

Potraviny regionu

DNES Mimořádná příloha



Dobře upečený chléb „zvoní“

Nabídka pekařských výrobků je naprosto nesrovnatelná s obdobím před rokem 1989. Tam, kde existovaly dva až tři druhy chleba, jich dnes najdeme v regálech dvacet až třicet.

Bohumil Brejžek
spolupracovník redakce

Podle výkonného ředitele Svazu pekařů a cukrářů ČR Jaromíra Dřízala je tuzemský pekařský trh v současnosti jedním z nejspělejších v Evropě. „Zákazník si může skutečně vybrat. Nabídka chlebového sortimentu je velmi bohatá, co se týče druhů, surovinového složení, originálních tvarů a hmotností a regionálních specialit. Za uplynulé čtvrtstoletí se také výrazně zvýšila hygiena výroby a distribuce chleba,“ říká Dřízal.

Také kvalita pekařských výrobků je nesrovnatelně vyšší než v minulosti.

Podle posledního spotřebitelského průzkumu kvality potravinářských výrobků prováděného Ústavem zemědělských a ekonomických informací jsou spotřebiteli hodnoceny pekařské výrobky (spolu s pivem) jako nejkvalitnější potraviny. Chléb má dokonce nejvyšší nárůst kvality od roku 1988, a to o 48 procent. To potvrzuje i ústřední ředitel Státní zemědělské a potravinářské inspekce Martin Klanica: „Státní zemědělská a potravinářská inspekce nepovažuje chléb za rizikovou komoditu. Tuzemský chléb vykazuje velmi dobré kvalitativní parametry. Naši pekaři své řemeslo prostě umějí.“

Chléb a pivo

Chléb je v Čechách stejný fenomén jako třeba pivo. Konzumujeme jej denně a často si ani neuvědomujeme, že je jednou z nejdůležitějších potravin, neboť jeho existenci považujeme jaksí za samozřejmost. Tvoří základ výživové pyramidy a je významným zdrojem bílkovin, vitamínů řady B, železa, vápníku a samozřejmě vlákniny.

V roce 1930 bylo v České republice přes 13 tisíc pekáren, v nichž pracovalo více než 43 tisíc lidí. Dnes u nás vyrá-

bí chléb přes 700 klasických pekáren, jež ho každý den vyprodukují okolo jednoho milionu kusů. Spotřeba chleba se podle údajů ČSÚ pohybuje na úrovni 40 kg na osobu a rok a každý Čech ročně utratí za chléb v průměru necelých 1 000 korun. Zejména lokální řemeslné pekárny oživují nabídku sortimentu na trhu a získávají si po vzoru farmářských trhů čím dál větší prostor v regálech obchodů. Rovněž přibývá lidí, kteří si chléb pečou doma, i když většinou spíše příležitostně.

Chléb také bývá často oceňován jako regionální potravina. Letos označení Regionální potravina Středočeského kraje získal chléb Kladenský klas vícezrnný z kombinátu Kompek v Kladně, před dvěma lety to byl Cvrčovický chléb z pekárny rodiny Sukových ve Cvrčovicích, která ocenění „vybojovala“ už podruhé, protože v roce 2014 ho získala za Cvrčovický kváskový pecen, a v roce 2011 Bousovský chléb z pekárny Pane v Dolním Bouzově.

Chlebové trendy

Se zvyšující koupěschopností se spotřebitelé začínají orientovat na speciální a dražší druhy chleba, nejoblíbeněj-

ší však stále zůstává klasický pšeničnožitný Konzumní chléb či jeho pomocněná varianta Šumava. Nekupují se už ale velké bochníky, nýbrž jejich dělené části. Výrobci se měnící situaci přizpůsobují a připravují chleby o menší hmotnosti, speciálně balené či krájené, často s prodlouženou dobou trvanlivosti, tak aby jejich konzumace byla pro zákazníka optimální, co se týče spotřeby i skladování. Téměř třetinu chlebového sortimentu dnes tvoří speciální druhy, celozrnné, vícezrnné či žitné chleby.

Dle agentury na průzkum trhu GfK Czech roste prodej chleba v malých a specializovaných prodejnách, které tvoří již 44 procent celkového prodeje. Podle odhadu Svazu pekařů a cukrářů je jich v Česku okolo 2,5 tisíce.

A jak poznat, že je chleba skutečně takový, jaký má být? Dobře upečený bochník by měl mít kůrku tvrdou tak, že pokud na něj v obchodě poklepete, bude mít dutý zvonivý zvuk. Nedopečený kus je sice měkký, a tak působí čerstvým dojmem, ale může snáze plesnivět, neboť obsahuje vyšší procento vody. Poznáte ho i podle bledé, světlé, moučné barvy.

Jednota Nymburk – Váš český obchod



Jednota spotřební družstvo v Nymburce, člen skupiny COOP, patří na Nymbursku mezi největší obchodní organizace. Její podnikatelské aktivity přesahují rámec jednoho kraje a jejich služby využívají odběratelé až v severovýchodní části republiky. Spotřební družstvo Jednota Nymburk má dlouholetou tradici. V oblasti obchodní činnosti působí již 61 let. Historie vzniku družstva a jeho následný rozvoj plně odpovídá vývoji družstevního hnutí ve světě a v Čechách. Spotřební družstva České republiky vystupující pod označením COOP oslavila v roce 2017 již 170 let od založení prvního moderního družstva na našem území v roce 1847. Jsou tak nejstarším trvale působícím prodejcem potravin na území republiky.

Vedení spotřebního družstva za podpory více než 400 zaměstnanců vyvíjí úsilí o zachování a další rozvoj družstevní formy podnikání v obchodě i v podmínkách silící konkurence nadnárodních řetězců, které rozšiřují svou působnost i na teritoria doposud zásobovaná převážně prodejny Jednoty.

Obchodní působnost Jednoty SD v Nymburce můžeme definovat tak, že se jedná převážně o maloobchod s dominancí potravinářského zboží denní potřeby a činnost velkoobchodní. Tato činnost slouží pro zásobování vlastní obchodní sítě a zásobování sítě pronajatých prodejen. Pronajaté prodejny jsou převážně v oblasti bývalých okresů Nymburk a Kolín, ale družstvo rozšířilo svou obchodní činnost také na území Benešovska, Kutnohorska, Mladoboleslavska a Liberecka. Z velkoobchodu jsou zásobovány také plně obchodní sítě sedmi dalších spotřebních družstev, Benešova, Dvora Králové nad Labem, Jilemnice, Pardubice, Podbořan, Prahy-západ a Rakovníka.

Velkoobchodní základnu představují sklady v Nymburce, nabízející sortiment potravin, drogerie, piva, průmyslového zboží a vybavení provozoven. Velkoobchodní základna družstva byla v roce 2008 posílena o nově

vybudovanou kapacitu chlazeného skladu jehož stavba byla zahájena v roce 2007. Představuje moderní skladové zázemí pro distribuci chlazených potravin především chlazených mlékárenských výrobků a uzenin.

Rozvoz zboží odběratelům zajišťuje modernizovaný vozový park v počtu jednadvaceti nákladních vozů značky Mercedes, IVECO a DAF. V roce 2017 došlo k mírnému překročení velkoobchodního obrátu ve srovnání s rokem 2016 (o 1,0% bod) a to hlavně proto, že v zásobovaném regionu došlo k odeznění nepříznivých vlivů vyvolaných hospodářskou krizí a výkonnost ekonomiky postupně rostla. Tato činnost i přes uvedenou skutečnost při objemu 813 mil. Kč obrátu zaujímá přední místo mezi velkoobchodními sklady v systému spotřebních družstev. Výše obrátu je docilována dobrou obchodní politikou prováděnou pracovníky obchodního oddělení při sjednávání obchodních podmínek dodávek zboží s zásobované prodejny. Jeho výši do značné míry ovlivňuje také práce týmu obchodních zástupců velkoobchodu při jednání se zákazníky přímo v terénu.

Maloobchodní základnu Jednoty představuje pestrá síť 78 prodejen převážně se samoobslužnou formou prodeje zboží s prodejní plochou od 30 do 850 m². Prodejny Jednoty Nymburk mají tu výhodu, že jsou převážně součástí bytové zástavby a většina z nich má otevřeno sedm dnů v týdnu, což kladně hodnotí zákazníci družstva. Některé prodejny jsou umístěny v menších obcích, kde jsou mnohdy jediným místním zdrojem zásobování občanů.

K realizované úrovni obrátu v loňském roce přispělo zejména pořádání pravidelných letákových akcí a ochutnávek na podporu prodeje vybraných druhů zboží ve spolupráci s dodavateli. To samotné by však nestačilo

bez podpory centrálního nákupu uskutečňovaného družstvem COOP Centrum Praha, prostřednictvím kterého bylo v roce 2017 realizováno více jak 92,7% objemu dodávek zboží pro naše odběratele a zákazníky.

Zabezpečení vstupních podmínek je však jen jedním z předpokladů udržení tempa růstu maloobchodního obrátu. Dalším předpokladem udržení tempa růstu je rozšiřování počtu provozních jednotek. V roce 2017 zahájila Jednota nově podnikatelskou činnost ve čtyřech obcích, v Radovesnicích II, Chudíři, Košíku a Lipníku. Naproti tomu došlo i k poměrně značné redukci sítě, když jsme ukončili podnikání v patnácti prodejních ve 12 obcích. V restrukturalizaci sítě prodejen pokračujeme i v letošním roce. Nadále se budeme zabývat vyhledáváním vhodných lokalit a možností k rozšiřování prodejní sítě.

Družstvo nezapomíná ani na údržbu stávající sítě prodejen a obměnu zařízení tak, aby prodejny splňovaly náročné požadavky měnících se norem a vyhlášek v rámci jejich harmonizace po vstupu ČR do Evropské unie. Na modernizaci sítě se družstvo soustřeďuje již několik let. Modernizace spočívá nejenom ve vnějším vzhledu prodejen (fasáda, název, logo) ale především v dispozičním uspořádání uvnitř prodejen tak, aby přispělo k vytvoření jednotného image všech prodejen družstva. V rámci sjednocení image prodejen spotřebních družstev pokračujeme v přeznačování

(rebrandingu) i našich prodejen. Což mimo jiné zahrnuje výměnu vývěsních štítů, na všech prodejních, změnu polepu výloh apod.

Výše dosaženého obrátu je také jedním z ukazatelů spokojenosti zákazníků. Družstvo nabízí dobré nákupní podmínky, široký sortiment vkusné a přehledně uloženého zboží v zajímavých cenových relacích a příjemnou obsluhu. Rozšiřuje služby o prodej výrobků regionálních dodavatelů a ve vybrané síti zajišťuje službu placení složenek. V loňském roce jsme ve spolupráci s ČSOB a s., rozšířili možnost využití bezhotovostní platby prostřednictvím bezkontaktních platebních karet a službu „prodej s návratem hotovosti“ tzv. cash back. Bezhotovostní platbu, službu cash back a dobíjení mobilních telefonů prostřednictvím platebních terminálů nabízíme nyní v celé síti prodejen našeho družstva.

Portfolio poskytovaných služeb jsme na prodejních vybavených platebními terminály rozšířili o nabídku virtuálního operátora COOP Mobil a akceptaci elektronických stravenek firem Ticket Restaurant a Sodexo.

Věříme, že zákazníci ocení naši snahu o zajištění dobré úrovně služeb a spolu s námi se budou podílet i na dalším rozvoji družstevní formy podnikání.

Proto neváhejte a přijďte nás navštívit, na Vaši návštěvu se těší zaměstnanci našich prodejen a skladů. Jednota, Váš český obchod.



JEDNOTA, spotřební družstvo v Nymburce
Palackého třída 545, PSČ 288 61 Nymburk
IČ 00031801
Váš český obchod



JEDNOTA Nymburk je obchodní organizací s dlouholetou tradicí zabývající se maloobchodní a velkoobchodní činností především na nymburském okrese. Těšíme se na Vaši návštěvu.



tel.: +420 325 513 121-5, fax: +420 325 512 769, e-mail: sekretariat@jednotanbk.cz
www.jednotanbk.cz

Půl kila zeleniny pro srdce

Moc solíme a sladíme, zapomínáme na vlákninu a kašleme na výživová doporučení. Které stravovací prohřešky jsou pro naše zdraví nejhorší?

Bohumil Brejžek
spolupracovník MF DNES

Genetiku neovlivníme, ale výživu a pohyb má každý ve svých rukou, říká přednostka Pracoviště preventivní kardiologie Institutu klinické a experimentální medicíny MUDr. Věra Adámková.

Mohou preventivní programy opravdu vést ke zlepšení zdraví?

Prevence je vůbec nejdůležitější součástí medicíny, a to nejen moderní. Když se podíváme zpátky, vidíme, že i antika měla „preventivní programy“, kdy se na různé neduhy doporučovala třeba tělesná aktivita. Samozřejmě, tehdejší aktivity byly spíše odpozorované nebo intuitivní, nebyly podpořené řadou studií, jak jsme zvyklí dnes. Nicméně neuvědomělé preventivní programy provázejí medicínu po celou dobu její existence.

Co tedy můžeme ovlivnit?

Dvě základní věci jsou pohyb a výživa. Genetiku neovlivníme, prostě jsme každý nějaké vlohy dostal. Ale u výživy a pohybu to máme v každém případě ve svých rukou.

Jedna věc jsou výživová doporučení, ale jaká je praxe? Které zlozvyky nám nejvíce škodí?

Když budeme hovořit o výživě, tak přes všechna doporučení máme nadpřijem energie, což znamená, že jíme více, než potřebujeme. Když se podíváme na průměrné tělesné hmotnosti, vidíme, že ani zdaleka nedosahujeme ideálu.

Je to i otázka pití?

Ano, energetický příjem je dán nejen stravou, ale i pitím. Dělalí jsme asi před deseti lety studii, v níž jsme počítali energetický příjem z pití. Ukázalo se, že lidé, kteří pijí nekontrolovaně slazené nápoje, mohou takto přijmout až čtvrtinu denní energie, což je hodně. Oni si třeba nedají kvalitní oběd, ale vypijí litr nějakého slazené-



Věra Adámková z pražského IKEMu.
Foto: Bohumil Brejžek

ho nápoje. Tím získají energii, ale bohužel bez těch pozitivních věcí, které s potravou mohli přijmout, třeba bez vlákniny a dalších složek.

K civilizačním chorobám patří zejména kardiovaskulární onemocnění. Může vhodná strava působit v tomto případě jako prevence?

Může. Srdečně cévní systém potřebuje dostatek vlákniny, mělo by to být mezi pětadvaceti až čtyřiceti gramy na den, toho nedosahujeme ani náhodou. Situace se ale zlepšuje, před zhruba dvaceti lety byl průměrný příjem vlákniny v České republice jen okolo pěti gramů na den. Jsou samozřejmě velké individuální rozdíly, někdo jí hodně ovoce a zeleniny, někdo jen gram zelí jednou za týden k vepřovému. Oněch zmiňovaných 40 gramů je zhruba půl kilogramu ovoce a zeleniny v syrovém stavu, tedy nevařené. Ovoce, zelenina, luštěniny. Lidé to vědí, ale nečiní tak.

Co ještě můžeme jíst pro své zdraví?

Zvýšit příjem nenasycených mastných kyselin, a to především omega 3, jež jsou v rybím masu a rostlinných olejích. Průměrný příjem české populace je přibližně pět kilogramů ryb za rok. V Evropské unii je to patnáct až sedmáct kilogramů.

Je jedno, zda se jedná o mořskou, či sladkovodní rybu?

Mořské ryby mají samozřejmě více omega 3 mastných kyselin, sladkovodní méně, ale kdybychom jedli průměrně 15 kilogramů sladkovodních ryb, tak pevně věřím, že by došlo ke zlepšení. Ale my prostě jíme málo obou.

Jak je to s oleji? Někdo dává přednost olivovému, další řepkovému...

Co se týče rostlinných olejů, od 50. let minulého století vedl olivový olej. V roce 2006 ale americká Food and Drug Administration, tedy Úřad pro kontrolu potravin a léčiv, což je hlavní autorita v oboru, jednoznačně potvrdila, že lepší je řepkový. Má totiž lepší poměr omega 3 a omega 6 mastných kyselin a je o dvacet procent účinnější než olivový olej.

A co živočišné tuky?

Snížení jejich spotřeby by bylo žádoucí. Je pravda, že tady jsou velké rozdíly mezi generacemi a mladší generace se snaží jíst zdravěji. Měl by se snížit příjem uzenin, které nejenže mají ty mastné kyseliny, jež nechceme, ale také vysoký obsah dalších tuků a soli, kterou také přijímáme v nadměrném množství. Doporučená dávka soli je pět až šest gramů na celý den, u nás spotřebujeme mezi 15 až 17 gramy.

Je vhodným řešením raw food?

Raw food je hit moderní doby, který razí teorii, že pouze přirozená strava je zdraví prospěšná. Jeho vyznavači nepřijímají nic, co by bylo zpracováno teplotou nad 42 stupňů. Jedná se spíše o jeden z alternativních směrů, který zatím nemá jasné vědecké zhodnocení. Poskytuje velké množství bílkovin, jednoznačně se však ukazuje, že nejlepší je pestrá strava.

Představují cestu ke kvalitnějšímu stravování regionální potraviny?

Pamatují si ještě dobu, kdy na trhu byly převážně naše potraviny. Přála bych si, aby tomu tak zase bylo. Naše hygienická služba i veterinární kontrola vždy fungovala a funguje velmi dobře a věřím, že se kvalita dá ohlídat. Regionálním potravinám a vůbec českým potravinám by se proto měla dát zelená.

INZERCE

POLABSKÝ MOŠT

CIDER MAGNETIC APPLE
100% ČESKÝ

Ve firmě Polabský mošt, s.r.o. vyrábíme kromě jablečného odrudového moštu také cider MAGNETIC APPLE. Při výrobě používáme pouze jablka pocházející od českých sadařů, zejména z regionu středních Čech.

Veškeré naše výrobky zahrnují velký podíl ruční práce a neobsahují přidaný cukr, barviva či aroma.

Kde si naše výrobky můžete koupit:

Podniková prodejna - Chocenice 46, Břežany I 280 02
(v areálu moštárny 5 km od Kolína směr Český Brod)

Otevírací doba: Po - Pá 7 - 16 h
So 8 - 13 h (mimo červenec - srpen)

www.polabskymost.cz

www.magneticapple.cz

Prodejní partneři:

Jen Dobrý Pití

Košík.CZ
Online supermarket

Regionální potravina

Soutěž na podporu českého zemědělství a potravinářství

Soutěž Regionální potravina ministerstva zemědělství si klade za cíl podpořit malé a střední zemědělce a producenty potravin v České republice. Každoročně v jednotlivých regionech soutěží o toto ocenění výrobky masné, pekařské, ovoce a zelenina i nápoje. Základní podmínkou k zapojení do soutěže je skutečnost, že se jedná o produkt vyrobený v konkrétním regionu, což je základní podmínka soutěže. Zároveň i podíl místních surovin je stanoven nejméně na 70 procent, hlavní surovina přitom musí být stoprocentně tuzemského původu. Výrobky tím mají pevnou vazbu k regionu, například se může jednat o krajové speciality. Nejen to, že výrobek pochází z daného regionu, ale že se také vyrábí z místních surovin.

PRÁVO NOSIT OZNAČENÍ REGIONÁLNÍ POTRAVINA

Oceněné výrobky mají právo nosit značku Regionální potravina, kterou spravuje Státní zemědělský intervenční fond, na svém obalu po dobu čtyř let, v současné době se jedná o 419 takto označených potravin v devíti různých kategoriích. Logo Regionální potravina na obalu zakoupeného výrobku je jasným ukazatelem čerstvosti a díky tomu lepší chuti oproti potravinám dováženým z různých koutů světa. Platí jasná rovnice – čím delší trasa dopravy, tím potraviny ztrácejí na čerstvosti. Zároveň pokud zvolíte regionální potravinu, máte jistotu, že jednáte ekologicky – čím blíže jsou potraviny ke spotřebiteli, tím více klesá zátěž životního prostředí při jejich dopravě a distribuci. Koupí těchto výrobků získáte záruku opravdu kvalitních a chutných potravin a zároveň podporujete malé a střední výrobce z regionů v tradiční či speciální produkci.

STŘEDOČESKÁ REGIONÁLNÍ POTRAVINA 2018

V rámci **Středočeského kraje** byla v letošním roce udělena ocenění spojená s právem užívat charakteristické zeleno-modré logo v osmi kategoriích. Devátá, trvanlivé masné výrobky a konzervy zůstala tentokrát bez ceny. Úspěšných firem je ale jen sedm, když společnost Proteco Agro z Kolínska

ovládá hned dvě kategorie – značku Středočeská Regionální potravina získala pro svůj tvaroh i zákys. Komise posuzovala celkem 76 produktů od dvaceti středočeských výrobců využívajících místní suroviny. Nejvíce výrobků bylo přihlášeno do „mléčné“ kategorie – 19, ale oceněn mohl být jenom jeden. Osmičlennou komisi tvořili zástupci ministerstva zemědělství, krajského úřadu, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy, Agrární komory a Potravinářské komory v ČR.

ZÁKAZNÍCI OZNAČENÉ POTRAVINY VYHLEDÁVAJÍ

„Soutěž si vybudovala renomé a popularita výrobků s puncem Regionální potravina stoupá,“ říká Vladimíra Nováková z centrály Státního zemědělského intervenčního fondu. Hodnocení spojená nejen se soutěží, ale i s udělením příslušné značky jsou populární u výrobců, kteří si zakládají na odpovědném přístupu, a mají ohlas také u spotřebitelů. Vlastní akci tohoto typu pořádá také středočeské hejtmanství ve formě již tradiční soutěže Potravinářský výrobek Středočeského kraje. I její vítězové získají právo dočasně užívat charakteristické logo, které jako pečť kvality mohou umístit na obaly svých výrobků.



OCENĚNÍ STŘEDOČESKÉ REGIONÁLNÍ POTRAVINY 2018

- Masné výrobky tepelně opracované: Martinický talián (Ekofarma Počaply)
- Sýry (včetně tvarohu): Tvaroh z obce Ohaře tučný (Proteco Agro)
- Mléčné výrobky ostatní: Zákys z obce Ohaře (Proteco Agro)
- Pekařské výrobky (včetně těstovin): Chléb Kladenský klas 1 150 g (Kompek)
- Cukrářské výrobky (včetně cukrovinek): Dezert Švestík (Integrovaná střední škola Jesenice)
- Alkoholické a nealkoholické nápoje: Hubertus světlý ležák Premium – nefiltrovaný (Pivovar Hubertus)
- Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě: Starokolínské kysané zelí bílé (Baše a spol.)
- Ostatní: Vaječná pomazánka (Boneco)

Je to
DOMA!

Ochutnejte
vítězné potraviny
z regionu

Jen nejkvalitnější produkty z vašeho kraje uspějí v soutěži Regionální potravina a nesou logo. Všechny **se vyrábějí lokálně z místních surovin** a podporují **rozvoj a zaměstnanost vašeho regionu.**



Najděte si vítěze ve svém okolí
na regionalnipotravina.cz



OCENĚNÉ VÝROBKY

Sýry včetně tvarohu

Tvaroh z obce Ohaře tučný, Proteco Agro s.r.o.



Společnost Proteco Agro z obce Ohaře v Kolínském okrese se umístila se svými výrobky hned ve dvou kategoriích.

Mléčné výrobky vyrábí v nové moderní mléčárně postavené hned vedle nové stáje, v níž je možné umístit až 242 krav. Mlékárna zpracovává denní produkci mléka z vlastního skotu a paleta jejich výrobků je skutečně pestrá – od pasterovaného mléka, tvarohu, zákysů, jogurtů s ochucenou složkou i bez, másla přes čerstvé sýry až po různé pomazánky.

Kravin, v němž jsou ohařské krávy ustájeny, patří mezi nejmodernější v celé České republice. Budova je ze dřeva a oproti běžnému kra-

vínu mnohem vyšší a velmi dobře prosvětlená. Je udělaná tak, aby zajišťovala přirozený komínový efekt. Vše je plně automatizované, o dojnice se starají počítače, které jim rozdělují denní krmnou dávku na sedm částí. Dojící roboti jsou pak dojnícím k dispozici 24 hodin denně. Tito roboti během dojení ihned kontrolují jakost mléka a zaznamenávají i produkci z jednotlivých struků. Samozřejmostí dojícího robotu je také dezinfekce vemene a dojícího zařízení po každé dojnici.

Při plánování stavby kladl její majitel Miroslav Fess důraz hlavně na welfare zvířat. V potaz byly brány i povětrnostní podmínky v návaznosti na otevření či zavření bočních stěn, jež hlídají čidla, která například v případě silného větru nebo bouřky zatahnou boční plachty.

Mléčné výrobky, ostatní

Zákys z obce Ohaře, Proteco Agro, s.r.o.



Pekařské výrobky včetně těstovin

Chléb Kladenský klas 1 150 gramů, Kompek, Kombinát pekařské a cukrářské výroby, spol. s r.o.

Společnost Kompek je jednou z největších průmyslových pekáren v Čechách s ryze českým původem. Jedná se o rodinnou pekárnu rodiny Škuthanovy a Nozarovy s dvacetiletou tradicí, která ctí tradiční a osvědčené receptury výroby pečiva, nezapomíná však ani na současné trendy ve vývoji, což prezentuje celá řada nových výrobků. Od roku 2006 je pekárna držitelem certifikátu ISO 22000, který pravidelně obhájuje a který je zárukou nejvyšší kvality.

Denně se v pekárně peče několik tisíc kusů chleba a desítky tisíc kusů pečiva. Vedle základního pekařského sortimentu vyrábí řadu sortimentních a speciálních druhů chlebů a pečiva, ale i jemné pečivo z kynutého, plundrového i listového těsta. Samostatnou nabídku tvoří cukrářský sortiment, včetně svatebních dortů a cukroví, a Frozen sortiment, který tvoří speciálně vyvinuté mražené výrobky určené na dopečení u spotřebitele. O kvalitě výrobků vypovídá řada ocenění udělených profesionálními porotci – Český výrobek, Regionální výrobky Středočeského kraje, Česká chutovka.

Chléb Kladenský klas, který získal ocenění Středočeská Regionální potravina 2018, je tradicí a pychou pekárny a má věhlasné jméno v celém blízkém i dalekém okolí. Další chlebovou specialitou je Chléb škvarkový, který jen podtrhuje regionální výrobu zaměřenou na tradici a kvalitu. Oblíbený stále zůstává také Chléb síteňský, pojmenovaný podle místa v Kladně, kde vznikl nápad na jeho recepturu.



Je to
DOMA!

Ochutnejte
vítězné potraviny
z regionu

Jen nejkvalitnější produkty z vašeho kraje
uspějí v soutěži Regionální potravina
a nesou logo. Všechny **se vyrábějí lokálně
z místních surovin** a podporují **rozvoj
a zaměstnanost vašeho regionu.**



Najděte si vítěze ve svém okolí
na regionalnipotravina.cz



Cukrářské výrobky včetně cukrovínek

Dezert Švestík, Integrovaná střední škola Jesenice, Žatecká 1

Integrovaná střední škola v Jesenici na Rakovnicku byla založena před 58 lety, konkrétně 1. září roku 1960. První dva měsíce výuka probíhala při Střední zemědělské škole technické v Rakovniku, od 1. listopadu byla přesunuta do Jesenice, a to do objektů bývalého okresního soudu (Žatecká 1), bývalého hostince (Rabasova 165) a dřívější provozovny Okresního stavebního podniku Jesenice (Ulice 5. května). Všechny prostory se poté zrekonstruovaly tak, aby vyhovovaly požadavkům školy. Obor cukrář je jedním z nejoblíbenějších oborů. Žáci se během studia seznámí s technologickými postupy přípravy tradičních i netradičních cukrářských výrobků, získají veškeré vědomosti a dovednosti potřebné pro výrobu cukrářských hmot, náplní, krémů i polev, cukrářských polotovarů, zmrzlin a jejich umělecky výtvarného zpracování včetně obsluhy a seřizování technologických zařízení. Absolventi získají znalosti a dovednosti potřebné pro výkon povolání v cukrářských provozovnách i pro provozování soukromého podniku nebo mohou pokračovat v nástavbovém studiu. Integrovaná střední škola Jesenice, Žatecká 1 je jedinou střední školou západní oblasti Rakovnicka a své opodstatněné místo má i v rámci soustavy škol Středočeského kraje. Svým současným pojetím a předchozí více než padesátiletou tradicí dokazuje, že má všechny předpoklady jak k dalšímu úspěšnému rozvoji, tak i k propagaci Středočeského kraje.



Ostatní

Vaječná pomazánka, Boneco, a.s.



Vaječná pomazánka českého výrobce neznámější klasické české majonézy obsahuje vysoké procento vařených jakostních jemně nakrájených vajec (60 procent) spojených lahodnou ochucenou majonézou. Spolu s dalšími ochucovadly, jako je například hořčice, koření a petrželka, tvoří chuťově harmonický a mírně pikantní výrobek. Celkový dojem je podtržen výraznější příjemnou žlutou barvou pomazánky, jež je vhodná nejen jako podklad pro plněné bagety, ale i pro zdobení chlebičků, jednohubek, aspiků a dalších lahůdkářských výrobků.

Společnost Boneco, jejíž tradice sahá do počátku devadesátých let minulého století, je významným potravinářským subjektem se zaměřením na výrobu potravin a polotovarů pro potravinářskou výrobu se širokou škálou výrobků, jako jsou majonézy, omáčky, hořčice, lahůdkové saláty. Vlajkovou lodí výrobků Boneco je tradiční klasická majonéza Majolka.

Boneco dbá na kvalitu výrobků nejen z hlediska receptur, ale i vysoké úrovně výroby. Vybrané výrobky jsou oceněny značkami Regionální potravina, Klasa či Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou. Společnost splňuje požadavky o ekologickém zemědělství a získala certifikát BIO. Boneco se zaměřuje na vysokou, nadstandardní kvalitu výrobků nejen z hlediska receptur, ale i vysoké úrovně výroby z hlediska bezpečnosti a standardnosti. Na dodržení všech parametrů vysoké úrovně výroby i finálních výrobků se ve velké míře podílí i vlastní kontrolní laboratoře, a to jak pravidelnou kontrolou vstupních surovin a finálních výrobků, tak i dohledem ve výrobě. Jedním ze sloganů společnosti proto také je: „...tak chutná kvalita...“

REGIONÁLNÍ POTRAVINA

Je ocenění, které už devátým rokem uděluje Ministerstvo zemědělství ČR jen těm opravdu nejlepším potravinám od malých a středních regionálních výrobců, kteří zvítězí v krajských soutěžích. Vítězné produkty mají tradiční českou recepturu a podíl místních surovin je v nich minimálně 70 %. Čerstvost, dobrá chuť a kvalitní složení jsou charakteristické rysy výrobků značky Regionální potravina. Za spotřebiteli necestují stovky kilometrů, ale vzdálenosti mezi firmami a obchody jsou krátké, a tím pádem i ekologické.



Masné výrobky tepelně opracované

Martinický talián, Ekofarma Počaply s.r.o.

Státek Simínský mlýn, výrobce oceněného Martinického salámu, je nová značka na trhu s kvalitními potravinami, jehož filozofií je přinášet lidem vše, o čem si myslí, že je dobré.

Farma se rozkládá na cca 1 000 hektarech orné půdy v malebné krajíně 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 zdravého dobytka. Více než 300 hektarů půdy slouží pastvinám a na 700 hektarů pěstování polních plodin – řepky, pšenice, ječmene, brambor a kukuřice. Na farmě chovají přes 250 kusů dobytka. Stádo skotu se od jara do podzimu pase na pastvinách, v zimním období je veškerý dobytek ustájen v prostorné stáji v Zalánech u Rožmitálu pod Třemšínem.

Základem filozofie zdejšího chovu skotu je přirozenost. Chovají taková plemena, jimž mohou nechat volný prostor v přírodě. Na zimu mají zvířata stáje s volným ustájením. Vše se tedy snaží podřídit přirozeným principům chovu.

Uzeniny si sami vyrábí. Tak jako skot chovají v přirozených podmínkách, i uzeniny vyrábí tradičním způsobem. Lidé dříve nepotřebovali přidávat do uzenin všechny přísady jako dnes a jejich cílem je na tuto tradici navázat. Kombinace poctivého řemesla a kvalitních surovin dává vzniknout kvalitní uzenině, rozdíl oproti na trhu běžně dostupným uzeninám je hned k poznání. Do uzenin dávají jen to, co tam patří – maso, sádlo, sůl a koření. Tak jako to bylo dříve, kdy buřt byl buřt. Plní je do kvalitních přírodních střívek, to proto, aby při nakousnutí křuply, tedy pro ten zážitek.



Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Starokolínské kysané zelí bílé, Baše a spol. s r.o.



Firma Baše a spol. se sídlem ve Starém Kolíně byla založena již v roce 1899, jedná se o rodinnou firmu s více než sto letou tradicí.

Zaměřuje se hlavně na výrobu a prodej bílého kysaného zelí. Průměrný počet zaměstnanců je 23, jedná se převážně o místní nebo z blízkého okolí Starého Kolína. Bílé kysané zelí je dodáváno pod obchodní značkou Bašovo zelí starokolínské.

Říká se, že kdo Bašovo zelí jednou ochutnal, nechtěl už nikdy jiné. Vyrábí se klasickou metodou, kdy se hlávky zelí nakrouhají na řezy o síle 2,5 milimetru a nechají zksat. Zelí pak má světle nažloutlou barvu, konzistence je polotuhá až křupavá, vůně a chuť je slanokyselá. 15 procent zelí pochází z vlastní produkce, zbylá část je nakupována od Zemědělského družstva Kačina, pěstitelé Smetany ze Svobodných Dvorů, Poláka z Lochenic a ZEAS a.s. z Podhorního Újezda.

Alkoholické a nealkoholické nápoje

Světlý ležák Prémium nefiltrovaný, Pivovar Hubertus, a.s.

Světlý ležák Prémium je vlajkovou lodí pivovaru Hubertus. Vyznačuje se příjemnou výraznou hořkostí, plnou chutí a vynikající pěnovostí. Nižší prokvašení zajišťuje hlavně plnost a chlebnatost piva. Všechny kvality ležáku Hubertus Prémium vynikají hlavně v jeho čerstvě nefiltrované podobě. Obsah alkoholu je 4,7 % obj.

Pivovar Hubertus tvoří starobylé budovy, jež jsou situovány v krásné přírodě na levém břehu řeky Sázavy, stojí v malebném městysu Kácov. Řadí se k nejstarším pivovarům u nás, když první zmínka o výrobě piva v Kácově je z roku 1457.

Roku 1726 získala kácovské panství s pivovarem Anna Maria, velkovévodkyně Toskánská, čímž se Kácov dostal do područí vládnoucí habsburské dynastie. Až do roku 1918 patřil pivovar rakouskému císaři Karlu I., ale již tenkrát se v něm vařilo pivo Hubertus. V letech 1918 až 1920 byl pivovar znárodněn jako celý habsburský majetek a stal se státním pivovarem, jímž zůstal až do svého zániku v roce 1957. Znovu obnovena byla výroba v roce 2002.

Pivovar Kácov vaří pivo z vysoce kvalitních surovin – žateckého chmele, českého sladu a vody z vlastní studny. Pivo vyráběné klasickou technologií od varny až po stáčírny je ukázkou citlivého přístupu pivovaru k historii. Kácovské pivo Hubertus je nepasterizované, bez přídavku chemických látek. Pivo si tak zachovává svůj původní charakter a všechny vitamíny, především skupiny B. Roční produkce činí 7 000 hektolitřů.



REGIONÁLNÍ POTRAVINA

Je ocenění, které už devátým rokem uděluje Ministerstvo zemědělství ČR jen těm opravdu nejlepším potravinám od malých a středních regionálních výrobců, kteří zvítězí v krajských soutěžích. Vítězné produkty mají tradiční českou recepturu a podíl místních surovin je v nich minimálně 70 %. Čerstvost, dobrá chuť a kvalitní složení jsou charakteristické rysy výrobků značky Regionální potravina. Za spotřebiteli necestují stovky kilometrů, ale vzdálenosti mezi firmami a obchody jsou krátké, a tím pádem i ekologické.





Děd a vnuk František Dolejší nejstarší už předal vedení firmy svému synovi, rovněž Františkovi. V podniku pracuje i vnuk stejného jména, který hrdě drží rodinnou zástavu. Foto: 2x Bohumil Brejžek

Pětkrát na

Davelské Řeznictví a uzenářství U Dolejších je nositelem největšího počtu ocenění Regionální potravina Středočeského kraje. Za dobu existence této soutěže jich získala už pět, první v roce 2012.

Bohumil Brejžek
spolupracovník MF DNES

Sedím v pracovně Františka Dolejšího spolu s ním a jeho vnukem, rovněž Františkem, chybí nám tady pouze syn František Dolejší, protože nelze nechat výrobu uzenin na dlouho opuštěnou.

Vaše řeznictví a uzenářství má více než stoletou tradici. Jak to vlastně všechno začalo?

S řezničinou začínal děda v roce 1901 v jedné pronajaté místnosti v domě, v němž byla hospoda. Postupně za čtyři roky pak postavil na náměstí dům, kde je prodejna a syn tam bydlí dodnes. Já jsem se tam narodil. A za domem ve svahu postavil děda dílnu a po

rážku. Po roce 1942 převzal firmu můj otec a pokračoval v budování. Zadlužil se a dluhy splatil v roce 1953, těsně před měnovou reformou. Když jsme v devadesátých letech obnovili výrobu, museli jsme vše vybudovat znovu. Navíc i to naše řemeslo se vyvíjí, musejí jsme ten vývoj sledovat a zachytit.

Jaké byly začátky vás osobně?

Vyrostl jsem v řeznické rodině a s tátou jsem chodil na zabijačky. V sobotu, v neděli a v některé všední dny se po odpoledních chodilo zabíjet. Pak jsem šel na průmyslovku a potom na vysokou, takže když to všechno sečtete, jsem už v oboru přes padesát let. Měl jsem možnost pracovat třeba na Zvonařce, kam jsem šel na brigádu v roce 1957. Setkal jsem se tam se starými řeznickými mistry, kteří dělali u továrníka Chmely. I díky nim jsem se naučil, že každé řemeslo se musí dělat s láskou. Musí se poznat, co maso je, a mít k němu cit, lásku. Dneska se učí řemeslo málo lidí, ale to platí i o ostatních oborech.

I po více než sto letech máte prodejnu stále ve stejném domě na náměstí...

Dlouho jsme tam měli i výrobu, ale tu jsme teď přesunuli. Na okraji Davle jsme postavili moderní, která odpovídá novým podmínkám a požadavkům.

INZERCE


BETTINA LOBKOWICZ

www.lobkowicz-vinarstvi.cz
 Plavební 754, 276 01 Mělník
 e-mail: info@lobkowicz-vinarstvi.cz, tel.: 315 622 108


POLABÍ regionální produkt

stupních vítězů

Do té staré byste se asi také už stěží vešli. Kolik vlastně máte zaměstnanců?

Začínali jsme v osmi, dneska je nás pětasedmdesát. Podnik vede syn se snachou, oba jsou veterináři. Pracuje tu dcera, manželka, moje sestra, a jak vidíte, už i můj vnuk a vnučka, přestože ještě oba studují vysokou školu. Jsme rodinný podnik a snažíme se, aby to tak zůstalo.

Kolik výrobků děláte podle původních receptů?

Dodržujeme podíl masa, nepoužíváme separáty. Naše výrobky mají stálou kvalitu. Používáme normy výrobků z první republiky, ale zkoušíme je samozřejmě i obnovovat.

Co je nejoblíbenější u zákazníků?

To je těžké říci. Máme široký sortiment výrobků od párků a sekaných po salámy a vařenou výrobu. Dobře se prodávají trvanlivé salámy, klasika jsou špekáčky, máme teď novinku, trempské buřty a šunkobuřty, vzhledem k sezóně jede jejich výroba naplno. Ale ať zvolíte ty, anebo druhé, u našich špekáčků nikdy nesáhnete vedle.

A paštika s medvědí česnekem?

To už je také náš tradiční výrobek, který se velmi dobře prodává a je žádaný.

Co máte nejraději vy?



Úcta k tradici V „šéfovské“ kanceláři schraňují i staré řeznické nástroje.

Gothajský salám a sekanou. Naše sekaná je opravdu oblíbená a gothajského salámu také vyrábíme hodně. Podle gothaje totiž poznáte řezníka.

Jak si k vám zákazníci hledají cestu?

Řeknou si to mezi sebou. To je totiž nejlepší reklama - když lidem chutná a řeknou to dál. Pro nás je důležité je nezklamat, protože můžou přijít kdykoli a výrobek musí být pořád stejný.

Rozšiřujete počet prodejen, druhý rok jste třeba v Dobříši.

Dolejší junior: Zvolili jsme i cestu vlastních prodejen, ale je to náročné, zejména finančně. Na Dobříši máme také teplý pult, lidé tam chodí na obědy i na snídaně. U prodejny se dá přímo parkovat, to je dneska důležité. Dodáváme primárně do prodejen ve Středočeském kraji i v Praze, ale naše výrobky najdete také na Moravě.

Jak vnímáte ocenění, kterých se vám dostává?

Dolejší junior: Chceme poděkovat Středočeskému kraji i agrární komoře, že umožňují místním výrobcům prezentovat své výrobky a soutěžit o výrobek Středočeského kraje. Je to v zájmu spotřebitelů. Pro nás je důležité, že se nám daří získávat ocenění opakovaně, poněkolkáté, protože z toho je vidět, že se naše kvalita nemění, že je stále na vysoké úrovni.

Jste rodinná firma. Projevuje se to nějak ve výrobě a prodeji vašich produktů?

Rodinný přístup k výrobě, a to i mezi pracovníky, je zvláštní přidanou hodnotou. Majitel firmy je nedílnou součástí týmu a nejenže dohlíží na kvalitu výroby, ale i na dobrou náladu. Atmosféra ve firmě tak dodává našim výrobkům rozměr příjemné spolupráce a nadšení pro společnou věc.

Kam pro regionální potraviny? Poradí apka

Češi se při nákupu jídla stále častěji kromě ceny zajímají také o kvalitu a původ zboží. V orientaci jim pomáhají známky kvality, jako je Klasa či Regionální potravina, přehled nositelů těchto známek najdete na www.regionálnipotravina.cz či na www.akademiekvality.cz.

Regionální potravina má také svou mobilní aplikaci. Lidé s její pomocí najdou potraviny a výrobce oceněné značkou Regionální potravina a také navigaci k místu jejich nejbližšího prodejce. Takže například i Pražan ví, kde si může v hlavním městě dopřát lokální potraviny ze středních Čech. Aplikace obsahuje mapu oceněných výrobců a kalendář akcí s pozvánkami.

Od loňského roku funguje také aplikace Síťovka, která prozradí, kde zboží oceněné logem kvality najdete. Pomůže vám vytvořit nákupní seznam a upozorní na produkty oceněné logem kvality Klasa a Regionální potravina. Navíc nákup jednoduše přešle emailem nebo SMS na jiného člena domácnosti. Nabídne i recepty včetně seznamu potřebných surovin a lze si v ní vytvářet vlastní seznamy a často kupované zboží si uložit do oblíbených, proto si ji každý může přizpůsobit sobě na míru a tak být na nákup vždycky připraven. (bb)

INZERCE

OPRAVDOVÁ CHUŤ
Nenávist

BIO ZELENINA
SKLIZENO
VAŠIM DĚTEM „PO CHUTI“

Dobroty z Horek Spojení tradice a moderny

Korpusy zákusku jsou proloženy tvarohovým a jablečným krémem a prokapány rozvarem tuzemáku, což mu dodává kyprost a vlhlost. Tak láká k ochutnání Horecký jablečný zákušek, pro který cukráři z Horek nad Jizerou loni získali titul Regionální potravina.

Eva Jarošová
spolupracovnice MF DNES

Cukráři z Horek nad Jizerou jsou svým uměním pověstní. Boduji na různých soutěžích, naposledy v březnu z Gastro Hradec 2018 přivezli tři zlaté medaile. I letos se do soutěže Regionální potravina zapojili. Tentokrát se o titul ucházeli ve dvou kategoriích se staročeským koláčkem se švestkou a košíčkem z bramborového těsta. A i když Horečtí titul letos nezískali, neodradilo je to.

„Žáci s paní učitelkou vymyslí vždy něco inovativního. Inspirují se regionálními surovinami a sází na osvědče-

né kombinace, které se dělaly kdysi,“ říká Miloš Repán, zástupce ředitele SOŠ a SOU Horky nad Jizerou.

Obor cukrář patří na škole k tradičním, nabízejí ho od roku 1993. „Zájem o obor odpovídá poptávce budoucích zaměstnavatelů,“ hodnotí Miloš Repán a dodává, že žáci se učí ve vlastní dílně přímo ve škole, ale mají možnost poznat i další provozy cukrářské výroby. Už během studia dostávají nabídky do zaměstnání, často je o ně zájem do hotelových kuchyní. „O naše absolventy stojí i v kavárnách. Poptávka po lidech, kteří umějí víc, než je standard, je velká,“ říká Miloš Repán.

Mlsat se bude pořád

Že tu umí vychovat mistry oboru, dokládá třeba zdejší absolventka Tereza Velechovská, která je šéfcukrářkou v italské restauraci La Finestra in Cucina poblíž Staroměstského náměstí v Praze. „Moc ráda vzpomínám na střední školu a zejména na to, co jsem se mohla naučit od paní mistrové Aleny Pechlátové. Tvořila s námi čokoládové bonbony, větrníky, věnečky, punčáky a další nevyjmenovatelné množství různých dortů. Ve škole jsem se naučila správné základy a postupy. Díky tomu jsem pracovala v těch nejlepších restauracích, hotelech a pražských cukrárnách,“ vzpomíná Tereza Velechovská, která připravovala dezerty i pro herce Jeana Reno či sportovce Tomáše Berdycha, Petru Kvitovou či Petra Čecha.



Sladké mámení Kurz Moderních restauračních moučků a kurz Slavnostní dorty, který pro žáky III. ročníku vedla šéfcukrářka Pavlína Berzsiová. Foto: archiv školy

„Budoucnost řemesla vidím dobře, lidé budou mlsat pořád a rádi si připlatí za kvalitu před polotovary,“ míní Miloš Repán s tím, že doba, kdy lidé kupovali hlavně množství a moc je nezajímalo, co je uvnitř a jak to chutná, už je pryč.

V horecké výrobní dílně si mohou lidé objednat cukrářské dobroty na různé oslavy a akce na přání. Dělají i netradiční cukrářské výrobky, které

se jinak nedají sehnat, protože jejich výroba je drahá a pracná. Žáci se ale i tyto postupy musejí naučit. Se svými výrobky se dostali až na Pražský hrad, kam pravidelně dodávají zákusky na ples Hradní stráže.

A jaké že jsou současné cukrářské trendy? Z tradičních zákusků jsou oblíbené věnečky. Módní je kakao a čokoláda. Vracejí se jemné krémy a ovoce, zejména čerstvé.

Středočeši a Sklizeno

Obchody společnosti Sklizeno Foods představují to správné místo, pokud hledáte kvalitní potraviny, které za sebou nemají cestu přes půl světa. Setkáte se v nich i s potravinami ze Středočeského kraje, kde firma spolupracuje například s krutí farmou Druhá z Sedlčan, s Řeznictvím a uzenářstvím Antonín Matek z Kostelce nad Labem či s farmou Bio Vavřinec z Okrouhla u Benešova. Od loňska přibrala společnost do svého portfolia Freshbedýnky, s nimiž rozšířila svůj sortiment o bioovoce a biozeleninu. (bb)

Chřestová sezona je v plném proudu

České bílé zlato - tak charakterizují chřest vypěstovaný v lehkých písčitéch půdách v Hostině u Vojkovic na Mělnicku majitelé společnosti Český chřest Jiří Šafář a Petr Šandera. Tamější chřest byl oblíbený už za Habsburků, kdy se z českých zemí vyvážel přímo do vídeňské císařské kuchyně. V plné sezoně, tedy právě teď, sklízí chřest z mělnických polí několik stovek lidí - nelze jej totiž sklízet stroje, protože by se příliš poničil. Vysoký podíl ruční práce navíc příznivě ovlivňuje jeho skladování. (bb)

Kozí sýr z Chotusic bodoval

Měkký plísňový sýr ručně vyrobený z kozího mléka a sýřeniny se letos stal jedním z výrobků, které získaly ocenění Regionální potravina Středočeského kraje. Vzniká v rodinné mlékárně majitelů Ireny a Petra Kopeckých, která byla založena v roce 1999 v Chotusicích u Časlavi. Ve firmě pracuje sedm zaměstnanců, kteří převážně ručně vyrábějí kromě oceněného kozího sýra také sýr s bílou plísní na povrchu Speciál, Popelák, a Hatovský dvouplísňový sýr. Koupit je můžete v sýrařských prodejnách. (bb)

Palírna Radlák má stříbro z USA

Palírna Radlák z Jílového u Prahy získala tři stříbrné medaile na jedné z největších soutěží lihovin World Spirits Competition 2018 v San Francisku. Celkem bylo hodnoceno téměř 2 500 lihovin od výrobců ze 65 zemí. Oceněnými výrobky je tradiční pálenka z jablek uzralá v dubových soudcích a originální bezinková pálenka, obě bodovaly v kategorii Eau de Vie. Destilát z vinných hroznů získal stříbro v kategorii vinných brandy a koňaků. Uspěl i v konkurenci zvůňných jmen jako Camus, Martell, Rémy Martin. (ČTK)

PANZANI

NOVINKA

GNOCCHI

PŘÍMO NA PÁNEV



JEN 5 MINUT PŘÍPRAVY
NA PÁNVI, BEZ VAŘENÍ
A TADY JSOU KŘUPAVÉ...
A NADÝCHANÉ GNOCCHI!

Ukaž se!

ZAKOUPÍTE VE VYBRANÝCH PRODEJNÁCH

TESCO BILLA



300g e

Berry servis s.r.o., Břežany II., Český Brod.

Firma vznikla v roce 2000. V současné době pěstuje drobné ovoce na 40 ha. 30 ha jahod, 8 ha malin, 2 ha ostružin. Všechno vypěstované ovoce je určeno pro českého spotřebitele.

Z ovoce vyrábíme kvalitní jedno druhové džemy, které byly oceněny jako Regionální potravina střeďočeského kraje: v roce 2012 Jahody z našich polí, v roce 2014 Džem z českých jahod, v roce 2016 Džem z českých malin. Naše jahody jsou pravidelně oceňovány i značkou Klasa.



Naše džemy vyrábíme z námi vypěstovaného ovoce, bez konzervantů a přidaných látek ve vysoké kvalitě.

Další aktivita je pěstitelská pálenice. Můžete k nám přivést přebytek z vašich zahrad a my vám z nich vyrobíme kvalitní ovocný destilát.

Bližší informace na www.berryservis.cz a na našem facebooku.

Všechny milovníky dobrých jahod zveme na SAMOSBĚR jahod, malin a ostružin. Letošní samosběry začnou pravděpodobně už 28. května. Přesné datum na našich webových stránkách a na facebooku.

Samosběry se pořádají každý den. Polí je dostatek. Porosty jsou čisté, nastlané slámou. Průměrný sběrač natrhá 10 kg jahod za hod. Nasbírané jahody vám zváží obsluha, která je ve stánku u pole. Cena jahod je příjemná, 49 Kč/kg. Určitě se Vám u nás bude líbit, kdo nechce sbírat může se zastavit v našem krámku, kde se můžete posilnit ovocným koktejlem, nebo výbornou zmrzlinou z našeho ovoce a zakoupit jahody, maliny i ostružiny už trhané.



Samosběry Jahod

Berry servis s.r.o.

Břežany II, č. p. 71, 282 01 Český Brod

+420 605 360 273

www.berryservis.cz