážovice 2070, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm**

Rodinná ekologická farma je zaměřená na výrobu kvalitních certifikovaných bio produktů z kozího mléka. Farma se specializuje na faremní prodej ze dvora a agroturistické aktivity, které zpřístupňují návštěvníkům řemeslné a kulturní tradice Valaška, a současně seznamují návštěvníky se životem na Valašsku dnes. Na farmě chovají kozy hnědé krátkosrsté, které jsou součástí českého genofondu.

V nabídce najdete mimo různých druhů sýrů i pasterované a nepasterované kozí mléko, syrovátku a jogurty, vše v kvalitě BIO. Měkké druhy kozích bio-sýrů jsou vhodné do pomazánek a salátů, polotvrdé sýry jsou vhodné na zapékání, zrající sýry k pivu, vínu i na grilování. Specialitou farmy jsou zrající kozí bio sýry - Beskyd, Pepin a Gabrin. Beskyd je poctivý valašský polotvrdlý zrající sýr pod kůrkou, který zraje 2 měsíce, Gabrin a Pepin zrají pod různými druhy ušlechtilé plísně 3-4 týdny. Sýry Beskyd a Gabrin získaly ocenění v gastronomické soutěži o nejlepší Valašský sýr.

#### Program

- 10.00 zahájení programu: Eva Chaloupková, Ministerstvo zemědělství
- 10.10 hudební vstup
- 10.20 vizitky zúčastněných farmářů
- 10.40 představení produktů značky Regionální potravina
- 10.50 cimbálová muzika Portáši
- 11.35 představení Kozí farmy Zerlina, Christina Herman - majitelka farmy  
divadlo Řád červených nosů – Tři prasátka
- 12.40 cimbálová muzika Portáši
- 13.25 divadlo Řád červených nosů – Jak kašpárek Honzovi k princezně pomohl
- 14.00 cimbálová muzika Portáši
- 14.50 ukončení programu

Program moderuje Lukáš Španihel.

Program v průběhu dne:

10.00 – 15.00 Prodej kvalitních domácích produktů z místních farem: mléko, jogurty, sýry z kravského i kozího mléka, zelenina, med a medovina, tradiční kváskový chléb, poctivé domácí koláče, vejce a další výrobky z faremní produkce, ochutnávky a občerstvení. Prezentace výrobků oceněných značkou Regionální potravina.

10.00 – 15.00 Hravý program (nejen) pro děti – stavění, malování, poznávání, hádání, modelování, hrací koutek.

*Další informace:*

*Gabriela Kolářová*

*Felicius Media s.r.o.*

*Mail: [Gabriela@feliciusmedia.cz](mailto:Gabriela@feliciusmedia.cz)*

*Tel.: 606 666 214*