

Středočeská Regionální potravina na Vinobraní na Pražském hradě

V Královské zahradě Pražského hradu se ve dnech 15. a 16. září 2018 konal již 13. ročník Vinobraní. Návštěvníci vinobraní mohli ochutnat vína i burčák. Na Vinobraní se prezentovali výrobci se značkou Regionální potravina a Klasa.

V rámci vinobraní proběhlo v sobotu ve 13 hodin slavnostní předávání certifikátů Středočeská Regionální potravina. Výrobci si převzali ocenění z rukou ředitele Sekce správních činností SZIF Jana Havlíčka a ředitelky Odboru bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství Jitky Götzové. Celé předávání moderovala Štěpánka Dufková. O hudební zážitek se postarali folklórní soubory z kyjovského regionu.

Vítězství v kategorii masné výrobky tepelně opracované získal Martinický talián, který vyrábí firma Ekofarma Počaply s.r.o. Farma se rozkládá na cca 1 000 ha půdy, v malebné krajině Brdských lesů, poblíž Rožmitálu pod Třemšínem. V této oblasti nejsou žádná větší města ani průmysl, což samo o sobě napomáhá pěstování kvalitních plodin a chovu dobytka. Na farmě je chováno přes 250 kusů dobytka. Stádo skotu se od jara do podzimu



pase na pastvinách. K výrobě taliánů se používá hovězí maso výhradně z vlastního chovu z pastvin Podbrdských lesů a vybrané vepřové maso od Jihočeských farmářů z domácího chovu. Talián je specifické chuti po použití koření, ve kterém je zásadní kardamom. Použita jsou přírodní vepřová střeva. Vaří se, dokud nemá výrobek v jádru 72° C po dobu 10 minut. Ocenění si převzala jednatelka firmy Jana Bierhanzlová.

V kategorii sýry včetně tvarohu získal první místo Tvaroh z obce Ohaře TUČNÝ z mlékárny v obci Ohaře. Povedlo se zde vybudovat kravín, který zaručuje špičkovou péči a ideální bezstresové prostředí zaručující maximální pohodu zvířat. Mléko je zpracováno šetrnou pasterací, aby byly zachovány přirozené vlastnosti mléka. Výroba tvarohu je řízena tradičními postupy. Mléko je naočkováno kulturou a je mu dopřán čas ke zrání ve vanách. Následně je stočen do tvarožníkových tkaninových pytlů, nechá se odkapat syrovátka a zbyde lahodný tvaroh. Zástupce firmy Proteco Agro Romana Hlavatá si převzala ještě ocenění i v následující kategorii a to, mléčné výrobky ostatní za Zákys z obce Ohaře. Mléko na zákys se pasteruje na 90°C, pak se chladí na 28°C, zaočkuje se smetanovou kulturou a nechává se zrát 18-20 hodin. Vzhledem ke kvalitě použitého mléka z vlastního chovu je výsledný nápoj velice lahodný.

V kategorii pekařské výrobky včetně těstovin komise nejvíce bodů přidělila Chlebu kladenskému klasu. Současná firma KOMPEK, spol. s r.o. vznikla privatizací. Od roku 1994 je jednou z největších soukromých pekáren České republiky ryze českého původu. Denně se o dobrých službách společnosti přesvědčuje více než 1000 odběratelů a statisíce spokojených konzumentů pečiva a cukrářských výrobků. Chléb pšenično-žitný je z přírodního kvasu. Chléb je oválného tvaru, pravidelně formovaný, vláčný, s příjemnou kmínovou chutí. Ocenění si převzala Renata Koloušková, obchodní ředitelka a Ing. Milan Mrázek, provozní ředitel.

V kategorii cukrářské výroby, včetně cukrovinek byl oceněn Dezert Švestík, který vyrábí Integrovaná střední škola, Jesenice, okres Rakovník. Střední škola v Jesenici byla založena v roce 1960, zřizovatelem je Středočeský kraj. Její původní vzdělávací nabídka byla zaměřena do oblasti zemědělství, postupně byla rozšířena o obory zaměřené na oblast zahradnictví, gastronomie a služeb. Korpus výrobku je vyroben z nadýchané šlehané hmoty ochucené mletým mákem, který dodává korpusu typické aroma. Tvarohová smetanová náplň ochucená svařenými švestkami dodává výrobku vláčnost, je obohacena o kousky švestek a jemná zrníčka máku. Škola je držitelem certifikátu Středočeská Regionální potravina roku 2013, 2014, 2016. Pro ocenění přišla Mgr. Eva Tomková, ředitelka školy.

V kategorii alkoholických a nealkoholických nápojů zvítězil Hubertus světlý ležák Prémium – nefiltrovaný od společnosti Pivovar Hubertus, a.s. 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. Pivo Hubertus světlý ležák Prémium je vyráběn tradičními technologiemi za použití vysoce kvalitních surovin. Pivo je charakteristické svojí vysokou plností, vyšší jemnou hořkostí a chmelovou vůní. Koncentrace alkoholu objemová je 4,7. Veškeré látky obsažené v pivu nejsou poškozené pasterizací a filtrací. Firma je držitelem certifikátu Středočeská Regionální potravina 2014. Ocenění si převzal majitel pivovaru Ing. David Hořejší.

V kategorii ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě bylo oceněno STAROKOLÍNSKÉ KYSANÉ ZELÍ BÍLÉ od firmy BAŠE A SPOL. s.r.o. Firma se sídlem ve Starém Kolíně byla založena r. 1899, jedná se o rodinnou firmu s více než 100letou tradicí. Zaměřuje se hlavně na výrobu a prodej bílého kysaného zelí. Suroviny jsou získávány z Polabí. Průměrný počet zaměstnanců je 23 a jedná se převážně o obyvatele místní nebo z blízkého okolí Starého Kolína. Zelí se připravuje tak, že mléčně kvasí. Hlávky zelí jsou nakrouhané na řezy o síle 5 mm. Kysané zelí má světle nažloutlou barvu, konzistence je polotuhá až křupavá. Vůně a chuť je slanokyselá. Firma je držitelem certifikátu Regionální potravina Středočeského kraje roku 2010. Ocenění si převzal syn majitele Erik Baše.

V poslední kategorii - ostatní potravinářské výrobky získala prvenství Vaječná pomazánka od společnosti BONECO a.s., která je významným potravinářským subjektem se zaměřením na výrobu potravin a polotovarů pro potravinářskou výrobu se širokou škálou výrobků a to zejména: majonézy, omáčky, hořčice, lahůdkové saláty. Pomazánka obsahuje vysoké procento vařených jakostních jemně nakrájených vajec spojených lahodnou ochucenou majonézou. Spolu s dalšími ochucovadly jako jsou hořčice, koření a petrželka tvoří chuťově harmonický výrobek. Je určena jako podklad pro plněné bagety, ale i pro zdobení chlebičků a dalších lahůdkářských výrobků, je vhodná i pro bezlepkovou dietu. Firma zvítězila v Regionální potravine roce 2013 a 2010. Pro ocenění přišla regionální manažerka Martina Sádovská.

Hodnotitelská komise Středočeské Regionální potraviny, prostřednictvím Kateřiny Ratajové, udělila ocenění výrobku Korma od firmy Pivovar ČZ. Pivo bylo připraveno dle středověkých receptur keltského původu a jedná se o medovinové pivo. Pivo je vyrobené pouze z přírodních surovin (vody, sladu a chmele) bez použití náhražek, dochucovadel, cukrů, barviv a dalších aditiv. Pivo je vyrobeno řemeslným způsobem klasickou technologií. Je nefiltrované a nepasterované.

Na Vinobraní bylo možné ochutnat všechny vítězné potraviny ve stánku Středočeské Regionální potraviny. Boneco, Proteco Agro, Kompek a Integrovaná škola, měli své stánky v královské zahradě.



Ing. Gabriela Jeníčková