



**Středočeský kraj**

**Přehled oceněných  
potravinařských výrobků  
Středočeského kraje  
za rok 2023**



**Středočeský kraj**

Vážení a milí milovníci dobrého jídla, pití, poctivé práce a lokálních surovin.

Nevolím toto rozsáhlé oslovení náhodně. Právě totiž držíte v rukou brožurku, jejímž cílem je seznámit vás s těmi nejlepšími potravinářskými výrobky Středočeského kraje za rok 2023.

A já mám tu čest vás v jejím úvodu pozdravit a činím tak moc ráda. Představujeme vám totiž na následujících stránkách ty nejlepší dobroty z regionu a také jejich výrobce a jejich společný příběh.

Potravinářský výrobek Středočeského kraje je soutěž zaměřená na podporu propagace malých a středních potravinářských výrobců v regionu. Tedy těch lidí, kteří do výroby dávají povětšinou veškerý svůj čas, energii, touhu, srdce i ty nejlepší suroviny, které náš kraj plodí. A to vše se v jejich výrobcích odráží. Nejlepší produkty v každé z 9 kategorií získají certifikát Potravinářský výrobek Středočeského kraje, který opravňuje výrobce po dobu dvou let užívat na výrobku ochrannou známku s logem soutěže. Letos se sešlo 75 přihlášených výrobků od 17 výrobců.

Hodnocení výrobků není nikdy jednoduché. Ocenění by si zasloužili všichni srdcaři, kteří svému řemeslu a produktům věnují tolik lásky a nadšení, které v regálech supermarketů nikdy nenajdete.

I proto bych jim všem chtěla tímto velmi poděkovat a vzkázat jim, jak moc si jich vážím. Věřím, že po ochutnání jejich produktů, to budete cítit stejně a třeba se i stanete jejich pravidelnými zákazníky. Nezapomeňme, že podpora lokálních živnostníků je velmi důležitá, jak z hlediska udržitelnosti, tak i z hlediska rozkvětu podnikání v regionu.

Všem, kteří se do naší soutěže přihlásili přeji, aby jejich úsilí neutuchalo, aby jim jejich práce „koštovala“ a aby jejich dobroty zákazníci vyhledávali co nejčastěji.

Tak a nyní se již s chutí zakousněte do naší brožury. Dobrou chuť! 😊

Jana Skopalíková,  
radní pro oblast životního prostředí  
a zemědělství

## Martina Koníčková

Okružní 659, Bašť

Paní Martina Koníčková už jako malá moc ráda vařila a experimentovala s různými příchutěmi, až se občas doma báli ochutnat. Velkou zkušeností pro ni byla možnost pracovat téměř 10 let v Rakousku, kde se dostala k chutím a vůním, které jsou velice vzácné. Využití lokálních bylin v kombinaci s místní kuchyní ji úplně uchvátilo, a právě proto usiluje o to, aby její sirupy měly využití i při vaření. Od doby, kdy se začala věnovat sirupům, se jí podařilo získat ocenění Regionální potravina u levandulového sirupu a Živnostník Středočeského Kraje za rok 2022. Všech úspěchů si nesmírně váží, protože je považuje za potvrzení toho, že to, co dělá, dává smysl.



## Slaneebeer s.r.o.

Pražská 1847, Slaný

Antoš je malý řemeslný pivovar ze Slaného. Pivovarská tradice královského města Slaný sahá až do 16. století, kdy zde ctihodný měšťan Antoš pivo vařil. Tradici vaření slánského piva obnovil v roce 2010 zakladatel pivovaru pan Paulík. Na stejném místě, kde vařil i měšťan Antoš, v renesanční budově na adrese Vinařického 14 v centru města. V roce 2015 už kapacita restauračního pivovaru nedostačovala, a proto se většina výroby přesunula do nových prostor na Pražské třídě.

V červnu 2021 převzali provozování pivovaru Šárka a David. Dlouholetí partáci z Budvaru, kde díky projektu spolupráce Budvaru s malými pivovary nahlédli do světa malých pivovarů, který je zcela uchvátil. Zamílovali se do rozmanitosti a chuti nových pivních stylů, a tak trochu punku, kterým malé pivovary žijí.



# Farma Vraňany s.r.o.

Vraňany 240

Farma Vraňany je rodinná farma, která se již 25 let zabývá pěstováním jahodníku. Postupem času pěstování rozšířila o další komodity-ovoce a zeleninu. Má částečně vlastní zpracování, vlastní prodejnu, pořádá oblíbené samosběry a tematické dny pro celé rodiny.

V roce 2022 otevřela farma nové farmářské centrum, kde zákazníkům nabízí široké spektrum kvalitních farmářských produktů z celé České republiky formou bistra.

V loňském roce se farma rozhodla výrobu bistra rozšířit o cukrářství. Vsadila na práci s kvalitními produkty a samozřejmě na vyhlášené vraňanské jahody, které se snaží používat ve velké míře sortimentu.

Na vraňanskou točenou jahodovou zmrzlinu na farmu jezdí lidé z širokého okolí. Dále pak na větrníky, croissanty, cheescaky, koláče a samozřejmě nechybí ani oblíbené kynuté jahodové knedlíky.



# Barbora Šteflová

Svrkyně, Hole 11

Farma Hole je rodinná firma rodiny Poláčkových. Historie sahá až do 17. století. Po úskalích s odebráním rodinného majetku do družstva a opětovnému navrácení v roce 1989, pan Poláček opět v roce 1991 začal hospodařit na 35 ha. V roce 1992 vybudoval nový kravín a zaměřil se na mléčnou produkci.

V současnosti hospodaří na 450 ha polí, kdy již v posledních 10 letech je zapojena do hospodaření celá rodina. Následníkem se stává syn v hospodaření na polích a stejně tak dcera v hospodaření v chovu krav, kde stádo nyní tvoří 200 dojných krav. K rozšiřování farmy došlo i v podobě postavení bioplynové stanice na zpracování kejdy, která je využívána především jako biologické hnojivo a výrobu elektřiny a také postavením mlékárny na zpracování mléka a výrobu sýrů.



## WIFCOM a.s.

Jestřebice 11, 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 nehdlaří nic měnit.

Dnes mají skoro 200 vlastních výrobků a dělá jim radost, že jejich výrobky chutnají a zájem zákazníků o ně pořád roste. Na prodejních 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.



## Školní statek Středočeského kraje

Dobrovského 1777, Mělník

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.



# Vinné sklepy Kutná Hora s.r.o.

Jiřího z Poděbrad 288, Kutná Hora

Společnost vyrábí biodynamická vína, při jejichž zpracování používá selský přístup pramenící z moudrosti našich předků. Nepoužívá chemické preparáty ve vinici, ani ve sklepě. Nejvýznamnější odrůdou této oblasti je Rulandské modré, které zde rozšířil císař Karel IV. Odrůdě se zde i po staletích stále dobře daří. Momentálně společnost hospodaří na více než 80 hektarech půdy, z nichž vinice tvoří více než 40 hektarů.

Vinice se nacházejí na tratích U Všech svatých, Pod Barborou, Nad Kapličkou a U Borku. Zbylou půdu tvoří pastviny pro ovce, sady a pole.

Cílem společnosti je vytvářet soběstačný statek s ekologickými produkty v nejvyšší kvalitě.



# Včelí farma Samek

Římovice 33, 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.



# Milena Tarabová

Náměstí 94, Rožďalovice

Cukrárna EPIRO vznikla v roce 1991 v Rožďalovicích. Jedná se o rodinnou firmu, která vyrábí cukrářské výrobky dle vlastních receptur. Vyrábí vázané svatební koláče, Rožďalovský rohový koláč, mini zákusky, zákusky krémové, šlehačkové a ovocné. Dále se zde peče i tematicky vánoční cukroví, dorty dětské, svatební i narozeninové. Jedná se převážně o ruční výrobu z kvalitních čerstvých surovin a ovoce.

Cukrárna byla v roce 2013-2017 a 2017-2021 držitelem certifikátu Regionální potravina Středočeského kraje pro Rožďalovský rohový koláč, který je jedinečný tím, že obsahuje pět druhů náplní – tvarohovou, jablkovou, makovou, povídlou a ořechovou. Koláč je vyráběn po vzoru rohového svatebního koláče, který se v regionu pekli s malými svatebními koláčky a byl určen pro svobodné v obdarované rodině.



# Apostolov s.r.o.

Janského 2415/31, Praha 6

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.



# Vladimír Kuncel

Svatý Jan, Brzina 7

Farma Kuncelův mlýn, která chová včelstva, hospodaří již 20 let v ekologickém režimu, aktuálně na 120 hektarech zemědělské půdy. Farma se nachází uprostřed lesů, luk a polí.

Vyprodukovaný med pochází ze zdravé zemědělské krajiny Středního Povltaví. V chovu včel na farmě nepoužívají chemické preparáty, ale výhradně pouze organické kyseliny. Také k výrobě mezistěn používají vosk od vlastních včel, aby vyloučili případnou kontaminaci medu rezidui léčiv, používaných jinými včelaři.

V roce 2015 byla farma vyhlášena „Farmou roku“ v soutěži vyhlašované Asociací soukromého zemědělství ČR a v roce 2018 získali majitelé zlatou medaili v programu „Pestrá krajina“.

Dalším (hlavním) produktem z farmy je vyzrálé bio hovězí maso. Na farmě je možné se ubytovat a rámci agroturistiky se věnovat i dalším aktivitám.



# 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 Velikonocí 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 šípký. 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.





## Středočeský kraj

Středočeský kraj  
Zborovská 151  
150 21 Praha 5  
e-mail: [info@stredocech.cz](mailto:info@stredocech.cz)  
[www.stredoceskykraj.cz](http://www.stredoceskykraj.cz)