

# Slavnostní vyhodnocení soutěže Středočeské Regionální potraviny na Regionfestu v Praze na Letné

9. 9. 2017 již osmým rokem udělovalo Ministerstvo zemědělství značku Regionální potravina nejkvalitnějším, nejchutnějším potravinářským výrobkům, které zvítězily v soutěži Středočeská Regionální potravina na Regionfestu v Praze na Letné. Projekt má za cíl podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců. Značka Regionální potravina oceňuje ty nejlepší výrobky z každé kategorie a z každého kraje. Organizátorem soutěže je Státní zemědělský a intervenční fond a koordinátorem soutěže ve Středočeském kraji je Krajské informační středisko Středočeského kraje.

Oceněné Regionální potraviny splňují ty nejpřísnější evropské i národní požadavky na kvalitu potravin. Výrobky oceněné značkou Regionální potravina prokazují jedinečnost v porovnání s běžnou produkcí dostupnou na trhu. Ať už se jedná o tradiční recepturu typickou pro daný kraj, originální výrobní postup nebo využití specifické regionální suroviny.

Nákupem potravin označených logem Regionální potravina zákazník získává nejen záruku kvality a chuti, ale podpoří tím také svůj kraj a svého výrobce. Prosperující zemědělci, producenti i prodejci zaručují udržení či dokonce rozšíření počtu pracovních míst v regionech.

V letošním roce jako předávající přijali pozvání ministr zemědělství Ing. Marian Jurečka a zástupce ředitele Sekce řízení regionálních odborů Ing. Miloš Jirovský.

---

Plaketu a diplom přinášeli předávajícím studenti Střední zemědělské školy Poděbrady ve svých krásných krojích.

1. Vítězství v kategorii *masné výrobky tepelně opracované* získala **Milovická uzená krkovice b.k. z domácí udírny**, kterou vyrábí firma Fiala Milovice, s.r.o. Firma byla založena v Milovicích v okrese Nymburk, a to již v roce 1911, přičemž obnovena byla následně potomky v roce 1992. Firma má 25 zaměstnanců. Ocenění si přišel převzít **Ing. Martin Fiala** – jednatel a společník firmy. Firma již získala ocenění **Středočeská Regionální potravina** v roce 2013 za Milovické viržínko s paprikou, v roce 2011 za Milovickou uzenou kýtu s kostí a v roce 2010 za Milovickou baby šunku výběrovou.

2. V kategorii *sýry včetně tvarohu* získal první místo **Plíšňový kozí sýr** z malé rodinné farmy, která má 7 zaměstnanců a byla založena v roce 1999 majiteli Irenou a Petrem Kopeckých. Sýry jsou zde vyráběny tradičně – ručně. Pro ocenění přišel **Petr Kopecký** – jednatel firmy. Stejně tak i tato firma získala ocenění **Středočeská Regionální potravina i v předchozích letech**, a sice v roce 2013 za Sýr Popelák a v roce 2011 za Haťovský sýr s bílou plísní.

3. V kategorii *mléčné výrobky ostatní* získal první místo **Ovčí jogurt bílý** z firmy Tavírna sýrů Salix s.r.o., která funguje na trhu od roku 1996. Přes mírné rozšíření si udržela ráz rodinného podniku. V současné době nabízí široký sortiment především tavený sýrů, dále také vyrábí sýr ricotta, pařený sýr nebo jogurty a jogurtové nápoje. Pro ocenění přišel švagr jednatelky paní Březinové, pan **Petr Kopecký**.

4. V kategorii *pekařské výrobky včetně těstovin* komise nejvíce bodů přidělila **Rožďalovskému rohovému koláči**. Pekařka Milena Tarabová se od roku 1991 věnuje pekařské a cukrářské výrobě dle domácích receptur. Peče vázané svatební koláčky, mini zákusky, zákusky krémové i ovocné, vánoční cukroví nebo dorty. Pro ocenění přišla paní Milena Tarabová – majitelka, pekařka a cukrářka. Tato firma získala ocenění **Středočeská Regionální potravina** v roce 2013 právě za tento Rožďalovský rohový koláč.

5. V kategorii *cukrářské výrobky, včetně cukrovinek* byl oceněn **Horecký jablečný zákusek**, který vyrábí Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horky nad Jizerou. Škola je zaměřena na gastronomii, cestovní ruch a zemědělství. Po získání základních dovedností na škole si žáci rozšiřují své odborné návyky při praxi ve vybraných podnicích v regionu. Žákyně i žáci se pravidelně úspěšně účastní odborných soutěží nebo kompletního zajištění cateringu zabezpečeného školou, včetně přípravy slavností na Pražském hradě. Škola tradičně organizuje zahraniční stáže, cílovými zeměmi je Slovensko, Rakousko, Německo, Itálie a Kypr. Pro ocenění přišli **Ing. Vratislav Morava** – ředitel školy a paní Alena Pechlátová, učitelka odborného výcviku.

6. V kategorii *alkoholických a nealkoholických nápojů* zvítězil **Světlý ležák Premium – bezlepkové pivo**. Firma Pivovar Ferdinand a.s. je ryze česká společnost, ve které se vyrobí ročně 25 000 hektolitrů piva. Pivovar Ferdinand je úzce spjat se zámkem Konopiště, kde pobýval arcivévoda František Ferdinand d'Este, který pivovar v roce 1897 založil. Pro ocenění přišel pan **Ing. Petr Dařílek** – jednatel společnosti. Firma získala ocenění v roce 2011 Sedm kulí – polotmavé speciální pivo, i v roce 2010 za Světlé speciální pivo d'Este.

7. V kategorii *ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě* byl oceněn **Chřest zelený** od firmy Český chřest, s.r.o. Společnost pěstuje zelený i bílý chřest na Mělnicku, v ideálních podmínkách pro i jinak velmi náročné pěstování. V plné sezóně zde pracuje na sklizni několik stovek lidí - chřest nelze sklízet strojově a vysoký podíl ruční práce je navíc pro chřest šetrnější a příznivě ovlivňuje i jeho kvalitu a další skladování. Ocenění převzal pan Jiří Šafář.

8. V poslední kategorii - *ostatní potravinářské výrobky* získal prvenství **Med medovicový** od společnosti Zelená Bohdaneč s.r.o., která vyrábí potravinářské produkty přírodního charakteru pod značkou AGNES. Produkty firmy již získaly značku kvality Český med a Kosher certifikát. Součástí firmy je ovocný lihovar, moštárna, včelařství, rybářství i vlastní chov, ovcí a skotu. Pro ocenění přišel **pan Jaromír Vévoda** – manažer prodeje. Firma zvítězila v Regionální potravine roce 2012 s medem květovým.

Jeníčková Gabriela, KIS Středočeského kraje

