

Oceněné regionální potraviny Plzeňského kraje 2019

	Kategorie:	Výrobek a výrobce:
1.	MASNÉ VÝROBKY TEPELNĚ OPRACOVANÉ	<p>Farmářský bok z Čečkovic AB Bor, s.r.o. Celá výroba Farmářského boku z Čečkovic probíhá ručně. Maso je pečlivě vybíráno z vepřů chovaných v Plzeňském kraji. Bok se „na sucho“ nasolí a týden se nechá odležet. Poté je zalit lákem, aby se důkladně proležel v solném roztoku. Takto připravené maso se navěsí na hůlky, tepelně opracuje a poté přijde na řadu výjimečný postup sušení a zauzování studeným kouřem z bukovo-třešňových dřevěných štěpků. Farmářský bok z Čečkovic si nejlépe vychutnáte natenko nakrájený s dobře vychlazeným pivem. Pozvěte rodinu nebo přátele a úspěch z pohoštění máte zaručen.</p> <p>AB Bor, s.r.o. - Farma Čečkovice Zemědělská společnost AB Bor je provozována od roku 2012. Od samého začátku bylo jejím cílem propojit ekologický chov hovězího skotu plemen charolais a highland s prodejem masa a výrobou kvalitních uzenin. To se podařilo v roce 2018 vybudováním a otevřením provozu na zpracování masa a výroby uzenin, kde se vyrábí tento, ale i mnoho dalších výrobků. Společnost si zakládá na tradiční ruční řeznické práci.</p>
2.	MASNÉ VÝROBKY TRVANLIVÉ, TEPELNĚ NEOPRACOVANÉ, KONZERVY A POLOKONZERVY	<p>Procházková výpečková pomazánka Jaroslav Procházka Procházková výpečková pomazánka je vyrobena výhradně z kvalitního masa od lokálních dodavatelů. Vepřové maso se ručně nakrájí a za pravidelného podlévání vepřovým vývarem upeče společně se solí, cibulí a kořením. Hotovou namletou směsí se naplní skleničky, které se pak téměř dvě hodiny vaří. Pomazánka je nejlepší namazaná na čerstvý křupavý chléb a navrch jí nevíce sluší najemno nakrájená cibulka či kyselá okurka.</p> <p>Jaroslav Procházka Malá rodinná firma byla založena před devíti lety panem Jaroslavem Procházkou s cílem udržení tradiční výroby uzenářských výrobků. Na výrobě se podílí celá rodina Procházkova, která společně čerpá z rodinných receptů a tradic. Pilířem úspěšně vyvíjející se firmy jsou kvalitní výrobky jen z českých mas a ruční práce. Tato firma je důkazem, že i ze vzdálených míst mohou lidé dojíždět do malé vesničky Žihle za kvalitními a poctivými výrobky.</p>
3.	SÝRY, VČETNĚ TVAROHU	<p>VALENTÝN Ing. Pavel Kvita Jedná se o jemný, delikatesní kozí sýr, zrající v popelu s lehce citrónovými tóny. Mléko na jeho výrobu pochází z ekologické farmy v Rejštejně, kde se stádo koz pase na horských loukách NP Šumava. Farma Na Losenici se snaží spotřebitelům dokázat, že kozí a ovčí výrobky z domácí české produkce si zaslouží díky svým kvalitám jejich pozornost.</p>

		<p>Ing. Pavel Kvita - Farma Na Losenici Rodinná Farma Na Losenici v Rejštejně s rozlohou asi 10 ha byla založena v roce 2010 na pozemcích v NP a CHKO Šumava. Po několika letech hledání záměru se Kvitovi zaměřili na chov dojných koz s následnou výrobou kozích sýrů. Chov v roce 2016 rozšířili i o ovce východofríské s mléčnou užitkovostí. Během několika let se jim podařilo sladit velikost obou stád s kapacitními možnostmi faremní (manufakturní) výroby sýrů a přejít do ekologického zemědělství. Majitelé se každoročně snaží posunout kvalitu sýrařské výroby výše a úzce spolupracují s Mgr. Petrem Rysem z Pacova, uznávaným odborníkem na sýry.</p>
4.	MLÉČNÉ VÝROBKY OSTATNÍ	<p>BIO jogurtové kozí mléko Luděk Maruna Osvěžující kysaný jogurtový nápoj vyráběný z bio kozího mléka vlastní produkce. Kvalitní čerstvě nadojené mléko pasoucích se koz dává nápoji lahodnou chuť.</p> <p>Luděk Maruna - Ekofarma Útušice Ekofarma Útušice je malá rodinná farma nacházející se jižně od Plzně. Mladí manželé Marunovi navazují na sedláckou tradici svých předků, kteří hospodařili na tomto statku již od roku 1643. Zabývají se rostlinou i živočišnou výrobou v ekologickém režimu hospodaření, který odráží jejich zodpovědný a šetrný vztah k přírodě. Ve vlastní minimlékárně vyrábí kvalitní kozí produkty.</p>
5.	PEKAŘSKÉ VÝROBKY, VČETNĚ TĚSTOVIN	<p>Svatební koláček tvarohový Marie Vondrovicová Koláčky jsou připravovány podle tradiční rodinné receptury používané již po několik generací. Základem je jemné kynuté těsto dozdobené tvarohovou náplní. Po upečení jsou koláčky polévány rozpuštěným máslem a posypány moučkovým cukrem. Pro svoji lahodnou chuť jsou oblíbeny nejen při slavnostních příležitostech, ale třeba i jako dezert po dobrém obědě.</p> <p>Marie Vondrovicová - Pekárna-cukrárna Bořice Malá rodinná cukrárna a pekárna v obci Bořice nedaleko od Domažlic, která peče především chodské koláče a cukrářské a pekařské výrobky. Používá převážně české suroviny v tradičních recepturách a s láskou a poctivou prací si drží kvalitu cukrářských a pekařských výrobků.</p>
6.	CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY, VČETNĚ CUKROVIN	<p>MüsLenky s jablky Lenka Havlová Ručně vyráběná müsLenka je plátková tyčinka, ve které najdete pouze a jen ty nejdokonalejší suroviny, jako jsou ovesné vločky, datle, mandle, máslo, med, skořice a to nejlepší co dodá tyčince šmrnc, jsou sušená jablka, která nejsou chemicky upravená. Věřte, že díky spojení těchto surovin vznikla jedinečná chuť, která ve Vás vyvolá pocit, že si právě vychutnáváte jablečný štrůdl od babičky.</p> <p>Lenka Havlová Malá začínající rodinná firma, která se rozhodla přijít na trh se svačinou nejen pro děti. Snaží se nabídnout alternativu, která je skutečně chutná a obsahuje jen kvalitní suroviny. Navíc díky své velikosti je vždy po ruce.</p>

7.	ALKOHOLICKÉ A NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE	<p>Sirup Rakytníkový s malinou Od Macháčků s.r.o. V sirupu se snoubí rakytník, vypěstovaný na Kotvičnickové farmě na severním Plzeňsku, s jablečným moštem a malinami. Kombinace tří druhů ovoce potlačuje trpkost rakytníku a přináší příjemný chuťový zážitek. Po rozředění vodou vznikne sytě oranžová domácí limonáda, kterou můžete dozdobit čerstvým ovocem, a takto servírovaná bude na Vašem stole vypadat lákavě. Slazeno cukrem, neobsahuje barviva a konzervanty.</p> <p>Od Macháčků s.r.o. Výroba paní Macháčkové začala v roce 2010, kdy se zamilovala do pečených čajů a vyráběla je jako živnostník. Tvoření z ovoce ji inspirovalo natolik, že od roku 2014 vyrábí pod hlavičkou své rodinné firmy Od Macháčků v Rybnici na severním Plzeňsku více než 120 druhů dobrot z ovoce a zeleniny. V jejím sortimentu jsou kromě sirupů, džemy, povidla, chutney a Chilliáda. Stále se v její manufaktuře vyrábí ručně, s péčí a láskou.</p>
8.	OVOCE A ZELENINA V ČERSTVÉ NEBO ZPRACOVANÉ FORMĚ	<p>Hruška s medem Mgr. Jaroslava Frančíková Hrušky do džemu vyrostly v zahradě u Frančíků v malebném Pošumaví. Jejich krása, vůni a sladkosti se málokteré ovoce vyrovná. Jsou sladké jako... med. Jako ten medovicový, připravený z nektarové snůšky sadu, lesa a háje hned za jejich domem. Hrušky s medem vytvořily lahodnou kombinaci připomínající návraty do babího léta. V každé skleničce jsou pěkně velké kousky ovoce provoněné kapkou medu. Hrušky šetrně trhané ze stromu a ručně nakrájené míří rovnou do hrnce ke zpracování do sladké dobroty.</p> <p>Mgr. Jaroslava Frančíková Vaření džemů a marmelád považuje paní Frančíková za jemnou alchymii, v níž se mísí esence vášně, kreativity, dobrodružství, odvahy a toho nejlepšího ovoce pod sluncem. Objevila v něm nový způsob ženské meditace a možnost pro setkávání se se stejně naladěnými ženskými dušemi.</p>
9.	OSTATNÍ	<p>Šnečí jatýrka Jiří Studnička Šnečí jatýrka jsou opravdovou delikatesou. Zaujmu velice jemnou chutí, která v ústech vyvolá chuť podobnou lískovému oříšku. Zpracování výrobku do finální podoby je velmi pracné, s vysokým podílem přesné ruční práce. Šnečí jatýrka jsou vhodná pro studenou i teplou kuchyni. Výrobce doporučuje podávat s kvalitním vínem nebo sektem. Sklenička obsahuje 30 gramů šnečích jatýrek, která jsou zalita za studena lisovaným slunečnicovým olejem, jemně osolena a sterilována.</p> <p>Jiří Studnička Malá rodinná firma manželů Jiřího a Jiřiny Studničkových se od roku 2014 zabývá chovem afrického šneka jedlého-kaviárového Helix Aspersa Maxima. Z počátku majitelé šneky chovali pouze kvůli šnečímu kaviáru, ale od července 2018 rozšířili výrobu i o speciality ze šnečího masa. Firma manželů Studničkových dodává šnečí kaviár</p>

	a šnečí jatýrka do luxusních zahraničních restaurací v Německu a Rakousku.
--	--

**Zvláštní ceny byly uděleny následujícím výrobkům
(NEJSOU TO VÍTEZOVÉ!!!)**

Cena:	Oceněný výrobek a výrobce:
Mísa hejtmana Plzeňského kraje	<p>Klatovský perník Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy Složení perníku a technologický postup vychází z klasických starých šumavských receptur výroby plněných perníků. Tyto perníky se pekly hlavně v době poutí a posvícení. Perník je vláčný a měkký což je dosaženo větším podílem másla. Zlatavá barva po upečení je způsobena přidáním medu a částečným zkaramelizováním cukru, bez přídavku kakaa nebo barviva. Perník je plněný vařeným krémem z mléka a mouky a ochucený medem a vařeným karamellem. Pikantní příchut' celému výrobku dodávají sušené brusinky macerované v nálevu.</p> <p>Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy, je jedna z nejstarších svého druhu. Po celou svoji historii se snaží vzdělávat a vychovávat odborníky pro zemědělství a potravinářství, nově také odborníky v 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.</p>
Mísa členky Rady Plzeňského kraje pro oblast životního prostředí a zemědělství Mgr. Radky Trylčové	<p>Dort řezníka Ing. Michal Šneberg Jeden z mála řeznických výrobků tohoto vzhledu, který dle pana Šnebergra dobře prezentuje řeznické řemeslo a přispívá k rozmanitosti nabídky uzenářských výrobků. Základem výrobku je pečený prejt, dozdobený okurkou, nakládanou cibulkou, červenou paprikou a křenem. Ideální na odpolední svačinku nebo na oslavy.</p> <p>Ing. Michal Šneberg Rodinná firma s dlouholetou tradicí nabízí široký sortiment uzenářských výrobků z řemeslné výroby, včetně bavorských specialit. Navazuje tak na tradiční výrobu šumavských specialit dobře zauzených a tím i s neopakovatelnou chutí. Součástí je i jídelna s tradiční kuchyní a uzenářskými specialitami.</p>
Pohár Místní akční skupiny POŠUMAVÍ, z.s.	<p>Med květový Jiří Halml – Včelařství Medulík 100% květový med, který pochází z rozkvetlých luk Horažďovic a okolí. Med od Medulíka je vytáčený na rodinné včelí farmě v certifikované medárně a pochází od vlastních včelstev. Med splňuje normu Český med.</p> <p>Jiří Halml – Včelařství Medulík Se včelami jsem se setkával od svého dětství u svého dědy, který včelařil celý život, jako jeho otec i děda. V roce</p>

	<p>2002 jsem se pustil do včelaření sám. Mezi mé první úly patřily moravské univerzály a budečáky. V roce 2006 se k mému koníčku přidala i manželka a postupně jsme přešli ze starých úlů na úly nástavkové. Naším cílem je chovat zdravá a silná včelstva a produkovat kvalitní květový a medovicový med. Přáním pak je mít plno spokojených zákazníků, kteří se k nám budou rádi vracet.</p>
<p>Pohár Úhlavy o.p.s.</p>	<p>Švihák, Úherecký mošt – jablečný s celerem David Melichar – Moštárna Úherce Úherecký mošt je vyráběn v největší a nejstarší moštárně v Úhercích a vyznačuje se výraznou a lahodnou chutí. K výrobě jsou použita jablka vypěstovaná výhradně v Plzeňském kraji. Část zpracovaných jablek navíc pochází z extenzivních ekologických sadů, které jsou významnými biotopy pro řadu ohrožených druhů živočichů. Do moštu se také přidává cca 10% - 15% celeru z vlastní produkce, či z Polabí.</p> <p>David Melichar – Moštárna Úherce Jsme soukromě hospodařící zemědělci. Snažíme se oživit kdys slavnou usedlost č.p. 1 v Úhercích. Mošty vyrábíme z vlastního ovoce nebo z jablek od malopěstitelů a sadařů z blízkého okolí. Šťávy vyrábíme v malých domácích edicích. Koupí našich výrobků podpoříte výrobce regionálních a k přírodě šetrných potravin, ekologické zemědělce, ochranu přírody v Plzeňském kraji, ale především uděláte něco pro zdraví své a svých blízkých.</p>