

Národní zemědělské muzeum v Praze se stalo svědkem předávání certifikátů nejlepším potravinářským výrobcům v soutěži Středočeská Regionální potravina 2020



15.8.2020: Již jedenáctým rokem uděluje Ministerstvo zemědělství značku Regionální potravina nejvyšší kvalitě, nejchutnější zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. 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 vybrané vítězné 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 ve spolupráci s Regionální agrární komorou Středočeského kraje.**

Oceněné Regionální potraviny tak splňují ty nejpřísnější evropské i národní požadavky na kvalitu potravin. Domácí producenti jsou oproti dovozcům mnohem více vystaveni tlaku na kvalitu, a to jak ze strany spotřebitelů, kteří jsou s nimi v bližším kontaktu, tak ze strany kontrolních orgánů.

Nákupem potravin označených logem Regionální potravina zákazník získává nejen záruku kvality a chuti, ale podpoří tím také svého výrobce v daném kraji. Prosperující zemědělci, producenti i prodejci také zaručují udržení či dokonce rozšíření počtu pracovních míst v regionech, proto je důležité je podporovat.

Certifikáty vítězným potravinářům dne 15.8.2020 v Národním zemědělském muzeu předala ředitelka Odboru bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství Ing. Jitka Götzová a plaketu pan Mgr. Jan Veselský, koordinátor Celostátní sítě pro venkov pro Prahu a Střední Čechy. Moderátorka Jana Filinová přítomným představila tyto výrobce:

1. Vítězství v kategorii *Masné výrobky tepelně opracované* získala **PAŠTIKA S PEČENÝM MASEM**, kterou vyrábí firma **Řeznictví a uzenářství 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 Středočeská Regionální potravina 2012, 2014, 2015, 2016. 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.



2. V kategorii *Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy* získal ocenění **Jestřebický Rancher**. Značka Rancherské speciality vznikla na jaře roku 2017 pod křídly společnosti **WIFCOM**. Hlavním důvodem jejího vzniku byl cíl vrátit poctivost tradičním uzeninám. Produkty jsou vyráběny z toho nejvyššího českého masa od farmářů z České Sibiře a okolí. Dnes firma vyrábí více jak 140 výrobků. Firma je dvojnásobným držitelem certifikátu Středočeská Regionální potravina 2019. Jestřebický Rancher se vyrábí podle tradiční maďarské receptury výhradně z vepřového masa pocházejícího od farmářů z blízkého okolí Jestřebic. Výrobek se vyznačuje výraznou pikantní chutí.

Ocenění přišel převzít pan Josef Houžvička, majitel firmy a předseda představenstva.



3. V kategorii *sýry včetně tvarohu* získalo první místo **Žervé** z farmy **Bio Vavřinec a Kosař**. Farma rodiny Kosařovi je z Nového Knína ve středních Čechách a už od samého počátku hospodaří v systému ekologického zemědělství. Jejich hlavní myšlenkou je produkce kvalitních potravin podle tradičních receptur a snaha najít způsob, jak žít v současném světě v souladu s přírodou a trvale udržitelným rozvojem. Pěstují především jeteloviny a vojtěšku, které následně zpracovávají jako krmení pro svá zvířata. Firma je dvojnásobným držitelem certifikátu Středočeská Regionální potravina 2019. Žervé je farmářský bio smetanový sýr se špetkou soli. Použité mléko na jeho výrobu pochází z českých ekologických farem. Pro ocenění si přišla slečna Alžběta Kosařová, majitelka firmy, se svým otcem panem Tomáš Kosařem.



4. V kategorii *mléčné výrobky ostatní* získala první místo **Zakysaná smetana z obce Ohaře** z farmy **PROTECO AGRO s.r.o.** Mlékárna v obci Ohaře je unikátní ve svém přístupu k vlastnímu chovu krav. Povedlo se zde vybudovat nadstandartní kravín, který zaručuje špičkovou péči a ideální bezstresové prostředí zaručující maximální pohodu zvířat. Mléko je zpracováváno šetrnou pasterací, aby byly zachovány přirozené vlastnosti mléka. Výrobky z něj vyrobené jsou lahodné chuti a dosahují výjimečné kvality.

Firma je dvojnásobným držitelem certifikátu Středočeská Regionální potravina 2018. Zakysaná



pasterovaná smetana zraje přímo v obale. Obsah tuku je minimálně 20%. Veškeré výrobky Mlékárny Ohaře jsou vyráběné tradičními postupy z vysoce kvalitního mléka z produkce vlastního chovu dojnic.

5. V kategorii *Pekařské výrobky včetně těstovin* byl oceněn **Žitný chléb** od **Cvrčovické pekárny, s.r.o.** Převážně rodinný podnik vlastní rodina Sukova ze Cvrčovic. V současné době pekárna produkuje nejen chléb, ale i další skupiny výrobků, jako je běžné i více zrné pečivo či jemné pečivo. Stěžejním produktem však stále zůstává chléb, který se rozváží do oblasti Kladenska, Rakovnicka, Mělnicka, Prahy a okolí. Firma je držitelem certifikátu Středočeská Regionální potravina 2010, 2014, 2016. Žitný chléb je vyrobený podle tradiční receptury a technologie výroby s velkým podílem ruční práce. Jeho garantovaná trvanlivost jsou 3 dny a skládá se ze 44 % žitné mouky a 4,9 % pšeničné mouky. Téměř všechny suroviny mají původ v ČR. Pro ocenění si přišel technolog pekárny pan Tomáš Kloubek.



6. V kategorii *cukrářské výrobky, včetně cukrovinek* byly oceněny **Hruškové tartaletky**, které vyrábí **Integrovaná střední škola Jesenice**. Integrovaná střední škola v Jesenici byla založena v roce 1960. Poskytuje střední odborné vzdělávání v oblasti zemědělství, zahradnictví, gastronomie a služeb v západním regionu Rakovnicka. Škola se úspěšně zařazuje do odborných soutěží, prezentačních a propagačních akcí pro veřejnost. Žáci se účastní odborných stáží v zahraničí. Firma je držitelem certifikátu Středočeská Regionální potravina 2013, 2014, 2016, 2018. Tartaletky jsou ovocný dezert z křehkého těsta. Jemná chuť křehkého pečiva je doplněna ovocem, praženými vlašskými ořechy a brusinkami. Pro ocenění přišla ředitelka školy paní Eva Tomková.



7. V kategorii *alkoholických a nealkoholických nápojů* zvítězil **100% Jablečný mošt odrůdový** od společnosti **Ing. Pavla Voráčka, Zahradnictví FYTOS**. Zahradnictví FYTOS Ing. Voráček bylo založeno v roce 1991 "na zelené louce" nedaleko centra Plzně. Od roku 2009 diverzifikují činnost výsadbou intenzivních ovocných sadů ve Vlkově nad Lesy v okrese Nymburk. Pro uspokojení koncových spotřebitelů po chutném ovoci přímo od producenta provozují farmářský prodej „ze dvora“ konečným spotřebitelům v sadech. Ovocný nápoj lahodné a aromatické chuti typické pro jablko Opal. Jablečná šťáva je pasterizována a plněna do pouch-up obalů. Jablka jsou pěstována ve vlastních sadech v podmínkách integrované ochrany. Pro ocenění přišel majitel společnosti pan Pavel Voráček.



8. V kategorii *ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě* byl oceněn **Hrách zahradní** od firmy **HANKA MOCHOV s.r.o.** Firma s českým kapitálem a českou zeleninou. Petr Hanka začal hospodařit na polích v okolí Mochova už v roce 1993. Od té doby v průběhu let narostl rozsah pěstování, úroveň zpracování, balení i logistika. Celkem firma obhospodařuje 630 ha půdy v nejkvalitnějších lokalitách Polabí. Při pěstování uplatňují moderní pěstitelské i sklizňové postupy šetrné k životnímu prostředí, zejména systém správné zemědělské praxe Cross-Compliance a systém pěstování IPZ. Celá výměra obhospodařovaných ploch je pod závlahovým systémem. Mochovský hrášek je pěstován na polích v okolí farmy ve Starém dvoře v Mochově. Sklízí se ručně. Při pěstování je používáno minimální množství pesticidů a hnojiv v souladu s pravidly pěstování v systému Integrované produkce zeleniny. Ocenění si převzal majitel společnosti pan Petr Hanka.



9. V kategorii *Ostatní* obsadil první místo **Selský hovězí guláš** od výrobce **Zdeněk Absolon s.r.o.** Rodinné řeznictví provozují již třetím rokem. Za jeho úspěch vděčí asi nejen celému konceptu, který si sami vytvořili, ale hlavně tomu, že dělají vše s láskou, poctivě a vybírají to nejkvalitnější maso, které pro zákazníky sami bourají i staří. Selský guláš je oblíbený pokrm napříč generacemi. Vyrábí se z hovězí klišky a je zavařován do sklenic o objemu 650ml. Obsahuje rajský protlak, cibuli, sůl, papriku, česnek, majoránku, chilli, kmín a pepř. Ocenění si převzal majitel společnosti pan Zdeněk Absolon.



V Národním zemědělském muzeu bylo předáno i čestné uznání společnosti Pivovar ČZ za pivo Thomas - Brut IPA. Na čestném uznání se shodla na svém červnovém zasedání Hodnotitelská komise Středočeské Regionální potraviny. Pivo je vyrobeno řemeslným způsobem, je nefiltrované a nepasterizované. Obsahuje 0 % zbytkového cukru. Ocenění Potravinářské komory ČR předal Ing. Josef Hrdina ze Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Pro ocenění si přišel majitel pivovaru pan Vít Zelenka.





Společné foto



Stánek s ochutnávkou v Národním zemědělském muzeu

Text a foto Gabriela Jeníčková, KIS Středočeského kraje