



Ve Středočeském kraji se soutěžilo o získání ocenění Středočeská Regionální potravina 2016

Celkem 8 výrobků s výjimečnou kvalitou a chuťovými vlastnostmi ze Středočeského kraje ocenila odborná komise soutěže Regionální potravina 2016. O tuto značku, která je zárukou místního regionálního původu, se letos ucházelo 82 produktů od 28 výrobců. O logo soutěžily v osmi kategoriích, nejsilnější zastoupení mělo 21 výrobků z kategorie Masné výrobky tepelně opracované.

Výrobky hodnotila 8členná komise tvořená zástupci Ministerstva zemědělství ČR, krajského úřadu, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy ČR, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR.

K udělení značky Středočeská Regionální potravina 2016 navrhla hodnotitelská komise 8 výrobků z následujících kategorií:

Paštika s pečeným masem

Kategorie: Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas

Paštika s pečeným masem je vyráběna z pečeného vepřového boku, vepřových jater a ostatních surovin. Výrobek je charakteristický lahodnou chutí pečeného masa a jater zvýrazněnou smaženou cibulkou, drceným pepřem a želatinou, která tvoří povrch výrobku.



Výrobce: Řeznictví U DOLEJŠÍCH s.r.o.

Firma navazuje na více než stoletou rodinnou tradici výroby uzenin v Davli. Ke znovuotevření výroby a prodejny došlo v roce 1991, kdy řemeslo převzal MVDr. František Dolejší (nar. 1966). V roce 2003 se výroba přestěhovala do moderního provozu evropských parametrů.

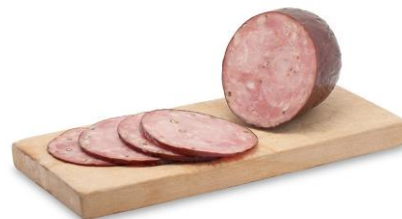
Firma je držitelem certifikátu Regionální potravina 2012, 2014, 2015.

Řeznictví a uzenářství U DOLEJŠÍCH s.r.o., Na náměstí 97, 252 06 Davle, tel: 257 899 711, dolejsi@dolejsi.cz, www.dolejsi.cz

Salám s pepřem

Kategorie: Masné výrobky trvanlivé

Trvanlivý masný výrobek tepelně opracovaný vyráběný z kvalitního vepřového masa a ostatních přísad. Typickým znakem výrobku v nákroji jsou růžová až červená lesklá barva masa s velikostí zrna, světle růžovými kostkami libového masa a kuličkami zeleného pepře. Chuť je kořeněná s lehkým pikantním nádechem pepře.



Výrobce: Vlamexa s. r. o.

Vlamexa obnovila tradici výroby uzenářských výrobků v Kostelci nad Černými lesy podle původních tradičních receptur.

Firma je držitelem certifikátu Regionální potravina 2014.

Vlamexa s. r. o., Pražská 427, 281 63 Kostelec nad Černými lesy, tel.: 777 457 437, vlamexa.uzeniny@email.cz, www.vlamexa.cz

Zrající sýr

Kategorie: Sýry včetně tvarohu

Přírodní polotvrdý zrající sýr se vyrábí z plnotučného mléka z vlastní farmy. Vyznačuje se jemnou, plnou chutí, mléčnou barvou a drobnými otvory po působení mléčné kultury.



Výrobce: Martin Homola

Jedná se o malou rodinnou farmu, která zpracovává mléko na široký sortiment výrobků (čerstvý, pařený, balkánský sýr, bílé a ochucené jogurty, tvaroh, jogurtové nápoje). Jedná se převážně o ruční výrobu. Tuk ve výrobcích zůstává, proto mají oproti výrobkům v běžném obchodě plnou a jemnou chuť.

Firma je držitelem certifikátu Regionální potravina 2014, 2015.

Martin Homola, Běleč 202, 267 27 Liteň, tel: 731 839 659, farma.homolka@seznam.cz; www.syryodkarlstejna.cz

Cvrčovický chléb

Kategorie: Pekařské výrobky včetně těstovin

Pšenično-žitný chléb byl uveden na trh v roce 1994 a od té doby si získal velkou oblibu mezi spotřebiteli pro svou výbornou chuť, vláčnost a nadprůměrnou trvanlivost. Ta je garantována jako nejméně třídní konzumní jistota. Od roku 2004 je název Cvrčovický chléb opatřen ochrannou známkou a v roce 2010 získal certifikát Regionální potravina.



Výrobce: Cvrčovická pekárna, s. r. o.

Jedná se převážně o rodinný podnik, který vlastní rodina Sukova ze Cvrčovic. Chléb se rozváží do oblasti Kladenska, Rakovnicka, Mělnicka, Prahy a okolí. Firma je držitelem certifikátu Regionální potravina 2014, 2010.

Cvrčovická pekárna, s.r.o. Tř. Rudé armády 234, 273 41 Cvrčovice, tel.: 312 283 235, cvrcovice.pekarna@seznam.cz, www.cvrcovickapekarna.cz

Švestkový řez

Kategorie: Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

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 výrobku je dána zapečeným sněhem a jemně posypaným strouhaným těstem. Řez je ozdoben našlehanou smetanou a sušenou švestkou.



Výrobce: Integrovaná střední škola, Jesenice, Žatecká 1
Integrovaná střední škola v Jesenicích byla založena v roce 1960. Jejím zřizovatelem je Středočeský kraj. Je jediným poskytovatelem středního odborného vzdělávání v západním regionu Rakovnicka. Její původní vzdělávání bylo zaměřeno do oblasti zemědělství. V souvislosti s ekonomickým a sociálním vývojem v regionu je vzdělávací nabídka postupně rozšířena o obory zaměřené na oblast gastronomie a služeb. Škola je držitelem certifikátu Regionální potravina 2013, 2014.

ISŠ Jesenice, Žatecká 1, 270 33 Jesenice, tel.: 313 599 325, issjesenice@dalunet.cz, www.issjesenice.cz

Bohemia mošt – 100 % jablečná šťáva

Kategorie: Alkoholické a nealkoholické nápoje

100 % jablečný mošt přímo lisovaný z čerstvých jablek, s dužinou, nepřisazován, bez barviva, aromatu a konzervantů. Mošt prochází jemnou pasterizací, která zvyšuje trvanlivost výrobku a minimálně ovlivňuje jeho chuť. Jablka na výrobu moštu jsou z vlastní produkce pěstována v Tucharazích a přilehlém okolí. Bohemia mošt – jablečný v roce 2012 získal certifikát Regionální potravina.



Bohemia Apple, družstvo

Bohemia Apple, družstvo bylo založeno v roce 2008. Má 5 členů, z nichž největší je společnost Sady Tucharaz s.r.o., která hospodaří na 210 ha vlastních jablečných sadů. Při pěstování ovoce firma uplatňuje ekologicky přijatelné metody pěstování.

Bohemia Apple, družstvo, Tucharaz 42, 282 01 Český Brod, tel.: 721 519 969, apple@bohemiaapple.com

Džem z kvalitních českých malin

Kategorie: Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě



Džem je vyroben klasickou cestou pomalého vaření z malin na malé farmě v Břežanech, z vlastního ovoce. Džem má typickou barvu, chuť a aroma českých malin. Na 100 g džemu je použito 70 g ovoce.

Výrobce: Berry servis s. r. o.

Společnost Berry servis s.r.o. vznikla v roce 2000. Pěstuje jahody na 30 ha. Jahody získaly ocenění Regionální potravina v roce 2012. Dále obhospodařuje 12 ha malin a 1 ha ostružin. V roce 2012 začali vyrábět domácí džemy z vlastního ovoce. Břežanský jahodový džem obdržel v roce 2014 ocenění Regionální potravina. Vypěstované ovoce dodává do všech řetězců v ČR nebo v přímém prodeji na farmě v Břežanech II.

Berry servis s. r. o., Břežany II 71, 282 01 Kolín, tel.: 731 105 967, info@berryservis.cz, www.berryservis.cz

Med z Tupadelské bažantnice – med medovicový

Kategorie: Ostatní

Jedná se o 100 % včelí med původem z české krajiny z oblasti nazývané Tupadelská bažantnice. Med je vytvořen společenstvím včel ze sesbírané medovice na živých částech rostlin, kterou včely přetvářejí a obohacují svými specifickými látkami. Tmavší barvu způsobují rostlinná barviva obsažená v míze rostlin.



Jana Vonšovská

Jedná se o rodinou včelí farmu, pro kterou se včelaření stalo nejen koníčkem, ale i životním posláním. Včelstva jsou umístěná u lesa v oblasti místně nazývané Tupadelská bažantnice. Med splňuje přísná kritéria pro udělení ochranné známky „Český med“ a ochranné známky „Med jak má být“ a pomalu se dostává do podvědomí místních obyvatel jako záruka kvality a čistoty.

Jana Vonšovská, Tupadly 189, 285 63 Tupadly, tel.: 606 190 153, javonka69@seznam.cz

Ing. Gabriela Jeníčková, KIS Středočeského kraje