



## Soutěž Středočeská Regionální potravin, která se koná již třináctým rokem má své vítěze

Značku uděluje Ministerstvo zemědělství nejvyšším, nejchutnějším zemědělským nebo potravinářským výrobkům. 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 potravin oceňuje vybrané vítězné výrobky v devíti kategoriích a z každého kraje. Organizátorem soutěže je Státní zemědělský intervenční fond a koordinátorem soutěže ve Středočeském kraji je Krajské informační středisko Středočeského kraje ve spolupráci s Regionální agrární komorou Středočeského kraje.

### Chlumecký bok

Kategorie: Masné výrobky tepelně opracované

Vybrané vepřové bůčky jsou upravené do požadovaného tvaru, nakořeněné a uzené pomalým kouřem.



**Výrobce: SOUKUP-PŘÍBRAM, spol. s r.o.**

Společnost se od roku 1992 věnuje výrobě, zpracování, prodeji a distribuci českého hovězího a vepřového masa. Vyrábí široký sortiment masných výrobků, uzenin a řeznických specialit. Kladou důraz na kvalitu veškerých surovin, pečlivě vybírají používané koření a dodržují tradiční technologické postupy. Pro své výrobky kupují maso ze Středočeského regionu a z Jižních Čech. Firma je držitelem ocenění Středočeská Regionální potravin 2013.

### Vepřové maso ve vlastní šťávě

Kategorie: Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy

Na vepřové maso ve vlastní šťávě používají malý a velký oříšek. Části vepřové kýty, dodává výrobku tu správnou chuť a šťavnatost.

**Výrobce: Zdeněk Absolon s.r.o.**

Rodinné řeznictví provozují již čtvrtým 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 nejvyšší maso, které pro zákazníky sami bourají i staří. Firma je držitelem ocenění i z roku 2020.





## Sýrová srdíčka z Bulovny

Kategorie: Sýry včetně tvarohu

Základem sýrových srdíček je plnotučné mléko z vlastní farmy. Sýry jsou čerstvé, lahodné chuti, pěkné konzistence. Při malovýrobě asistují i studenti zemědělské školy v rámci své praxe. Srdíčka jsou u zákazníků oblíbená pro svůj tvar, lze věnovat jako dárek „od srdce“. Srdíčka se vyrábějí na středisku v Rakovníku.



### **Výrobce: Školní statek Středočeského kraje, příspěvková organizace**

Školní statek Středočeského kraje je příspěvkovou organizací zřízenou Středočeským krajem. V současné době má Školní statek Středočeského kraje 5 středisek: Poděbrady, Lázně Toušeň, Rakovník, Benešov, Čáslav. Celkem obhospodařují více než 1500 ha zemědělské půdy a ve svých stájích chovají přibližně 600 ks skotu, kolem 1000 ks prasat, 50 vlastních či soukromých koní a bezpočet drobnějších hospodářských zvířat. Na všech střediscích probíhá klasická zemědělská výroba, s částečnou specializací podle místních lokálních podmínek a dlouhodobé tendence.

## Kefír

Kategorie: Mléčné výrobky ostatní

Kefírové mléko je vyráběno z mléka volně pasoucích dojnic z vlastní farmy. Je příjemně nakyslý a má hustě tekutou konzistenci. Jde o nejprodávanější produkt z celé farmy.

### **Výrobce: Robert Mikoláš**

Rodinná farma Mikolášovi mají vlastní mlékárnu působící v Krhanicích - v malebném Posázaví. Farmařením se zabývají již po 5 generací. Všechny jejich výrobky jsou vyráběné s láskou a úctou k přírodě.





## ŠKVARKOVÁ PLACKA

Kategorie: Pekařské výrobky včetně těstovin

Škvarková placka je voňavá plná škvarek. Placka je zadělána z mouky, sádla, vajec, pro vláčnost je přidáván tvaroh.

**Výrobce: Olga Vančatová**

O rodinné pekařství a cukrářství se stará především manžel paní majitelky Jiří Vančať, který ve své provozovně v Příbrami peče dle starých receptur pekařské i cukrářské laskominy. Pekařství je známé jako Kantýna u Juráška.



## VĚNEČEK ŽLOUTKOVÝ

Kategorie: Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Klasický věneček z odpalovaného těsta plněný žloutkovým krém. Na povrchu je dochucený fondánovou polevou.

**Výrobce: Olga Vančatová**

O rodinné pekařství a cukrářství se stará především manžel paní majitelky Jiří Vančať, který ve své provozovně v Příbrami peče dle starých receptur pekařské i cukrářské laskominy. Pekařství je známé jako Kantýna u Juráška.





## JABLKOVICE RADLÍK – Dubový sud

Kategorie: Alkoholické a nealkoholické nápoje

Tento destilát vznikl vyváženým blendem jablečných pálenek z tří odrůd, a to Melrose, Braeburn a Idaret ze sadů ve Středočeském kraji. Jednotlivé odrůdy kvasily samostatně metodou řízeného kvašení, byly destilovány na originální měděné dvoukotlové aparatuře a výsledný destilát zrál 2-7 let v dubových sudech. Následně byly smíšeny do autorského produktu, kdy mladší ročníky dodávají pálenice více svěžesti a ovocného charakteru a starší kořenitost a hloubku.



**Výrobce: APROS Group, s.r.o.**

Palírna Radlík vznikla již v roce 1998 jako pěstitelská pálenice a o tři roky později rozšířila svou koncesi i na ovocný řemeslný lihovar. V roce 2018 byl provoz významně rozšířen a modernizován řadou originálních inovací. Produkce Palírny Radlík je charakterizována tradicí, profesionalitou a pečlivou rukodělnou prací. Snaží se povznášet tradiční ovocné pálenky mezi prestižní prémiové destiláty. Samozřejmostí je respekt k darům přírody, nadšení a výroba bez přídavku lihu, cukru a aromat.

Palírna získala mnohá ocenění na nejvýznamnějších koštech a soutěžích destilátů u nás i v zahraničí (San Francisco World Spirit Competition, Flora košť Olomouc, Jelínkův vizovický košť, Laugaritio Spiritus Slovaki, Czech National Spirit Competition a další). V duchu svého hesla „Open distillery“ umožňuje zájemcům vidět celý proces výroby formou prohlídek i degustací.

## Salát listový mix

Kategorie: Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Salát pochází z aquaponického zemědělství. Roste na čistě organické bázi, pouze ve vodě, bez kontaminace půdou. Mix salátů se skládá z odrůdy: Dubared, Dubagold, Karminova.



**Výrobce: Aquaponia s.r.o.**

Jednu z největších aquaponických farem ve střední Evropě, Rybí zahradu, založili v roce 2017 dva nadšenci - Honza a Michal. Splnili si tak sen o ekologické, etické a udržitelné produkci lokálního původu. Farma nabízí celoročně stabilní produkci ryb a zeleniny. Celé soužití rostlin a ryb funguje jednoduše a přirozeně. Voda obohacená o rybí "hnojivo" se čerpá od ryb nahoru a zalévá rostliny. Jejich kořenový systém vodu vyčistí a odstraní z ní všechny škodlivé látky. Čistá voda se vrací zpět k rybám, neustále cirkuluje a tvoří uzavřený ekosystém.



## Jestřebické plněné knedlíky

Kategorie: Ostatní

Na výrobu Jestřebických plněných knedlíků odebírají brambory od farmáře z okolí Jestřebic. Bramborové těsto plní uzeným masem vlastní výroby. Knedlíky ručně tvarují a vaří v páře.

### **Výrobce: WIFCOM a.s.**

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 nejkvalitnějšího českého masa od farmářů z České Sibiře a okolí. Dnes firma vyrábí více jak 140 výrobků.

Díky letošnímu vítězství je firma již čtyřnásobným držitelem ocenění Středočeská Regionální potravina. Uspěla také v roce 2019, 2020, 2021.

