

MANUÁL PRO BEDÝNKÁŘE

RODINNÉ FARMY JAMBOZ

DĚKUJEME VÁM ZA OBJEDNÁNÍ BEDÝNKY, JEJÍMŽ PROSTŘEDNICTVÍM
VYJADŘUJETE PODPORU NAŠÍ FARMĚ. VELICE SI TOHO VÁŽÍME.

1) Kdo jsme?

Jsme rodinná farma s více než 25 letou tradicí zabývající se pěstováním zeleniny v Čáslavi a okolních obcích. Pěstujeme veškerou zeleninu, na kterou si jen dokážete vzpomenout a v hlavní sezóně pro Vás sklízíme více než 45 druhů zeleniny a bylinek.

2) Jak jsme s pěstováním začali?

Psal se rok 1987, kdy si náš tatínek začal plnit svůj sen...

Náš příběh se ale zřejmě začal rodit už mnohem dříve, a to v době, kdy si rodiče kousek za městem pronajali malou zahrádku, kde začali s pěstováním zeleniny. Nejprve pro svou vlastní potřebu, později pro přátele a nakonec i s přebytkovou úrodou občas zašli na trh.

Obliba jejich domácích výpěstků rostla a s ní i tatínkovo zapálení neustále vše vylepšovat, pěstovat nové plodiny a zkoušet další odrůdy. Jeho zkušenosti přibývaly a koníček přerostl ve vášeň. A právě v roce 1987 se rozhodl opustit svou dlouholetou práci dělníka a pronajal si za městem malé políčko, kde začal hospodařit. A za tu pořádnou řádku let tvrdé práce, dřiny a trpělivosti z nás vyrostla malá rodinná farma. Dnes se z toho políčka stalo 55 ha úrodné půdy, kde pěstujeme z větší části kořenovou, košťálovou zeleninu a brambory. Tatínek vždy sázel na kvalitní odrůdy a sazeničky si tak odjakživa předpěstováváme sami, k čemuž využíváme jeden ze svých pěti vytápěných fóliovníků. V těch dalších potom pěstujeme plodovou zeleninu rajčátka, okurky, lilky, bylinky atd.

Příroda nás za ta léta naučila, že je hojná k těm, kteří se k ní chovají s úctou a respektem a proto se snažíme používat přírodní hnojiva jako je koňský hnůj a chlévská mrva. Naši zeleninu pěstujeme nejen pro sebe, ale také pro ty z Vás, kteří chcete žít zdravě, záleží Vám na tom, co jíte, a jste ochotni nám odpustit leckdy nedokonalý tvar či barvu našich výpěstků, kterou nedoháníme chemií.

3) Jaké jsou výhody našich bedýnek?

- ✓ **Čerstvá zelenina převážně v bio kvalitě** – zeleninku pro Vás sklízíme vždy v den v rozvozu a část den předem, a nepotřebujeme k tomu lodní dopravu, kamiony, velkosklady, chemické látky k urychlení zrání a k udržení trvanlivosti.
- ✓ **V bedýnce je skryto překvapení** - nevíte, co v ní bude, zároveň nemusíte tápat, co stále nakupovat, pro někoho to může být nová věc, nechte se zkrátka inspirovat.
- ✓ **Pestrý jídelníček** – nezvyklé, málo známé či těžko dostupné druhy zeleniny, nechte se překvapit po druhé. Některé druhy u nás v ČR, zatím nikdo ještě nepěstuje. Budete první, kdo je s námi ochutná. Pokud nebudete vědět co a jak, přidáme Vám recept. A taky ruku na srdce, že byste si tolik zeleninky do toho košíku nedali? My Vás ji naučíme jíst více a uvidíte, že se budete i mnohem lépe cítit.
- ✓ **Cenová výhodnost** – kvalita a místní dostupnost jsou nedoceníitelné. A proto neporovnávejte naši zeleninku s tou v supermarketech, srovnávali byste nesrovnatelné. Výhoda pro Vás, že se neřídíme ceníky bio zeleniny, protože co je moc, to je moc. Ochrana přírody pro nás není politika a zdravý životní styl móda, ale zodpovědnost.
- ✓ **Ušetříte si čas s nákupem** a čas můžete věnovat svým dětem a radosti třeba v přírodě.
- ✓ **V bedýnce si můžete zvolit dvě plodiny, které Vám z nějakého důvodu nevyhovují** a navrhnout jakou plodinou byste je rádi nahradili.
- ✓ **Šetrné chování vůči přírodě** - zeleninku odebíráte v našich dřevěných bedýnkách, které se budou používat opakovaně. Žádné zbytečné igelitové sáčky, do kterých si musíme nabrat v supermarketech každý druh potravinu zvlášť.
- ✓ **Podporujete rozvoj a existenci drobných farmářů v ČR** – a máte možnost se s námi osobně seznámit a přijet se kdykoli na naší farmu podívat. Jste u nás vždy vítáni a mile rádi Vás po farmě provedeme a popovídáme si.

4) Co je obsahem bedýnky?

Obsah bedýnek každý týden měníme a upravujeme tak, aby pro Vás byl pokaždé pestrý a něčím zajímavý. V každé bedýnce vždy naleznete takový ten základ k vaření, na který se můžete spolehnout, a poté je obsah měněn podle sezónnosti a úrody na naší farmě. Často se nás ptáte, co bude obsahem bedýnky konkrétně. Netajíme Vám to záměrně, jen to do poslední chvíle nevíme ani my. Počasí je totiž pánem našeho času. Zeleninku Vám do bedýnek sklízíme vždy den předem a v den rozvozu a neporučíme větru ani dešti. Zaprší třeba tak, že se na naše pole ani nedostaneme a ruční sklizní bychom třeba brambory nevybrali, nebo nám podehnuje, napadnou ji škůdci, snědí zajíčci, nebo jen zkrátka ještě nedozraje a nevyroste. Snažíme se, aby nám všechny porosty na sebe navazovaly. Sázíme a vyséváme několik druhů zeleniny i každých čtrnáct dní, ale někdy nám to prostě nevyjde a stane se, že v daném týdnu ještě ředkvičky nevyrostly, koriandr vykvetl, a nebo jsme jen všichni potřebovali zrovna více špenátu. Rozumíte nám... ☺

5) Co když nejsem doma?

Pokud nemůžete zaručit, že někdo bude v čase rozvozu doma, společnými silami jistě na nějakou variantu přijdeme. Ze zkušenosti víme, že je výhodné se domluvit například se sousedy, kteří za Vás bedýnku převezmou. Pokud bydlíte v rodinném domě, můžeme Vám nechat bedýnku na předem domluveném místě na zahradě, před garáží, před dveřmi nebo Vám ji doručíme do práce, ke kamarádce, do vedlejší kavárny atd. Budeme se snažit vše naplánovat tak, abychom Vám vyšli co nejvíce vstříc, ale také mějte prosím porozumění, že rozvážíme několik desítek bedýnek denně, a bohužel již není v našich silách rozvézt vše pouze ve večerních hodinách.

6) Jaké jsou ceny bedýnek?

Malá bedýnka stojí 250 Kč a je určena pro dvě až tři osoby pro týdenní spotřebu.

Rodinná bedýnka stojí 350 Kč a je sestavena pro čtyři až pět osob pro týdenní spotřebu.

Dopravu máte po Čáslavi zdarma. V Kutné Hoře a Kolíně za 20 Kč. K první bedýnce je připočítána vratná záloha za obal ve výši: M - 50 Kč, R - 100 Kč. Poté si vždy vyměníme bedýnku prázdnou za plnou. Pokud si objednáte 2 a více bedýnek na jedno místo, platíte pouze jednu dopravu.

Odběrná místa: každý čtvrtek a pátek

Čáslav – Zelenina z rodinné farmy Jamboz

Pražská 105, Čáslav

Otevírací doba čtvrtků: 6–16 hod (do 14.6.2018)

Od 15.6. změna – 6 – 19 hod

Otevírací doba pátek: 6 – 19 hod

7) Jak si bedýnku objednat?

Přes sms na tel.: **774 118 001** ve tvaru: příjmení, adresa, typ bedýnky.

Jakmile svou první bedýnku obdržíte, budeme během následujícího dne čekat na zprávu, zda se zapojíte do pravidelného odběru nebo nejste spokojeni, popřípadě si budete brát pouze bedýnku na objednání. Tzn. vždy si přes sms napíšete objednávku znovu. Bedýnky lze libovolně rušit nebo vynechávat, popř. měnit velikost nebo typ bedýnky.

DŮLEŽITÉ! Objednávky prosím nahlašujte nejpozději do nedělního večera! Prosím termín opravdu dodržujte, protože první si Vás všechny musíme zapsat, rozvrhnout trasy a časy závozu, a potom samotnou sklizeň, přičemž sklízíme přesně dané počty odpovídající objednaných bedýnek. Pokud termín nedodržíte, objednávku Vám nepotvrdíme a budete si muset napsat opět na příští týden. Snažíme se Vám to ulehčit objednávkou pouze přes sms, ale při počtu 150 sms se potom ztratíme a neradi bychom potom na někoho zapomněli. Děkujeme velice za pochopení.

Poprosíme Vás společně s bedýnkou vracet i papírové krabičky. Je to náklad a šetříme i životní prostředí. Krabička se dá použít vícrát a my Vám potom můžeme dát místo obalu o výpěstek navíc. Děkujeme.

8) Kontakty na nás

Info o bedýnkách: 774 118 001

Recepty na: www.JAMBOZ.cz

Aktuální dění na farmě: www.facebook.com/ZELENINAJAMBOZ

Pokud by bylo něco v nepořádku, tak si zasloužíme vytahat za uši! Napište nám to prosím na info@jamboz.cz.

9) Rada na závěr

Zeleninu, uskladňujte v ledničce zabalenou v **mikrotenových sáčcích**, vydrží Vám svěží jednou tak dlouho.

Pzn: Rajčata, cibule, brambory, česnek, melouny, jablka a bobuloviny (jahody, maliny, atd.) do lednice nepatří.

Doufáme, že budete s našimi bedýnkami dlouhodobě spokojeni a těšíme se na vzájemnou spolupráci!