

Na trzích seženete i vyhlášenou kachní pochoutku

28.03.2024

Od března se na své místo na trzích na Jiřáku vrací pojízdná prodejna Soni Urbanové. Mezi mnoha drůbežími specialitami nabízí i oceněnou roládu.



Jatky Bojmany u Čáslavi založili mí rodiče v roce 1996, já se zapojila později. Na farmě máme kolem 200 kusů drůbeže, na podzim chováme taky husy určené na oslavy svatého Martina. Maso, které prodáváme, pochází buď z lokálních zdrojů, nebo přímo z našeho chovu. Protože v rámci podnikání máme oficiálně schválenou porážku, zpracováváme ho kompletně sami, a to tak, že maso nejenom porcujeme, ale taky dál upravujeme.

Klademe důraz na kvalitu a osobitost, a tak mají naše výrobky nezaměnitelnou chuť i vůni. Nabízíme kuřecí a kachní rolády, paštiky, salámy, šunku, máme taky slepičí maso. Snažíme se, aby v polotovarech byl velký podíl masa, u rolád je to až 93 procent. Naši zákazníci si oblíbili například naši kuřecí roládu s listovým špenátem nebo brokolicí. Za kachní roládu jsme v roce 2012 získali titul Regionální potravina.

Na Jiřáku jsme už 12 let každý pátek. Vedle toho prodáváme taky na trzích v Dejvicích a máme kamennou prodejnu v Čáslavi.

Tip pro vás

Při nákupu kuřete se vyplatí vzít celé. Co nezužítujete, hodí se na vývar, který má v kuchyni nepřeberné množství využití. Kuřecí stehna nevykostujte, právě maso s kostí dodá omáčkám tu pravou chuť.

A doporučuji vám sáhnout po nějakém receptu na dobrou marinádu, v zimě se hodí taková, která zahřeje. Připravíte ji z kurkumy, zázvoru, česneku a citrónové šťávy.