



Středočeský kraj

**Přehled oceněných
potravinářských výrobků
Středočeského kraje
za rok 2019**



Středočeský kraj

Vážení milovníci kvalitního jídla a pití,

dnes, více než kdykoliv dříve, se spotřebitelé zajímají o to, co jedí, jaké má jídlo složení, jak chutná a kde je vyrobené. Žijeme v době, kdy už není zdaleka důležité množství, ale hlavní roli hraje kvalita potravin. Už celkem dobře víme, jaké složky jsou zdraví prospěšné a které méně. I když i názory na to se v čase mění. Vzrůstá význam čerstvých a regionálních potravin, lidé opět vyhledávají nákupy přímo u výrobců a na statcích, roste obliba farmářských trhů. Stále více spotřebitelů, i když zdaleka ne všichni, je ochotných si připlatit u malých producentů a upřednostňuje je před velkovýrobou prodávanou v supermarketech.

Do soutěže Potravinářský výrobek Středočeského kraje se hlásí ti výrobci, kteří si toto všechno dobře uvědomují. O prestižní značku udělovanou těm nejlepším v sedmi oddělených kategoriích letos usilovalo 15 výrobců s celkem 73 potravinářskými produkty. To je zase o něco více než v roce 2019, což mě těší. Mnohé produkty byly originální a nápadité. Porota měla i letos opravdu těžkou práci. Osobně bych byla ale ráda, kdyby počet přihlášených byl ještě vyšší, protože Středočeský kraj má co nabídnout, má dlouhou gastronomickou tradici a vznikají zde mnohdy legendární potraviny. Mezi ně patří nejen místní piva nebo uzeniny, ale třeba i medovina, koláče nebo sýry. Ne všichni výrobci však našli odvahu se do soutěže zapojit, a to mě trochu mrzí.

Značka soutěže je již mezi spotřebiteli známá a je proto pozitivní, že můžeme alespoň tímto způsobem pomoci zdejším potravinářům. Přeji jim všem, aby svými výrobky oslovili chuťové buňky co největšího počtu milovníků dobrého jídla a díky tomu mohli být úspěšní. V gastronomii totiž rozhoduje hlavně zákazník a jeho spokojenost.

Jaroslava Pokorná Jermanová,
hejtmanka Středočeského kraje

Cvrčovická pekárna s.r.o.

tř. Rudé armády 234, 273 41 Cvrčovice

Cvrčovická pekárna: firma, jejíž chléb se stal pojmem
...“náš chléb, chutná jako chléb“

Cvrčovice jsou malá obec několik kilometrů od Kladna, místní pekárna je však pojmem. Vyrábí okolo 90 druhů pečiva, známá je ale především Cvrčovickým chlebem, který je mezi zákazníky oblíbený pro svou specifickou chuť a vůni.



WIFCOM a.s.

Jestřebice 11, 257 89 Heřmaničky

Firma na začátku původně plánovala být malým výrobcem a vyrábět hlavně pro blízké a známé. K tomu ji donutil žalostný stav kvalitních potravin v regionu. Supermarkety ji rozhodně neuspokojovaly, a tak v dubnu 2017 byly založeny Rancherské speciality z Jestřebic.

Obrovský zájem o jejich kvalitní a poctivé výrobky je přesvědčil, že se vydali správným směrem. Zjistili, že jediná správná cesta je cesta vlastních prodejen. Velikostí produkce zůstávají regionálním výrobcem a na tom nehodlají nic měnit.

Dnes mají skoro 200 vlastních výrobků a dělá jim radost, že jejich výrobky chutnají a zájem zákazníků o ně pořád roste. Na prodejnách a e-shopu prodávají převážně vlastní výrobky. Výrobky dělají z českého masa od okolních farmářů. Vyrábějí je s náležitou péčí a převážně podle starých receptur.



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.



Pivovar Vysoký Chlumeč, a.s.

Vysoký Chlumeč č.p. 29, 262 52 Vysoký Chlumeč

První zmínky o vaření piva ve Vysokém Chlumci pocházejí již z roku 1466. Od roku 1474 byl majetkem roudnické větve tradičního českého šlechtického rodu Lobkowiczů, který jej s přestávkami v letech nesvobody vlastnil až do roku 2006. V současné době je pivovar v majetku společnosti Pivovary Lobkowicz Group, společnosti ryze české, usilující o návrat a další rozvoj tradice českého pivovarnictví.

Nový vlastník hodlá i v budoucnosti dbát na to, aby si piva z vysokochlumeckého pivovaru udržela svůj osobitý styl a jakost. Věří, že bohatství českého pivovarnictví spočívá v osobitém charakteru jednotlivých pivovarů a v rozmanitosti, která tak sama přirozeně vzniká.



Pivovar HUBERTUS, a.s.

V Podskalí 6, 285 09 Kácov

Pivovar Kácov byl založený 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 wifi připojením.



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 krmivý 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.



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 získání titulu Šampion – nejlepší víno vinařské oblasti Čechy, v Národní soutěži vín pro rok 2012. Dále získání zlatých medailí v Národní soutěži vín 2012 pro Ryzlink rýnský, pozdní sběr.



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.



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 zasloužil svého syna Františka (*1919), který také posléze živnost převzal. Po celou dobu 2. světové války živnost udržel. V 50. letech minulého století mu byla výroba státem zabavena a prodejna přešla pod státní družstvo JEDNOTA. Jeho syn František Dolejši (*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 Dolejši (*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. Výroba 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.



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 přípravě 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.

Vize 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.



Středočeský kraj

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