

Středočeský kraj
Potravinařský výrobek

Středočeský kraj

Přehled oceněných
potravinařských výrobků
Středočeského kraje
za rok 2018



Středočeský kraj

Zdravím všechny, co milují dobré jídlo, pití a kvalitní potraviny.

Letos je to již plný tucet ročníků soutěže **Potravinářský výrobek Středočeského kraje**. Svědčí to o tom, že náš kraj má v oboru špičkového potravinářství co nabídnout, že výrobci kvalitních potravin umějí stále přicházet s něčím novým a velmi dobrým. Soutěž nás také seznamuje s tím, jak jsou naši lidé v potravinářském oboru zruční, nápadití, pracovití a oddaní svému řemeslu. Navazují tak na tradice, kdy náš kraj patřil v potravinářství k nesporné potravinářské špičce.

Středočeští zemědělci a potravináři vyrábí mimořádně kvalitní výrobky. Vědí, že kvalita je dnes to hlavní, s čím mohou prorazit na trhu. O tom se můžeme přesvědčit nejen v této soutěži a na farmářských trzích či na nejrůznějších gurmánských kláních. Stále více se našim producentům daří získávat širokou zákaznickou klientelu, stávají se přirozenou součástí obchodních sítí a jsou známi i v zahraničí.

Jednou z cest, jak pomoci našim výrobcům a jejich produktům do světa a do povědomí zákazníků, je právě tato soutěž. Spatřuji v ní nejen úsilí o lepší stravování a tím i naše zdraví, ale vidím v této snaze i hlubší význam. Je propagací našeho regionu, je jeho vizitkou, stává se součástí identity našeho kraje a tím i celé země.

Již dvanáctý ročník dokládá znovu a znovu, že vůbec nemusíme hořekovat, že jinde ve světě mají potraviny kvalitnější. Naši výrobci dokazují, že si ničím nezadají s věhlasnými značkami německými, belgickými, švédskými či francouzskými. Naši místní výrobci se přitom učí stále účinněji nalézat cestu k zákazníkům a přesvědčit je, že umí i z lokálních zdrojů a podle tradičních receptur vyrobit kvalitní a chutné potravinářské výrobky.

Do letošního ročníku soutěže **Potravinářský výrobek Středočeského kraje** se přihlásilo 14 výrobců se 71 druhy výrobků. Opět se soutěží v sedmi kategoriích a kvalitu, vzhled a především chuť přihlášených výrobků hodnotí sedmičlenná odborná komise. Ovšem nejdůležitějším oceněním nakonec jsou a budou chuťové smysly zákazníků.

Děkuji všem výrobcům, kteří přihlásili své výrobky do soutěže. Přeji jim, aby byli úspěšní nejen v této soutěži ale především u lidí, jež jejich dobroty budou kupovat a pochutnávat si na nich.



Jaroslava Pokorná Jermanová,
hejtmanka Středočeského kraje

Pivovar HUBERTUS, a.s.

V Podskalí 6, 285 09 Kácov

Pivovar Kácov byl založen v roce 1457, což jej řadí mezi nejstarší pivovary v Čechách. Novodobá historie se počítá od roku 2001, kdy pivovar zakoupil soukromý majitel, který jej v průběhu poslední dekády kompletně stavebně i technologicky zrekonstruoval. V loňském roce výstav pivovaru překročil hranici 20 000 hl vyrobeného piva, a to zásluhou hned několika druhů tohoto zlatavého moku. Mezi nejoblíbenější druhy patří **kvasnicový světlý ležák** a **tmavý speciál**, který je již tradičně vyráběn vždy na Vánoce a Velikonoce.

Součástí celého komplexu budov pivovaru je **Pivovarská restaurace Šalanda**, která je nejen v blízkém okolí známá svou vynikající kuchyní a pivem točeným přímo z tanku. Od roku 2013 mohou návštěvníci pivovaru svoji návštěvu prodloužit o přenocování v nově vybudovaném hotelu, který disponuje útulnými pokoji s vlastní koupelnou, televizí a wifí připojením.



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 vybíranými réвовými 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 Dobruška

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 Dobrušce 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 Dobrušce 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 Dobrušce do výstavby lihovaru, vyrábějícího z cukrové řepy biolih (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 Mělnice 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 krmivem 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.



APOSTOLOV s.r.o.

Zájezd 41, 273 43 Zájezd

Svůj první bulharský jogurt vyrobil pan **Apostolov** z plnotučného mléka, které zakoupil v supermarketu. Nechal jej ochutnat své rodině i sousedům. Mile jej překvapil velmi příznivý ohlas. A právě v tomto okamžiku se zrodila myšlenka začít s výrobou pravého bulharského jogurtu z českého mléka.

Jak sám říká, „měl štěstí.“ Po připravení projektu na postavení a zprovoznění mini mlékárny mu významnou měrou pomohli s vlastní realizací jeho velkého snu odborníci z Krajské veterinární správy Kladno. Na konci roku 2015 mini mlékárna RODOPI již stála na svém místě a od 1. ledna 2016 oficiálně zahájila svůj provoz.

Víze pana **Apostolova**, aby se tento vysoce kvalitní produkt dostal především k dětem, se začala naplňovat. Oslovil několik mateřských škol a řada z nich se brzy stala pravidelným odběratelem jeho jogurtů. Jako velice úspěšná se ukázala i myšlenka nabídnout jogurty také na farmářských trzích, na kterých při přímém kontaktu se zákazníky bylo možné maximálně objasnit výhody a blahodárné účinky bulharského jogurtu na lidský organizmus.

V současné době dodává pan **Apostolov** jogurty i do řetězce obchodů se zdravou výživou a kvalitními potravinami a jedná o další rozšíření jogurtů RODOPI do obchodní sítě.



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 hrozny 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 popularitě 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.



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 Dolejšimu** 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 znovuotevření 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, výrobní 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