



Tisková zpráva: Regionální značka Krkonoš představuje nové členy, 24. 7. 2019

## BIO farma Pod Hájkem

„Poctivá práce, kvalitní a výborné hovězí maso, přátelští a ochotní majitelé se skvělým přístupem“, tak zněla slova **Kateřiny Čadilové z Asociace regionálních značek** při předání kontaktu na paní Řehořkovou z Bio farmy. Farmu naleznete v obci Horní Branná, obklopenou lesy a loukami. Dnes farma obhospodařuje 65 ha pozemků v ekologickém režimu. **Status ekologického hospodářství** má od roku 2010. **Manželé Řehořkovi** navázali na rodinnou tradici chovu skotu, která se datuje od roku 1868 a od letošního roku se mohou pochlubit i **vlastní bourárnou**. Při ekologické porážce nesmějí zvířata čekat ani vidět další poražená zvířata nebo jejich ostatky. Na dobytek se nesmí používat elektrické pohaněče, protože stresový hormon negativně ovlivňuje kvalitu masa.

“Vaříme z **lokálních surovin pravou domácí kuchyni**, kterou ocení milovníci zdravé stravy i milovníci poctivého jídla z masa. Muži ocení fortelnou "chlapskou" stravu z hovězího masa, pro ženy jsou připravena jídla ze zeleniny, obilnin a pseudoobilnin. Dětem uvaříme chutná lehká jídla z **telecího masa**“, sdělila nám při osobní návštěvě majitelka farmy. Navíc zde můžete zakoupit i **stařené (vyzrálé) maso**. **Suché zrání neboli „staření“** probíhá tak, že se celé čtvrtky býka nebo jalovice vyvěsí v místnosti o teplotě od 0 do maximálně 4°C. Za suchého proudění vzduchu se v mase odehrávají důležité chemické procesy. Suché zrání masa je výrazně náročnější na jeho kvalitu, technické vybavení a hygienické podmínky. Vlivem suchého vzduchu z chladicího výparníku dochází k mnohem vyšším úbytkům hmotnosti. Maso ztrácí vodu, což vede k nižší ekonomické výtěžnosti. Odměnou je však jeho výrazná barva, vůně a plně rozvinutá chuť bez nádechu kyselosti.

Farma krom výborného jídla a ubytování nabízí i vzdělávací aktivity týkající se problematiky venkova, farmaření, zdravého životního stylu a ekologického zemědělství.

**Místní akční skupina Krkonoše (MAS KRKONOŠE)** je koordinátorem regionální značky Krkonoš. Na území Krkonoš se můžete při nákupu setkat s výrobky označenými speciálním logem **Krkonoše – originální produkt®**. Tato značka znamená, že výrobky prošly přísným procesem certifikace, který zákazníkovi garantuje jejich skutečný původ v Krkonoších. **Místní původ** však není jedinou podmínkou pro udělení značky. Značené výrobky musí přispívat k dobrému jménu regionu, proto musí být také **kvalitní, šetrné vůči životnímu prostředí a jedinečné ve vztahu ke Krkonošům**. Podrobnější informace o značce: [www.regionalni-znacky.cz/krkonose/](http://www.regionalni-znacky.cz/krkonose/).

