Tipy a rady od nejlepších jihotyrolských pěstitelů z farem Roter Hahn



Tisková informace

Tisková zpráva

**Víte, odkud pochází nejchutnější jablka? Z jihotyrolských farem Roter Hahn.**

**Praha, 22. únor 2021 – Jedna ze zásad zdravého stravování zdůrazňuje význam ovoce. V zimě to ale může být s výběrem čerstvého ovoce trochu složitější. Tak proč nezvolit to nejtradičnější a nezakousnout se do krásně vybarveného, voňavého jablka? Najdeme ho v mnoha odrůdách téměř každém obchodě. Přestože existuje velké množství druhů, všechna jablka mají něco společné. Jako svačinka jsou ideální – dodají energii, zaženou žízeň, zlepší naše zažívání a podpoří činnost mozku. Navíc si na nich výtečně pochutnáme a nemusíme mít výčitky, že mlsáme nezdravě. I na našich pultech jsou běžně k dostání vynikající jablka z jihotyrolských farem Roter Hahn.**

**Jižní Tyrolsko, úspěšný producent jablek**

Jižní Tyrolsko je největší uzavřenou pěstitelskou oblastí jablek v Evropské unii. Oblast jablečných farem leží v mnoha údolích uprostřed nádherných hor. Na rozloze 18 400 hektarů je zde přes 7 000 úspěšných pěstitelů, kteří ročně vypěstují přes 1 milion tun jablek.

Jihotyrolská značka kvality Roter Hahn zahrnuje více než 1 600 farem, z nichž přesně 511 se naplno věnuje pěstování jablek. Na každé z těchto farem mohou návštěvníci na jaře obdivovat nádherně rozkvetlé jabloňové sady. V dalších měsících roku si užít sklizeň, a hlavně ochutnávku těchto vyhlášených jablek a produktů z nich.

**Rady na pěstování jablek od jihotyrolských farmářů**

Obsah obrázku osoba, ovoce

Popis byl vytvořen automatickyBěhem pobytu na farmě se můžeme dozvědět mnohé zajímavé informace a cenné rady přímo od svých hostitelů. Místní farmáři například prořezávají jabloně hlavně v zimě. Tím nenaruší růst výhonků, a přitom vytvarují stromy do potřebného tvaru. Pokud však růst některých výhonků potřebují zpomalit, tak ty nadměrně silné a přebytečné zastřihnou už v druhé polovině léta.

Při tvarování mladých stromů usilují farmáři o dosažení vřetenovitého tvaru, jabloň pak vypadá podobně jako vánoční stromeček. Tím docílí maximálního využití světla. A jak na odřezávání výhonků? Pryč musí silné výhonky na vrcholu, ale i ty slabé, které jsou kratší než 40 cm. Navíc se odřezávají i ty, které jsou příliš nízko na kmeni – méně než 50 cm od země. Je zapotřebí odstranit i všechny dvojité výhonky. Aby byl výnos z jabloní co nejvyšší, samozřejmě musí pryč také příliš staré, zaschlé a nemocné větve.

**Jak skladovat jablka, aby vydržela co nejdéle**

Všichni to známe. Na podzim sklidíme na zahradě krásná jablka a těšíme se, jak si na nich v zimě pochutnáme. Jak je co nejlépe uskladnit? Ideálně v chladném sklepě, nebo i v krytém venkovním kontejneru. Jihotyrolští farmáři mají účinný recept na uchování svých šťavnatých jablek. Pečlivě je balí do vzduchotěsných plastových sáčků, a tím výrazně prodlouží dobu jejich skladování.

**Nejoblíbenější jablečné produkty na farmách Roter Hahn**

Ne všechna jablka, která farmáři sklízejí, jsou určena k přímé spotřebě. Z jablek se na farmách vyrábí řada čerstvých a lahodných produktů, které pak farmáři nabízejí svým hostům a prodávají je v místních regionálních obchodech značky Roter Hahn. Z nápojů můžeme ochutnat jablečné džusy a mošty a stále oblíbenější Cider. Vynikající je také jablečné čatní, sušená jablka nebo jablečný ocet. Farmáři mimořádně dbají na kvalitu svých výrobků. I proto jsou jejich produkty stále oblíbenější nejen mezi místními obyvateli, ale i turisty, kteří Jižní Tyrolsko každoročně navštěvují.

Obsah obrázku rostlina

Popis byl vytvořen automaticky

**A nejlepší nakonec – recept na jablečný štrůdl přímo od jihotyrolské kuchařky, Andrei Müller z farmy Pirchhof, Roter Hahn**

## Obsah obrázku osoba, stůl, talíř, jídlo Popis byl vytvořen automaticky

### Na těsto pro dva štrůdly budeme potřebovat:

500 g hladké mouky,

1 balení pečícího prášku

4 vejce

200 g cukru

250 g margarínu

vanilkový cukr

mléko k potírání

**Na náplň pro dva štrůdly budeme potřebovat:**

10–12 jablek

cukr

vanilkový cukr

rozinky

rum (podle libosti)

Smíchejte mouku, pečící prášek, vejce, margarín, cukr a vanilkový cukr. Vytvořte dokonale hladké těsto, které necháte asi půl hodiny odpočívat.

Potom si připravíte náplň – oloupejte jablka, nařežte je na malé kousky a smíchejte s cukrem, vanilkovým cukrem a s rozinkami. Můžete přidat i kapku rumu, pro lepší vůni.

Těsto rozdělte na dvě půlky a vyválejte ho do potřebného tvaru. Krásně vyválené pláty těsta naplňte a opatrně srolujte. Nakonec vytvořené štrůdly potřete studeným mlékem a dejte péct.

V horkovzdušné troubě pečte na 180 °C asi 45 minut.

Ještě teplý štrúdl pocukrujte a servírujte například s vanilkovým přelivem.

Fotografie 1: Jablka z jihotyrolských farem Roter Hahn

Fotografie 2: Nejlepší jablečný džus z jihotyrolských farem Roter Hahn

Fotografie 3: Jablečný štrůdl z jihotyrolské farmy Roter Hahn

**Roter Hahn – značka kvality jihotyrolských farem**

Značku kvality Roter Hahn (Červený kohout) představilo v roce 1998 Sdružení zemědělců Jižního Tyrolska. Propojuje farmy, které nabízejí turistům možnost strávit aktivní dovolenou v malebném prostředí Jižního Tyrolska, slunném regionu v italských Alpách. V nabídce má více než 1600 farem specializovaných na chov dobytka, pěstování vína a ovoce.

Hosté se mohou celoročně ubytovat na farmách v apartmánech či samostatných pokojích, které jsou proslulé svou útulnou čistotou a příjemnou atmosférou. Farmy jsou známé vynikající domácí gastronomií, výjimečnou pohostinností a vzornou péčí o hosty. Nabízejí mnoho příležitostí pro strávení aktivní dovolené.

Návštěvníci se mohou zblízka seznámit se životem na jihotyrolské farmě a ochutnat vynikající domácí speciality – čerstvé mléko, sýry, džusy, chléb a mnoho dalších pochoutek. Farmy jsou skvělým výchozím bodem pro poznávání okolí a nabízejí nespočet možností trávení volného času. Návštěvníci si mohou vybrat od turistiky přes silniční i horskou cyklistiku až po sjezdové a běžecké lyžování a další outdoorové sporty.

Kromě ubytování na farmách provozuje sdružení Roter Hahn rodinné restaurace umístěné přímo na statcích, udržuje tradici řemesel a provozuje také prodejny místních potravinářských specialit. Další informace o Roter Hahn najdete zde: <http://www.roterhahn.cz/cz/>. Katalog, ve které jsou představeny možnosti ubytování na farmách v Jižním Tyrolsku si můžete objednat [zde](https://www.roterhahn.cz/cz/dovolena-na-statku-v-jiznim-tyrolsku/katalog/), na stejném místě v něm můžete online listovat, případně je možné ho stáhnout ve formátu [pdf](https://www.sbb.it/ebooks/roter_hahn/Urlaub_auf_dem_Bauernhof_2021/index-h5.html#page=1) ze stránek [www.roterhahn.cz](http://www.roterhahn.cz/)

Pro více informací kontaktujte:

**Crest Communications a.s.**

Ing. Radka L. Kerschbaumová

Account Manager

mob.: +420 733 185 662

e-mail: [radka.kerschbaumova@crestcom.cz](mailto:radka.kerschbaumova@crestcom.cz)

[www.crestcom.cz](http://www.crestcom.cz/)