



***Katalog potravin  
oceněných značkou  
Regionální potravina  
Plzeňského kraje 2022***

[www.regionálnipotravina.cz](http://www.regionálnipotravina.cz)



MINISTERSTVO ZEMĚLSTVÍ



*KAK Plzeň*



Značku Regionální potravina uděluje třináctým rokem Ministerstvo zemědělství nejvyšším zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. Cílem je podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců.

Soutěže o značku Regionální potravina se vyhlašují jednou ročně v každém ze 13 krajů České republiky. Přihlášený produkt musí být vyroben na území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno, a ze surovin dané oblasti. Toto prestižní ocenění je garancí původu surovin, kvality a poctivé výroby.

Značka Regionální potravina se uděluje **pouze vítězi** v těchto kategoriích:

- Masné výrobky tepelně opracované
- Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy
- Sýry včetně tvarohu
- Mléčné výrobky ostatní
- Pekařské výrobky včetně těstovin
- Cukrářské výrobky včetně cukrovinek
- Alkoholické a nealkoholické nápoje
- Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě
- Ostatní

V Plzeňském kraji hodnotila dne 25. května 2022 přihlášené výrobky odborná porota složená ze zástupců Ministerstva zemědělství, krajského úřadu, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy ČR, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR. Hlavní důraz se kladl na to, jak se výrobek váže k regionu, z jakých surovin je vyroben a v čem je jeho kvalita nadstandardní. Posuzovaly se také vzhled a barva, chuť a vůně nebo design výrobku. O značku se ucházelo celkem 119 produktů od 28 výrobců. Vítěze jednotlivých kategorií Vám představujeme v tomto katalogu.

Více se dozvíte na [www.regionálnipotravina.cz](http://www.regionálnipotravina.cz)



Vítěz 2022 v kategorii „Masné výrobky tepelně opracované“

## Jalapeños klobása s čedarem

Klobása s příjemnou pikantní chutí po papričkách jalapeños a výraznou masovo-sýrovou mozaikou. Na její výrobu je používáno pečlivě vybrané vepřové a hovězí maso z regionu. Vše je dochuceno sýrem, jalapeños papričkou a směsí koření, ve které dominuje římský kmín. Masová směs je plněna do prvotřídního vepřového střívka a poté uzena na bukových a třešňových štěpcích. Nejlépe si ji vychutnáte při pomalém grilování, kdy vynikne její pravá chuť.

### AB Bor, s.r.o. – Farma Čečkovice

Zemědělská společnost AB Bor je provozována od roku 2012. Od samého začátku je jejím cílem propojit ekologický chov hovězího skotu plemene charolais a highland společně s prodejem masa a výrobou kvalitních uzenin. Proces propojení vyvrcholil v roce 2018 vybudováním a otevřením provozu na zpracování masa a výroby uzenin, kde se tradiční ruční řeznickou prací vyrábí nejen oceněné klobásy, ale i mnoho dalších výrobků. V roce 2022 byl v Čečkovicích otevřen také vlastní malý jateční provoz, který umožňuje šetrnou porážku zvířat chovaných na farmě.



### Kontakt:

Čečkovice 42, 348 02 Bor u Tachova

Tel.: 702 237 058

E-mail: slejskova@abbor.cz, bartusek@abbor.cz

www.farmaceckovice.cz





Vítěz 2022 v kategorii „Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy“

## Pečený vepřový bok s cibulí

Na přípravu oceněného výrobku se používá kvalitní vepřový bok s kůží a kostí od místních chovatelů. Maso je nakládáno s kořením, solí a česnekem a peče se společně s cibulí dozlatova. Po upečení je maso vykostěno, ručně nakrájeno na kostky, naplněno do skleniček a zalito výpekem. Bok je vhodný ke konzumaci za studena, nicméně lze ho i ohřát a tradiční česká klasika „Vepřo, knedlo, zelo“ je na stole za pár minut.



### Josef Vanický – Potěšení ve skle

Rodinná společnost z jižního Plzeňska se gastronomii věnuje již dlouhá léta. Ve své provozovně v Blovicích je zpracováváno maso z českých chovů a mimo to také kvalitní ovoce a zelenina. Ve společnosti se řídí heslem: „v jednoduchosti je krása“, a proto ve výrobcích nenajdete žádná aroma, barviva, chemické konzervanty nebo stabilizátory. Vše se dělá jednoduše a bez zbytečných přísad.

### Kontakt:

Luční 67, 336 00 Blovice

Tel.: 605 263 372

E-mail: [jvanicky@email.cz](mailto:jvanicky@email.cz)

[www.poteseniveskle.cz](http://www.poteseniveskle.cz)



Vítěz 2022 v kategorii „Sýry včetně tvarohu“

## JAROVSKÝ ČERSTVÝ SÝR PŘÍRODNÍ

JAROVSKÝ ČERSTVÝ SÝR PŘÍRODNÍ je jedním z řady výrobků z malé rodinné sýrárny. Je vyroben z plnotučného kravského mléka, které je ošetřené šetrnou pasterací, aby se v co největší míře zachovala lahodná smetanová chuť mléka.

### Jindřiška Janděčková – Sýrárna Jarov

V roce 2018 byla paní Janděčkovou a jejím manželem, v blízkosti města Nepomuk na jižním Plzeňsku, vybudována menší rodinná sýrárna. Jejím vzniku předcházela řada let seznamování se s mlékem, výrobou sýrů a mléčných výrobků pro vlastní rodinu. Dnes si mohou zákazníci vybrat z celé škály produktů, které jsou vyráběny z regionálního mléka tradičním šetrným způsobem. Kromě sýrů je přímo v provozovně možné zakoupit, nejlépe po předchozím objednání, také jogurt, tvaroh, kefir, zakysanou smetanu, mléčné dezerty a další mléčné dobroty.

### Kontakt:

Jarov 164, 335 01 Nepomuk

Tel.: 604 939 450

E-mail.: [jindriskajandekova@seznam.cz](mailto:jindriskajandekova@seznam.cz)

FB: Rodinná sýrárna JAROV





Vítěz 2022 v kategorii „Mléčné výrobky ostatní“

## Jogurt ječmínek

Jogurt ječmínek charakterizuje lahodná kyselost přírodní chuti jogurtu a jedinečná kombinace ječných šumavských perliček a skořice. Při prvním ochutnání si Vás získá jemná vůně skořice, která v symbióze s opomíjenými cereáliemi (ječně kroupy) vytvoří neotřelý chuťový zážitek. Jogurt je vyráběn ručně z plnotučného neodstředěného kravského mléka z vlastní produkce, do kterého je přidávána jogurtová kultura. Následně je plněn rovnou do obalu, ve kterém pak probíhá samotná fermentace.

### Václav Dub – Mlékárna Boubín

Rodinná farma Boubín se nachází u Horažďovic a je zaměřena na produkci kvalitního mléka od červenostrakatého skotu. Aby měly straky na produkci mléka klid a nikdo je nerušil, je téměř veškerá činnost ve stáji automatizovaná. Dojení obstarává robot a také krmení je v režii moderních technologií. Tento způsob chovu, při kterém si zvíře samo rozhodne, zda se půjde podojit, nakrmit, či podřbat, utváří tu správnou pohodu. Neváhejte a navštivte farmu, kde i prodej obstarávají automaty. Kromě samotného mléka, kefiru oceněného z roku 2017, nově oceněného jogurtu a řemeslné zmrzliny můžete ochutnat i tvaroh, který je také držitelem ocenění Regionální potraviny za rok 2020.

### Kontakt:

Veřechov 2, 341 01 Horažďovice

Tel.: 728 335 788, E-mail: [info@mlekarnaboubin.cz](mailto:info@mlekarnaboubin.cz)

[www.mlekarnaboubin.cz](http://www.mlekarnaboubin.cz)





Vítěz 2022 v kategorii „Pekařské výrobky včetně těstovin“

## Chléb staročeský kvasový

Staročeský kvasový chléb je řemeslný pšenično-žitný chléb vyráběný z vitálního žitného kvasu, který chlebu dodává typicky navinulou chlebovou chuť a vůni, pružnou střídu s většími póry a dobrou trvanlivost. Vyráběn je ručně s péčí místních pekařů při využití regionálních surovin. Chuť byla vyladěna podle regionálních preferencí. Je ručně stáčen do ošatek, co kus to originál.

### Pekařství Malinová, s.r.o.

Výrobky Pekařství Malinová provází Plzeňáky již 30 let. Společnost vyrábí a prodává sladké i slané pekařské, cukrářské a lahůdkářské výrobky včetně salátů a polévek. Při výrobě je kladen zásadní důraz na kvalitu použitých surovin a původní staročeské receptury. Vyhlášenými dobrotami Pekařství Malinová jsou například oblíbené svatební koláčky, chodský koláč, staročeský kvasový chléb, zelné placky nebo znamenité obložené chlebičky. Společnost disponuje moderní výrobou v Kaznějově, prodejny v Plzni a okolí a zároveň dodává sortiment do hotelů a restaurací.



### Kontakt:

K Mistráku 4, 331 51 Kaznějov

Tel.: 373 332 078, E-mail: [pekarstvi@malinova.cz](mailto:pekarstvi@malinova.cz)

[www.malinova.cz](http://www.malinova.cz)



Vítěz 2022 v kategorii „Cukrářské výrobky včetně cukrovinek“

## Řez s lanýžovou náplní

Dezert ocení hlavně milovníci kávové a čokoládové chuti. Korpus je připraven ze speciální šlehané hmoty s vlašskými ořechy. Neopakovatelnou chuť způsobuje střídání korpusu provlhčeného kávovým sirupem a lanýžové náplně s příchutí čokolády a kávy. Celkový vzhled dezertu je doladěn pusinkou ze sněhové hmoty a čokoládovou ozdobou.



### Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy

Střední škola zemědělská a potravinářská v Klatovech je jedna z nejstarších svého druhu. Po celou svoji historii se snaží vzdělávat a vychovávat odborníky pro zemědělství a potravinářství, nově také odborníky gastronomických a navazujících oborech. Došlo k rozšíření nabídky studijních a učebních oborů, které se zaměřují na přírodu, venkov, veřejnou správu, potravinářství, gastronomii, hotelnictví a cestovní ruch. Také okruh vzdělávaných se rozšiřuje o dospělé a při SŠZP se začíná naplňovat i cíl celoživotního vzdělávání.

#### Kontakt:

Národních mučedníků 141, 339 01 Klatovy

Tel.: 376 326 280

E-mail: sekretariat@sszp.kt.cz

www.sszp.kt.cz





Vítěz 2022 v kategorii „Alkoholické a nealkoholické nápoje“

### **ARONIOVÝ ELIXÍR ZE ŠUMAVY alk. 7 % obj.**

Aroniový elixír je sladký ovocný nápoj obsahující lehký dotek alkoholu. Technologie zpracování je ruční a šetrná, aby si ovoce zachovalo svou přírodní sílu a také chuť, která je trpká, svíravá až lehce nasládlá. Plody, které pochází z lokálních stromů a keřů, jsou do nápoje zapracovány v co největším zastoupení. To také dokazuje případná sedlina, která není na závadu, ale důkazem přírodního původu a vysokého obsahu ovoce. Elixír lze vychutnat jen tak studený, nebo jako horký nápoj, který zahřeje i potěší.

#### **Petra Kratejlová**

Malá rodinná provozovna v Sušici působí na trhu krátce, avšak zkušenosti sahají daleko do minulosti. Snahou firmy je navázat na tradice předků, oživit zapomenuté druhy ovoce a zpracovávat je šetnou formou. Hlavním pilířem se stala výroba džemů z lesních a pozapomenutých plodů jako jsou mirabelky, moruše, ryngle atd. Nově do sortimentu přibýly i ovocné alkoholové elixíry. Zpracování ovoce znamená pro Kratejlovi poctivé řemeslo, nikoliv tovární proces. Věří, že má smysl vyrábět kvalitní produkty, ve kterých najdete jen to, co tam skutečně patří.

#### **Kontakt:**

U Vodárny 1322, 342 01 Sušice

Tel.: 775 210 691

E-mail: p.kratejlova@centrum.cz

www.plodysumavy.cz





Vítěz 2022 v kategorii „Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě“

## Cibuláda

Základem oceněného výrobku je zkaramelizovaná cibule na červeném víně, dochucená česnekem, tymiánem, octem a troškou chilli. Veškerá výroba probíhá ručně. Od loupání, krájení, smažení až po naplnění do skleniček a šetrnou pasteraci. Cibuláda je výborná jako doplněk k masu, sýrům nebo jen tak na bagetu.



### Jitka Červenková – Sirupy od Červenky

Malá výrobní sirupů a jiných domácích dobrot z ovoce a zeleniny v Dýšíně u Plzně manželů Červenkových. Přestože byla společnost založena až v roce 2021, navazuje na starou rodinnou tradici pěstování a zpracování ovoce. Manželé Červenkovi se před 15 lety přestěhovali do Dýšiny na statek o svých prarodičích, obnovili zarostlou zahradu a paní Červenková „oprášila“ všechny znalosti, které jí její babička naučila. Po 15 letech domácího zavařování a s přibývajícím zájmem o její výrobky založila malou provozovnu, kde vyrábí ručně více než 40 druhů sirupů, džemů, marmelád a dalších výrobků z ovoce a zeleniny.

### Kontakt:

Školní 67, 330 02 Dýšina

Tel.: 731 310 813

E-mail: sirupodcervenky@seznam.cz



Vítěz 2022 v kategorii „Ostatní“

## Siven uzený s hlavou

Siven americký je vynikající lososovitá ryba, která je příbuzná a chuťově podobná známějšímu pstruhovi. Ke zpracování je používán výhradně siven odchovaný v Anníně na Šumavě. Po zpracování se ryby naloží do solného láku a následně se při důsledně kontrolovaném procesu tepelného opracování vyudí horkým kouřem z bukového dřeva.



### Zpracovna ryb Klatovy a. s.

Společnost je jedním z předních zpracovatelů sladkovodních a mořských ryb v České republice. Na trh dodává široký sortiment čerstvých, uzených, zmrazených sladkovodních a mořských ryb a rybích výrobků. Všechny výrobky jsou nabízeny mimo jiné i v podnikové prodejně přímo ve zpracovně ryb po cestě z Klatov do blízkého Tajanova.

### Kontakt:

Sídlo: K Letišti 442, 339 01 Klatovy

Provozovna: Říční lázně 423, 339 01 Klatovy

Tel.: 376 320 755

E-mail: [zpracovnaryb@iol.cz](mailto:zpracovnaryb@iol.cz)

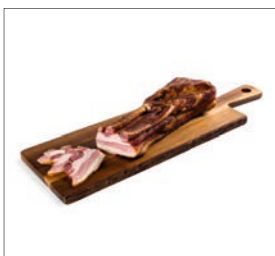
[www.zpracovnarybklatovy.cz](http://www.zpracovnarybklatovy.cz)



## **Žiheláček se sýrem**

*Vítěz 2021 v kategorii „Masné výrobky tepelně opracované“*

Jaroslav Procházka  
Žihle 33, 331 65 Žihle  
Tel.: 606 592 660  
E-mail: d.u.prochazkovi@email.cz  
www.uzeninyzezhle.cz



## **LESNÍ ŠPEK - Dřevorubecký bok speciál**

*Vítěz 2021 v kategorii „Masné výrobky trvanlivé“*

Ing. Michal Šnebergr  
Adolfa Kašpara 9, 340 04 Železná Ruda  
Tel.: 604 540 555  
E-mail: michal.schnebergr@tiscali.cz  
www.reznictvisnebergr.cz



## **Kozobylík**

*Vítěz 2021 v kategorii „Sýry včetně tvarohu“*

Farma u Františky s.r.o.  
Souměř 54, 348 02 Stráž  
Tel.: 727 806 350  
E-mail: info@farmaufrantisky.cz  
www.farmaufrantisky.cz



## **BIO jogurtové kozí mléko - Borůvka**

*Vítěz 2021 v kategorii „Mléčné výrobky ostatní“*

Luděk Maruna – Ekofarma Útušice  
Útušice 24, 332 09 Štěnovice  
Tel.: 775 723 123  
E-mail: ekofarmautusice@seznam.cz  
www.ekofarmautusice.cz



### **Žitný chléb**

*Vítěz 2021 v kategorii „Pekařské výrobky včetně těstovin“*

**Roman Sebera – Pekárna Sebera**  
Božkovské náměstí 12/7  
326 00 Plzeň-Božkov  
Tel.: 607 190 365  
E-mail: thebobas@seznam.cz  
www.pekarstviuseberu.cz



### **Švestky s karamellem**

*Vítěz 2021 v kategorii „Cukrářské výrobky včetně cukrovinek“*

**JS Chocolate s.r.o.**  
Koterovská 267/11, 326 00 Plzeň  
Tel.: 604 209 705  
E-mail: jsmondrk@volny.cz  
www.jschocolate.cz



### **Kolowrat limonáda**

*Vítěz 2021 v kategorii „Alkoholické a nealkoholické nápoje“*

**Kolowratovy sady s.r.o.**  
Velké Dvorce 70, 348 06 Přimda  
Tel.: 733 363 541  
E-mail: kolowratcider@gmail.com  
www.kolowratovysady.cz



### **Kouzelné hrušky se skořicí**

*Vítěz 2021 v kategorii „Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě“*

**Od Macháčků s.r.o.**  
Rybnice 10, 331 51 Kaznějov  
Tel.: 733 528 658  
E-mail: helen.machackova@seznam.cz  
www.odmachacku.cz





## **Anežčin rakytníkový koncentrát v medu**

*Vítěz 2021 v kategorii „Ostatní“*

**Ing. Milan Douděra**

Anežčin Dvůr, Dolce, 334 01 Přeštice

Tel.: 776 145 265

E-mail: milandoudera@seznam.cz

www.anezcin.cz



## **Zlatý Bůček**

*Vítěz 2020 v kategorii „Masné výrobky tepelně opracované“*

**Plzák z Plzně s.r.o.**

Dřevěná 101/7, 301 00 Plzeň

Tel.: 731 114 547

E-mail: info@plzakzplzne.cz

www.plzakzplzne.cz



## **Žihelský trhák s medvědíím česnekem a feferonkou**

*Vítěz 2020 v kategorii „Masné výrobky trvanlivé“*

**Jaroslav Procházka**

Žihle 33, 331 65 Žihle

Tel.: 606 592 660

E-mail: D.U.Prochazkovi@email.cz

www.uzeninyzezhle.cz



## **Tvaroh tučný**

*Vítěz 2020 v kategorii „Sýry včetně tvarohu“*

**Václav Dub – Mlékárna Boubín**

Veřechov 2, 341 01 Horažďovice

Tel.: 728 335 788

E-mail: info@mlekarnaboubin.cz

www.mlekarnaboubin.cz



### **Jogotvaroh**

*Vítěz 2020 v kategorii „Mléčné výrobky ostatní“*

**Meclovská zemědělská, a.s.**  
Meclov 72, 346 01 Horšovský Týn  
Tel.: 379 428 825  
E-mail: [meclovska@meclovska.cz](mailto:meclovska@meclovska.cz)  
[www.meclovska.cz](http://www.meclovska.cz)



### **Chléb víkendový**

*Vítěz 2020 v kategorii „Pekařské výrobky včetně těstovin“*

**PEKO – Němečková s.r.o.**  
Klatovská tř. 36, 301 00 Plzeň  
Tel.: 377 322 182  
E-mail: [peko-prodej@centrum.cz](mailto:peko-prodej@centrum.cz)  
[www.pekarstvipeko.cz](http://www.pekarstvipeko.cz)



### **Klatovský perník**

*Vítěz 2020 v kategorii „Cukrářské výrobky včetně cukrovinek“*

**SŠZP Klatovy**  
Národních mučedníků 141  
339 01 Klatovy  
Tel.: 376 326 280  
E-mail: [sekretariat@sszp.kt.cz](mailto:sekretariat@sszp.kt.cz)  
[www.sszp.kt.cz](http://www.sszp.kt.cz)



### **Hrobník 15° černý speciál**

*Vítěz 2020 v kategorii „Alkoholické a nealkoholické nápoje“*

**Robert Beneš – Pivovar Bizon**  
Čížice 76, 332 09 Čížice  
Tel.: 607 970 506  
E-mail: [ubizona@seznam.cz](mailto:ubizona@seznam.cz)  
[www.ubizona.eu](http://www.ubizona.eu)



### **Pikantní okurkový salát**

*Vítěz 2020 v kategorii „Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě“*

Josef Vanický – Potěšení ve skle  
Luční 67, 336 00 Blovice  
Tel.: 605 263 372  
E-mail: jvanicky@email.cz  
www.poteseniveskle.cz



### **Tolstolobik uzený, porcovaný**

*Vítěz 2020 v kategorii „Ostatní“*

Zpracovna ryb Klatovy a.s.  
Říční lázně 423, 339 01 Klatovy  
Tel.: 376 320 755  
E-mail: zpracovnaryb@iol.cz  
www.zpracovnarybklatovy.cz



### **Farmářský bok z Čečkovic**

*Vítěz 2019 v kategorii „Masné výrobky tepelně zpracované“*

AB Bor, s.r.o. – Farma Čečkovice  
Čečkovice 42, 348 02 Bor u Tachova  
Tel.: 702 237 058  
E-mail: slejskova@abbor.cz  
www.farmaceckovice.cz



### **Procházkova výpečková pomazánka**

*Vítěz 2019 v kategorii „Masné výrobky trvanlivé“*

Jaroslav Procházka  
Žihle 33, 331 65 Žihle  
Tel.: 606 592 660  
E-mail: D.U.Prochazkovi@email.cz  
www.uzeninyzezhle.cz



### **VALENTÝN**

*Vítěz 2019 v kategorii „Sýry včetně tvarohu“*

**Ing. Pavel Kvita – Farma Na Losenici**  
Kašperskohorská 158, 341 92 Rejštejn  
Tel.: 602 767 714  
E-mail: farmanalosenici@seznam.cz  
www.farmanalosenici.cz



### **BIO jogurtové kozí mléko**

*Vítěz 2019 v kategorii „Mléčné výrobky ostatní“*

**Luděk Maruna – Ekofarma Útušice**  
Útušice 24, 332 09 Štěnovice  
Tel.: 775 723 123  
E-mail: ekofarmautusice@seznam.cz  
www.ekofarmautusice.cz



### **Svatební koláček tvarohový**

*Vítěz 2019 v kategorii „Pekařské výrobky včetně těstovin“*

**Marie Vondrovicová**  
Bořice 26, 344 01 Domažlice  
Tel.: 606 616 941  
E-mail: vondrovicova.m@tiscali.cz  
www.borickekolace.cz



### **MüsLenky s jablky**

*Vítěz 2019 v kategorii „Cukrářské výrobky včetně cukrovinek“*

**Lenka Havlová**  
Masarykova 7, 312 00 Plzeň  
Tel.: 777 614 381  
E-mail: muslenky@email.cz  
www.muslenky.mozello.cz



## **Sirup Rakytníkový s malinou**

*Vítěz 2019 v kategorii „Alkoholické  
a nealkoholické nápoje“*

**Od Macháčků s.r.o.**

Rybnice 10, 331 51 Kaznějov

Tel.: 733 528 658

E-mail: helen.machackova@seznam.cz

www.odmachacku.cz



## **Hruška s medem**

*Vítěz 2019 v kategorii „Ovoce a zelenina  
v čerstvé nebo zpracované formě“*

**Mgr. Jaroslava Francíková**

Děpoltice 1, 340 22 Nýrsko

Tel.: 732 543 540

E-mail: marmelady-dzemy@seznam.cz

www.marmeladazposumavi.cz



## **Šnečí jatýrka**

*Vítěz 2019 v kategorii „Ostatní“*

**Jiří Studnička**

Strážov 326, 340 21 Janovice nad Úhlavou

Tel.: 606 527 518

E-mail: info@snecikaviar.cz

www.snecikaviar.cz



## Ochutnávky vítězných výrobků v Plzeňském kraji 2022



**23. 7. 2022, 9:00–17:00, Ovčácké slavnosti, farní zahrada u kostela sv. Jakuba, Nepomuk**

Chovatelská výstava ovcí a koz. Součástí akce jsou také ukázky pasení ovcí pomocí pasteveckých psů, ukázky zpracování vlny nebo závody stříhačů ovcí. Tradičně bude možno ochutnat výrobky ze skopového masa či mléka a také oceněné potraviny značkou Regionální potravina Plzeňského kraje.

**23. 7. 2022, 13:00–18:00, Borůvkové odpoledne, Sady Nebílovy**

Borůvková sobota v nebílovských sadech se spoustou čerstvých borůvek a dalších (nejen) borůvkových specialit doplněná o zábavné aktivity pro celou rodinu (jízda traktorem, dojící trenážer...) a kvalitní regionální gastronomií.

**27. 8. 2022, 10:00–16:00, Dožínky Plzeňského kraje, areál zámku a skanzenu, Chanovice**

Dožínková slavnost spojená s vyhlášením vítězů soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje (od 13:00 hod.). Vše doplněno farmářským trhem, bohatým kulturním programem a ukázkami řemesel. Nebude chybět ani tradiční dožínkový průvod, krojovaní zpěváci a muzikanti, koňské povozy, ženci a děvečky nesoucí dožínkový věnec.

**15. a 16. 9. 2022, 10:00–18:00, ITEP veletrh cestovního ruchu, hala TJ LOKOMOTIVA, Plzeň**

Jeden z největších mezinárodních veletrhů cestovního ruchu v ČR. Těšit se můžete na kompletní turistickou nabídku, tipů na dovolenou,

## Ochutnávky vítězných výrobků v Plzeňském kraji 2022



ukázky tradičních řemesel, mapy, brožury a také na ochutnávky regionální, české a zahraniční kuchyně.

**24. 9. 2022, 9:00–17:00, Festival zelí, Zelárna Lobkowicz, Křimice**  
Akce pořádaná několikanásobným vítězem soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje – Zelárnou Lobkowicz. Během festivalu se dozvíte, jak si připravit doma kvalitní kysané zelí a jak s ním nakládat v kuchyni. Dále bude připraveno skvělé podzimní zelné menu vč. ochutnávek místních výrobků. Nebude chybět ani šlapání zelí v kádích a pro děti řada zelných soutěží.

**25. 9. 2022, 11:00 – 18:00, Slavnosti jablek, Sady Nebílovy**  
Třináctý ročník akce pořádané akciovou společností Lukrena (několikanásobný vítěz soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje) a jejích partnerů. Na návštěvníky čeká farmářský trh, bohaté občerstvení, ochutnávky regionálních potravin, ale také projížďky na koni, živá zvířata, naučná stezka či soutěž o nejlepší štrůdl.

**1. 10. 2022, 10:00–17:00, Slavnosti jablek, Konstantinolázeňsko**  
Jubilejní 20. ročník jablečných slavností s farmářským trhem, moštováním, bohatým kulturním programem. Možnost ochutnávek nejen jablečných dobrot všeho druhu, ale i těch oceněných značkou Regionální potravina Plzeňského kraje (přesné místo konání bude upřesněno - [www.slavnostijablek.cz](http://www.slavnostijablek.cz)).



## Ochutnávky vítězných výrobků v Plzeňském kraji 2022



**1. 10. 2022, 10:00–17:00, Den místní potraviny, Skanzen Chanovice**  
Již 15. ročník akce zaměřený na představení regionálních výrobců potravin. To vše doplněné pestrým programem, hudbou a ukázkami tradičních řemesel. Možnost návštěvy místního skanzenu.

**2. 10. 2022, 10:00–16:30, Medový jarmark, Plzeň Koterov**  
Osmý ročník akce, jejíž součástí je vedle prodeje medových produktů a potřeb pro včelaře bohatý kulturní program s hudebními vystoupeními, kuchařskou show, přednáškami a zábavou pro děti.

**9. 10. 2022, 9:00–16:00, Oslavy 150. let založení SŠZP Klatovy, areál Střední školy zemědělské a potravinářské Klatovy**  
Oslavy 150. výročí založení školy (několikanásobný držitel značky Regionální potravina Plzeňského kraje) spojené s farmářským trhem a prohlídkou celého areálu SŠZP.

**15. 10. 2022, 8:00–12:00, Havelský jarmark, Horažďovice**  
Řemeslný jarmark, jehož součástí je kulturní doprovodný program. Možnost nákupu jak řemeslných výrobků, tak i potravin od místních farmářů.

**22. 10. 2022, 8:00–13:00, Zabijačkové hody, Klatovy**  
Tradiční zabijačkové hody s prodejem zabijačkových specialit. To vše doplněné farmářským trhem, aktivitami pro děti a ochutnávkami regionálních potravin.

*Změna termínů a akcí vyhrazena. Pro aktuální informace sledujte [www.uhlava.cz](http://www.uhlava.cz) nebo facebook Regionální potravina Plzeňského kraje.*





MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



PLZEŇSKÝ KRAJ