

## Předávání ocenění Středočeská Regionální potravina 2015

Již šestým rokem uděluje Ministerstvo zemědělství značku Regionální potravina nejkvalitnějším 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. Spotřebitelé mohou zatím vybírat z celkem 575 oceněných produktů. Značka Regionální potravina oceňuje ty nejlepší výrobky z každého kraje.

9.10.2015 Lysá nad Labem. Ve Středočeském kraji již pošesté bylo předáno ocenění všem vítězným výrobcům. Vítězným výrobcům diplom a plaketu předával hejtman Středočeského kraje Miloš Petera, náměstek ministra zemědělství Pavel Sekáč a ředitel RO SZIF Zdeněk Procházka



Vítězství v kategorii masné výrobky tepelně opracované získalo Hovězí maso v pepři, které vyrábí firma Řeznictví a uzenářství U Dolejších z Davle. Hovězí maso v pepři je charakteristické lahodnou chutí hovězího masa zvýrazněnou drceným pepřem, který tvoří povrch výrobku. Řeznictví a uzenářství U Dolejších zvítězilo i v kategorii masné výrobky trvanlivé s Davelským poličanem. Davelský poličan je fermentovaný výrobek vyráběný z vepřového a hovězího masa. Má mírně nakyslou chuť. Obě ocenění si přišel převzít majitel firmy František Dolejší.



Firma získala ocenění Středočeská Regionální potravina i v roce 2012 a 2014.

V kategorii sýry včetně tvarohu získaly první místo sýrové Provázky z malé rodinné farmy Martina Homoly z Bělče u Berouna. Provázky jsou dlouhý sýrový provázek ručně tvarovaný, vyrobený z plnotučného kravského mléka, které pochází z vlastní farmy.

Farma získala ocenění Středočeská Regionální potravina i v roce 2014.



V kategorii pekařské výrobky včetně těstovin komise nejvíce bodů přidělila Slanému štrúdlu, který vyrábí paní Eva Brabcová v Benešově. Paní Brabcová peče více jak 8 druhů slaných štrúdlů. Štrúdlly jsou pečeny převážně na objednávku a zákazník si je odnáší ještě teplé domů.

V kategorii cukrářské výrobky, včetně cukrovinek byl oceněn Špaldový řez s jogurtem, který vyrábí firma PANE v okrese Mladá Boleslav. Špaldový řez je třený výrobek ze špaldové mouky, semínek a rozinek. Třené těsto se nalévá do forem a hotový výrobek se zdobí zkaramelizovaným cukrem, mandlemi, sezamem a slunečnicí. Ocenění přišel převzít majitel firmy pan Rostislav Jakubec s manželkou.

Firma získala ocenění Středočeská Regionální potravina také v roce 2011 za dva výrobky.



V kategorii alkoholických a nealkoholických nápojů zvítězilo pivo – Kounický ležák, které se vyrábí v minipivovaru Kounice. Světlý ležák je klasické pivo vyráběno tradiční technologií dle vlastní receptury, z vlastního humnového sladu, místní vody a Žateckého





chmele. Pivo je nefiltrované a nepasterizované. Ocenění převzal jednatel společnosti pan Karel Klusáček.

V kategorii ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě byl oceněn Český chřest – královská pochoutka od paní Romany Šafránkové ze Čtyřkol u Benešova. Zelený chřest je ve sladkokyselém nálevu s čili papričkou a vinným octem. Chřest je pěstován na Mělnicku.



V kategorii ostatní potravinářské výrobky získal prvenství květový med z Ořecha, od pana Vladimíra Glasera z Ořecha u Prahy. Čistý přírodní med je získán z květů ovocných stromů v oblasti okolí Ořecha na Karlštejsku. Med je silně aromatický s převažující vůní samotného medu, ale i výrazným podílem vůní květů ovocných stromů.

Všechny vítězné potraviny, které získaly ocenění, bylo možné ochutnat u ochutnávkového stolu v sále a jinak na stánku Středočeské Regionální potraviny v hlavním pavilonu B. Za spolupráci děkujeme studentům Střední zemědělské školy v Poděbradech.



*Gabriela Jeníčková*