

Poklad ze země naší Země ZLATÉ TOLÁRKY

Ano – české, klasické, zlaté tolárky. Vykopané v kvalitě bio u Sklenářů ze Sasova. Nový výrobek z Vysočiny, který vznikl ve spolupráci s Mrazírnami Brtnice a. s.: Zmrazené bio bramborové tolárky.

Už jste je ochutnali?

Jde o novinku v mnoha směrech. Mražených, navíc českých biopotravin na našem trhu zatím moc není. A to přesto, že konzervace mražením je jedna z nejstarších metod, která je navíc (pokud je provedena správně) jedním z nešetrnějších způsobů uchování vlastností nejčerstvějších potravin. Brambory si tak zachovávají minerály, vitamíny a další důležité látky, aniž by bylo potřeba jakýchkoli aditiv – ať už přírodních, nebo umělých. Navíc je dobrá a pohodová potravina po ruce doma v mrazáku a jen tak se nezkaží. Tolárky jsou vyrobené

zcela bez tuku, takže si můžete připravit variantu úplně dietní nebo s olejem/tukem, jaký máte rádi. Jsou v podstatě podobné americkým bramborům, jde o plátky i se slupkou, ale na rozdíl od amerických jsou české a tradiční. Tedy: „**Proč americké brambory, když máme české tolárky?!**“

Použití je široké – přes tradiční pečáky neboli myši, pečené brambory (s olejem, bez oleje, s česnekem, s bylinkami...), tak k fritování a smažení – ať už samotné nebo jako příloha.

Novinkou je i obal. Na první pohled to možná nepoznáte – ale tolárky jsou zabaleny do **bioplastu**. Je to materiál složený pouze z rostlinných škrobů – a tedy z obnovitelných přírodních zdrojů. **Sáček od tolárků je kompostovatelný**, můžete si v něm po použití shromažďovat odpad z kuchyně a pak dát celé na kompost. Není to zatím vůbec jednoduché v Čechách takový obal sehnat. Naštěstí se to nakonec podařilo a bioplastové obaly zajistila firma **HBA-Bio, spol. s r. o.** Snad se tyto obaly brzy více rozšíří a budou i levnější. Více na www.biosance.cz.



Tolárky jsou skvělým prvkem sasovského „bio bramborového programu“. Při ekologickém pěstování totiž nenarostou všechny brambory velké tak, aby se dobře loupaly a škrábaly a dodávaly do obchodů. Je i spousta menších, které se po vytrídění někdy musejí zkrmit nebo vyhodit. A je to škoda, protože podle moudrých slov jsou právě malé brambory ty nejchutnější a nejlepší. A tak na Vysočině teď našly využití pro tolárky. Snad budou chutnat i vám.

Aby tolárky nebyly v mrazáku samy, můžete je doplnit také bio hranolkami. "Lepší než od Meka!" Na rozdíl od většiny podobných konvenčních výrobků jsou také po vzoru tolárků před smažením bez tuku.

Dobrou chuť!

Lucie Hejná



BRAMBOROVÁ

*Horo, horo bramborová,
má panenka není doma,
není doma, je na poli,
vykopává tam brambory.*

*Straší nás sedláci, straší,
že budou brambory dražší,
neboj se, můj zlatý synu,
máme jich na celou zimu.*

*Já si chválit nepřestanu
naše sprosté brambory,
já jen jejich držím stranu
všechněm mlsným navzdory.*

*Když se práci unavíme,
oheň sám nám kuchaří,
hrnec zemčat postavíme,
až se sama uvaří.*

*Když se s nimi nasytíme,
jak nám po nich veselo,
krve sobě nezkažíme,
hodně běrem na tělo.*

www.biofarma.cz

