

EKOFARMA ŠŤASTNÁ KOZA

Ekofarma Šťastná koza hospodaří na výměře 10 hektarů. Oněch deset hektarů trvalých travních porostů využívá k pastvě stáda koz i dvou dojnic a zajištění základního krmiva na zimní měsíce pro tato hospodářská zvířata. Základní stádo tvoří přes tři desítky koz plemene Bílá krátkosrstá koza i kříženek mléčných plemen a dvě dojnice Jerseykého skotu. Farma ekologicky hospodaří pod dohledem Biokontu od prvopočátku, tedy od druhého roku své existence.

Dynamický vývoj Ekofarmě Šťastná koza nelze upřít. V roce 2010 přišlo na farmu prvních osm koz. O rok později Markéta Toběrná začala prodávat mléko ze dvora a od roku 2012 je zde registrovaná sýrárna, která vyrábí nemalé spektrum biovýrobků. A v loni, po pěti letech existence, zahájili ve Šťastné koze, jako první v České republice, distribuci mléčných biovýrobků bedýnkovým způsobem.

Kozí sezona 2016

Sezona dojení koz byla zahájena na Velikonoce. V průběhu roku bude k odběru kromě mléka čerstvý kozí sýr a také kozí tvaroh. „*Letos se chystáme opět ochucovat čerstvé sýry a později i zrající. Jako příchutě plánujeme použít olivy, barevný pepř, chilli a brusinky,*“ říká Markéta Toběrná. Kromě čerstvých kozích výrobků vyrábí farma i tvrdé kozí sýry, které zrají řadu měsíců.

Zámecký sklep

Kravské i kozí sýry od loňského léta zrají ve sklepení zámku v Bílovci. „*Vzhledem k tomu, že prostory na farmě nejsou ke zrání sýrů ideální, hledali jsme vhodný hluboký sklep se stálou teplotou kolem 12°C a vysokou vlhkostí, což je ke zrání našich sýrů důležité. Po marném hledání v blízkém i vzdálenějším okolí jsme dostali nabídku na pronájem části zámeckého sklepa v prostorách Bíloveckého zámku. Umístili jsme zde zkušební várku sýrů a zjistili, že sýrům se v tomto prostředí pod ochranou dobrých zámeckých duchů daří znamenitě,*“ svěřila se Markéta Toběrná. Jako novinku na pokřtění sklepa zde nechali uzrát první várku pařených sýrů italského typu (Provolone), které mají zatím pracovní název "Oběšenec".

Komunitou podporované zemědělství

„*Naším přáním je dodávat produkty nikoliv obchodníkům, ale přímo konečným spotřebitelům z našeho okolí,*“ říká Markéta Toběrná. Nejedná se pouze o přímý prodej ze dvora, ale také o bedýnkový systém na principu komunitou podporovaného zemědělství.

V případě prodeje ze dvora lze uspořádat výrobní program dle potřeb zákazníků, kteří si objednájí produkty předem. V biokvalitě je k dispozici syrové kozí mléko, čerstvý sýr, syrovátka, tvaroh, jogurty, kefir a ricotta, tvrdé sýry a další výrobky. V pracovních dnech je možný osobní odběr po ranním a večerním dojení.

Kontakt: Ekofarma Šťastná koza, Markéta Toběrná, Velké Albrechtice 95, 742 91 Velké Albrechtice, tel.: 737 171 512, info@stastnakoza.cz, www.stastnakoza.cz



ekofarma Velké Albrechtice

