Zpravodaj Místní akční skupiny Pošumaví

Speciál 3

Regionální potravina

MÍSTNÍ AKČNÍ SKUPINA POŠUMAVÍ LAG

www.posumavi.jz.cz

Regionální potravina Plzeňského kraje

V roce 2012 se uskutečnil v Plzeňském kraji další ročník soutěže Regionální potravina, kterou vyhlašuje ministerstvo zemědělství. Tato soutěž je určena malým a středním podnikatelům v potravinářském průmyslu a v zemědělství v Plzeňském kraji. Jako v dalších krajích České republiky i u nás proběhl její třetí ročník. Soutěž stejně jako v uplynulých letech pořádala Krajská agrární komora Plzeň, která administrací pověřila Místní akční skupinu Pošumaví, z.s.p.o., a Úhlavu, o.p.s. V roce 2011 do propagace soutěže Regionální potravina a zejména jejích účastníků vstoupil významným podílem Plzeňský kraj, který přispěl velkou měrou ke kvalitativnímu posunu celé soutěže směrem nahoru. Místní akční skupina Pošumaví, z.s.p.o., se rozhodla shrnout dosavadní průběh soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje do již třetího mimořádného čísla svého zpravodaje. Zároveň chce MAS Pošumaví touto formou poděkovat všem dalším organizacím i jednotlivcům, kteří se na organizaci soutěže podíleli a informovat veřejnost o výrobcích, které jednotlivé potravinářské podniky do soutěže přihlásily. Poděkování patří i Plzeňskému kraji za finanční podporu na vydání tištěné verze zpravodaje.

Země Živitelka – stánek Plzeňského kraje věnovaný regionálním potravinám.

Zpravodaj Místní akční skupiny Pošumaví Speciál 3/2012
Vydal MAS Pošumaví, z.s.p.o., v roce 2012. Grafická úprava: Bc. Martin Kříž. Za věcnou správnost textů odpovídají autoři. Neprošlo jazykovou úpravou. Foto na titulní straně: z Festivalu regionálních potravin na nádvoří krajského úřadu Plzeňského kraje 29. 5. 2012. Autoři fotografií: Ing. Radana Šašková, Ing. Ivo Šašek, CSc. a archiv členů MAS Pošumaví, z.s.p.o., a Úhlavy, o. p. s.
Registrační číslo titulu: MK ČR E 19125.

Co je to Regionální potravina?

Udělování značky „Regionální potravina“ bylo i v roce 2012 určeno pro potravinářské nebo zemědělské výrobky od malých a středních potravinářských podniků, tj. subjektů s počtem maximálně 250 zaměstnanců.

▶ Značka „Regionální potravina“ se udělovala vítězi ve stanovených kategoriích.

▶ Značku „Regionální potravina“ udělil ministr zemědělství. Platnost certifikátu je podmíněna podpisem ministra zemědělství a hejtmana příslušného kraje.

▶ Značka „Regionální potravina“ smí být udělena jen po splnění všech podmínek stanovených v „Metodice pro udělování značky Regionální potravina“.

▶ Pravidla pro udělování značky „Regionální potravina“ byla v roce 2012 rozdělena na tři části: obecné, specifické a regionální. Obecná a specifická pravidla jsou stejná pro všechny regiony (kraje), regionální pravidla si stanovuje každý region (kraj) samostatně. Regionální pravidla nesmí být v rozporu s obecnými a specifickými pravidly.

▶ Správcem značky „Regionální potravina“ je Ministerstvo zemědělství ČR. Ministerstvo zemědělství zastupuje v rozsahu stanovených kompetencí sekce ministra a sekce potravinářských výrob – Úřad pro potraviny.

▶ Vyhlašovatelem soutěže o značku „Regionální potravina“ bylo v roce 2012 Ministerstvo zemědělství v součinnosti s Krajskou Agrární komorou nebo Regionální Agrární komorou, případně třetí subjekt pověřený Ministerstvem zemědělství. Administrací soutěže byl v roce 2012 pověřen Státní zemědělský a intervenční fond.

▶ Výrobky předložené soutěžícími hodnotí hodnotitelská komise. Hodnotitelská komise je výkonným orgánem vyhlašovatele soutěže o značku „Regionální potravina“. Předmětem činnosti hodnotitelské komise je komplexní posouzení produktů (žádost a hodnocený výrobek) předložených do soutěže o značku „Regionální potravina“ s cílem určit vítěze ve stanovené kategorii.

▶ Splnění všech kvalitativních kritérií a dalších požadavků, které byly předpokladem a podmínkou pro udělení značky „Regionální potravina“, ověřuje a hodnotí po dobu užívání loga držitelem značky Státní zemědělská a potravinářská inspekce nebo Státní veterinární správa ČR.

Značka „Regionální potravina“ byla v roce 2011 rozšířena ze 6 kategorií v roce 2010 na 9 a udělována v následujícím členění:

1) Masné výroby tepelně opracované, včetně uzených mas (šunkový salám, gothajský salám, párky, špekáčky, šunky, tlačenka, jitrnice, slanina, grilovací klobásy, uzená kolena, paštiky apod.).
2) Masné výrobky trvanlivé (fermentované a tepelně opracované výrobky - poličan, paprikáš, vysočina, herkules, turistický salám, lovecký salám, klobásy, sušené šunky, apod.).
3) Sýry včetně tvarohu (přírodní, tavené a syrovátkové sýry a tvarohy).
4) Mléčné výrobky ostatní (mléko, kysané mléčné výrobky, máslo apod.).
5) Pekařské výrobky, včetně těstovin.
6) Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek.
7) Alkoholické a nealkoholické nápoje.
8) Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě.
9) Ostatní (med, lahůdkářské výrobky, skořápkové plody, ryby apod.).

Některé regionální potraviny Plzeňského kraje.

Zemědělský nebo potravinářský výrobek, který je předmětem žádosti o udělení značky „Regionální potravina“, musí být vyroben v příslušném regionu ze surovin z daného regionu, případně je-li to z objektivních důvodů nutné, z tuzemských surovin. Podíl těchto surovin musí tvořit minimálně 70%. Hlavní surovina musí být ze 100% tuzemského původu. Výrobek musí být standardně k dostání v maloobchodní síti, čímž se rozumí i přímý prodej ze dvora.

Dále musí výrobek minimálně v jednom znaku vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, které zvyšují jeho přidanou hodnotu a zaručují jeho jedinečnost ve vztahu k běžným výrobkům dostupným na trhu, přičemž regionální charakter výrobku je rovněž deklarace výjimečných kvalitativních znaků.

Práce hodnotitelské komise.

V hodnotitelské komisi pro hodnocení žádosti o udělení značky „Regionální potravina“ byli zastoupeni odborníci z Ministerstva zemědělství ČR, Potravinářské komory ČR, Agrární komory ČR, Plzeňského kraje, Státní veterinární správy ČR, Státní zemědělské a potravinářské inspekce a Státního zemědělského a intervenčního fondu. Členy hodnotitelské komise jmenuje Ministerstvo zemědělství. Předsedu hodnotitelské komise zastával v Plzeňském kraji ředitel odboru potravinářské výroby a legislativy Úřadu pro potraviny Ministerstva zemědělství ČR Ing. Jindřich Fialka. Komise nehodnotí pouze senzorické vlastnosti výrobku, ale i formální náležitosti jako je obal, označení a podobné pro spotřebitele důležité detaily. Každý člen komise dává body jednotlivým kritériím a vítězí výrobek s nejvyšším počtem dosažených bodů. Pouze tyto výrobky mají právo používat značku regionální potravina po dobu 4 let.

Držitel značky „Regionální potravina“ potom označí vítězný výrobek logem regionální potraviny.

Držitel značky je povinen průběžně poskytovat správci značky informace o místech a adresách obchodní sítě, kde budou výrobky s právem užívat logo „Regionální potravina“ uváděny do oběhu. Tyto informace budou zveřejňovány na portálu www.regionalnipotravina.cz.

Celokrajské dožínky Plzeňského kraje v Chanovicích – stánek MAS.

EX-Myslív – nabídka originálně připravených pokrmů byla doplněna ochutnávkou regionálních potravin.

Kdo se soutěže zúčastnil a kdo vyhrál?

Vítězové soutěže v roce 2010

Kategorie	Firma	Výrobek	Kontakt
Pekařské a cukrářské výrobky	Helena Konopíková	Krchlebský koláč	Družstevní 68 345 61 Staňkov - Krchleby h.konopikova@seznam.cz
Masné výrobky	Drůbežářský závod Klatovy a.s.	Dětské párky bez E	ul. 5. května 339 01 Klatovy
Mléko a mléčné výrobky	Farma Holštýn, Mini mlékárna JOMA	Šumaváček	Dolní Lhota 5 340 21 Janovice nad Úhlavou, joma@mymail.cz
Alkoholické a nealkoholické nápoje kromě vína	Pivovar – restaurant Modrá Hvězda s.r.o.	Dobřanský sekáč	Nám. TGM 159 334 41 Dobřany pivovar@modra-hvezda.cz
Ovoce a zelenina	A-X Alimex, obchodní družstvo Nezvěstice a.s.	Jablko letní, odrůda Julia	Nezvěstice 9 332 04 Nezvěstice sady@alimex.as.cz
Ostatní	Zpracovna ryb Klatovy a.s.	Pstruh uzený, filet s kůží	ul. Dr. Sedláka 423/II 339 01 Klatovy zpracovnaryb@iol.cz

Vzhledem k těsným bodovým rozdílům mezi výrobky na předních místech v jednotlivých kategoriích se hodnotitelská komise rozhodla ocenit mimo hlavní soutěž některé další výrobce. Jednalo se o ocenění jejich kvalitních výrobků na regionálním trhu bez možnosti používat značku Regionální potravina. Pravidla a metodika soutěže umožňují v každé kategorii vyhlásit pouze jeden vítězný výrobek, ale i takto ocenění výrobci mohou poukázat alespoň na svoji úspěšnou účast v soutěži. V roce 2010 se jednalo o tyto výrobce: MASO-WEST s.r.o., Klatovy; Josef Krůs a syn; Pivovar Belveder – František Strnad; D-K zemědělská a.s., Dřevíč; Biomoštárna Mgr. Jaroslav Hruška; Václav Zacpal – Delicat Maso uzeniny; LUKRENA, a.s.

Holštýnská farma manželů Martínkových je dodavatelem mléka pro jejich minimlékárnu JOMA.

Jaroslava Martínková z minimlékárny JOMA.

Regionální potravina Plzeňského kraje v roce 2011

Festival regionální potraviny – veřejnost začala objevovat ořechové rohlíčky ze ZKD Sušice.

Festival regionální potraviny – představitelé MAS Pošumaví, z.s.p.o., a Úhlavy, o.p.s., Ivo Šašek a Pavel Honzík předávají ocenění zástupci Pivovaru-restaurantu Modrá hvězda s.r.o., Dobřany.

Festival regionální potraviny – hejtman Plzeňského kraje Milan Chovanec předává cenu za první místo v soutěži Radku Herejkovi z Řeznictví a uzenářství Herejk s.r.o.

Festival regionální potraviny – senátorka Dagmar Terelmešová předává pohár Jitce Štáhlichové.

Festival regionální potraviny – radní Plzeňského kraje Petr Smutný a pekař Miloš Rejzl.

Festival regionální potraviny – moderátor Petr Vacek a kuchař Martin Havlík.

Vítězové soutěže v roce 2011

V roce 2011 byl počet výrobků od jednoho soutěžícího omezen počtem pěti výrobků. Hodnotitelská komise, která se sešla počátkem května v nově vybudované restauraci Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech, posuzovala téměř o polovinu výrobků méně. Zároveň konstatovala, že omezení počtu výrobků vedlo k celkově vyšší kvalitě předložených vzorků a o pořadí mnohdy rozhodovaly detaily nejen v senzorických vlastnostech, ale i v označování zboží.

V roce 2011 přes menší počet výrobků neměla hodnotitelská komise jednodušší úlohu a po sečtení přidělených bodů jednotlivými hodnotiteli vyšlo následující pořadí:

Kategorie	Firma	Výrobek	Kontakt
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Řeznictví a uzenářství Herejk, s.r.o.	Přešínský špekáček	Přešín 64 335 63 Nové Mitrovice ladenkaher@seznam.cz
Masné výrobky trvanlivé	Řeznictví a uzenářství Herejk, s.r.o.	Přešínská klobása	Přešín 64 335 63 Nové Mitrovice reznictvi.herejk@seznam.cz
Sýry včetně tvarohu	Farma Holštýn, Mini mlékárna JOMA	Přírodní sýr	Dolní Lhota 5 340 21 Janovice nad Úhlavou, joma@mymail.cz
Mléčné výrobky ostatní	Farma Holštýn, Mini mlékárna JOMA	Kysané mléko	Dolní Lhota 5 340 21 Janovice nad Úhlavou, joma@mymail.cz
Pekařské výrobky včetně těstovin	PEKO - Němečková s.r.o.	Víkendový chléb	Klatovská 36 301 00 Plzeň peko-prodej@centrum.cz
Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek	Západočeské konzumní družstvo Sušice	Oříškový rohlíček	náměstí Svobody 135 342 58 Sušice bruzl@zkdsusice.cz
Alkoholické a nealkoholické nápoje (s výjimkou vína)	LUKRÉCIUS a.s.	Purkmistr Tmavý ležák 12° (2 l sklo)	Selská náves 2 326 00 Plzeň – Černice recepce@purkmistr.cz
Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	Josef Krůs a syn	Kysané zelí	Bolešiny - Domažličky 12 339 01 Klatovy krus@mlynpodhora.cz
Ostatní	Zpracovna ryb Klatovy a.s.	Tolstolobik, uzený porcovaný	ul. Dr. Sedláka 423/II 339 01 Klatovy zpracovnaryb@iol.cz

Stejně jako v roce 2010 i v roce 2011 se komise rozhodla udělit mimo hlavní soutěž ceny za mimořádnou kvalitu, popřípadě přidanou hodnotu výrobků, některým potravinářským podnikům.

Na Festivalu regionální potraviny v Plzni na dvoře Krajského úřadu Plzeňského kraje ocenění převzali: Český Grunt s.r.o., Pernarec; Miloš Rejzl – pekárna Alžbětín; Jitka Štáhlichová Kolombína, Klatovy; MASO-WEST s.r.o., Klatovy; pivovar Belveder – František Strnad; Pekařství Fiala s.r.o., Klatovy – Luby a Pivovar - restaurant Modrá Hvězda s.r.o., Dobřany.

Přešínský špekáček na pivu Purkmistr.

Setkání starostů okresu Plzeň – jih s Radou zastupitelstva Plzeňského kraje, pohoštění z regionálních potravin připravili žáci Střední školy Rokycany.

Helena Konopíková a její vítězné Krchlebské koláče.

Ochutnávka při příležitosti Vršíčkové pouti v Litohlavech.

Festival regionální potraviny – stánek Pekařství Fiala s.r.o., Klatovy - Luby.

Festival regionální potraviny – poslanec Jiří Papež předává ocenění zástupci pivovaru Belveder ze Železné Rudy.

Festival regionální potraviny – ředitelka Krajské agentury pro zemědělství a venkov Zdenka Hauserová při nákupu regionálních potravin Plzeňského kraje.

Účastníci soutěže v roce 2012

Kategorie	Jméno podniku	Výrobek
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Řeznictví - PIRNÍK, spol. s.r.o.	Zbojnický bok česnekový
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Řeznictví - uzenářství PEVA Plzeň s.r.o.	Šunkový salám speciál
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Řeznictví - uzenářství PEVA Plzeň s.r.o.	Slovanská tlačenka světlá
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Pavel Smetana, řezník - uzenář	Kojzarovo špekáčky
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	MASO - WEST s.r.o.	Jaternice ručně špejlované RETRO
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	MASO - WEST s.r.o.	Premiér párečky s nivou ve skopo-vém střívku
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Řeznictví a uzenářství Herejk, s.r.o.	Přešínský lahůdkový párek
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Řeznictví a uzenářství Herejk, s.r.o.	Přešínský gothajský salám zauzený
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Řeznictví a uzenářství Herejk, s.r.o.	Přešínská tlačenka světlá
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Řeznictví a uzenářství Herejk, s.r.o.	Přešínská šunkový salám zauzený
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Šnebergeg, řeznictví, uzenářství	Pepkova sekaná
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Šnebergeg, řeznictví, uzenářství	Gothajský salám zauzený
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Šnebergeg, řeznictví, uzenářství	Šumavské maso
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Pošumavské zemědělství, a.s.	Pocinovská paštika
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Pošumavské zemědělství, a.s.	Pocinovská tlačenka
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Zemědělské obchodní družstvo Mrákov	Mrákovské špekáčky
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Zemědělské obchodní družstvo Mrákov	Mrákovský šunkový salám
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Kvarda spol. s.r.o.	Cikánská pečeně
Masné výrobky trvanlivé	MASO - WEST s.r.o.	Úhlavská klobása RETRO
Masné výrobky trvanlivé	Šnebergeg, řeznictví, uzenářství	Šumavská sušená šunka
Masné výrobky trvanlivé	Zemědělské obchodní družstvo Mrákov	Mrákovská pikantní klobása
Masné výrobky trvanlivé	Zemědělské obchodní družstvo Mrákov	Mrákovská vrchovina
Masné výrobky trvanlivé	Zemědělské obchodní družstvo Mrákov	Mrákovská šunková klobása
Sýry včetně tvarohu	Minimlékárna JOMA - Martínek	Sýr Balkán
Mléčné výrobky ostatní	Minimlékárna JOMA - Martínek	Jogurt bílý

Kategorie	Jméno podniku	Výrobek
Pekařské výrobky, včetně těstovin	PEKO-Němečková, s.r.o.	Chléb se syrovátkou
Pekařské výrobky, včetně těstovin	PEKO-Němečková, s.r.o.	Grahamový listový šáteček s ořechovou náplní
Pekařské výrobky, včetně těstovin	Miloš Rejzl - Pekárna Alžbětín	Borůvkový koláč
Pekařské výrobky, včetně těstovin	Miloš Rejzl - Pekárna Alžbětín	Chléb Sedlák malý
Pekařské výrobky, včetně těstovin	Mlýn a krupárna MRSKOŠ, s.r.o.	Šumavská pšeničná mouka
Pekařské výrobky, včetně těstovin	Pekařství Malinová, s.r.o	Nopalová kostka
Pekařské výrobky, včetně těstovin	Pekařství Malinová, s.r.o	Zelovka
Pekařské výrobky, včetně těstovin	Pekařství Malinová, s.r.o	Škvarková placka
Pekařské výrobky, včetně těstovin	Pekařství Malinová, s.r.o	Svatební koláček tvarohový
Pekařské výrobky, včetně těstovin	Pekařství Malinová, s.r.o	Svatební koláček povidlový
Pekařské výrobky, včetně těstovin	Pekařství Malinová, s.r.o	Svatební koláček ořechový
Pekařské výrobky, včetně těstovin	Pekařství Malinová, s.r.o	Svatební koláček makový
Pekařské výrobky, včetně těstovin	Miloš Rejzl - Pekárna Alžbětín	Ořechový cop
Pekařské výrobky, včetně těstovin	Dobřanské pekařství, s.r.o.	Dobřanský pecen
Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek	PEKO-Bory, s.r.o.	Máslová kremrole
Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek	Střední škola Horažďovice	Prácheňská hnětynka
Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek	Javorská Marcela	Perníčky s marcipánem
Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek	Javorská Marcela	Šumavské medové pečivo
Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek	MASO - WEST s.r.o.	Špička s vaječným likérem
Alkoholické a nealkoholické nápoje	Pivovar-restaurant Modrá Hvězda s.r.o.	Dobřanský hospodář
Alkoholické a nealkoholické nápoje	Pivovar-restaurant Modrá Hvězda s.r.o.	Dobřanská hvězda 12% světlý ležák
Alkoholické a nealkoholické nápoje	Pivovar-restaurant Modrá Hvězda s.r.o.	Dobřanská hvězda 14% tmavý speciál
Alkoholické a nealkoholické nápoje	Pivovar-restaurant Modrá Hvězda s.r.o.	DPH 15% (Dobřanské Pivo Hořké)
Alkoholické a nealkoholické nápoje	Pivovar-restaurant Modrá Hvězda s.r.o.	Dobřanský dragoun 16%
Alkoholické a nealkoholické nápoje	Ing. Jaroslav Lstibůrek	Medové víno lesní z Českého lesa, ročník 2011
Alkoholické a nealkoholické nápoje	Ing. Jaroslav Lstibůrek	Medové víno z Českého lesa, archivní, ročník 2008
Alkoholické a nealkoholické nápoje	Ing. Jaroslav Lstibůrek	Medové víno květové z Českého lesa, ročník 2011
Alkoholické a nealkoholické nápoje	Ing. Jaroslav Lstibůrek	Medovina z Českého lesa s příchutí chmele a zázvoru
Alkoholické a nealkoholické nápoje	LUKRÉCIUS,a.s.	Písař - pšeničné pivo 12%
Alkoholické a nealkoholické nápoje	LUKRÉCIUS,a.s.	Purkmistr světlý ležák 12%
Alkoholické a nealkoholické nápoje	LUKRÉCIUS,a.s.	Radní 14% (polotmavé)

Kategorie	Jméno podniku	Výrobek
Alkoholické a nealkoholické nápoje	Ilgner Vladimír (Moštárna - Pivovar)	Pilsner Ilgner
Alkoholické a nealkoholické nápoje	Ilgner Vladimír (Moštárna - Pivovar)	Šťáhlavský cider
Ovoce a zelenina	Lukrena, a.s.	Jablka sušená
Ovoce a zelenina	Lukrena, a.s.	Hrušky sušené
Ostatní	Zpracovna ryb Klatovy a.s.	Kapr uzený, porcovaný
Ostatní	Zpracovna ryb Klatovy a.s.	Siven uzený s hlavou
Ostatní	Dr. Ing. Pintíř Jan	Med lesní (medovicový)

Vítězové soutěže v roce 2012

Kategorie	Firma	Výrobek	Kontakt
Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas	Řeznictví - PIRNÍK, spol. s.r.o.	Zbojnický bok česnekový	Barrandova 21 328 00 Plzeň pirnik@centrum.cz
Masné výrobky trvanlivé	Zemědělské obchodní družstvo Mrákov	Mrákovská vrchovina	Mrákov 21 345 01 Mrákov zod@zodmrakov.cz
Sýry včetně tvarohu	Cena nebyla udělena.		
Mléčné výrobky ostatní	Minimlékárna JOMA - Martínek	Jogurt bílý	Dolní Lhota 5, 340 21 Janovice nad Úhlavou, joma@mymail.cz
Pekařské výrobky, včetně těstovin	PEKO-Němečková, s.r.o.	Grahamový listový šáteček s ořechovou náplní	Klatovská 36, 301 00 Plzeň, peko-prodej@centrum.cz
Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek	Střední škola Horažďovice	Prácheňská hnětynka	Blatenská 313 341 01 Horažďovice greger@sskola.horazdovice.cz
Alkoholické a nealkoholické nápoje, s výjimkou vína z hroznu révy vinné	Ing. Jaroslav Lstibůrek	Medovina z Českého lesa s příchutí chmele a zázvoru	Nová Pasečnice 2 344 01 Pasečnice lstiburek@medovevino.cz
Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	Lukrena, a.s.	Hrušky sušené	Dolní Lukavice 196 334 44 Dolní Lukavice info@lukrena.cz
Ostatní	Zpracovna ryb Klatovy a.s.	Kapr uzený, porcovaný	Ul. Dr. Sedláka 423/II 339 01 Klatovy zpracovnaryb@iol.cz

Kromě vítězů v jednotlivých kategoriích se porota rozhodla udělit ještě zvláštní ceny výrobkům, které sice nemohou používat označení regionální potravina, ale rovněž dosáhly mimořádné kvality.

Jedná se o Dobřanskou hvězdu 14 % tmavý speciál z Pivovaru – Restaurantu Modrá Hvězda; cikánskou pečeni řeznictví Kvarda spol. s r.o.; Šumavskou sušenou šunku z Šneberger, řeznictví a uzenářství; Zelovku z Pekařství Malinová; Šumavské medové pečivo paní Marcely Javorské a Přešínskou tlačenku světlou z Řeznictví a uzenářství Herejk, s.r.o.

Ochutnávky v Plzeňském kraji

Farmářské trhy - Martin Havlík nabízí pokrmy připravené k ochutnávce z regionálních potravin Plzeňského kraje.

V roce 2011 získali vítězové jednotlivých kategorií možnost bezplatně se zúčastnit deseti ochutnávek organizovaných pořadateli soutěže v Plzeňském kraji a pro svoji potřebu a propagaci celou řadu propagačních materiálů. Ochutnávky byly v roce 2011 více koordinovány s pořadateli dalších většinou již zavedených akcí a toto přineslo výrazně vyšší návštěvnost jednotlivých ochutnávek.

Oproti roku 2010 měli v roce 2011 možnost ochutnat vítězné Regionální potraviny i občané okresů Plzeň – sever a Rokycany. Na pouti v Kralovicích tuto formu propagace regionálních potravin objevila i populární hudební skupina Brutus.

Od roku 2012 jsou ochutnávky zajišťovány centrálně agenturou vybranou SZIFem a regionální administrátoři podle projektu zajišťují propagaci vítězů podle regionálních podmínek. V Plzeňském kraji propagace začala 12. 5. 2012 při příležitosti akce Zahájení turistické sezóny v Klatovech. Z vítězných firem se akce zúčastnili zástupci ZKD Sušice s ořechovými rohlíčky a Střední školy Horažďovice s prácheňskou hnětynkou. Obohacením programu byla účast pivovaru Belveder, paní Javorské se šumavskými perníčky, firmy MASO-WEST s.r.o., Střední školy zemědělské a potravinářské Klatovy, Diakonie Klatovy, zástupců z Touristische Service Center z Regenu s bavorskými regionálními potravinami. Velký úspěch sklidila i zelňačka nebo špekáčky na pivu, které z výrobků regionálních producentů vařil zástupce šumavské pobočky Asociace kuchařů a cukrářů pan Martin Havlík.

Road show v Rokycanech - Michal Hrubý.

Country festival – Josef Krůs ve svém stánku nabízel k ochutnání mimo jiné polévku z dýně Hokaido.

Ve stejný den proběhla v Praze na Vyšehradě prezentace a ochutnávka regionálních potravin Plzeňského kraje v rámci výstavy Má vlast pořádané Asociací Entente Florale CZ – Souznění, o.s.. Regionální potravinu Plzeňského kraje tak mohli ochutnat i lidé z hlavního města republiky. Celá akce proběhla ve velmi příjemné a slavnostní atmosféře s velkou návštěvností.

Dále se Místní akční skupina Pošumaví, z.s.p.o., zúčastnila společně z Úhlavou, o.p.s., Apetit festivalu, který se konal 19. 5. 2012 v Plzni. V rámci akce, která obnovuje bývalou tradici potravinářského výstavnictví v Plzni, tak měli návštěvníci možnost ochutnat vítězné výrobky nejen z letošního ročníku soutěže, ale i je porovnat s vítěznými výrobky předešlých let.

Regionální potraviny ve stánku na Zahájení turistické sezóny v Klatovech.

Díky iniciativě Plzeňského kraje bylo představení vítězných výrobků pro návštěvníky zajímavější i z toho důvodu, že v rámci festivalu se konalo finále soutěže Vaříme s regionální potravinou. V této soutěži měly střední školy z Plzeňského kraje zabývající se gastronomií možnost připravit menu složené převážně z regionálních potravin. Příprava jídel se odehrávala před očima veřejnosti a výsledek hodnotila odborná porota složená z executiv chefa Angelo Hotel Pilsen Petra Cuřína, Jany Bradové z odboru školství na krajském úřadu, populárního kuchaře Zdeňka Pohlreicha a radního Plzeňského kraje Miroslava Brabce. Administrátory soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje v porotě zastupoval předseda Krajské agrární komory Plzeň Jaroslav Šíma.

Nakonec porota vítězem zvolila tým Střední odborné školy a středního odborného učiliště Horšovský Týn. Porota jej ocenila za profesionální přístup a originální pokrm. Jako předkrm vítězové servírovali uzeného pstruha s koprovým dipem a opečeným rohlíkem, jako hlavní chod kachní prsa pečená na rozmarýnu s pivní omáčkou, se šťouchaným bramborem a opečenou zeleninou a sladkou tečku na závěr udělal tvarohový dortík s mátou a jablečným pyré.

Na dalších místech se umístily Hotelová škola Plzeň a Střední škola zemědělská a potravinářská Klatovy.

Plzeňský kraj tak ve spolupráci s celou řadou dalších partnerů marketingově a propagačně podpořil zajímavou formou regionální malé a střední výrobce potravin, kteří se zúčastnili některého ze tří ročníků soutěže Regionální potravina celostátně organizovanou Ministerstvem zemědělství České republiky.

Spolupráce s Plzeňským krajem

V roce 2011 rozhodla Rada zastupitelstva Plzeňského kraje, že veškerá občerstvení na setkání představitelů Rady se starosty v jednotlivých okresech, která se oficiálně konají jedenkrát ročně, bude občerstvení servírováno výhradně od výrobců, kteří se zúčastnili některého ročníku soutěže Regionální potravina. Účastníci těchto setkání, především starostové, měli možnost se seznámit s produkty, které byly vyrobeny v Plzeňském kraji. Úspěchu akce dopomohla i úzká spolupráce se středními školami, jejichž žáci dokázali z vybraných potravin připravit chuťově i na pohled velmi zajímavé variace. Jednotlivé prezentace Regionální potraviny Plzeňského kraje starostům obcí připravily pod patronátem kraje a ve spolupráci s Místní akční skupinou Pošumaví, z.s.p.o., tyto střední školy: Střední zemědělská a potravinářská škola Klatovy, Střední odborné učiliště Domažlice, Hotelová škola Plzeň a Střední škola Rokycany.

Celokrajské dožínky Plzeňského kraje v Chanovicích – hejtman Plzeňského kraje Milan Chovanec převzal dožínkový věnec a připíjí na zdraví přítomným – blahopřání předsedy Krajské agrární komory Plzeň zástupkyni rodinné firmy Josef Krůs a syn k vítězství v soutěži.

V roce 2011 slavil Dům harmonie v Mirošově 50 let svého trvání. Nad akcí převzal záštitu Plzeňský kraj a Místní akční skupina Pošumaví, z.s.p.o., s Úhlavou o.p.s. v rámci této akce uspořádaly jednu z ochutnávek výrobků vítězů soutěže v roce 2011 a pomohly uspořádat miniaturní farmářské trhy s občerstvením z vítězných výrobků. Občerstvení zajišťovala opět vítězná firma obou kategorií masných výrobků Řeznictví a uzenářství Herejk, s.r.o.

Stejně jako v roce 2010 byla i v roce 2011 prezentována Regionální potravina na veletrhu cestovního ruchu ITEP 2011. I zde měly ochutnávky regionálních potravin mezi návštěvníky velký úspěch. Na veletrhu opět prodávala svoje známé koláče i vítězka ročníku 2010 paní Helena Konopíková, což svědčí o určité tradici, která ve spolupráci nastává.

Plzeňský kraj celoročně využíval výrobky od účastníků soutěže do dárkových košů, které předával oficiálním hostům kraje, případně jako odměny v soutěžích konaných v Plzeňském kraji, nad kterými převzal záštitu. Tyto koše se staly velmi populární a je sympatické, že dnes celá řada dalších zájemců z řad obcí tento příklad následuje a je ochotna takto podpořit regionální výrobce, což je hlavní smysl celé soutěže. Dárkový koš s regionálními plzeňskými potravinami byl předán i prezidentu republiky panu Václavu Klausovi při jeho oficiální návštěvě Plzeňského kraje. Dárkové koše připravuje Místní akční skupina Pošumaví, z.s.p.o., opět ve spolupráci s Úhlavou, o.p.s. Dalším partnerem je Denní stacionář ČCE v Klatovech, jehož klienti pletou koše, do kterých jsou potraviny ukládány a vyrábějí drobné keramické předměty, kterými jsou koše ozdobeny. Naplňuje se tak další vize soutěže, dát co nejvíce práce místním lidem.

Do některých košů jsou přidávány i publikace, které se zabývají regionální gastronomií a informační letáky nebo USB flash disky s popisem regionálních potravin a kontakty na jejich výrobce. Příjemci košů si tak mohou učinit ucelený obrázek o potravinářství a gastronomii v Plzeňském kraji.

Regionální potraviny prezentuje Plzeňský kraj i na výstavách doma a v zahraničí a na svých internetových stránkách. V neposlední řadě mají návštěvníci v budově Plzeňského kraje možnost se seznámit se soutěží Regionální potravina ve vitríně na chodbě krajského úřadu.

Velmi dobrá spolupráce s Plzeňským krajem pokračuje i v roce 2012. Na nádvoří Krajského úřadu Plzeňského kraje proběhla v minulých dnech zajímavá akce. V rámci přiblížení úřadu veřejnosti uspořádal Plzeňský kraj se svými partnery Místní akční skupinou Pošumaví, z.s.p.o., Úhlavou, o.p.s., a sdružením Envic, o.s., již druhý ročník Festivalu regionálních potravin. V jeho průběhu došlo i v letošním roce k vyhlášení vítězů jednotlivých kategorií soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje 2012. Předání cen se zúčastnili kromě celé řady dalších hostů a velkého zájmu veřejnosti ministr zemědělství Petr Bendl a hejtman Plzeňského kraje Milan Chovanec. Předseda MAS Pošumaví, z.s.p.o., Václav Petrus předal cenu věnovanou při této příležitosti místní akční skupinou paní Marcele Javorské za Šumavské medové pečivo. Festival regionálních potravin Plzeňského kraje nabídl všem návštěvníkům bohatý kulturní program, který moderovali herec Petr Vacek a Magda Reifová z Kouzelné školky. Ti kdo přišli, mohli ochutnat jídla uvařená z regionálních potravin a to jak profesionálními kuchaři, tak i vítězi letošního ročníku soutěže středních škol Vaříme z regionálních potravin žáky Střední odborné školy a Středního odborného učiliště v Horšovském Týně. Na farmářských trzích, které byly součástí festivalu, se prezentovala většina účastníků nejen letošního, ale i minulých ročníků soutěže. Festival regionálních potravin dokázal, že zájem o místní potraviny i díky podpoře ministerstva zemědělství a Plzeňského kraje má stoupající tendenci.

Celokrajské dožínky Plzeňského kraje v Chanovicích – blahopřání člena Rady zastupitelstva Plzeňského kraje Václava Šimánka paní Jaroslavě Martínkové k vítězství v soutěži.

Plzeňský kraj zvítězil v letošním prvním ročníku ankety Nejlepší místo pro život. V současné době probíhá road show, na které je veřejnost seznamována s výsledky ankety. Některých zastavení se zúčastňuje i Místní akční skupina Pošumaví, z.s.p.o., a Úhlava, o.p.s., a ve spolupráci s profesionálními kuchaři propaguje výsledky soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje. Návštěvníci těchto propagačních akcí mají možnost při jednotlivých zastaveních ochutnat jídla připravená z vítězných produktů této soutěže.

Spolupráce s městy a obcemi

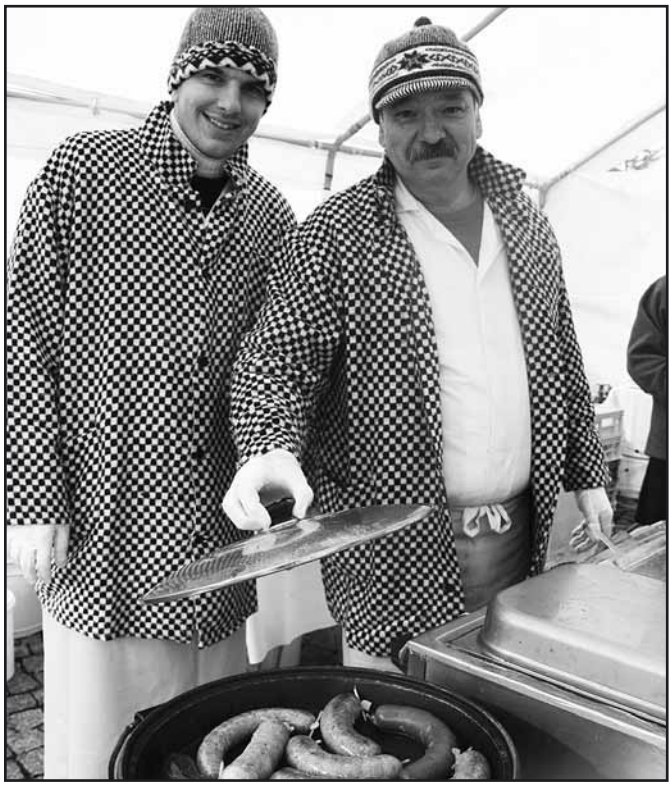
V roce 2011 došlo k užší spolupráci s místními samosprávami. Kromě běžných ochutnávek, které se uskutečňují při příležitosti různých akcí podle metodiky soutěže po celém Plzeňském kraji, byly v tomto ročníku uspořádány díky zájmu měst a obcí i některé aktivity, které přesahovaly rámec běžných ochutnávek.

V Klatovech se konaly na náměstí dvě takové akce. První z nich byl v srpnu již tradiční Country den, kde se představili vítězové a další účastníci soutěže nejen se soutěžními produkty, ale i některými výrobky z nich. Například vítěz soutěže v kategorii Ovoce a zelenina pan Josef Krůs zval přítomné k návštěvě svého mlýna, kde prodává vítězné kysané zelí, polévkou ze sklizené dýně Hokaido, kterou se svojí rodinou pro návštěvníky připravil. Návštěvníci měli možnost si z klatovského náměstí odnést jak kulturní, tak i kulinářský zážitek.

Další zajímavá akce podobného charakteru proběhla na náměstí při městských oslavách svátku svatého Václava. Opět došlo ke spojení kultury a gastronomie. Zatímco na pódiu probíhal zajímavý program a střídaly se kapely a taneční soubory, tak účastníci oslav během krátké chvilky zcela vykoupili stánek Západočeského konzumního družstva Sušice, kde byly k dostání vítězné ořechové rohlíčky. Z vítězných firem v Klatovech točil pivo i Pivovar Černice firmy Lukrécius, a.s., který vyhrál kategorii alkoholické a nealkoholické nápoje ležákem Purkmistr. Obou klatovských akcí se zúčastnily i další firmy, které působí v Klatovech, či jejich blízkém okolí a soutěžily v Regionální potravině. Jednalo se především o Pekařství Fiala s.r.o., MASOWEST s.r.o. a o Jitku Štálichovou – Kolombína, která nabízí zmrzlinu vyráběnou podle vlastní receptury.

15. října 2011 se v Kulturním domě v Myslívě uskutečnil již 22. ročník soutěžní výstavy EX-MYSLÍV. Tato akce se koná každé dva roky a v jednotlivých kategoriích soutěží místní v přípravě různých pokrmů. Jak je vidět z fotografií, tak za většinu gastronomických specialit by se nemusely stydět ani leckteré renomované restaurace. Veškeré soutěžní exponáty se po vyhodnocení stanou cenami do atraktivní tomboly. V rámci akce byly rovněž návštěvníkům představeny výrobky účastníků soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje. V Myslívě kromě uzenin z Řeznictví a uzenářství Herejk nejvíce zaujal víkendový chléb z PECU – Němečková s.r.o.

17. 11. 2011 se v Bolešinech uskutečnilo slavnostní předání I. etapy komplexních pozemkových úprav do užívání. Při této příležitosti uspořádala obec Bolešiny ve spolupráci s Místní akční skupinou Pošumaví, z.s.p.o., a Úhlavou, o.p.s., celou řadu akcí nejen pro místní občany. Ti, kdo přišli, měli možnost ochutnat a zakoupit si regionální potraviny, zúčastnit se nebo se pouze podívat na soutěže v in-line bruslení, která se uskutečnila na nových komunikacích, seznámit se s dalšími projekty v obci Bolešiny, která byla v minulosti vyhlášena Vesnicí roku Plzeňského kraje, či si poslechnout živou muziku. Pro děti byla rovněž připravena celá řada her. Akce, kterou spolufinancovalo Ministerstvo zemědělství ČR a kterou podpořil Plzeňský kraj, se z významných hostů zúčastnili starosta obce Weiding a poslanec Budestagu pan Karl Holmaier, radní Plzeňského kraje pan Petr Smutný, ředitelka KAZV paní Zdeňka Hauserová, starostové a zastupitelé okolních obcí, představitelé firem, které zakázku realizovaly, představitelé zemědělských podniků a především velké množství občanů. Opět byly velmi rychle vyprodány ořechové rohlíčky ze Západočeského konzumního družstva Sušice, vypilo se pivo z pivovaru Belveder a na odbyt šly pečené klobásy z řeznictví a uzenářství Herejk, s.r.o. Místní akční skupina Pošumaví, z.s.p.o., oceňuje především,



Zabijačkové hody v Klatovech – k ochutnání byla celá řada dobrot.

že na této akci došlo k neformálnímu představení významu pozemkových úprav, regionálních potravin a hlavně k neformálnímu setkání místních lidí s návštěvníky z okolí.

Za zaznamenání stojí i účast firmy Řeznictví a uzenářství Jaromír Kloud s.r.o., účastníka soutěže v roce 2010, na pouti sv. Bartoloměje v Běšinech. Stejně jako v roce 2010 zde zajišťovala občerstvení pro poutníky a další návštěvníky této duchovní slavnosti. Spolupráce s obcí Běšiny byla navázána i díky účasti v soutěži Regionální potravina Plzeňského kraje.

Tato uvedená spolupráce je velmi cenná, protože se pořadatelé v některých případech stále ještě setkávají s názory, že obce a města by své podnikatele neměly takto podporovat nebo, že pokud již to dělají v sousední obci, tak není třeba to po nich opakovat. Je třeba si uvědomit, že podpora jakékoliv regionální značky, aby měla skutečně pro výrobce marketingový význam, je velmi nákladná a dlouhodobá záležitost, která se neobejde bez spolupráce co nejširší skupiny různých subjektů i jednotlivců. Je to převedení myšlenek LEADER, kterými se řídí práce všech místních akčních skupin v České republice, do praktického života.

EX-Myslív - nabídka originálně připravených pokrmů byla skutečně široká a těšila se velkému zájmu návštěvníků.

Spolupráce s dalšími partnery

Díky poměrně velkorysé podpoře Ministerstva zemědělství ČR se v Plzeňském kraji uskutečnily tři akce na podporu regionálních výrobků. O první z nich v obci Bolešiny je již psáno na jiném místě tohoto zpravodaje. Další dvě se uskutečnily v listopadu v Plzni.

24. 11. 2011 se v areálu Area Bory v Plzni představily Slavnosti mléka věnované především I. výročí zprovoznění mléčných automatů s pasterizovaným mlékem firmy Milknatur a.s. Na akci se kromě zmíněné firmy, účastníka soutěže v roce 2011, podílela Místní akční skupina Pošumaví, z.s.p.o., i Úhlava, o.p.s. Při této příležitosti měla veřejnost možnost ochutnat nejen čerstvé mléko, ale i celou řadu výrobků z něj. K dispozici byly nejen výrobky minimlékárny Josefa a Jaroslavy Martínkových JOMA – vítěze soutěže v kategorii Mléko a mléčné výrobky v roce 2010 a obou kategorií mléčných výrobků v roce 2011, ale představila se i mlékárna Hollandia a.s. K ochutnání byly Krchlebské koláče od paní Konopíkové, které jsou zdobeny produkty z mléka, a které zvítězily v soutěži v roce 2010. Dále bylo možno zakoupit celou řadu pekárenských výrobků společnosti PEKO - Němečková s.r.o. z Plzně, která svým Víkendovým chlebem zvítězila v soutěži Regionální potravina Plzeňského kraje 2011. Z dalších potravin měli přítomní možnost nejen zakoupit, ale i ochutnat vítězné produkty z kategorie masných výrobků této soutěže od firmy Řeznictví a uzenářství Herejk, s.r.o. Aby nebyla celá akce pouze o jídle, tak pořadatelé společně připravili i celou řadu her pro děti i dospělé, z nichž největší úspěch mělo ruční dojení na maketě krávy. Po celé odpoledne byly moderátorem propagovány i nutriční hodnoty mléka a jejich pozitivní vliv na lidský organismus.

Další akce proběhla hned v sobotu 26. 11. 2011, kdy se uskutečnily další Farmářské trhy pořádané občanským sdružením ENVIC. Klasické trhy byly rozšířeny o ochutnávky a prodej regionálních produktů, které zvítězily v jednotlivých kategoriích v soutěži Regionální potravina Plzeňského kraje. Návštěvníci měli možnost ochutnat nejen výrobky jednotlivých vítězů, ale i díky místopředsedovi pobočky Šumava České asociace kuchařů a cukrářů Bc. Martinu Havlíkovi i chutné teplé pokrmy z těchto regionálních potravin na místě připravených. Zájemci, kterých bylo hodně, měli možnost ochutnat jemnou pěnu z uzeného klatovského tolstolobika (Zpracovna ryb Klatovy a.s.) s přírodním sýrem (minimlékárna JOMA – Josef Martínek) na víkendovém chlebu (PEKO - Němečková s.r.o.), či smetanovou zelňačku s přešínskou klobáskou (Řeznictví a uzenářství Herejk, s.r.o.) a zelím z Domažliček (Josef Krůs a syn) nebo přešínské špekáčky (Řeznictví a uzenářství Herejk, s.r.o.) na tmavém Purkmistru (Lukrécius, a.s., Plzeň - Černice), víkendový chléb (PEKO - Němečková s.r.o.). S velkým úspěchem se setkala

i anketa o nejchutnější regionální potravinu Plzeňského kraje. Tři vylosovaní účastníci obdrželi roční předplatné MF Dnes a dalším třem vylosovaným účastníkům věnovala Místní akční skupina Pošumaví, z.s.p.o., spolu s Úhlavou, o.p.s., dárkové koše s regionálními potravinami.

22. 10. 2011 uspořádala klatovská firma MASO-WEST s.r.o. ve spolupráci s Městem Klatovy, Úhlavou, o.p.s., Místní akční skupinou Pošumaví, z.s.p.o., a Úřadem pro zemědělství a lesnictví v Chamu již tradiční Zabijačkové hody, kterými zahajuje zimní řeznickou sezonu. V letošním roce byla akce rozšířena o další partnery, takže návštěvníci měli možnost si zakoupit ryby a výrobky z nich ze Zpracovny ryb Klatovy a.s. Atrakcí pro malé i velké byl i živý humr, který charakterizoval, že Zpracovna ryb Klatovy a.s. se nespecializuje pouze na regionální potraviny, ale její obchodní aktivity jsou daleko širší, nebo velmi populární ořechové rohlíčky ze Západočeského konzumního družstva Sušice. Všechny tři společnosti se v letošním roce úspěšně představily v soutěži Regionální potravina Plzeňského kraje. Příchozí měli možnost zakoupit i pekárenské výrobky od bavorských producentů, kteří osobně přijeli svoje výrobky do Klatov nabídnout. Nabízený sortiment doplnil denní stacionář České církve bratrské evangelické, který představil výrobky svých klientů, a rovněž byly v dalším stánku k mání dárkové předměty z Bavorska. V neposlední řadě byly k dispozici i informace o studiu na Střední škole zemědělské a potravinářské v Klatovech, dalšího účastníka soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje 2011.

Ministerstvo zemědělství ČR organizovalo prostřednictvím vybraných PR agentur stejně jako v roce 2010 v Praze na náměstí Krále Jiřího z Poděbrad RegioFest. V rámci této akce měli vítězové jednotlivých kategorií soutěže Regionální potravina ve všech krajích možnost se zúčastnit dvoudenních prodejních trhů a večerního setkání s pořadateli soutěže z ministerstva i z regionů ve Ville Richter na Hradčanech. Z Plzeňského kraje se Farmářských trhů při příležitosti RegioFestu zúčastnily společnosti PEKO – Němečková s.r.o. a Řeznictví a uzenářství Herejk, s.r.o. V sobotu, kdy na náměstí probíhaly tradiční farmářské trhy, se ukázalo, že začíná mezi lidmi fungovat určitá důvěra ve své stálé dodavatele. Prodej společností, které běžně na trhu v Praze neprodávají, byl mnohem menší, než prodej těch, které se těchto trhů pravidelně zúčastňují a spotřebitelé jsou již na ně a jejich výrobky zvyklí.

Partnerská Místní akční skupina Aktivios, o.s., pořádala v květnu v Nebílovech Den MAS, na kterém se kromě velkého množství regionálních řemeslníků a místních umělců představily také regionální potraviny.

Country festival – příjemné pracovnice společností Zpracovna ryb Klatovy a.s. a MASO-WEST s.r.o., Klatovy, nabízely regionální produkty ve společném stánku.

Slavnost svátku sv. Václava v Klatovech – stánky s ochutnávkami vítězných regionálních produktů.

Regionální potraviny z Plzeňského kraje, konkrétně ořechové rohlíčky ze Západočeského konzumního družstva Sušice, měli možnost ochutnat i účastníci semináře Moudrým lidem škola nikdy nekončí, který se konal v Senátu Parlamentu České republiky pod záštitou jeho místopředsedy Petra Pitharta a senátorky Jiřiny Rippelové.

Stejný úspěch měly Regionální potraviny Plzeňského kraje na konferenci Svoboda je volba – 20 let svobody na venkově, která se konala v říjnu 2011 v Arcibiskupském paláci na Hradčanech v rámci společné akce místních akčních skupin a Ekumenické rady církví k oslavám státního svátku 28. října nazvaných Modlitba za domov.

Při příležitosti mezinárodní konference Region v rozvoji společnosti, kterou pořádá Fakulta regionálního rozvoje a mezinárodních studií Mendelovy univerzity v Brně, rovněž slavily úspěch při odpolední kávě ořechové rohlíčky a Krchlebské koláče, vítězné výrobky soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje.

Země Živitelka 2011

Stejně jako v roce 2010 se uskutečnila na výstavě Země Živitelka v Českých Budějovicích přehlídka všech vítězů krajských kol soutěže Regionální potravina. Ministerstvo zemědělství ČR tentokrát nechalo vybudovat expozice jednotlivých krajů v novém pavilonu T a úroveň jednotlivých stánků provozovaných krajskými agrárními komorami, případně jimi pověřenými administrátory soutěže, byla podle reakcí návštěvníků na velmi vysoké úrovni. Po celou dobu výstavy zajišťovali pracovníci Místní akční skupiny Pošumaví, z.s.p.o., a Úhlavy, o.p.s., ochutnávky vítězných výrobků ve všech devíti kategoriích soutěže. Kromě běžných návštěvníků veletrhu se zastavila na degustaci potravin, které soutěžily v Plzeňském kraji, i celá řada oficiálních hostů. Prodejní části se zúčastnili zástupci firem Zpracovna ryb Klatovy a.s., Řeznictví a uzenářství Herejk, s.r.o., a Jaroslav Lstibůrek.

Na výstavě každý den proběhly akce věnované některému z krajů. Den Plzeňského kraje se uskutečnil 29. 8. 2011. Mimo rozhovorů o průběhu soutěže v Plzeňském kraji se zástupci jejích organizátorů Jaroslavem Šímou a Ivo Šaškem se moderátorka zaměřila především na popis jednotlivých výrobků a rozhovor s přítomnými Ladislavou a Radkem Herejkovými o významu soutěže pro jejich firmu. Plzeňský kraj zastupoval člen Rady PK pro životní prostředí a zemědělství Ing. Petr Smutný. Po celou dobu měli návštěvníci výstavy možnost pozorovat rukodělnou výrobu vánočních zvykoslovných předmětů a figurek ze sušeného ovoce paní Ivany Siebrové z Vlastivědného muzea Dr. Hostaše v Klatovech.

V rámci Dne Plzeňského kraje proběhla znalostní soutěž zaměřená na zeměpis kraje. Soutěžící za správnou odpověď dostávali jablka od firmy Alimex Nezvěstice, vítěze soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje v roce 2010. Po položení všech otázek se jablka sečetla, soutěžící byli odměněni cenami, které věnoval Plzeňský kraj, dále pak Řeznictví a uzenářství Herejk, s.r.o., a Místní akční skupina Pošumaví, z.s.p.o.

Vrcholem celé prezentace byla příprava regionálních potravin na hotové jídlo profesionálními kuchaři podle receptu Heleny Hnojské z Úhlavy, o.p.s. Návštěvníci tak měli možnost si pochutnat na pstružích filátkách po Klatovsku a ocenit, že z kvalitních potravin je možno jednoduchým způsobem připravit velmi chutná jídla.

Regionální potravina Plzeňského kraje bude prezentována na Země Živitelce i v roce 2012.

Země Živitelka – prezident Václav Klaus u stánku Plzeňského kraje.

Země Živitelka – Ivana Siebrová z Vlastivědného muzea Dr. Hostaše v Klatovech při výrobě zvykoslovných předmětů diskutuje s radním Plzeňského kraje Petrem Smutným.

Země Živitelka – stánek Plzeňského kraje věnovaný regionálním potravinám.

Recepty z regionálních potravin Plzeňského kraje

Podle místopředsedy pobočky Šumava České asociace kuchařů a cukrářů **Bc. Martina Havlíka**

Jemná pěna z uzeného klatovského tolstolobika s přírodním sýrem na víkendovém chlebu

Suroviny: Uzený tolstolobik, přírodní sýr, víkendový chléb, sůl, bílý pepř, smetana ke šlehání nebo zakysaná smetana, citronová šťáva, čerstvá pažitka.

Postup: Obrané maso tolstolobika zbavené kostí rozmixujeme s čerstvým sýrem, dochutíme solí a bílým pepřem, popř. citrónovou šťávou a zjemníme našlehanou smetanou nebo zakysanou smetanou.
Podáváme na soustech chleba sypané nakrájenou čerstvou pažitkou.
TIP: Pro odlehčenou variantu použijte namísto šlehačky kvalitní bílý jogurt, nebo přidejte do pomazánky spařené ovesné vločky.

Smetanová zelňačka s přešínskou klobáskou a zelím z Domažliček

Suroviny: Zelí kysané, olej, cibule, brambory, přešínská klobása, hladká mouka, smetana na vaření, kudrnka nebo kadeřávek, neslaný vývar, mletá červená paprika.

Postup: Na oleji zpěníme jemně krájenou cibulku a po chvíli na cibulce orestujeme nakrájenou klobásu. Přidáme mletou červenou papriku, rozpustíme a zalijeme vývarem. Přidáme okapané překrájené kysané zelí a vaříme do poloměkka. Pak přidáme překrájené brambory zvlášť uvařené v osolené vodě, zahustíme světlou jíškou a provaříme. Nakonec zjemníme smetanou na vaření, přidáme hrubě krájenou kudrnku nebo jemně krájený spařený kadeřávek, dochutíme a krátce provaříme.
Vegetariánská varianta: Namísto klobásy přidejte do polévky uvařené sójové boby. Pro snížení kalorické hodnoty nahraďte při zahušťování jíšku jemně nastrouhaným bramborem. Smetanu na vaření můžete vynechat a namísto ní přidat lžičku zakysané smetany přímo do talíře až při servírování.

Přešínské špekáčky na tmavém Purkmistru, víkendový chléb

Suroviny: Špekáčky, olej nebo sádlo, cibule, Purkmistr tmavý ležák 12°, drcená loupaná rajčata, chilli, sůl, čerstvě mletý pepř, med, víkendový chléb.

Postup: Na oleji nebo sádle orestujte nahrubo krájenou cibuli s jemně krájenou chilli papričkou, zbavenou jader. Přidejte oloupané špekáčky, krájené na kolečka a po pár minutách podlijte černým pivem. Přidejte drcená loupaná rajčata a důkladně provařte. Nakonec dochuťte medem, solí a čerstvě mletým pepřem a podávejte teplé s čerstvým chlebem nebo pečenými bramborami.
TIP: Pro jednodušší přípravu všechny suroviny smíchejte a pečte i s celými oloupanými špekáčky asi 30 minut v pekáčku v troubě na 180°C. Nakonec můžete upečené špekáčky vyjmout a omáčku propasírovat přes jemný cedník. Pro zpestření můžete přidat česnek, tymián nebo divoké koření.

Podle manažerky Úhlava, o.p.s., **ing. Heleny Hnojské**

Uzená pstruží filátka po Klatovsku (pro 2 osoby)

Suroviny: 4 uzené pstruží filety, máslo, bylinky (nejlepší čerstvé – špetka utřeného česneku, petrželka, pažitka…), sůl, smetana ke šlehání, sterilované brusinky, křen (možné nahradit krenexem), tousty.

Postup: Nejdříve si připravíme bylinkové máslo. Změklé máslo rozmícháme, přidáme nasekané bylinky podle chuti a lehce osolíme. Takto připravené máslo rozdělíme na dvě části. První díl dáme chladit do lednice. Druhou část si ponecháme na potření plátků toustového chleba, který lehce opečeme v toustovači. Ze smetany vyšleháme tuhou hmotu a přidáme čerstvě nastrouhaný křen a lehce vmícháme brusinky. Uzené pstruží filety prohřejeme na grilu (nebo na plechu v troubě popř. v mikrovlnné troubě) a můžeme servírovat. Na talíř vložíme horké filety, poklademe ztuhlým plátkem bylinkového másla a přidáme křenovo-brusinkovou šlehačku. Podáváme s opečenými tousty a můžeme doplnit zeleninovým salátem. **Doba přípravy:** 15 minut

Závěrečné shrnutí

Další ročník soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje a s ním spojené doprovodné akce ukázaly, že veřejnost má velký zájem o regionální potraviny a přes avizované ekonomické problémy v českých domácnostech je ochotna akceptovat i někdy vyšší cenu za výrobky z místních surovin.

Pro rok 2011 byla zvolena i nová forma představování výrobků. Zatímco v roce 2010 byly výrobky regionálních výrobců prezentovány v jednom velkém festivalovém stanu, kde byly umístěny stoly, v roce 2011 byl zvolen systém samostatných stánků. Ukázalo se, že pro návštěvníky je tento systém malých stánků daleko lákavější a atraktivnější, protože si ho, jak z rozhovorů s nimi vyplynulo, spojují s prodejem na trzích.

V roce 2012 je většina prezentací Regionální potraviny Plzeňského kraje pořádána ve spolupráci s šumavskou pobočkou Asociace kuchařů a cukrářů, která na jednotlivá místa nominuje profesionální kuchaře, kteří z regionálních potravin připravují pro veřejnost ochutnávky různých pokrmů. Některé recepty jsou pro vaši inspiraci uvedeny i v tomto zpravodaji.

Vítězové z malých podniků oceňují marketingovou a propagační podporu, kterou díky účasti v soutěži dostávají. Názor vítězných podnikatelů na regionální farmářské trhy je různý. Od aktivní účasti na nich po jejich zatracování. Z rozhovorů s výrobci vyplývá, že nejvíce přijatelnou variantou je jejich občasná návštěva na trzích, kde připomenou zákazníkům, že mají svoje pravidelně otevřené prodejny, resp. prodávají v určité hodiny přímo ze dvora. Tento systém maže anonymitu, která se při současné, možno říci, inflaci farmářských trhů v České republice začíná objevovat. Zákazník si na farmářském trhu najde výrobce produktů, které požaduje, a potom je jezdí standardně nakupovat do jeho zařízení.

Markéta Janotová představuje dárkový koš s regionálními potravinami.

Farmářské trhy – manažerka MAS Pošumaví Radana Šašková a manažer Úhlavy o.p.s. Václav Kohout připravují stánek na prezentaci Regionálních potravin Plzeňského kraje.

Velkým kvalitativním krokem oproti prvnímu ročníku je v Plzeňském kraji oficiální podpora kraje regionálním potravinám. Veškeré akce, které Plzeňský kraj v letech 2011 a 2012 podnikl, směrovaly k přímé i nepřímé podpoře regionálních producentů a vhodně doplňovaly povinné aktivity soutěže Regionální potravina. Významná byla především podpora v oblasti marketingu, propagace a umožnění přímého prodeje. Tato podpora běží i v jiných krajích České republiky, takže výrobci v našem regionu nejsou zvýhodňováni v hospodářské soutěži, ale dostávají podobné marketingové a propagační podmínky, jaké měli doposud jejich sousedi v jiných krajích.

Určitým problémem soutěže je, že „vítěz bere vše“. Ti účastníci, co se umístili, byť těsně, na dalších místech, nemohou používat logo regionální potraviny, i když splnili všechny ostatní parametry soutěže. Ministerstvo zemědělství vysvětluje tento přístup tím, že všichni mají možnost se zúčastnit v dalších ročnících, a kdyby všichni získali možnost označovat svoje výrobky, nikdo by se dalších kol soutěže nezúčastňoval. Mezi výrobci tento

přístup vyvolává protichůdné nálady, protože ne každý je ochoten připustit, že výrobky kolegů na rozdíl od jeho, uspěly. Je třeba si uvědomit, že rozhodování, zda účast v soutěži přinese tomu kterému výrobci výhody či nikoliv, závisí pouze a jen na jeho podnikatelském záměru a plánu. Pořadatelé soutěže, její administrátoři a další partneři na všech úrovních mohou pouze připravit podmínky pro marketing a propagaci regionálních výrobků, ale vlastní rozhodování jejich využití, či nevyužití je na podnikateli. Zejména u menších firem může hrát v případě vítězství negativní roli i zvýšený zájem veřejnosti o jejich produkty, protože jejich výrobní kapacity jsou mnohdy omezené. Bohužel některé zkušenosti signalizují, že zřejmě i závist okolí hraje vůči úspěšným účastníkům svoji roli.

Je třeba ocenit i přístup krajských organizací Státní veterinární správy a Státní zemědělské a potravinářské inspekce, které našly svoji roli v soutěži a svým nekompromisním, ale zároveň férovým přístupem k soutěžícím i pořadatelům přispěly k tomu, že úroveň celého průběhu soutěže a doprovodných akcí byla na velmi vysoké úrovni po všech stránkách. Rovněž podpora Ministerstva zemědělství ČR jako vyhlašovatele, hlavního garanta a metodika soutěže byla vysoce profesionální, takže soutěž v Plzeňském kraji proběhla bez organizačních, či jiných problémů. Veškeré informace o soutěži Regionální potravina jsou k dispozici na internetových stránkách: www.regionalnipotravina.cz.

Zřejmě pro výrobce nejcennějším zjištěním je, že jejich výrobky jsou nejen formálně oceňovány, ale i používány do dárkových košů a začínají se o ně zajímat díky propagaci i různá stravovací zařízení. Pokud se podaří udržet veškeré náležitosti, aby nedocházelo ke zneužívání názvů oceněných potravin v obchodním styku, může to být cesta k dalšímu rozvíjení produkce, k udržení zaměstnanosti v regionu a i rozvoji cestovního ruchu, což by měl být hlavní cíl všech zúčastněných. Dosavadní zkušenost s celostátní soutěží Regionální potravina Plzeňského kraje ukazuje, že postupnými kroky je možno tohoto cíle dosáhnout.

Pokud máte nápady jak dále rozvíjet prodej místních výrobků v našem regionu, rádi vaše náměty nebo připomínky přivítáme. Dovolujeme si jen upozornit, že celostátní metodiku netvoříme, ale pouze podle ní pracujeme. Je ale asi v našich silách, pokud by se vaše příspěvky týkaly této problematiky, je na patřičná místa předat. K regionální spolupráci na místní úrovni jsme připraveni, pokud budou naše síly a znalosti stačit. Vaše případné náměty očekáváme na emailové adrese: lag@posumavi.jz.cz nebo o nich můžeme pohovořit v našich kancelářích ve Švihově nebo v Klatovech.

Víkendový chléb z pekárny PEKO – Němečková s.r.o. v Plzni vyhrál v roce 2011 kategorii pekárenských výrobků.

Krchlebské koláče po vyjmutí z pece v Krchlebech a před zdobením.

Součástí setkání starostů s Radou zastupitelstva Plzeňského kraje bylo vždy i představení soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje.

Regionální potravina Plzeňského kraje 2012

Z druhého ročníku Festivalu regionálních potravin na nádvoří Krajského úřadu Plzeňského kraje 29. 5. 2012.

Hodnotitelská komise soutěže.

Stánek s ochutnávkou regionálních potravin na Zahájení turistické sezóny v Klatovech.

MAS Pošumaví

náměstí E. Beneše 38, 340 12 Švihov
Tel.: 376 387 717
Fax: 376 387 717
e-mail: lag@posumavi.jz.cz

Toto mimořádné vydání Zpravodaje MAS Pošumaví bylo financováno z podpory Plzeňského kraje.

PLZEŇSKÝ KRAJ

LEADER

MÍSTNÍ AKČNÍ SKUPINA POŠUMAVÍ LAG

PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí