



Středočeský kraj

**Přehled oceněných
potravinářských výrobků
Středočeského kraje
za rok 2021**



Středočeský kraj

Vážení přátelé dobrého jídla a pití,

máme za sebou další rok poznamenaný pandemií. Rok složitý pro nás všechny a pro každého jiným způsobem. Ráda ovšem hledám pozitiva. A jedním z mála, které covidová doba přinesla, je, že pro řadu lidí poodkryla kouzlo domácího vaření a pečení. Věřím, že z možná ne vždy vítané povinnosti se často stala i radost korunovaná úspěchem u strávníků. Základem takového úspěchu jsou vždy kvalitní suroviny.

Protože věřím v udržitelnost, jsou pro mě dobrými surovinami zejména ty regionální. Vyrobene s láskou co nejbliže těm, kteří je pak konzumují. A jsem moc ráda, že právě Středočeský kraj se může chlubit velkým množstvím skvělých výrobců vynikajících potravin i nápojů. Pro ně samozřejmě covid přinesl řadu komplikací, ale přesto byli schopni svým zákazníkům dodávat produkty, které jsou jedinečné. A za to jim patří velký dík.

I proto jsme se navzdory složitým podmínkám rozhodli opět vyhlásit soutěž Potravinářský výrobek Středočeského kraje. Je to už 15. ročník a bylo by škoda tuto tradici přerušit. Zejména pro menší výrobce je prestižní značka skvělým oceněním jejich práce. Složitá epidemická situace se podepsala na počtu přihlášených výrobků, kterých bylo zhruba o polovinu méně než v předchozích letech. Museli jsme přizpůsobit i systém hodnocení, protože nebylo kvůli epidemii možné, aby se porotci setkali osobně. Ale všechno do sebe správně zapadlo a opět můžeme odměnit vynikající pekaře, mlékaře, ale i vinaře.

Jsem přesvědčená, že každý si najde mezi oceněnými něco, co mu přijde k chuti. A i těm, kteří na ocenění třeba nedosáhli, ale měli odvahu se přihlásit do soutěže, bych chtěla poděkovat. Ti všichni se totiž snaží o to, abychom si mohli dopřát kvalitní a dobré potraviny. Navíc od nás, ze středních Čech.

Ať už vyberete z místních produktů kterýkoliv, věřím, že budete potěšeni.

Přeji Vám dobrou chuť!

Jana Skopalíková,
radní pro oblast životního prostředí
a zemědělství 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.



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.

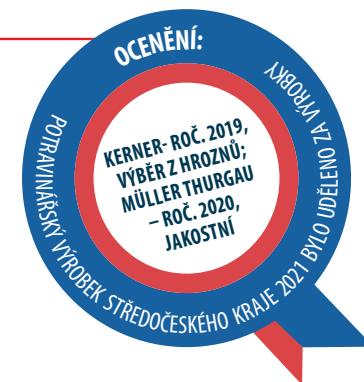
Džemy vyrábí rodina Hesových již téměř deset let výhradně z vlastního ovoce doplněného výjimečně jahodami ze statku, či borůvkami z lesa nebo šípky. Některé podle velmi starých receptur. Pravidelně Hesovi testují i nové kombinace z více druhů ovoce doplněné bylinkami, skořicí, vanilkou, badyánem, hřebíčkem... 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 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 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 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. 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.



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.

Více 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 organismus.

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.



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.



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.



Středočeský kraj

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