Slavnostní vyhodnocení soutěže Středočeské Regionální potraviny na zámku Kačina

10. 9. 2016 již sedmým rokem udělovalo Ministerstvo zemědělství značku Regionální potravina nejkvalitnějším, nejchutnějším potravinářským výrobkům, které zvítězily v soutěži Středočeská Regionální potravina na zámku Kačina. 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 Ing. Dana Večeřová za Agrární a Potravinářskou komoru ČR, hejtman Středočeského kraje Ing. Miloš Petera, ředitelka Odboru bezpečnosti potravin Ing. Jitka Götzová a ředitel Sekce řízení regionálních odborů Ing. Miloš Jirovský.

Vítězství v kategorii *masné výrobky tepelně opracované* získala **Paštika z pečeného masa**, kterou vyrábí firma Řeznictví a uzenářství U Dolejších z Davle. Ocenění si přišli převzít nové naděje firmy slečna Jaroslava a pan František Dolejších.

Paštika s pečeným masem je vyráběna z pečeného vepřového boku, vepřových jater a dalších surovin. Je charakteristická lahodnou chutí pečeného masa a jater, zvýrazněná smaženou cibulkou, drceným pepřem a želatinou, která pokrývá povrch paštiky. Firma získala ocenění **Středočeská Regionální potravina i v předchozích letech,** a to v loňském roce za: Hovězí maso v pepři a Davelský poličan; v roce 2014: za klobásu Pepík; a v roce 2012: klobásu Frantík.

V kategorii *trvanlivý masný výrobek tepelně opracovaný vč. uzených mas* byl jako vítězný produkt vybrán **Salám s pepřem** od firmy VLAMEXA s.r.o., která obnovila tradici výroby uzenářských produktů v Kostelci nad Černými lesy podle původních tradičních receptur. Pro ocenění si přišel zástupce firmy Vlamexa pan Ing. Petr Havel.

Salám s pepřem je vyráběn z kvalitního vepřového masa a dalších přísad. Typickým znakem při rozkrojení jsou růžově až leskle červeně znatelné kousky masa o velikosti zrna, světle růžové kostky libového masa a kuličky zeleného pepře. Chuť je jemně kořeněná s pikantním nádechem zeleného pepře. Firma je držitelem ocenění Regionální potravina roku 2014 za Jevanskou šunku s kostí.

V kategorii *sýry včetně tvarohu* získal první místo **Zrající sýr** z malé rodinné farmy Martina Homoly z Bělče u Berouna. Ocenění přišla převzít zástupkyně firmy paní Hana Homolová.

Přírodní polotvrdý zrající sýr vyrobený z plnotučného mléka, které pochází z vlastní farmy. Sýr se vyznačuje jemnou, plnou chutí, připomínající parmazán, má mléčně žlutavou barvu a drobné otvory po působení mléčné kultury. Stejně tak i tato firma získala ocenění Středočeská Regionální potravina i v předchozích letech. V loňském roce to bylo za sýrové Provázky, a v roce 2014 za tučný tvaroh.

V kategorii *pekařské výrobky včetně těstovin* komise nejvíce bodů přidělila **Cvrčovickému chlebu**, který vyrábí Cvrčovická pekárna, převážně z rodinných příslušníků rodiny Sukovy. Ocenění přišel převzít technolog firmy Tomáš Kloubek.

Jejich pšenično-žitný chléb byl uveden na trh již v roce 1994, a od té doby si získal velkou oblibu díky své výborné chuti, vláčnosti a nadprůměrné trvanlivosti-garantována minimálně po dobu 3 dnů jako konzumní jistota. Od roku 2004 je název „Cvrčovický chléb“ opatřen ochrannou známkou a v roce 2010 získal certifikát Regionální potravina. Chléb se rozváží na Kladensko, Rakovnicko, Mělnicko a do Prahy a okolí. Cvrčovický chléb již získal ocenění v prvním ročníku této soutěže v roce 2010. Firma v soutěži zvítězila v loňském roce s kváskovým pecnem z Cvrčovic.

V kategorii *cukrářské výrobky, včetně cukrovinek* byl oceněn **Švestkový řez**, který vyrábí Integrovaná střední škola Jesenice, založená v roce 1960. Je jediným poskytovatelem středního odborného vzdělávání v západním regionu Rakovnicka. Původní zaměření školy bylo zemědělství, ale v souvislosti s ekonomickým a sociálním vývojem regionu se vzdělávací nabídka postupně rozšířila o další obory, gastronomie a služby. Cenu si přišla převzít ředitelka školy paní Mgr. Eva Tomková.

Švestkový řez je celopečený výrobek, jehož korpus je vyroben z křehkého těsta s typicky máslovou chutí a vůní. Švestková náplň dodává výrobku vláčnost, je obohacena o kousky švestek, mák a med. Jemnost je dána zapečeným sněhem a jemně posypaným strouhaným těstem. Řez je ozdoben našlehanou smetanou a sušenou švestkou. Škola je držitelem certifikátu Regionální potravina 2013, 2014. V roce 2014: za Listový nugátový řez. V roce 2013: za Jahodovou roládu smetanovou.

V kategorii *alkoholických a nealkoholických nápojů* zvítězil **Bohemia mošt – 100% jablečná šťáva**, kterou vyrábí družstvo Bohemia Apple, založené v roce 2008, má 5 členů – největším je Sady Tuchoraz, s.r.o., která hospodaří na 210 ha vlastních jablečných sadů. Firma uplatňuje ekologické metody při pěstování. Ocenění přišel převzít ředitel firmy Štěpán Chára.

100% jablečný mošt je přímo lisovaný pouze z vlastních jablek, s dužinou. Mošt prochází jemnou pasterizací kvůli zvýšení trvanlivosti výrobku, která ale téměř neovlivňuje jeho chuť. V roce 2012 získal tento mošt certifikát Regionální potravina.

V kategorii *ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě* byl oceněn **Džem z českých malin** od firmy Berry servis, s.r.o. Společnost vznikla v roce 2000. Pěstuje jahody na 30 ha. Dále obhospodařuje 12 ha malin a 1 ha ostružin. V roce 2012 začala firma vyrábět džemy z vlastního ovoce. Ocenění si přišla převzít zaměstnankyně firmy paní Radmila Straková.

Džem z českých malin je vyráběn klasickou cestou pomalého vaření malin na farmě v Březanech, a to z vlastního sběru. Má typickou barvu, chuť a aroma českých malin. Na 100 g džemu je použito 70 g ovoce. Firma obdržela v roce 2014 ocenění Regionální potravina za Březanský jahodový džem, a v roce 2012 za jahody.

V poslední kategorii - *ostatní potravinářské výrobky* získal prvenství **Med z Tupadelské bažantnice – med medovicový**, původem z oblasti nazývané Tupadelská bažantnice. Jedná se o rodinnou včelí farmu a včelaření se tak pro ně stalo nejen koníčkem, ale i životním posláním. Včelstva jsou umístěná u lesa. Med splňuje přísná kritéria pro udělení ochranných známek „Český med“ a „Med jak má být“ , ocenění si přišel převzít majitel firmy Ing. Miloslav Vonšovský.

Med je 100% včelí produkt, původem z české krajiny z oblasti Tupadelská bažantnice. Je tvořen společenstvím včel ze sesbírané medovice na živých částech rostlin. Tu následně včely přetvářejí a obohacují specifickými látkami. Tmavší barva je způsobena rostlinnými barvivy obsaženými v míze rostlin.

Poděkování patří moderátorovi Vlastu Korcovi a velké díky si zaslouží studenti Střední zemědělské školy v Poděbradech, kteří pomáhali při předávání cen vítězům.

Blahopřejeme všem vítězům.

Všechny vítězné potraviny, které získaly ocenění, bylo možné ochutnat u ochutnávkového stánku v areálu zámku. Firma Cvrčovická pekárna, Berry servis a Vonšovských měli vedle stánku Regionální potraviny umístěny i své stánky, u nichž bylo možné si jejich oceněné produkty zakoupit.

Společné foto oceněných a předávajících

Za organizátory:
Ing. Gabriela Jeníčková, KIS Středočeského kraje a Bc. Petra Novotná, DiS. za RAK Středočeského kraje