



Středočeského kraje potravinářský výrobek



Středočeský kraj

**Přehled oceněných
potravinářských výrobků
Středočeského kraje
za rok 2017**



Středočeský kraj

Zdravím všechny milovníky kvalitních potravin a dobrého jídla a pití!

Soutěž Potravinářský výrobek Středočeského kraje již vstupuje do druhé dekády. Po jedenácté ukazuje, že kvalitní potraviny nejsou žádným zázrakem, že jsou ve skutečnosti dílem poctivých, šikovných, pracovitých a slušných lidí, kterým záleží na kvalitě jejich práce. Jsou to pěstitelé a výrobci, kterým není lhostejné, jak jejich těžkou práci přijmou ostatní, a kteří chtějí být na své produkty právem pyšní.

Rok od roku dokazují nejen farmářské trhy, různé gastronomické soutěže, ale i rozrůstající se síť prodejen vlastních regionálních výrobců, že ve výsledku je důležitější kvalita, chuť, vůně a krása produktu, než jeho pouhá cena. Trend zájmu o kvalitní české potraviny již začaly vnímat i velké potravinářské řetězce a to je dobře.

Soutěž Potravinářský výrobek Středočeského kraje je oceněním namáhavé, obětavé a vysoce profesionální práce místních výrobců. Je stimulem pro to, aby si další a další spotřebitelé našli k našemu „středočeskému“ zboží cestu. Vždyť třeba čerstvé jablko od Českého Brodu je určitě neméně voňavé, barevné a chutné, nežli jablko, co procestovalo půl Evropy a bylo upraveno bůhví čím, jen aby tu předlouhou cestu vlaky a kamiony přežilo. Vždyť univerzální polský salám není o nic lepší, nežli uzenářská specialita od místního uzenáře podle receptury osvědčené mlsnými jazyky našich předků. A cukrovinka z druhé strany planety nechutná o to lépe jen proto, že má exotický obal. Vždyť kdysi jsme patřili ke světové cukrářské špičce a i dnes máme v našem kraji řadu místních výrobců, kteří umí dokonale vyrobit kvalitní a chutné potraviny podle tradičních poctivých receptur a z domácích zdrojů.

Letos porotci vybírali v soutěži Potravinářský výrobek Středočeského kraje z dlouhé řady produktů zařazených do sedmi kategorií. Ocenili celkem 14 výrobců s 25 výrobky. Nápaditost, kvalitu, vzhled, dostupnost, přitažlivost pro spotřebitele a především chuť výrobků hodnotila devítičlenná odborná komise.

Všichni ti, kdo přihlásili své výrobky do soutěže, si zaslouží naše poděkování za odhodlání a odvahu svou dobrou práci propagovat. Přeji jim, aby se dočkali také zaslouženého zájmu nás, spotřebitelů.



Jaroslava Pokorná Jermanová,
hejtmanka Středočeského kraje

PORTUS PRAHA, s.r.o.

Slapy 406, 252 08 Slapy nad Vltavou

Firma vyrábí v Davli nedaleko Prahy, vynikající delikatesy, jako jsou nakládané hermelíny a utopence, v sociálním podniku, který vybudovala z peněz získaných ve veřejné sbírce AKCE CIHLA. Výrobky označované DOBROTY S PŘÍBĚHEM se prodávají v mnoha restauracích a obchodech v Praze a okolí.

Ve vyráběných produktech je ukrytý i jiný příběh než jen ten sýrový. Svůj první hermelín naložili lidé s mentálním postižením už v roce 2005 v chráněné dílně na Slapech. Nakládali postupně hermelíny s různými příchutěmi a utopence podle vlastních originálních receptur. V roce 2014 se výroba zvětšila a přestěhovala se do podniku v Davli u Prahy s prodejnou a letním občerstvením.

Dá se říci, že za každým kouskem naloženého sýra, nebo utopence je příběh člověka, který s pomocí druhých překonal svůj nepříznivý životní osud a našel své místo ve společnosti.



Jiří Svoboda

Ptačí ryneček 291, 281 61 Kouřim

Všechny nápoje **Likeria** pocházejí pouze z vlastního vývoje a jsou tak naprosto originální. Firma usiluje rovněž o originalitu balení a nápoje plní do netradičních karaf. Pro výrobu nápojů jsou pečlivě vybírány suroviny pouze od českých dodavatelů. V průběhu času postupně dochází k rozšiřování sortimentu a ke snaze nacházet další výjimečné kombinace chutí. Výrobní postupy jsou totožné s postupy při výrobě likérů, jen voda je stoprocentně nahrazena pečlivě vybranými révovými víny. Nápoje Likeria jsou zatím prodávány pouze ve vlastní prodejně přímo z výroby, kde je každý návštěvník zároveň milým hostem.



Tereos TTD a.s.

Palackého náměstí 1, 294 41 Dobrovice

Společnost **Tereos TTD**, a.s. je největším tuzemským producentem cukru a zpracovatelem cukrové řepy. Její historie sahá až do 19. století, kdy byl v roce 1831 založen cukrovar v Dobrovici knížetem Karlem Anselmem z Thurn-Taxisů. Samostatnou výrobu cukru zavedl Karel Weinrich. Jde o dosud nejdéle nepřetržitě pracující cukrovar v České republice. V prvních kampaních zpracovával přibližně 100 tun řepy. Novodobá historie společnosti se začala psát v roce 1992, kdy došlo v rámci privatizace ke vstupu zahraničního kapitálu prostřednictvím společnosti **USDA** (Union Sucreries et Distilleries de l'Aisne) z Francie. V roce 1994 se druhým minoritním akcionářem stala německá společnost **ZAG** (Zucker Aktien Gesellschaft), která v roce 1997 fúzovala se společností Nordzucker. V roce 2003 pak proběhla fúze **USDA** a dalšího velkého francouzského producenta, firmy Béghin-Say. Byly tak vhodně propojeny zájmy, které obě společnosti sdílely jak ve Francii, tak v ostatních částech světa. Pod novým názvem **TEREOS** společnost vyvíjí své aktivity nejen v Evropě, ale také v Brazílii a v ostatních částech světa. V průběhu let byl cukrovar v Dobrovici neustále modernizován, aby byl plně konkurenceschopný obdobným cukrovarům ve vyspělé západní Evropě. Současná zpracovatelská kapacita je 14 000 tun řepy denně. V roce 2006–2007 byla realizována investice v závodě v Dobrovici do výstavby lihovaru, vyrábějícího z cukrové řepy bioetanol, určený k přimíchávání do pohonných hmot. Dalšími závody jsou cukrovar v Českém Meziříčí se zpracovatelskou kapacitou 7 000 tun řepy denně, balicí centrum v Mělníce a lihovar na výrobu jemného pitného a technického lihu v Chrudimi. Společnost vyrábí rafinovaný cukr pro potravinářský průmysl a rafinovaný cukr ve spotřebitelském balení, sušené cukrovarnické řízky, bioetanol, jemný pitný líh a technický líh.



Pivovar Herold Březnice, a.s.

Zámecký obvod čp. 31, 262 72 Březnice

Pivovar **HEROLD Březnice a.s.** je součástí památkově chráněného historického jádra města v těsné blízkosti státního zámku a panského statku. Tradice výroby piva, původně zámeckém pivovaru, sahá až do roku 1506. Vyráběná piva v tomto pivovaru se sladovnou nesou název **HEROLD**. Mladina je vařena v jednoduché klasické varně metodou dekokční z vlastní pitné vody, ječného i pšeničného sladu a žateckého chmele. Kvašení probíhá v kvasných kádích kvasinkami spodního i svrchního kvašení. Pivo je dokvašováno klasicky v ležáckých tancích.

S vyráběným sortimentem piv je možno se setkat na tuzemském i zahraničním trhu, převážně ve Velké Británii, Rusku, Švédsku, Finsku, Řecku, Číně, Slovensku, Ukrajině, ale i v Japonsku, Španělsku a USA.



PROTECO AGRO s.r.o.,

Ohaře 160, 281 30 Ohaře

Mlékárna Ohaře, **PROTECO AGRO s.r.o.** je malá mlékárna, fungující od poloviny roku 2017. Zpracovává velmi kvalitní čerstvé mléko z vlastního chovu.

Mléko je vyráběno v kravíně s nadstandardní kvalitou, který zaručuje špičkovou péči o zvířata a ideální prostředí poskytující maximální pohodu zvířat, která jsou krmena krmivy bez příměsí geneticky modifikovaných surovin.

Do palety výrobků společnosti patří zejména jogurty zrající ve skle, tvaroh, kysané mléčné nápoje, tvarohové sladké dezerty, pomazánky, čerstvé sýry, syrovátka přírodní i ochucená, máslo a zakysaná smetana.



Lucie Hesová

Na Vyhlídce 855, Libušín

Rodina Hesových vlastní rodinnou včelí farmu čítající asi 110 včelstev. Prodává med pouze z vlastní produkce. To zaručuje původ medu a jeho vysokou kvalitu. Kromě medu květového a medovicového na farmě vyrábí též pastový med, pastový med ochucený skořicí či pravou vanilkou, medovinu, propolisovou tinkturu, a před Vánoci a Velikonoci i svíčky z pravého včelího vosku. Všechny úly jsou umístěné na vlastních zahradách a ve starém sadu, který rodina postupně obnovuje. Výhodou je, že pak v zahradách a v sadech uzrává více ovoce, od jahod, bobulovin, přes meruňky, broskve až po jablka, švestky a hrušky. Nadúroda je pak zpracovávána na džemy.

Džemy vyrábí rodina Hesových již téměř deset let výhradně z vlastního ovoce doplněného výjimečně jahodami ze statku, či borůvkami z lesa nebo šípky. Některé podle velmi starých receptur. Pravidelně Hesovi testují i nové kombinace z více druhů ovoce doplněné bylinkami, skořicí, vanilkou, badyánem, hřebíčkem... Plánují rovněž výrobu džemů bez cukru, pouze s obsahem cukru přírodního a dále džemů slazených medem.



Včelařství Tupadly

Tupadly 189, 285 63 Tupadly

Historie chovu včel rodinné farmy **Ing. Miloslava Vonšovského** není dlouhá. Prvotní myšlenkou pořízení včel bylo, aby rodina a přátelé měli celoročně přístup ke kvalitnímu medu místní produkce. Nejdříve se jednalo jen o zájmové včelaření s menším počtem včelstev, zajišťující dostatek medu a finanční přilepšení rodinného rozpočtu. Nyní je profesionálním včelařem jeden člen rodiny a ostatní členové mu ve volných chvílích pomáhají. Včelstva jsou umístěná u lesa, v místě nazývaném „Tupadelská bažantnice“.

Produkt **„Med z Tupadelské bažantnice“** se pomalu dostává do povědomí místních obyvatel, jako záruka kvality a čistoty. Kvalita medu je pravidelně posuzována v laboratořích Výzkumného ústavu včelařského v Dole. Med splňuje přísná kritéria pro udělení ochranné známky **„Český med“** a ochranné známky **„Med jak má být“**.

Plánem rodinné farmy do budoucna je hlavně uspokojování požadavků zákazníků na pravidelnou dodávku kvalitního medu. V následujících letech je prognóza na vybudování dalších stanovišť se včelstvy. V neposlední řadě se připravuje také dobudování zázemí pro medobraní a skladování medu. Osobním vyznáním majitele rodinné farmy je to, že není nic lepšího než strávit čas v klidu přírody a naslouchat bzukotu včel, které věnovanou péčí odmění skvělým medem.



Včelí farma Samek

Římovice 33, 258 01 Vlašim

Tato rodinná farma vznikla v roce 1998. Její majitel, pan **Samek**, se však chovu včel intenzivně věnuje již od roku 1974.

V současné době je na farmě chováno 250 kmenových včelstev včetně 40 oddělků, záložních včelích matek. Včelstva jsou rozmístěna v ekologicky velmi hodnotném prostředí Podblanicka, v tenkostěnných úlech typu Langstroth. Jednotlivá stanoviště čítají 5 včelstev a jsou vzdálena do 20 km od základny. Farma je vybavena potřebnou technologií pro zpracování medu, včelího vosku a propolisu. Veškeré produkty farmy jsou nabízeny formou prodeje „ze dvora“. Majitel doporučuje případným zájemcům též prohlídku farmy, odborné konzultace, eventuálně i výuku včelařství.



PANE spol. s r.o.

Erbenova 1050, 506 01 Jičín

Provozovna, Brodecká 271, Dolní Bousov

Firma **Pane spol. s r. o. Jičín**, Erbenova 1050, byla založena v listopadu 1991. Majiteli a jednateli jsou manželé Ing. Rostislav Jakubec a Stanislava Jakubcová. Hlavní činností je výroba pekařských výrobků v pekárně v Dolním Bousově, Brodecká ul. 271. V průběhu let bylo provedeno několik rekonstrukcí, poslední na podzim roku 2005, kdy byla postavena i nová expedice a dána do provozu nová linka na pečivo, včetně posypu a osazování na plechy.

Výrobní sortiment zahrnuje kolem 120 výrobků, které jsou dodávány 140 odběratelům a devíti vlastním prodejnám, a to do regionů Jičínska, Mnichova Hradiště, Mladoboleslavská a samozřejmě do Dolního Bousova a okolí. Nosnými výrobky jsou ražené housky, koblihy, koláče a Bousovský chléb. V sortimentu nechybí ani velký výběr výrobků z celozrnného pečiva a chlebů. Do budoucna firma hodlá pokračovat v trendu využívání nových technologií, s cílem ulehčit svým zaměstnancům práci a zproduktivnit výrobu.

V současné době má firma 42 zaměstnanců.



Školní statek Středočeského kraje

Hlavní 169, 250 89 Lázně Toušeň

Historie vinařství školního statku Středočeského kraje je úzce spojena se **Střední zahradnickou školou Mělník**, pro kterou zabezpečuje praktickou výuku žáků a jejíž počátek se vztahuje k založení vinařské školy v roce 1885. Vlastní školní statek byl zřízen v roce 1921. Vinařské odvětví na školním statku se postupně rozvíjelo zejména po roce 1951, kdy se započalo s výsadbou vinic na Neuberku. Souběžně s vinohradnictvím se rozvíjelo i sklepní hospodářství. V současné době se hroziny zpracovávají moderními technologiemi, včetně řízeného kvašení. Bílá vína jsou stáčena do moderních nerez nádob. Červená vína dozrávají v dřevěných sudech, přičemž některá pak v sudech barriquových. V současnosti obhospodařuje školní statek 23 ha vinic, na kterých se pěstují odrůdy **Rulandské bílé, Rulandské šedé, Müller Thurgau, Muškát moravský, Neuburské, Sylvánské zelené, Kerner** a pro školní statek nejcharakterističtější odrůdy **Ryzlink rýnský a Svatý Vavřín**. Vinařství školního statku získalo v posledních letech řadu ocenění na mezinárodních vinařských soutěžích a těší se vážnosti odborné a popularité laické veřejnosti. Mezi poslední úspěchy vinařství školního statku Středočeského kraje patří zisk titulu Šampion – nejlepší víno vinařské oblasti Čechy, v Národní soutěži vín pro rok 2012. Dále zisk zlatých medailí v Národní soutěži vín 2012 pro Ryzlink rýnský, pozdní sběr.



Polabské mlékárny, a.s.

Dr. Kryšpína 510, 290 16 Poděbrady

Historie **Polabských mlékáren** sahá do roku 1933, kdy v Poděbradech vzniklo svépomocí mlékařské družstvo. V letech 1951 až 1952 byla mlékárna součástí Hospodářského družstva Poděbrady, v roce 1952 došlo k jejímu zestátnění. V roce 1958 se pak mlékárna stala součástí národního podniku Laktos. Dne 7. 5. 1992 vznikla akciová společnost **POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.**

Polabské mlékárny jsou potravinářským mlékařským podnikem se zaměřením na výrobu tvarohů a tvarohových specialit. Každý den vykupují od zemědělských podniků a soukromých rolníků přibližně 150 000 litrů mléka, které je do druhého dne zpracováno na základní výrobek – tvaroh. Tento výrobek se dále zpracovává – zušlechťuje na další druhy ochucených tvarohových výrobků a dezertů. Výrobky lze zakoupit po celé republice jak v malých obchodech, které jsou zásobovány vlastní dopravou, nebo přes velkoobchody, tak v obchodních řetězcích. Jako největší výrobce tvarohu v ČR dodává firma své produkty i v kontejnerovém balení pro další zpracování. Společnost POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s. byla certifikována na systém HACCP, výrobky získaly značku kvality KLASA.



Fiala Milovice, s.r.o.,

Na Skupici 614, 290 01 Poděbrady

Fiala Milovice, s.r.o. je rodinná firma, která oslavila výročí 100 let od svého založení. Firmu založil v roce 1911 Rudolf Fiala a v současnosti ji řídí již třetí generace jeho potomků. Při výrobě se používá pouze kvalitní maso ze zvířat chovaných na Nymbursku a poražených přímo na jatkách v Milovicích. Vepřové maso pochází z Českého ráje a drůbež ze Středočeského kraje. Uzenářské výrobky se vyrábí dle poctivých tradičních receptur, bez jakýchkoliv náhražek a přídavných látek.

V roce 2011 firma zvítězila v soutěži Potravinářský výrobek Středočeského kraje s Milovickými párky s nivou a v roce 2013 s Milovickou uzenou krkovicí z domácí udírny. Regionální potravinou Středočeského kraje byly také v roce 2010 oceněny Milovická Baby šunka, v roce 2011 Milovická uzená kýta s kostí a v roce 2013 Milovické viržínko s paprikou. Od České společnosti pro jakost firma Fiala Milovice s.r.o. získala certifikaci systému HACCP pro jednotlivá střediska.

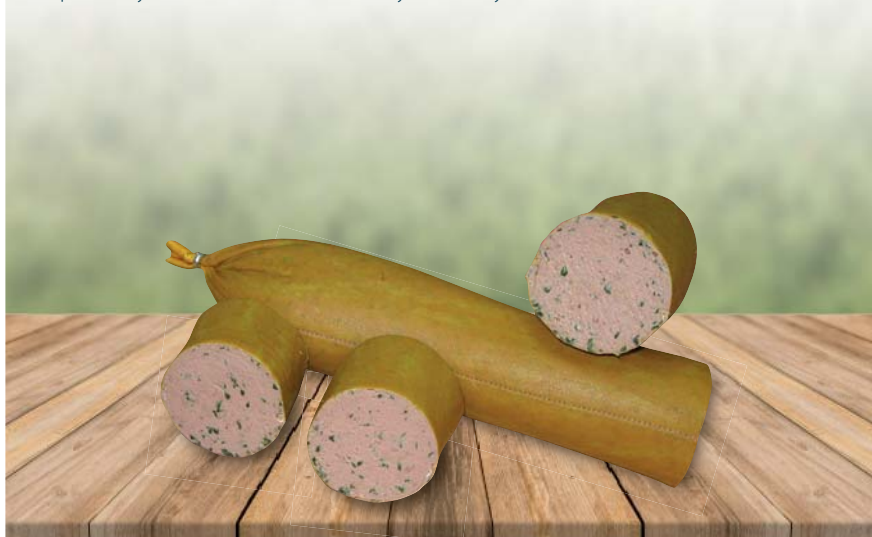


Řeznictví a uzenářství U DOLEJŠÍCH, s.r.o.

Na náměstí 97, 252 06 Davle

Firma **Řeznictví a uzenářství U DOLEJŠÍCH s.r.o.** v Davli navazuje na více než stoletou rodinnou tradici výroby uzenin. Ta začala ještě před rokem 1900, kdy se hostinskému Antonínu Dolejšímu z Pikovic narodil syn Jaroslav. Ten se na přelomu století přestěhoval do Davle a v domě na náměstí vybudoval řeznicko-uzenářskou dílnu a prodejnu. Do řemesla zasvětil svého syna Františka (*1919), který také posléze živnost převzal. Po celou dobu 2. světové války živnost udržel. V 50. letech minulého století mu byla výrobná státem zabavena a prodejna přešla pod státní družstvo JEDNOTA. Jeho syn František Dolejší (*1943) se držel rodinné tradice. Po řemeslném zvládnutí oboru vystudoval při zaměstnání VŠV v Brně, katedru hygieny potravin, a stal se uznávaným odborníkem v potravinářství.

Ke znovuootevření výroby a prodejny došlo v roce 1991, kdy řemeslo převzal další František Dolejší (*1966). V té době on sám dokončoval studium na VŠV, rovněž na katedře hygieny potravin. Spolu s rodinnými příslušníky a zapálenými spolupracovníky se mu podařilo navázat na tradici a postupně vybudovat prosperující firmu. K další změně došlo v roce 2003, kdy se ze stávající společnosti stala spol. s r. o. Výrobní se přestěhovala do moderního provozu evropských parametrů, kde se dnes vyrábějí uzeniny v širokém sortimentu a vysoké kvalitě. Prodejna zůstala v domě na náměstí č. 97. Firma svými výrobky zásobuje prodejny v Praze a okolí. Do budoucna počítá s dalším zkvalitňováním své výroby, neboť pečlivě sleduje nejmodernější trendy v technologii zpracování masa a masných výrobků. Nové poznatky se daří skloubit s neměnnými zákony řeznického řemesla.



AGROFINANCE CZ, a.s.,

Jílovská 1167/71a, 142 00 Praha 4

Zvěřinový závod Maxmilián firmy **AGROFINANCE CZ, a.s.** se nachází v okrese Mělník v obci Hostín. Do provozu byl závod uveden v prosinci roku 2010.

Zvěřina, jako hlavní surovina, se zpracovává převážně z vlastních honiteb, obor a farem. Veškerá ulovená zvěř je pod stálým dohledem zaměstnanců a je ihned zpracovávána.

Provozovna slouží nejen jako zařízení pro nakládání se zvěřinou, ale také jako bourárna, výrobna a králičí porážka.

Výrobky, které pochází z tohoto závodu, jsou *Zvěřinová paštika*, a dále pak vakuově balené hluboce zmrazené části zvěřiny.



Středočeský kraj

Středočeský kraj
Zborovská 151
150 21 Praha 5
e-mail: info@stredocech.cz
www.kr-stredocesky.cz