

## Na kutnohorském hodování 18. srpna byly předány certifikáty nejlepším potravinářům v soutěži Středočeská Regionální potravina 2019



Tisková zpráva: O víkendu 17. a 18. srpna se stala Kutná Hora dějištěm Kutnohorského hodování, na kterém byly předány certifikáty vítězným výrobcům v soutěži Středočeská Regionální potravina 2019.



Místem konání bylo Palackého náměstí v Kutné Hoře, kde se představili výrobci kvalitních potravin, reprezentující značky KLASA a Regionální potravina. Oba dva dny návštěvníci mohli ochutnat a zakoupit vítězné potraviny na stánku Středočeské Regionální potraviny. Na náměstí měl svůj stánek letošní vítěz Bio Vavřínek a Kosař, který kromě vítězných produktů SÝR SV. BARBORY a SMETANY ke šlehání, měl spoustu dalších výborných produktů své ekologické farmy. Děti se mohly ve stánku SZIFu vyřádit při zdobení palačinek, různých pěveckých a zábavných činnostech. Pro návštěvníky byl uspořádán bohatý kulturní program.

Kutná Hora byla v letošním roce vybrána jako místo pro předávání certifikátů letošním vítězům soutěže Středočeská Regionální potravina, a to v neděli 18. srpna od 11 hodin. Ocenění předával

ministr zemědělství Ing. Miroslav Toman a ředitel Sekce řízení regionálních odborů SZIF Ing. Miloš Jirovský.

Za Středočeský kraj se v letošním roce přihlásilo 88 produktů od 24 výrobců. Největší zájem byl o kategorii Mléčné výrobky ostatní a o kategorii Alkoholické a nealkoholické nápoje. V současné době má značku Regionální potravina 410 produktů od 324 výrobců v celé ČR. V každém kraji ji může získat pouze 9 výrobků, za každou kategorii jeden, což zaručuje produktům výjimečnost. Soutěž Regionální potravina je projektem Ministerstva zemědělství, Státní zemědělský intervenční fond značku administruje, koordinátorem pro Středočeský kraj je KIS Středočeského kraje.

Dovolte, abychom vám představili letošní vítězné výrobce a výrobky:

### **1. Vítězství v kategorii masné výrobky tepelně opracované získalo Milovické škvařené sádlo ve skle, které vyrábí firma Fiala Milovice.**

V roce 1993 došlo k otevření vlastní hovězí porážky, kde se poráží zvířata pocházející z okolí.

Nejvýznamnějším datem v novodobé historii firmy se stala přestavba celého objektu tak, aby splňoval přísná kritéria Evropské unie a Státní veterinární správy.

Výroba byla přemístěna do nové výrobní haly. To umožnilo lepší kontrolu kvality vepřového i hovězího masa a plynulé zásobování bez nutnosti dlouhého skladování a převážení. Firma získala ocenění v roce 2010 s Milovickou baby šunkou, v roce 2011 s

Milovickou uzenou kýtou, roku 2013 s Milovickým viržinkem s paprikou a předloni s Milovickou uzenou krkovicí. Pro ocenění přišel Ing. Martin Fiala, spolumajitel firmy.



Základem oceněného výrobku je sádlo z prasat ze Středočeského kraje. Řemenové sádlo je nakrájeno na kostičky a škvařeno v pánvi. Díky atraktivnímu balení ve skle si sádlo zachovává své lahodné chuťové vlastnosti po celou dobu spotřeby. Lze využít v kuchyni na smažení nebo do těsta. Jako lahůdku lze namazat také sádlo na chléb a posypat jarní cibulkou.

2. V kategorii Masné výrobky trvanlivé, tepelně nepracované, konzervy a polokonzervy získala ocenění Jestřebická paštika od výrobce WIFCOM. Firma získala v letošním roce ještě první místo v kategorii Ostatní s výrobkem Jestřebické plněné papriky. Značka Rancherské speciality vznikla na jaře v roce 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. Ocenění si odnesl pan Josef Houžvička, majitel firmy a předseda představenstva.

Oceněná paštika se vyrábí podle rodinného receptu majitele podniku. K výrobě se používají pouze základní suroviny. Maso na paštiku se peče, aby chuť masa ve výrobku vynikla. Při výrobě se nepoužívají žádné přídavné látky.



Do plněných paprik používá společnost svou Jestřebickou sekanou, kterou vyrábí tradičním postupem dle receptů našich babiček. Maso na sekanou je vybíráno pouze od farmářů z blízkého okolí. Papriky jsou zavařeny do sklenic s ochuceným rajčatovým protlakem.



**3. V kategorii sýry včetně tvarohu získal první místo SÝR SV. BARBORY z farmy Bio Vavřinec a Kosař. I tato firma získala dvě ocenění a to druhé získala v kategorii Mléčné výrobky ostatní SMETANA ke šlehání 30%. Farma byla obnovena v roce 1993 a od samého počátku hospodařila v systému ekologického zemědělství. Hlavní myšlenkou jejich hospodaření je trvale udržitelný rozvoj v okolí vesničky Okrouhlice. Pěstují různé druhy obilovin, pohanku a další jiné plodiny. Část této rostlinné produkce je určena pro zpracování ve vlastním mlýně. Na vlastních pastvinách chovají plemeno českého červenostrakatého skotu na mléčnou produkci. Upřednostňují kvalitu mléka před kvantitou, z důvodu jeho dalšího zpracování ve vlastní mlékárně. Ocenění si převzali slečna Alžběta Kosařová majitelka firmy se svým otcem panem Tomáš Kosařem.**

Sýr, vyráběný z mléka pocházejícího z produkce ekologického zemědělství, splňuje ty nejpřísnější požadavky na biokvalitu a nese tak právem označení BIO. Sýr má plně smetanovou chuť, získanou použitím bio plnotučného mléka s mírně nasládlou chutí vzniklou propírání sýřeniny. Po dokončení výroby dozrává po dobu 3 měsíců ve sklepech.



Oceněná smetana pochází z vlastní produkce farmy. V režimu ekologického zemědělství splňuje ty nejpřísnější požadavky na biokvalitu a nese označení BIO. Je lahodná, určená nejen ke šlehání a výrobě dezertů, ale i zmrzliny, nebo ji lze použít na vaření či dochucení kávy, čaje apod.





**4. V kategorii cukrářské výroby, včetně cukrovinek byl oceněn Mrkvový dort, který vyrábí paní Jaroslava Janská ze Sedlčan.** V roce 1978 se Jaroslava Janská vyučila dámskou krejčovou, avšak záliba v pečení byla silnější, a tak začala postupně budovat svoji kariéru cukrářky. Svým krédem “v jednoduchosti je krása“ se řídí stále a inspiraci vidí v klasických receptech, které byly předávány po generacích. V rodinném podniku v Sedlčanech se stále snaží učit novým věcem a novým trendům, ale klasické české recepty jsou doménou. Cukrárna s výrobnou byla vybudována před 6 lety za pomoci manžela a čtyř dětí. Věří, že některý člen rodiny bude ve sladkém poslání pokračovat. Před 3 lety cukrárna získala ocenění "Nejlepší vánočka Sedlčanska“. Ocenění si převzala majitelka cukrárny paní Jaroslava Janská.

Mrkvový dort je vyráběn podle vlastní receptury. Všechny suroviny se smíchají a jako poslední se vmíchá nahrubo nastrouhaná mrkev. Dort se peče cca 1 hodinu. Je našlehaný, vláčný, a právě díky těmto vlastnostem uspokojí chuťové buňky téměř každého strávnicka.



**5. V kategorii alkoholických a nealkoholických nápojů zvítězil Bakalář NEALKO ZA STUDENA CHMELENÝ od společnosti Tradiční pivovar v Rakovníku.** Pivovar je jedním z mála samostatných nezávislých průmyslových pivovarů v ČR. Vaří svá piva tradiční technologií, kdy pivo kvasí v otevřených kádích a leží 40-60 dnů v horizontálních ležáckých tancích. K výrobě piva jsou používány české a výhradně ty nejkvalitnější suroviny. Pivovar exportuje své produkty do celého světa. Získal řadu ocenění v prestižních českých i mezinárodních soutěžích a odborných degustacích. Má právo označovat své produkty chráněným zeměpisným označením České pivo. V roce 2013 získal ocenění Středočeská Regionální potravina za světlý ležák Bakalář za studena chmelený. Ocenění převzala Ing. Veronika Čapková, manažerka kvality.



Pivo se vyznačuje vyváženou chutí s výraznou hořkostí, která je dána dokonalým spojením sladového základu. Ten je vařen z vysoce kvalitního chmele a sušeného hlávkového chmele macerovaného v pivu po celou dobu ležení. Chuťové vlastnosti piva jsou podtrženy bohatým chmelovým aroma jedinečného Žateckého poloraného červeňáku, který dodává nealkoholickému pivu nezaměnitelnou a ničím nenahraditelnou vůni a chuť. Bakalář nealko za studena chmelený se svou chutí maximálně blíží alkoholickým pivům.

**6. V kategorii ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě byl oceněn ŠPENÁT listový – sekaný od firmy AGRO Jesenice u Prahy.** Společnost AGRO Jesenice u Prahy je právním nástupcem Zemědělského družstva Jesenice. Společnost má v současné době podnikatelský program rozdělen do několika oblastí. Jedna z nich je potravinářská výroba, která je soustředěna v Mrazírně Vestec. Ve výrobě je zpracovávána zelenina zejména od pěstitelů z nejbližšího okolí. To umožňuje zpracovávat zeleninu bezprostředně po sklizni a díky tomu je možné nabídnout kvalitní zeleninu pro práci v kuchyni. Firma je držitelem certifikátu Středočeská Regionální potravina také z roku 2011 za Špenát ochucený a z roku 2014 za Hráškovou polévku. Ocenění převzala paní Marie Procházková, manažerka kvality potravin.

ŠPENÁT listový – sekaný, zpracovaný společností AGRO Jesenice, pochází pouze od českých dodavatelů. Je velmi pečlivě vybírán tak, aby byly splněny i ty nejnáročnější požadavky zákazníků. Zpracovává se ihned po přijetí, aby byly zachovány jeho nejlepší



vlastnosti. Listový sekaný špenát je určen k širokému použití, ať už jako příloha, nebo ingredience do těstovin, na pizzu nebo dle vlastní fantazie a kulinářského umění. Tento výrobek se již v minulosti pyšnil značkou Regionální potravina a v letošním roce Hodnotitelskou komisí opět přesvědčil o svých kvalitách, proto ponese na svém obale tuto značku další čtyři roky.

Katalog oceněných potravin si můžete prohlédnout [ZDE](#)

*Ing. Gabriela Jeníčková, KIS Středočeský katalog*