

Regionální potravinu v kraji opanovaly zákys, griliáš i česnek paličák

Tlačenka, vepřovka, smetanový zákys, bio zrající sýr, žitnopšeničný kvasový chléb, griliáš, dvanáctistupňové pivo, česnek paličák a ovčí sýr nakládaný v oleji. Tyto výrobky, původem z Libereckého kraje, získaly letos prestižní ocenění Regionální potravina. Oceněný výrobek získává právo zdarma užívat značku po dobu čtyř let.

Tato soutěž, která se odehrává ve všech krajích napříč Českou republikou s výjimkou Prahy, se koná již po třinácté a přihlásilo se do ní 33 místních výrobců s 93 produkty; potěšující je fakt, že třetina z těchto výrobců se soutěže účastnila úplně poprvé. Nejsilněji zastoupenou kategorií byly alkoholické a nealkoholické nápoje.

Výrobci vnímají ocenění Regionální potravina především jako symbol, který jejich zákazníkům potvrzuje kvalitu produktů. Pomáhá jim především v tom, že zaznamenávají nárůst počtu nových zákazníků, kteří hledají kvalitní suroviny a výrobky. Díky úspěchu v soutěži Regionální potravina jsou rovněž schopni požádat o dotaci z Libereckého kraje.

V hodnotitelské komisi zasedli jako obvykle zástupci Ministerstva zemědělství, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy, Agrární komory, Potravinářské komory



a Krajského úřadu. Komisi navržené výrobky obdržely na základě hodnocení potvrzeného ministrem zemědělství Zdeňkem Nekulou ocenění Regionální potravina.

Ocenění si producenti převezmou na slavnostním vyhlášení 14. září v rámci Dne regionálních potravin Libereckého kraje.

Udělování značky Regionální potravina je určeno pro potravinářské výrobky nebo zemědělské produkty od malých a středních potravinářských podniků, to jest subjekty s počtem maximálně 250 zaměstnanců.

[\(pokračování článku na Facebooku\)](#)

více na

Dobroty obrazem

Libo-li sladký griliáš, aromatický ovčí sýr nakládaný v oleji, hutný smetanový zákys anebo nekompromisní česnek, jenž příjemně štipká na jazyku? Regionální potravina rok co rok s železnou pravidelností dokáže roztančit chuťové pohárky každého mlsala.



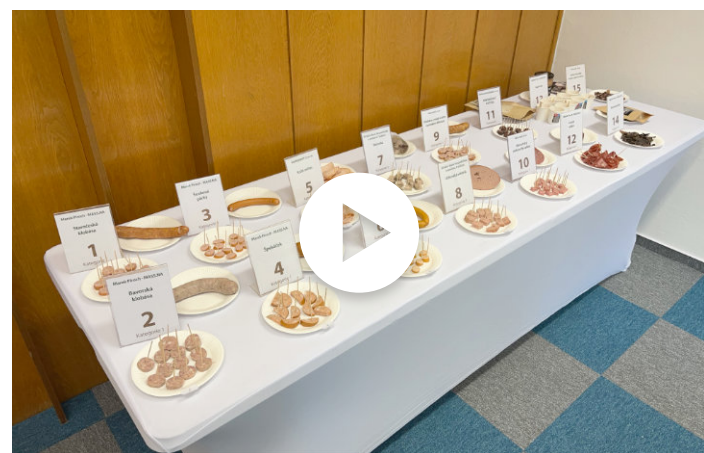
více na

„Pivo je nejsložitěji vyráběný nápoj na světě“

S Martinem Paloušem, sládkem pivovaru Volt v Jablonci nad Nisou, o české a zahraniční pivní kultuře, elektrizujících názvech jabloneckých piv, o tom, proč je pivo nejsložitěji vyráběný nápoj, a o tom, jak může každý z nás podpořit jeden český světový rekord.

poslechněte si na Spotify

Prezidentka: Liberecký kraj opět nezklamal



Soutěž o regionální potravinu dotváří kolorit regionální konzumentské scény již hezkou řádku let. Nedílnou součástí poroty, která hodnotí přihlášené vzorky pochutin, je zástupce Potravinářské komory České republiky – její prezidentka Dana Večeřová. Nad letošním ročníkem neskrývá spokojenost. „Je třeba prohlásit, že Liberecký kraj opět nezklamal, přihlášené výrobky byly velmi zajímavé, kvalitní a opravdu bylo z čeho vybírat. Někdy bylo těžké rozhodnout se, co je nejlepší, protože všechno bylo výborné. Jsem velmi

ráda, že organizátoři soutěže v Libereckém kraji pokračují v tradici a snaží se oslovovat nové výrobce. Díky tomu jsme mohli letos ocenit čtyři nové výrobce, což dává naději do budoucna v tom, že malých a středních výrobců v regionu bude přibývat,“ shrnula své dojmy ze soutěže. Mezi oceněnými výrobky letošního ročníku, a to v kategorii Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy, byla i vepřovka z řeznictví MASS.NA. „Je to polokonzerva – vepřové maso ve vlastní šťávě. Do soutěže jsme se hlásili i v minulých letech a vyhráli jsme s naším sušeným masem Prase na citronech. Pro nás představuje soutěž Regionální potravina především ocenění naší práce. Také je to pro naše zákazníky zpětná vazba, která znamená, že naše výrobky jsou skutečně kvalitní. Porota totiž velice přísně hodnotí nejenom chuť, ale i složení, technologický postup a původ použitých surovin. V neposlední řadě je to pro nás dobrá možnost, jak propagovat naše výrobky,“ prohlásila Eva Jiříčková, spolumajitelka řeznictví MASS.NA.