

Informační magazín č. 13

Speciál věnovaný výstavě v Lysé nad Labem

Více naleznete na www.kis-stredocesky.cz, záložka Regionální potravina

Slavnostní vyhlášení soutěže Středočeská Regionální potravina 2014



Osm vítězných producentů ze Středočeského kraje si v pátek 10. 10. 2014 převzalo z rukou náměstka ministra zemědělství Jindřicha Šnejdrly a hejtmana Středočeského kraje Miloše Petery značku Středočeská Regionální potravina. Prestižní ocenění kvality a regionálního původu obdrželi na výstavě Zemědělec a Náš Chov v Lysé nad Labem. Soutěž Regionální potravina pořádá pátým rokem Ministerstvo zemědělství ve 13 krajích Čech a Moravy.

*Soutěž Regionální potravina je projektem Ministerstva zemědělství určeným na podporu malých a středních zemědělců a producentů potravin v jednotlivých krajích České republiky. Oceněný výrobek získá právo zdarma **užívat značku Regionální potravina čtyři roky** na obalu výrobku. V současné době značku nosí 475 produktů ze 13 regionů Čech a Moravy. Podrobné informace o soutěži můžete najít na webových stránkách www.regionálnipotravina.cz.*

Jako první si převzal certifikát a plaketu zástupce společnosti

Vlamexa s.r.o.

pan Bohumil Machutka.

V kategorii masné výrobky tepelně opracované první místo získala Jevanská šunka s kostí.

Vlamexa obnovuje tradici výroby uzenářských výrobků v Kostelci nad

Černými Lesy podle původních tradičních receptur s minimem chemických přísad. Jevanská šunka je tepelně opracovaný masný výrobek z vepřového masa z českých chovů. Jedná se o celosvalový výrobek typické chuti šunky. Šunka je výjimečná svou šťavnatostí a lehkým pokryvem tuku, který je jemně zauzený.



Vítězství v kategorii masné výrobky trvanlivé získala klobáska Pepík, kterou vyrábí firma

Řeznictví U Dolejších s.r.o.

z Davle. Ocenění si přišel převzít majitel firmy pan František Dolejší.



Řeznictví U Dolejších navazuje na více jak stoletou rodinnou tradici výroby uzenin v Davli. K znovuootevření výroby a prodejny došlo v roce 1991, kdy řemeslo převzal MVDr. František Dolejší. Od roku 2003 je výrobná přestěhována do moderního provozu evropských parametrů.

Pepík je masný výrobek fermentovaný trvanlivý s vysokým obsahem kvalitního vepřového masa vyráběný dle vlastní receptury a plněn do kolagenních střev o průměru 19mm. Díky použitému koření má jemně pikantní chuť.



V kategorii sýry včetně tvarohu získal první místo **Tučný tvaroh** z malé rodinné farmy Martina Homoly z Bělče u Berouna. Ocenění přichází převzít majitel farmy pan Martin Homola.



Farma Martina Homoly zpracovává mléko na široký sortiment výrobků, jako jsou čerstvý, pařený, balkánský sýr, bílé i ochucené jogurty, tvaroh, jogurtové nápoje atd. Jedná se převážně o ruční výrobu. Tuk ve výrobcích zůstává, proto mají oproti výrobkům v běžném obchodě plnou a jemnou chuť.

Tučný tvaroh je mléčný kysaný výrobek plně a jemné chuti, který se vyrábí z plnotučného mléka z farmy. Vyznačuje se mléčnou barvou, plnou, jemnou a mléčně nakyslou chutí.



V kategorii pekařské výrobky včetně těstovin komise nejvíce bodů přidělila

Cvrčovickému kváskovému

pecnu, který vyrábí Cvrčovická pekárna v okrese Kladno. Pro ocenění přišel majitel pekárny pan Martin Suk a technolog výroby Tomáš Kloubek.



Cvrčovická pekárna je převážně rodinný podnik, který vlastní rodina Sukova ze Cvrčovic. Chléb se rozváží do oblasti Kladenska, Rakovnícka, Mělnicka a Prahy.

Cvrčovický kváskový pecen je vyroben z pšeničné a žitné mouky, žitného kvasu, vody, droždí, soli, pšeničné vlákniny, kmínu a enzymů. Byl uveden na trh v roce 2013 a získal velkou oblibu mezi spotřebiteli pro svou výbornou chuť, vláčnost a nadprůměrnou trvanlivost, která je garantována jako nejméně tří denní konzumní jistota.



V kategorii cukrářské výrobky, včetně cukrovinek byl oceněn

Listový nugátový řez, který vyrábí Integrovaná střední škola Jesenice v okrese Rakovník. Ocenění převzala ředitelka školy paní Eva Tomková.



Integrovaná střední škola v Jesenici u Rakovníka má za sebou padesát let své činnosti. Po dlouhá léta připravuje kvalifikované pracovníky zemědělských a potravinářských profesí s bohatými možnostmi uplatnění.

Listový nugátový řez je vyroben z listového těsta a je plněný třemi náplněmi, kterými jsou žloutkový krém ochucený lístkoříškovou náplní, žloutkový krém a nugátová šlehačková náplň. Povrch je zdobený vlnkovým atypickým stylem. Slaná chuť korpusu je doplněna chladivou žloutkovou chutí s příchutí nugátu.



V kategorii alkoholických a nealkoholických nápojů zvítězilo pivo – **Hubertus – světlý ležák prémium nefiltrovaný**, které se vyrábí v pivovaru Kácov. Ocenění převzal obchodní ředitel pan Jan Matějka.

Pivovar byl založen roku 1457 a jeho novodobá historie se začala psát v roce 2001. V průběhu poslední dekády byl pivovar kompletně technologicky zrekonstruován. V současnosti patří mezi malé pivovary. Vyrábí přes 8 druhů piva včetně piv kvasnicových.

Světlý ležák je klasické české pivo vyráběné tradiční technologií dle vlastní receptury z kvalitních českých surovin. Vyznačuje se jemnou chmelovou hořkostí, příjemným aroma, vysokou plností, výrazným řízem, sytě zlatou barvou a vydatnou pěnivostí. Veškeré látky obsažené v pivu nejsou poškozené pasterizací a filtraceí.



V kategorii ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě byl oceněn **Břežanský jahodový džem** od výrobce Berry servis s. r. o. Ocenění převzala paní Šárka Dufková.

Společnost Berry servis vznikla roku 2000. Zabývá se pěstováním jahod na ploše 30ha, 12ha malin a 1ha ostružin. V areálu společnosti je také provozována pěstitelská pálenice a ovocný lihovar.

Břežanský jahodový džem je vyrobený klasickou cestou pomalého vaření z jahod, které jsou vypěstované na území ČR a nejsou do džemu přidávány žádné chemické látky a jiné náhražky. Jahody jsou vařeny vcelku, aby byla zachována výrazná chuť.



V poslední kategorii - ostatní potravinářské výrobky získala prvenství

Hrášková polévka, kterou vyrábí firma AGRO Jesenice u Prahy a. s. Ocenění převzal ředitel společnosti pan Josef Kubiš.



AGRO Jesenice u Prahy je právním nástupcem Zemědělského družstva Jesenice. Společnost má v současné době svůj podnikatelský program rozdělen do několika oblastí. Jedna z nich je potravinářská výroba, která je soustředěna v Mrazírně Vestec, kde pracuje cca 50 zaměstnanců a vyrobí zde 12 000 tun hluboce zmrazené zeleniny za rok.

Hrášková polévka je jemné krémové konzistence, výhodou je, že se nemusí upravovat, stačí pouze povařit. Základní surovinou je hrášek vypěstovaný v bezprostřední blízkosti mrazírny Vestec ve Středočeském kraji. Jedná se o hluboce zmrazenou potravinu.



Hodnotitelská komise výjimečně udělila čestné uznání společnosti **Český chřest za Bílý a zelený chřest**. Jménem hodnotitelské komise předal uznání ředitel Krajské veterinární správy pro Středočeský kraj MVDr. Zdeněk Císař.



Ochutnávky a stánek s vítěznými potravinami na výstavě v Lysé nad Labem

Na výstavě bylo možné všechny vítězné potraviny ochutnat. Zakoupit si návštěvníci mohli nejen vítězné potraviny, ale i široký sortiment výrobků od vítězných výrobců.



AGRO Jesenice vařili na ochutnávku polévku, která si mezi návštěvníky získala oblibu.

Ochutnávka probíhala i v sále výstaviště při slavnostním předávání ocenění.



*Výrobci ve stánku Středočeské
Regionální potraviny*



Vyhlášení Zemědělského hospodáře Středočeského kraje pro rok 2014

Jako každým rokem se na podzimní výstavě Zemědělec a Náš Chov v Lysé nad Labem konaly tradiční Středočeské dožínky. Slavnostní předání ocenění moderoval Jakub Kohák, hudební doprovod skupina TŘEHUSK.



Regionální agrární komora Středočeského kraje navrhla na ocenění Rodinnou farmu Ing. Zdeňka Moce, Družstvo vlastníků Libeň-Vtelnu a společnost Prčice. Asociace soukromého zemědělství navrhla Kunclův mlýn a Farmu rodiny Hájkových.

Cenu hejtmana Středočeského kraje Ing. Miloše Petery získal **farmář Zdeněk Moc**, který hospodaří na rodinné farmě o výměře 1000 ha ve Starém Vestci na Nymbursku společně se svou manželkou a oběma syny od roku 1993. V současné době je farma zaměřena na výrobu zeleniny a raných brambor. Na 130 hektarech pěstují zelí, kapustu, květák, celer, kedlubny, pekingské zelí a cibuli. Celá produkce je pěstována v systému IPZ. Významnou složkou výroby jsou i rané brambory, které pěstují na 80 ha. Z ostatních plodin se na farmě pěstuje ozimá pšenice, sladovnický ječmen a cukrovka.

Vedle rodinných příslušníků pracuje na farmě dalších 9 zaměstnanců, kteří jsou v době sezón doplňováni 9 – 15ti brigádníky. Jejich převážnou část představují ženy ze Slovenska.

Ing. Zdeněk Moc je i společensky aktivní. Je zakládajícím členem Okresní agrární komory Nymburk a jejím dlouholetým místopředsedou. Po dobu posledních tří volebních období zastává funkci starosty obce Starý Vestec.



Hejtman Ing. Petera předal také cenu náměstka hejtmana PhDr. Bc. Marka Semeráda **Družstvu vlastníků Libeň-Vteln** z okresu Mělník. Družstvo vlastníků „Libeň-Vteln“ vzniklo k 1. 7. 1991 jako jeden z nástupnických podniků po delimitaci původního zemědělského družstva Mělnické Vteln. Družstvo má 148 členů. Od začátku své činnosti se družstvo zabývá rostlinnou i živočišnou výrobou. Živočišná výroba je zaměřena na výrobu mléka od 190 vysokoužitkových dojnic holštýnského plemene a chov masného skotu plemene Charolais. V současné době chovají 75 ks masných krav a 86 jaloviček.

Obhospodařují 2 493 ha zemědělské půdy. Největší zastoupení v objemu produkce tržních plodin má pšenice potravinářská, kterou družstvo pěstuje na cca 900 ha, ječmen sladovnický na cca 300 ha, řepku ozimou na cca 400 ha, cukrovku na výměře cca 200 ha, kukuřici cca 150 ha a ostatní tržní plodiny se pěstují na výměře menší než 100 ha.

Vlastní 8 traktorů John Deere a několik Zetorů různých výkonnostních parametrů, 1 kombajn, samohodný postřikovač John Deere a tažný postřikovač, nářadí na setí, zpracování půdy a na sklizeň píce. V letošním roce byla zahájena výstavba posklizňové linky na skladování obilovin a olejnin s čističkou od f. Bednar FMT, s.r.o.



Z rukou ředitele Krajské veterinární správy MVDr. Zdeňka Císaře převzal ocenění **Zdeněk Kobliha, zástupce firmy Prčice spol. s r.o.**

Firma byla založena roku 1992 a sídlí v nejjižnějším cípu Středočeského kraje. Provozuje zemědělskou prvovýrobu, chov ryb, zemědělské a ostatní služby, pneuservis. V současnosti hospodaří na 901 ha zemědělské půdy, z toho je 628 ha orné půdy, 269 TTP a 3 ha sadů. V rostlinné výrobě pěstují pšenici, ječmen, žito, oves, řepku, hořčici, hrách, množení jetelů a trav, kukuřici na siláž. Součástí rostlinné výroby je posklizňová linka. Celková kapacita posklizňové linky činí 2200 tun, z toho je 1200 tun uskladněno v silech.

V živočišné výrobě se zabývají chovem krav bez tržní produkce mléka, výkrmem skotu, chovem ovcí v ekologickém režimu, výkrmem jatečných prasat. Dále společnost hospodaří celkem na 20 ha vodní plochy členěné do 13 rybníků. Největší rybník má výměru 3 ha a nejmenší 0,2ha. Zabývají se především chovem kapra, v menší míře chovem amura, tolstolobika, lína, okouna, štika, candáta a bílou rybu. K chovu ryb, především sádkování využívají vlastní sádky na farmě v Prčici, kde chovají pstruha.

Vedle hlavní činnosti poskytují zemědělské služby, osobní a nákladní pneuservis, autodopravu a obchod.

Chod firmy zajišťuje 16 zaměstnanců, roční čistý obrat činí kolem 30mil. Kč.

Po celou dobu existence společnost vykazuje kladné hospodářské výsledky, které opět reinvestuje do strojů, budov a pozemků s cílem zajistit vysoké požadavky na kvalitu práce a budoucí konkurenceschopnost.

Firma se aktivně zapojuje do veřejného života v místě podnikání. Jsou zakladateli a aktivními členy místní obecně prospěšné společnosti „OPS Český Merán“ zaměřené na rozvoj daného území. Sponzorují místní Tělovýchovnou jednotu a pravidelně finančně podporují řadu sportovních a kulturních akcí, zejména orientované na mládež. Finančně podpořili opravu místních památek.

Dlouhodobě úzce spolupracují s místní samosprávou a s vedením města. Jsou aktivními členy Agrární komory a ZS ČR.

V roce 2013 se zúčastnili soutěže o firmu roku ČR vyhlášenou deníkem Hospodářské noviny. V této soutěži se umístili na 2. místě v kategorii Firma roku Středočeského kraje 2013 a stali se vítězem v kategorii Odpovědná firma Středočeského kraje 2013.



Cenu starosty města Lysá nad Labem obdržel **Vladimír Kuncl z farmy Kuncův mlýn** z rukou ředitele výstaviště Ing. Ondřeje Matouše. Farma se nachází na Sedlčansku, kde obhospodařuje 90ha luk a pastvin v ekologickém režimu. Zabývají se chovem 35 ks masného skotu, 20ti koní a agroturistikou. Pořádají letní dětské tábory s názvem „Prázdniny v sedle“. Kunclovi se také zaměřují na obnovitelné zdroje energie. Od letošního roku provozují bourárnu masa se zračí komorou, které prodávají tzv. ze dvora.

Ing. Vladimír Kuncl je dlouholetým předsedou Asociace soukromých zemědělců okresu Příbram a členem dozorčí rady Krajského informačního střediska Středočeského kraje.



Oceněna byla i farma rodiny Hájkových, která získala Cenu ředitele Výstaviště Lysá nad Labem. Farma hospodaří na 62ha zemědělské půdy, která se nachází v Jeníkově, okres Benešov. Hlavní pěstovanou plodinou jsou brambory, dále pak obilí, řepky. Chovají 60ks masného skotu Charolais, králíky, holuby, slepice a perličky.

K hospodářství patří i les, z něhož si rodina zpracovává dřevo. Farma nabízí celoroční prodej brambor ze dvora a jejich rozvoz do škol a nemocnic. Maloodběrateli je oblíben prodej ze dvora předem objednaného hovězího masa.



Bylo uděleno i prestižní ocenění „Středočeský šupináč“ za nejlepší rybářský úlovek. První cenu získal Antonín Procházka, který se do soutěže přihlásil s úlovkem kapra obecného o délce 107 cm a hmotnosti 22 kg. Jeho odměnou byla poukázka na nákup rybářského náčiní v hodnotě 15 000 korun a povolenka k rybolovu. Druhou cenu získal Josef Smitka s úlovkem lína obecného o délce a 56 cm a hmotnosti 2,7 kg. I ten obdržel poukázku na nákup rybářského náčiní v hodnotě 10 000 korun a povolenku k rybolovu.



Informační magazín vydává:

**Krajské informační středisko
Středočeského kraje, o.p.s.**

Poštovní IV 261 01 Příbram V.

Tel: 721 315 260

Ing. Gabriela Jeníčková

kis.stredocesky@atlas.cz

www.kis-stredocesky.cz



za podpory Ministerstva zemědělství ČR