

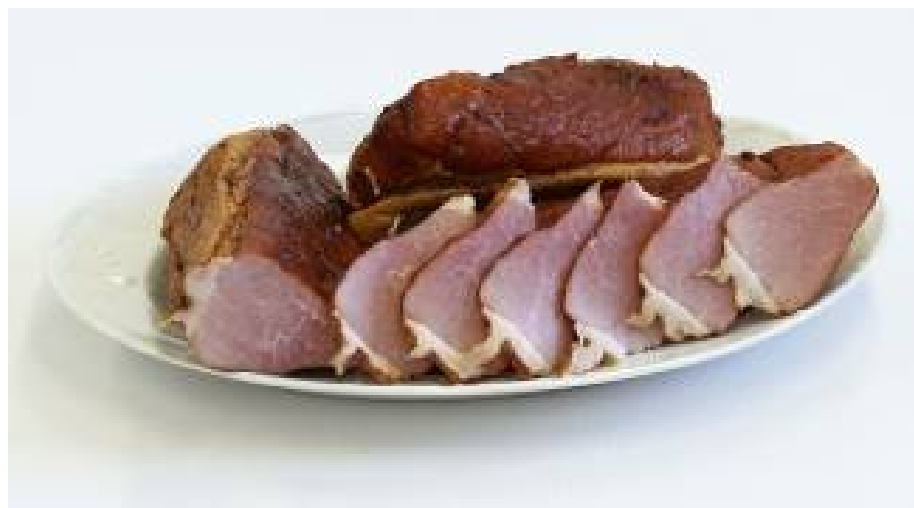
## Slavnostní předání ocenění v soutěži Středočeská Regionální potravina

V rámci výstavy Zemědělec a Náš Chov v Lysé nad Labem se v pátek 4.10.2013 konalo v sále hlavní budovy výstaviště v Lysé nad Labem slavnostní předání ocenění vítězným výrobcům v soutěži Středočeská Regionální potravina.

Certifikát a plaketu oceněným výrobcům předával ministr zemědělství Ing. Miroslav Toman a 1.náměstek hejtmana Středočeského kraje Ing. Miloš Petera. Slavnostním dopolednem provázela paní Marie Retková. Hudební doprovod zajistil Dobříšský pokleslý orchestr lidových nástrojů.



Vítězství v kategorii Masné výrobky tepelně opracované získala **Chlumecká pochoutka** – kýta, kterou vyrábí společnost **Soukup-Příbram**. Ocenění si přebíral majitel firmy pan Jan Soukup.



*Chlumecká pochoutka je speciálně upravený spodní šál uzené kýty. Po rozkrojení je patrná pevná konzistence. Kýta má výraznou chuť uzeného masa. Je vyrobena bez přidaných konzervantů.*



V kategorii Masné výrobky trvanlivé získalo ocenění **Milovické viržínko s paprikou, které vyrábí firma Fiala Milovice s.r.o.** Ocenění si přišli převzít majitelé společnosti pan Miloš Fiala se svým synem Martinem.



*Výrobek obsahuje vysoký podíl svaloviny a nízký obsah vody. Příjemná a lahodná chuť je daná dlouhou dobou uzení. Milovické viržínko má příjemnou paprikovou chuť.*



V kategorii Sýry včetně tvarohu získal první místo **Sýr Popelák** od firmy **Mlékárna Kopecký s.r.o.** se sídlem v **Chotusicích**. Ocenění přišel převzít majitel firmy pan Petr Kopecký.

*Popelák je originální měkký sýr hermelínového typu, který zraje pod popelem. Je vyroben z kravského mléka. Zrání při dvou různých teplotách dodává sýru výraznou aromatickou chuť. Lze jej využít ve studené i teplé kuchyni.*



V kategorii Pekařské výrobky včetně těstovin Hodnotitelská komise nejvíce bodů přidělila **Rožd'alovskému rohovému koláči, který se vyrábí v Rožd'alovicích, okres Nymburk.** Ocenění přebírala majitelka Cukrárny Epiro paní Milena Tarabová s manželem.



*Koláče jsou ručně vázané, vyrobené z nekynutého těsta. V každém koláči je pět náplní – tvaroh, mák, jablka, povidla, ořechy. Na povrhu jsou koláče bohatě sypané drobenkou.*



V kategorii Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek byla oceněna **Jahodová roláda smetanová, kterou vyrábí Integrovaná střední škola Jesenice v okrese Rakovník**. Ocenění převzala ředitelka školy paní Eva Tomková se svými studentkami, které se na výrobě rolády podílí.



*Roláda je lehký osvěžující zákusek. Vyznačuje se jemnou sladkostí s výraznou chutí jahod. Obsahuje lehce stravitelné tuky, bílkoviny, proteiny, vitamíny. Povrch rolády je zdobený atypickou technikou s leskem.*



V kategorii Alkoholických a nealkoholických nápojů zvítězilo pivo **Bakalář za studena chmelený**, které se vyrábí v **Tradičním pivovaru v Rakovníku, a. s.** Ocenění převzal výrobní ředitel - sládek pivovaru pan Radek Holopírek.



*Bakalář je světlý ležák vyráběný klasickou technologií výhradně z kvalitních českých surovin. Vyznačuje se vyšší barvou s temně zlatými odlesky a plností typickou pro česká piva. Bakalář je vyroben podle tradičních receptur, má výraznou příjemnou hořkou chuť, umocněnou nezaměnitelnou chmelovou vůní.*



V kategorii Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě byl oceněn **Špenát listový sekáný** od výrobce **AGRO Jesenice u Prahy a.s.** Ocenění převzal vedoucí divize Mrazíren Vestec pan Vratislav Hruška.



*Špenát je hluboce zmrazený. Listový sekáný špenát je určen k širokému použití, nejen jako příloha, ale i do těstovin nebo na pizzu.*





V kategorii Ostatní potravinářské výrobky získala prvenství **Majolka – klasická majonéza, kterou vyrábí firma BONECO a.s.** ve své provozovně v Kostelci nad Černými lesy. Ocenění převzala obchodní zástupkyně firmy BONECO paní Kamila Karešová.



*Jedná se o výrobek s mnohaletou tradicí. Neobsahuje konzervační látky, barviva, aroma, škroby a stabilizátory. Základní surovinou je kvalitní řepkový olej. Obsahuje esenciální mastné kyseliny. Je vhodná pro bezlepkovou dietu.*





*Všichni vítězni výrobcí v soutěži Středočeská Regionální potravina v roce 2013, spolu s panem ministrem Tomanem a náměstkem Peterou.*



*V průběhu slavnostního předávání probíhala ochutnávka přímo v sále výstaviště. Ochutnávky měly veliký úspěch a ochutnávkové stolky byly neustále obklopeny lidmi.*

Oceněné produkty mohli návštěvníci ochutnat i zakoupit po celou dobu výstavy ve stánku Středočeské regionální potraviny.



Gabriela Jeníčková