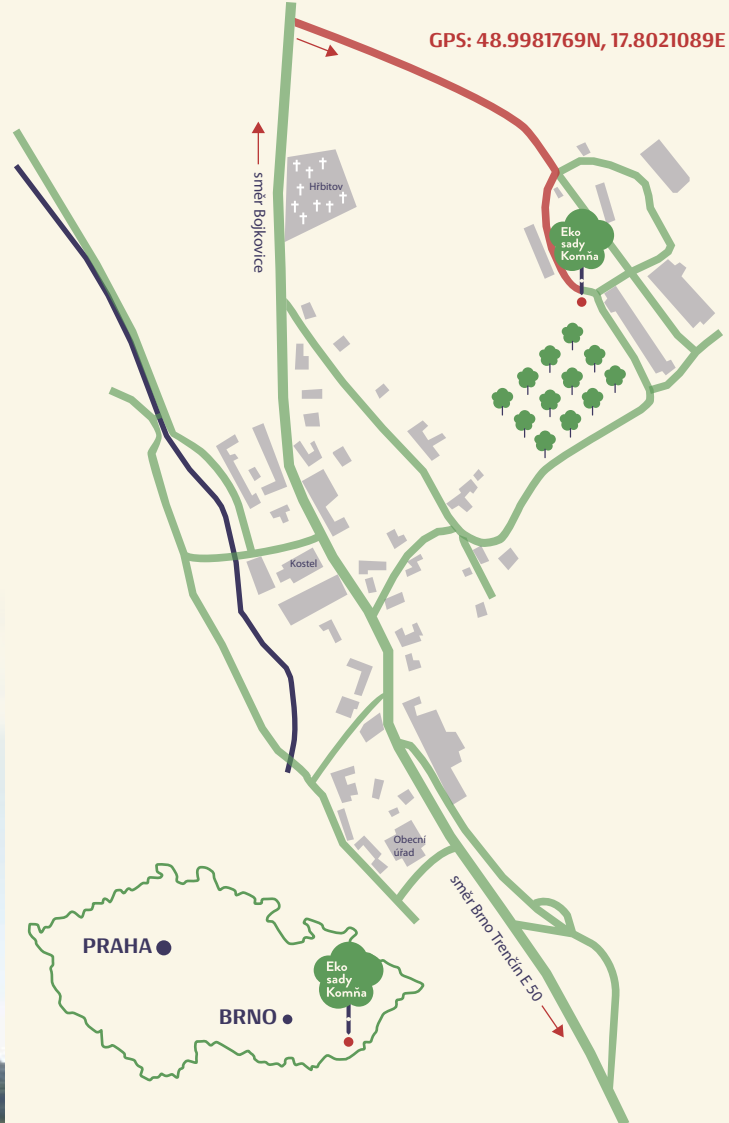


PŘIJĎTE NÁS NAVŠTÍVIT

Zadívejte se přes naše sady do okolní zvlněné krajiny, poznejte krásu našich kopců a přijďte nahlédnout pod pokličku našeho rodinného provozu. Kolem našich sadů jsme pro Vás připravili 1 km dlouhou naučnou stezku, na které se dozvíte mnohé o pěstování ovoce, době dozrávání jednotlivých odrůd, tradičních způsobech zpracování, našich včelích pomocnicích, ale také o přirozeném ekosystému, kterého se v našich sadech snažíme docílit.

Pravidelně pro Vás pořádáme dny otevřených dveří, komentované prohlídky a přednášky. Projít si můžete naučnou stezku kolem našich sadů, nebo se potkáme na některém z regionálních trhů a jarmarků. Sledujte Eko sady Komňa na Facebooku a nic Vám neunikne!



GPS: 48.9981769N, 17.8021089E

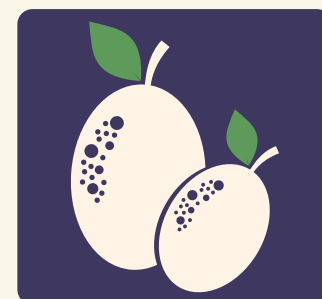
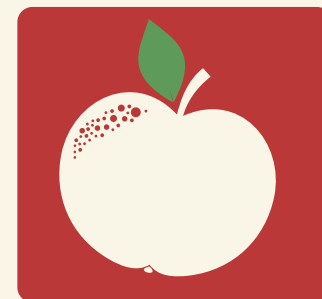


biošvestky.cz

BIO

EKO SADY
KOMŇA

OVOCE Z BÍLÝCH KARPAT



Lumír Malec
+420 737 789 242
lumir.malec@biosvestky.cz

David Ryšavý
+420 605 711 916
david.rysavý@biosvestky.cz



www.biosvestky.cz

Eko sady Komňa | Komňa 199 | Bojkovice 687 71

Čistá příroda
ekologické zemědělství – bio ovoce

O NÁS

Eko sady Komňa najdete v ideální lokalitě pro pěstování švestek – patří do oblasti Moravského Slovácka. Naše ryze rodinná firma byla založena v roce 2005, v témže roce jsme vysázeli první 1,3 hektarový smíšený sad. Další rozšíření nastalo v roce 2008 a to o 7,5 ha švestkových sadů.

Od samého počátku ctíme zásady ekologického zemědělství a citlivého přístupu k půdě a krajině. Obklopeni malebnou krajinou CHKO Bílé Karpaty, ve svých sadech s láskou pěstujeme a dále vlastními silami zpracováváme švestky, jablka a hrušky. Díky absenci chemických hnojiv a postřiků je veškeré ovoce pocházející z našich sadů v Bio kvalitě. Bio švestky a další ovoce z Eko sadů Komňa je určeno pro přímou konzumaci, sušení, zamrazování, zavařování a v neposlední řadě na kvas. Mezi další tradiční způsoby zpracování patří vaření povidel a lisování moštu.

Našimi malými pomocníky, kteří také přispívají k bohaté úrodě, patří naše včelky. Díky nim pro Vás stáčíme i vlastní med.

David Ryšavý, Lumír, Edita a Hana Malcovi



OVOCE PRO ZDRAVÍ

Konzumace sušených švestek podporuje podle nejnovější studie Dr. Nancy Turnerové z prestižní Texaské univerzity rozvoj zdraví prospěšné střevní mikroflóry. Tyto zdraví prospěšné střevní bakterie podporují imunitní systém a celkovou obranyschopnost organismu.

Součástí výzkumu Dr. Turnerové bylo studium fenolových sloučenin, které jsou v hojném množství obsažené právě ve švestkách. Fenoly mají celou řadu příznivých účinků. Působí např. jako antioxidanty, které neutralizují volné radikály. Ty v organismu poškozují DNA a zvyšují riziko rozvoje rakovinných buněk. Takže sušené švestky k svačině jsou po všech stránkách skvělou volbou – nejen že skvěle chutnají, ale příznivě ovlivňují Vaše zdraví!



POVIDLOVÁ OMÁČKA

K přípravě povidlové omáčky si připravíme sklenici Bio švestkových povidel, Bio sušené švestky, hladkou mouku, kostku másla, vývar a z koření hřebíček, celou skořici, a sůl.

Z másla a hladké mouky připravíme světlejší jíšku. Zároveň v trošce vody rozpustíme povidla – povidly nešetříme, protože omáčka má být tmavá. Do povidel přidáme koření: hřebíček a celou skořici. Povidla přivedeme k varu a vaříme do úplného rozpuštění. Jíšku podlijeme vývarem, osolíme a pilně mícháme.

Obě hmoty následně smícháme dohromady. Jíšku přidáváme do povidel opatrně, aby omáčka zůstala tmavá. Požadovanou hustotu omáčky docílíme přidáváním vývaru. Nyní přidáme Bio sušené švestky a opět za občasného míchání povaříme. Při dokončování můžeme pro dosažení požadované hustoty přilít vývar, případně dochutíme solí. Podáváme s knedlíkem, doporučujeme jako přílohu k masu. Dobrou chuť.

Další recepty najdete na facebooku a www.biosvestky.cz

NAŠE PRODUKTY

Z čisté přírody přímo na Váš stůl. Veškeré ovoce, použité na výrobu našich produktů, si sami vypěstujeme. Každý náš strom známe od semenáčku, každou naši švestku od prvního jarního květu a každou naši včelku osobně.



Bio sušené švestky
Bio švestková povidla



Bio sušená jablka
Bio jablečná klevela
Bio jablečný mošt



Bio sušené hrušky
Bio hrušková klevela



Med květový
Med medovicový



Naše produkty zakoupíte na www.biosvestky.cz
a ve vybraných prodejnách.