

Farma Vojtěška – dodavatel kvalitního hovězí masa plemene Highland Cattle

O nás.

Farma Vojtěška sídlí v obci Klíčnov poblíž Malé Skály u severního okraje Českého ráje.

Naší rodinnou farmou jsme v roce 2014 navázali na dědovo malé domácí hospodářství.

Na počátku jsme se věnovali chovu a ustájení koní. V roce 2016 jsme nakoupili první jalovice plemene Highland Cattle a začali jsme naplno žít farmařením. Jelikož se nacházíme v nadmořské výšce 600 m n.m., kde nás zimy umí velice potrápit, zvolili jsme pro chov právě toto houževnaté a odolné plemeno.

V současné době se zabýváme převážně živočišnou výrobou. S více jak 70 kusy velkých zvířat hospodaříme na více jak 90 ha pastvin a luk. Rostlinná výroba slouží pouze jako zdroj krmiv pro naše hospodářství.

Skot plemene Highland Cattle chováme celoročně na pastvinách. V zimním období jej přikrmujeme senem nebo senáží, která vždy pochází z naší vlastní produkce sklizené na našich pestrých loukách. Pro výkrm nepoužíváme žádné směsy, krmné kukuřičné siláže ani jiná monokulturní krmiva, díky kterým zvířata lépe rostou, ale ve výsledném produktu je tato výkrmová, upřednostňovaná složka potravy cítit, např. kukuřice.

Na loukách a pastvinách nepoužíváme žádná průmyslová hnojiva. Máme uzavřený koloběh farmy (s minimem vnějších vstupů), kde si obstaráváme vlastní krmiva, vlastní statkové hnojivo a i většinu chovných zvířat. Od roku 2015 jsme certifikováni jako BIO farmáři.

Od roku 2022 je v provozu naše vlastní bourárna masa, včetně boxu pro suché zrání masa ve čtvrtích nebo půlích.

O plemeni

Highland Cattle - Skotský náhorní skot patří mezi extenzivní masná plemena. Původ se odvozuje od keltského dobytka oblasti severozápadní Skotské vysočiny. Toto plemeno dnes můžeme nazvat genovou rezervou. Nebylo totiž vystaveno moderním selekčním postupům a v nezměněné formě se chová již od 18. století.

Tvrdé horské podmínky, skromná pastva a celoroční volný pohyb v přírodě ovlivnily pozitivně konstituci a zdraví těchto zvířat. Kromě významu pro ekologickou údržbu krajiny je konečným produktem Highland Cattle maso špičkové kvality. Přirozený způsob chovu bez zkrmování jakýchkoliv cizorodých látek a jaderných směsí je zárukou zdravého vývoje skotu. Zvířata během roku preventivně neléčíme, neaplikujeme jim antibiotika a jiné látky, které by se mohli později dostat do finálního produktu. V konenčné fázi můžeme tvrdit, že zdravý život každého kusu dobytka vede ke zdravé potravíně!

Naše maso není jen jeden určitý steak, je to celé zvíře.

Maso z toho plemene má vynikající chuťové vlastnosti. Pro dosažení této významné kulinářské vlastnosti je však třeba dodržet specifický proces zrání masa po porážce. Námi dodávané maso prošlo

procesem suchého zrání po minimální dobu 21 dní v našem chladícím boxu.

Naším produktem je vakuově balené maso v kuchyňské úpravě. Vakuové balení zajišťuje trvanlivost produktu a zachovává jeho štavnatost.

Maso můžete uskladnit v chladničce po dobu jeho trvanlivosti vyznačené na balení.

Pokud víte, že všechno maso nezpracujete, zamrazte ho. Mrazení se doporučuje při -18°C nejdéle na dobu 12 měsíců. Rozmrazení by mělo probíhat v chladničce po dobu nejméně 12 hodin (předejděte prosím rozmrazení v teplé vodě, nebo mikrovlnné troubě). Doporučujeme maso více zprávkovat než mrazit.

Maso balené ve vakuu je po rozbalení vždy nutné nechat odvětrat minimálně na 15 minut. Látky tvořené procesem zrání mohou někomu zapáchat (není na závadu!). Po odvětrání dostane maso zpět i svou přirozenou barvu.

Pokud se chystáte s masem pracovat a vařit, mělo by mít pokojovou teplotu, ať už jej použijete na gril, pánev nebo do hrnce.

Balení a prodej

Prodej probíhá formou dvou druhů tašek s vakuovaným masem. Jelikož ctíme každý kus zvířete, který nám projde doslova rukama, chováme se k němu s velkou pokorou. Všechny jednotlivé partie si zaslouží kvalitní zpracování. Z tohoto důvodu si u nás nemůže náš zákazník objednat pouze svíčkovou, nebo roštěnce. Je potřeba, aby i spotřebitel věděl, že se takto chovaný dobytek musí zpracovat celý. Náš zákazník je nedílnou součástí našeho zpracovatelského procesu. Navíc, každá taška je trochu jinak poskládaná a když zpětně vidíme jak tato varianta nutí naše zákazníky vymýšlet a vařit, jsme nadšení!

Když vidíme co lze uvařit z klišky ve formě ossobuca, věříme, že je to správná cesta!

Každý zákazník provede objednávku emailem, nebo sms zprávou (telefonem) kde uvede typ tašky a jejich počet.

- **Malá taška – cca 5kg – 2000,- Kč**

Maso s kostí na polévku. Maso na guláš, omáčky, pečení.

- **Velká taška - cca 7kg – 3500,- Kč**

Maso s kostí na polévku. Maso na guláš, omáčky, pečení. Maso na gril a jednotlivé steaky s kostí.

- **Mleté hovězí maso (balení 2x 0,5kg) – 300,- Kč/bal**

Pro další informace k druhům a úpravám hovězího masa prosím navštivte web: www.milujuhovezi.cz kde jsou uvedeny recepty, návody, videa. Prostě vše co musíte znát při vaření s hovězím masem!

Malá Taška



Velká Taška



