



Středočeský kraj

Přehled oceněných potravinářských
výrobků Středočeského kraje
za rok 2015





Středočeský kraj





Vážení a milí milovníci dobrého jídla.

Středočeský kraj letos pořádá již 9. ročník soutěže Potravinářský výrobek Středočeského kraje. Jedná se o klání, které nás každý rok přesvědčuje, jak šikovné, pracovité a poctivé výrobce potravin v regionu máme.

Musím upřímně uznat, že mám pro dobré jídlo slabost a k ochutnávání i odborné předpoklady – mám senzoricke zkoušky. I proto se každý rok velmi rád zúčastňuji nejen hodnocení přihlášených soutěžních produktů, ale také jejich následného ocenění, protože mohu osobně vidět ty, kteří věnují čas, energii i lásku výrobě těch nejchutnějších dobrot. Farmářské trhy, české gurmánské soutěže profesionálů i amatérů, domácí kuchyně v restauracích, reedice staročeských kuchařek, biopotraviny, to vše svědčí o poptávce po českých potravinářských výrobcích. Není se, čemu divit. Jídlo „jako od maminky“ máme rádi všichni a takové se dá udělat jen z kvalitních surovin nejlépe lokálního a sezonního původu. Proč konzumovat sladkosti z Polska, salámy z Německa nebo pivo z Belgie, když tu máme plno místních výrobců, kteří umí dokonale vyrobit různé pochutiny podle tradičních receptur a z domácích zdrojů. I proto jsem rád, že můžeme každoročně tyto výrobce ocenit a zároveň zpropagovat jejich umění, a třeba jim tak pomoci otevřít cestu k novým obchodním příležitostem.

Letos bylo do soutěže přihlášeno 77 výrobků, které byly rozděleny do sedmi kategorií a hodnotilo je sedm členů odborné komise. Šťastná sedmička se tak stala symbolickým číslem pro letošní ročník a já věřím, že jsme měli i šťastnou ruku při výběru vítězů. Tuto soutěž, která dosud ocenila celkem 85 firem, považuji za jeden z nejlepších způsobů, jak můžeme podpořit špičkové regionální malé i střední zemědělce a producenty potravin. A zároveň jim můžeme dát najevo, že si jejich podnikatelských aktivit nesmírně vážíme. I proto bych rád všem doporučil, aby středočeské výrobce vyhledávali, oslovovali a kupovali jejich výrobky. Zaslouží si náš zájem, podporu i obdiv.

Váš Miloš Petera
Hejtman Středočeského kraje



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 laboratoří 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.



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 Pílovic 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 výroba 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. 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.



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.



Radek Březina, ŇAM-ŇAM

Pražská 317, 273 61 Velká Dobrá

Firma ŇAM-ŇAM z Velké Dobré u Kladna působí na českém trhu již od roku 1993. Malý rodinný podnik rychle vyrostl do úspěšného výrobce a distributora zmrzliny, zákusků a dortů, který má v současnosti přes 100 stálých odběratelů. Sortiment ŇAM-ŇAM je vyroben z kvalitních italských surovin s využitím moderních technologických postupů. Přesto jsou pro firmu na prvním místě dobře odvedené cukrářské řemeslo, tradicí prověřené receptury a poctivé ingredience. Proto v nabídce ŇAM-ŇAM i dnes najdete pravou šlehačku, plnotučné mléko a čerstvé ovoce.

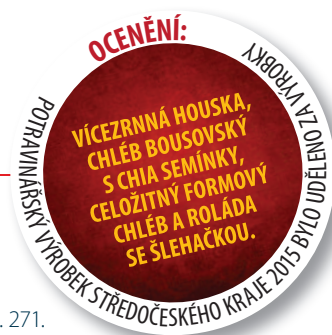
„Každé ráno, když začínáme připravovat zákusky a míchat zmrzlinu, užíváme si skvělý pocit, že můžeme lidem přinášet radost. Dlouholetá zkušenost nás naučila, že do poctivých, řemeslných výrobků musíme vedle prověřených surovin přidat i špetku lásky a kousek srdce. Baví nás dělat život Ňam, Ňam,“ vysvětluje filosofii firmy její majitel Radek Březina. V roce 2010 představila firma novou řadu luxusních zmrzlin značky BOMBATO. Ta původně vznikla při experimentování s příchutěmi pro rodinné oslavy, ale měla takový úspěch, že byla záhy uvedena na trh. Zákazníci k ní okamžitě začali přecházet od běžných a cenově dostupnějších druhů zmrzlin. BOMBATO má nyní 15 ovocných a smetanových příchutí a další jsou ve fázi vývoje.



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, Mladoboleslavsko a samozřejmě do Dolního Bousova a okolí. Nosnými výrobky jsou ražené housky, koblíhy, 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.



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.



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.



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.



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 Sucrieries 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 biolíh (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 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.



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.





Poznámky





Středočeský kraj

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

