



**MLS**  
Pardubického  
kraje  
**2010**

# Katalog

## 4. ročníku soutěže o nejlepší potravinářské produkty a příklady dobré praxe žadatelů z PRV



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



PARDOBICKÝ KRAJ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ





Jsem velice rád, že k návratu tradičních kvalitních domácích potravin přispívá svým dílem také Pardubický kraj. Podpora festivalu skvělých výrobků našich zemědělců a potravinářů s názvem **MLS Pardubického kraje** je pro nás již samozřejmostí.

Poctivá a trpělivá práce našich zemědělců, umění a erudice výrobců potravin a především láska všech těchto lidí k půdě i ke své profesi přinášejí úspěchy a zájem spotřebitelů o regionální potraviny nadále roste. Svědčí o tom i hojně navštěvované Selské trhy v prostorách Pardubického pivovaru, které kraj rovněž podporuje a nad nimiž převzal záštitu.

Věřím, že ochutnáte-li skvělé paštiky, salámy, sýry, nebo cukrářské a pekařské výrobky od našich regionálních výrobců stanou se pravidelně nedílnou součástí Vašeho jídelníčku. Společně tak podpoříme domácí producenty potravin a uděláme něco užitečného pro naše zdraví. Co více si přát?

**Radko Martínek**, hejtman Pardubického kraje



**PARDUBICKÝ KRAJ**



Soutěž **MLS Pardubického kraje**, která se letos konala již počtvrté v historii, získala nového partnera. Poprvé se v tomto roce uskutečnila celostátní soutěž s názvem Regionální potravina. Obě tyto akce propagačního charakteru se vzájemně doplňují, k čemuž přispěla především skvělá práce organizátorů.

Obě soutěže se setkaly s velkým zájmem výrobců potravin i spotřebitelů. Produkty z našeho regionu měly možnost ochutnat i významné osobnosti veřejného života v čele s prezidentem republiky Václavem Klausem a řada oceněných výrobků byla představena také na mezinárodních výstavách ve Francii a v Polsku.

Význam zmíněných soutěží je mnohem širší. Potravinářské výrobky z naší oblasti by se měly ve větší míře objevovat nejen v našich domácnostech, ale i ve stravovacích zařízeních spravovaných krajem či obcemi a městy v regionu. Zdravé, čerstvé a cenově dostupné potraviny mají u spotřebitelů obrovskou šanci.

**Václav Kroutil,**

člen Rady Pardubického kraje zodpovědný za životní prostředí, zemědělství a venkov



**PARDUBICKÝ KRAJ**



**Václav Koblížek,**  
předseda správní rady  
AGROVENKOV o.p.s.

Řada regionů věnuje již několik let pozornost potravinářským soutěžím, většinou pod osvědčenými a veřejností již známými názvy (Chutně česky jihočesky, Zlínská Perla, MLS Pardubického kraje apod.). V letošním roce Ministerstvem zemědělství, Asociací krajů, Agrární a Potravinářskou komorou byla vyhlášena celonárodní soutěž „Regionální potravina“. Tato soutěž dostává patřičný mediální prostor. Jde o podporu malých a středních podnikatelů v potravinářském průmyslu a cílem také je dostat české výrobky do českých domácností. Jsem přesvědčen o správnosti nastoupené cesty a Ministerstvu zemědělství a Asociaci krajů patří poděkování. Je to jedna z cest, jak českému spotřebiteli přiblížit kvalitní domácí produkty a také přerušit stereotyp řady občanů, kteří především o víkendech hromadně útočí na supermarkety. Kdo se přesvědčí o kvalitě domácích potravin, stěží se bude vracet do supermarketových regálů, kde je zboží prakticky z celého světa, kde známka kvality je pouze na papíře reklamního letáku, který navíc v konečném účtování zaplatí spotřebitel. Nastoupená cesta Farmářských nebo Selských trhů také dovede občana velmi dobře oslovit a uspokojit. Aktivitu nabídnout spotřebitelům domácí regionální produkty se ujal KONZUM v Ústí nad Orlicí, který chce v zásobování svých prodejen tyto výrobky upřednostnit. Na základě zpracovaného projektu „JSME TU DOMA“ budou spotřebitelé o této aktivitě dobře uvědoměni. Proto by spotřebitelé Pardubického regionu měli věnovat maximální pozornost značkám **Regionální potravina** nebo **MLS Pardubického kraje**. Máme za sebou v letošním roce prakticky dvě zdařilé potravinářské soutěže, čímž hlavní organizátor AGROVENKOV o.p.s. Pardubického kraje přiblížil spotřebitelské veřejnosti širokou škálu vynikajících výrobků. Chtěl bych tímto poděkovat výrobcům za účast, ale hlavně spotřebitelské veřejnosti, že si k nám cestu našla a sama se přesvědčila o sortimentu a kvalitě zboží. V těchto aktivitách budeme pokračovat. K prezentaci kvalitních výrobků by měl přispět i tento **Katalog vítězných výrobků 4. ročníku soutěže MLS Pardubického kraje za rok 2010**, kde je přehled všech v soutěži umístěných výrobků oceněných značkou „MLS Pardubického kraje“.

**ČESKÉ VÝROBKÝ DO ČESKÝCH DOMÁCNOSTÍ.**



Vážení, dovoluji mi, abych poděkoval celému realizačnímu týmu v jednotlivých okresech Pardubického kraje za spolupráci při organizování potravinářské soutěže **MLS Pardubického kraje 2010**.

Jmenovitě Václavu Koblížkovi, Pavlíně Janebové, Ing. Vandě Rektorisové, MSc., Heleně Mikánové, Jitce Janečkové, Ing. Monice Michalcové, Ing. Jarmile Vlasákové a Ing. Josefu Graciasovi. Velmi děkuji přihlášeným výrobcům a účastníkům již čtvrtého ročníku MLSu. Děkuji za každoroční inovaci výrobků předaných do soutěže a vstřícnost soutěžících v průběhu soutěže.

Dále děkuji odborné hodnotitelské komisi za jejich objektivnost při hodnocení, Střední průmyslové škole potravinářské Pardubice za organizační výpomoc při vlastní soutěži spotřebitelské soutěže a Dostihovému spolku, a.s. za poskytnutí prostor vlastní soutěže.

Zejména děkuji panu hejtmanovi Mgr. Radko Martínkovi a radnímu Ing. Václavu Kroutilovi, bez jejichž podpory by se soutěž nemohla realizovat.

**Ing. Vladimír Šabata**, ředitel AGROVENKOVA o.p.s.



# Celostátní síť pro venkov v Pardubickém kraji



Celostátní síť pro venkov (CSV) má za sebou dva roky působení. Ministerstvo zemědělství se rozhodlo postavit Síť na svých regionálních pracovištích – Agenturách pro zemědělství a venkov a většina hodnocení uplynulých dvou let se shoduje na tom, že to byla šťastná volba. Síť v Pardubickém kraji nyní sdružuje 60 partnerů, kteří reprezentují 46 organizací, které mají přímý vztah k venkovskému prostoru. Mezi těmito partnery se již našla řada takových, kteří svou aktivitou naplňují smysl Sítě v setkávání a výměně dobrých i špatných zkušeností a Agentury pro zemědělství a venkov jim k tomu zabezpečují díky Síti odpovídající podmínky. V Pardubickém kraji jsme se rozhodli v maximální možné míře zapojit partnery Sítě jak do příprav, tak do realizace programu sítě. Dále stavíme na úspěšných projektech z minulosti, pokud svým obsahem splňují podmínky sítě – mají-li vazbu k venkovskému prostoru a řeší problematiku s návazností na Program rozvoje venkova. Díky tomu mohly být v roce 2010 zorganizovány semináře pro zemědělce se zaměřením na podmínky poskytování dotací, pro starosty obcí na téma využití alternativních zdrojů energie s exkurzí do bioplynových stanic, studenti ze zemědělských škol si prohlédli realizované projekty přímo v zemědělských podnicích a podobně. Domníváme se, že nejen naši partneři by se měli dozvědět o možnostech spolupráce v Síti stejně jako o výsledcích její činnosti. Proto jsme se rozhodli již tradičně v rámci Celostátní sítě pro venkov podpořit vydání tohoto katalogu, který je distribuován v široké míře. Katalog je i propagací výsledků Programu pro rozvoj venkova, neboť řada vítězných výrobků vznikla v zpracovatelských podnicích, kde byly realizovány projekty. V neposlední řadě je i ukázkou možností našeho regionu a těch nejkvalitnějších regionálních potravin, které byly představeny jako příklady dobré praxe v rámci akce MLS Pardubického kraje 2010. Potravinářské produkty, které uspěly v regionální soutěži, jež se stává dobrou tradicí, splňují ta nejpřísnější kritéria kvality a chutnosti a právem můžeme být hrdi, že vedle jejich prezentace můžeme představit i činnost Celostátní sítě pro venkov.

**Ing. Bohuslav Lapáček, koordinátor CSV v Pardubickém kraji**





*Energeticky soběstačná obec, bioplynová stanice*



*Školení pro zemědělce*



*Prezentace  
MAS Pardubického kraje na soutěži  
MLS Pardubického kraje 2010*



*Odborné semináře a exkurze*



*Prezentace CSV na soutěži MLS Pardubického kraje 2010*



# Seznam vítězných výrobků a producentů – **MLS Pardubického kraje 2007**

## MASNÉ VÝROBKY

<b>ZŘUD – Masokombinát Polička, a.s.</b>	Poličský mamut
	Kamenecká klobása
<b>ZEAS, a.s. Pod Kunětickou horou</b>	Vídeňské párky Pikant
<b>TORO VM a.s.</b>	Anglická – speciál
<b>Řeznictví Felgr Jiří s.r.o.</b>	Tlačěnka
<b>Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti</b>	Lunch-Meat
	Rosické chorízo
<b>Řeznictví – uzenářství Francouz, s.r.o.</b>	Staročeský komínový salám
	Radní rolka
	Šunka BABY standardní
<b>Zemědělské družstvo Dolní Újezd</b>	Maďarská klobása

## PEKÁRENSKÉ VÝROBKY

<b>Pavel Janoš</b>	Perník JANOŠ – Srdce
<b>Pekárna HRUBÝ s.r.o.</b>	Křehouš
<b>Statek Uhersko</b>	Křupánek tvarohový
	Uherské špalíčky
	Drobulka
<b>Štefanovo pekařství – Štefanová Danuška</b>	Svatební koláče 150 g – 9 ks
	Perníkový závin 150 g

## MLÉČNÉ VÝROBKY

<b>Choceňská mlékárna s.r.o.</b>	Choceňský smetanový jogurt neochucený
<b>Radka Daňková</b>	Dezertní sýr
	Dezertní sýr nakládaný v oleji
<b>Štěpánek Zbyněk</b>	Kozí sýr

## Z MEDU A OSTATNÍ VÝROBKY

<b>TRIKAM v.o.s</b>	Železnohorská medovina
<b>Marcel Gregor</b>	Med s čokoládou



### Výsledek veřejné hlasovací soutěže

- Drobulka** – Statek Uhersko
- Křupánek tvarohový** – Statek Uhersko
- Uzená vepřová kýta nadívaná** – TORO VM a.s.



# Seznam vítězných výrobků a producentů – **MLS Pardubického kraje 2008**

## MASNÉ VÝROBKY

<b>ZŘUD – Masokombinát Polička, a.s.</b>	Rubín
<b>ZEAS, a.s. Pod Kunětickou horou</b>	Játrový sýr
	Kořeněný závin
	Špekáčky speciál
<b>Jatka Lanškroun, s.r.o.</b>	Vepřový bok b.k. česnekový – lis.
<b>TORO VM a.s.</b>	Debrecínský sendvič
	Uzená vepřová kýta nadívaná
<b>Řeznictví Felgr Jiří s.r.o.</b>	Tlačenka
<b>Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti</b>	Anglická slanina
	Rosická klobása
<b>Řeznictví – uzenářství Francouz, s.r.o.</b>	Staročeská paštika
	Sedlácká klobása

## PEKÁRENSKÉ VÝROBKY

<b>Pavel Janoš</b>	Pardubický perník – Janoš Znak města Pardubice
<b>Pekárna HRUBÝ s.r.o.</b>	Čokorohlík
	Tvarohové kuličky
<b>Josef Novotný – zdobení pardubický perník</b>	Prima perníček – dezert s příchutí a marcipánem
<b>Štefanovo pekařství – Štefanová Danuška</b>	Chléb pšeničnožitný
<b>Smékalovo pekařství – Duchoslavová Jiřina</b>	Koláč svatební rohový

## MLÉČNÉ VÝROBKY

<b>Choceňská mlékárna s.r.o.</b>	Choceňské pomazánkové máslo neochucené
<b>Radka Daňková</b>	Dezertní sýr
	Dezertní sýr v oleji
<b>Černilová Marie</b>	Kozí zmrzka
	Kozí jogurt s ovocným želé
<b>Ing. Břetislav Trousil</b>	Sýrové klubíčko
<b>MILTRA B s.r.o.</b>	ŠUHAJ

## Z MEDU A OSTATNÍ VÝROBKY

<b>Medovinka, s.r.o.</b>	Medovina – bylinná jemná
<b>Evžen Báchor</b>	Svatojánský med
	Mlsné jazýčky
	Obohacené medy

## ALKOHOLICKÉ VÝROBKY

<b>IMEX Premium, s.r.o.</b>	Světlý ležák Rychtář Premium
-----------------------------	------------------------------

## Výsledek veřejné hlasovací soutěže

- Košík pudinkový** – Statek Uhersko
- Koláč svatební** – Smékalovo pekařství Duchoslavová Jiřina
- Uzená vepřová kýta nadívaná** – TORO VM a.s.



# Seznam vítězných výrobků a producentů – MLS Pardubického kraje 2009

MASNÉ VÝROBKY	
<b>ZEAS, a.s. Pod Kunětickou horou</b>	Jádrový sýr
<b>Zdeněk Kořínek</b>	Tlačenka
	Moravský špek
	Pernštýnský salám
<b>KORaDO v.o.s.</b>	Matjesová očka s cibulí
	Loupané zavináčky delikates ze sledů
	Sledově plátky kořeněné
	Sledově závitky v rosolu
<b>Pavel Hubený Řeznictví – uzenářství</b>	Hradní šunka
	Uzená krkovice
<b>Řeznictví – uzenářství Francouz, s.r.o.</b>	Šunková tlačenka
	Staročeská paštika
	Hovězí šunka s pepřem
	DUO nářez
<b>TORO VM a.s.</b>	Šunka BABY výběrová hranatá
<b>BOCUS, a.s.</b>	Královský bok
<b>MASOEKO s.r.o.</b>	Česnekový salám
<b>ZŘUD – Masokombinát Polička, a.s.</b>	Vepřová krkovice s kostí, plátky, ke grilování

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY	
<b>MILTRA B s.r.o.</b>	Pohoda
<b>Marie Černilová</b>	Nakládaný kozí sýr
<b>Choceňská mlékárna s.r.o.</b>	Choceňské pomazánkové s jogurtem – FIT LINE – Gyros
<b>Radka Daňková</b>	Nakládaný dezertní sýr

MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY	
<b>Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti</b>	Houska malá pletená
<b>Štefanovo pekařství, Štefanová Danuška</b>	Vanilkové rohlíčky
<b>Jiřina Duchoslavová – Sméalovo pekařství</b>	Chléb slunečnicový 800 g
	Vánočka s přísadou másla, s ořechy, rozinkami a mandlemi 800 g
	Sváteční koláč tvaroh, povidla, mák 50 g
<b>Josef Novotný</b>	Pardubický zdobený perník
<b>Pavel Janoš</b>	Perníková labuť z Pardubic
<b>Ing. David Novák – Statek Uhersko</b>	Drobulka

VÝROBKY Z MEDU	
<b>Evžen Báchor</b>	Zázvorový med
<b>Medovinka, s.r.o.</b>	MELOMEZA bezinková

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OSTATNÍ	
<b>SISKA s.r.o.</b>	Dědečkovo tajemství s alkoholem
	Ovocný nápoj

## Výsledek veřejné hlasovací soutěže

- Drobulka** – Ing. David Novák, Statek Uhersko
- Sedlákův chleba** – Ing. David Novák, Statek Uhersko
- Staročeská paštika** – Řeznictví uzenářství Francouz, s.r.o.



# Seznam vítězných výrobků a producentů – MLS Pardubického kraje 2010

## MLÝNSKÉ A PEKÁRENSKÉ VÝROBKY

<b>Štefanovo pekařství, Štefanová Danuška</b>	Zelňáková kapsa 60g
<b>Cukrárna „Na výsluní“</b>	Jogurtový čokoládový řez Brandýské máslové koláče
<b>Pekařství a cukrářství Sázava s.r.o.</b>	Žitno-pšeničný chléb
<b>Sméalovo pekařství – Duchoslavová Jiřina</b>	Buchta ovocná (švestka, meruňka)

## MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

<b>Choceňská mlékárna, s.r.o.</b>	Choceňské pomazánkové vanilka Choceňské pomazánkové s čokoládou
<b>Kozí farma Licibořice</b>	Pařený kozí sýr
<b>MILTRA B s.r.o.</b>	ARTUŠ – přírodní salámový polotvrdý sýr

## MASO A MASNÉ VÝROBKY

<b>BOCUS, a.s.</b>	Libový kabanos Uzená hovězí kýta
<b>MASOEKO s.r.o.</b>	Zámecká šunka Klobása s tvarůžky
<b>Vladimír Švanda</b>	Švandova uzená klobása
<b>Řeznictví Sloupnice s.r.o.</b>	Tlačěnka
<b>Řeznictví – uzenářství Francouz s.r.o.</b>	Paštika s medvědí česnekem Radní rolka
<b>Řeznictví – uzenářství Pavel Hubený</b>	Staročeská uzenka Uzená pečeně

<b>Zdeněk Kořínek</b>	Šunkové prasátko Sedlácká kýta Minimils Dušená šunka
<b>ZD Rosice u Chrásti</b>	Lunch – meat Jehněčí klobása
<b>ZEAS, a.s. Pod Kunětickou horou</b>	Játrový sýr se šunkou
<b>ZŘUD – Masokombinát Polička, a.s.</b>	Paštika s olivami

## VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ

<b>Jarmila Janurová – Jaja</b>	Radostný skok
<b>Medovinka s.r.o.</b>	Thorovo kladivo
<b>Pavel Janoš</b>	Pardubický perník – sada



# Štefanovo pekařství Štefanová Danuška

**Luková 26**

**tel.: 465 394 026**

**e-mail: zdenekstefan@seznam.cz**

Firma Danuška Štefanová je pekařskou, cukrářskou a obchodní firmou. Hlavní provozovna je v Lukové v okrese Ústí nad Orlicí. V současné době je ve firmě zaměstnáno 40 osob. Od roku 1992 se pekařství specializuje na výrobu tradičního pečiva, jako jsou svatební koláčky, vánočky, loupáčky, koláče všech možných úžasných náplní a tvarů, vánočky, mazance, pletence, běžné pečivo, vícezrné běžné pečivo, pečivo z listového těsta a v neposlední řadě i chléb. Od roku 2002 patří do sortimentu firmy cukrářské výrobky a hlavně originální kostky a hřbety s přírodními přísadami, které jsou chuťově vyvážené ovocem, čokoládou, kořením, karamellem, ořechy, kokosem a mandlovým marcipánem. Používají se jak rostlinné, tak živočišné šlehačky. Vždy záleží na tom, aby zákusek nebyl příliš těžký a aby chuťový zážitek byl vždy harmonický, aby zrakový smysl byl potěšen a chuťový smysl si připadal jako v lázeňské péči.



**Zelňáková kapsa**



# Cukrárna „Na výsluní“

**Prokopská 287, Choceň**

**tel.: 603 257 122**

**e-mail: leona.silarova@seznam.cz**



**Jogurtový čokoládový řez**



**Brandýské máslové koláče**



8. srpna 2010 oslavila cukrárna „Na výsluní“ svých 14 let. První cukrárna vznikla v Brandýse nad Orlicí. Provoz byl založen na jedné prodávače a jednom cukráři. Zákazníků přibývalo a v současné době jsou fungující tři cukrárny „Na výsluní“. Druhá v Chocni a třetí v Ústí nad Orlicí. V nabídce cukráren je 60 druhů cukrářských zákusků a 20 druhů pekařských výrobků. Z nabídky, kterou nenabízí konkurence, můžeme nabídnout jahodové či čokoládové jogurtové kostky. Tradicí, kterou si stále udržujeme, jsou Brandýské máslové koláčky, které jsou žádané nejen na svatby, ale i k opékanému masu na zahradu nebo do nemocnic. Kromě výrobků si zde můžete dát nápoj ze široké nabídky jako jsou kávy (vídeňská, alžírská, ledová, frapé, presto, turecká...), čokolády (ledové, teplé, houstnoucí...), jogurtové nápoje, čaje (zelené, babiččin...), víno... Naše výrobky můžete zakoupit, kromě našich cukráren, i v Pardubicích, Hradci Králové, Rychnově nad Kněžnou, Holicích či Potštejně. Není problém např. u koláčků posílat i jakékoliv množství koláčků poštou. Tímto způsobem jsme posílali koláčky např. do Prahy, Brna. Mnozí zákazníci si je převáželi i do Německa či Ameriky. Dovolujeme si vás pozvat také na výlet přes tři cukrárny, který pořádáme dvakrát do roka. Tradičně se koná druhou sobotu v květnu a druhou sobotu v září.

# Pekařství a cukrářství Sázava s.r.o.

**Sázava 180, Lanškroun**

**tel.: 463 351 560**

**e-mail: [pekarstvi@pekarstvisazava.cz](mailto:pekarstvi@pekarstvisazava.cz)**

Pekařství a cukrářství Sázava s.r.o. je ryze česká firma sídlící ve východočeském Lanškrouně.

Vznik je datován do roku 1990 a její jméno je odvozeno od nedaleké obce Sázavy, kterou protéká stejnojmenná říčka. Ve firmě se snažíme propojovat tradici českého pekařství a cukrářství s nejnovějšími poznatky moderní ekologicky šetrné výroby. Od samého začátku je pro nás absolutní prioritou kvalita produktů.

Širokou škálu sortimentu pekařských, cukrářských a lahůdkářských výrobků firmy můžete zakoupit ve vlastní síti dvaceti specializovaných prodejen v srdcích mnoha měst Pardubického kraje nebo u větších i drobných odběratelů.

**Bylo využito podpory z Programu rozvoje venkova.**



**Žitno-pšeničný chléb**



# Smékalovo pekařství spol. s r.o.

Šafaříkova 110/1, Vysoké Mýto

tel.: 465 424 673

e-mail: [smekalovo.pekarstvi@seznam.cz](mailto:smekalovo.pekarstvi@seznam.cz)

Naše pekařství najdete ve Vysokém Mýtě v původních prostorách pekárny z roku 1890. Pečeme téměř 400 druhů výrobků podle moderních a částečně i původních receptur. Provoz vedou zkušení mistři, kteří ručí za tradičně dobrou kvalitu výrobků. Výroba probíhá v souladu s hygienickými normami a předpisy EU.

## Vyrábíme:

- Klasické běžné pečivo – rohlíky, housky a další výrobky z bílé mouky.
- Chléb – různé druhy chlebů od klasického kmínového, přes venkovan, sedlácký až po speciální druhy řecký, kořenový...
- Výrobky zdravé výživy – cereální pečivo, celozitné výrobky.
- Z kuchyně našich babiček – moravské koláče, buchty makové, tvarohové, povidlové, ovocné, české vdolky, jablka v županu...
- Pro mlsné jazýčky vyrábíme výrobky z plundrového těsta plněné párkem, špenátem nebo slaninou.
- Výrobky z koblihových těst a francouzské palačinky.
- Pro slavnostní příležitosti si můžete objednat svatební koláče, vyráběné podle původní receptury, zákusky, dorty.



**Buchta ovocná  
(švestka, meruňka)**



 **SMÉKALOVO**  
p e k a ř s t v í

*Vaše pekařství od roku 1890*

# Choceňská mlékárna s.r.o.

**Choceň, Kolárova 481**  
**tel.: 465 473 100**  
**e-mail: obchod@chocenskamlekarna.cz**

Významný výrobce pomazánkových máseľ a smetanových jogurtů v České republice. Charakteristickým znakem choceňských mléčných výrobků je vysoká a stálá kvalita, tradice a schopnost plnit náročné podmínky odběratelů. Choceňská mlékárna s.r.o. je váženým dodavatelem většiny obchodních řetězců v ČR a exportuje na Slovensko, do Polska a do Ruska.

Choceňská mlékárna s.r.o. je ryze českou mlékárnou s více než osmdesátiletou tradicí výroby mléčných produktů. Profiluje se na trhu především v segmentu pomazánkových máseľ, smetanových pomazánek, smetanových jogurtů a tvarohů.

V současnosti výroba zahrnuje řadu s obchodní značkou „Choceňská mlékárna 1928“ a výrobu pro privátní značky některých velkoobchodních a maloobchodních řetězců.

**Bylo využito podpory z Programu rozvoje venkova.**



**Choceňské pomazánkové – vanilka**



**Choceňské pomazánkové s čokoládou**





# Kozí farma Licibořice

**Černilová & Štěpánek, Licibořice 14**

**tel.: 469 679 149 • e-mail: srek.reklama@centrum.cz**

**www.kozifarma.eu**



**Pařený kozí sýr**



**PARDUBICKÝ KRAJ**

Naše farma vznikla v roce 2000 se šesti kozími zakladatelkami. Jedná se o plemeno koza hnědá krátkosrstá, která byla vyšlechtěna jako dojné plemeno. Její mléko je lahodné a při dodržování čistoty a kvalitní potravy z něho není cítit klasický kozí prk. V současné době se staráme o 30 koz a 3 kozly. Mléko se u nás rovněž zpracovává. Část se ho prodá syrové, neboť alergiků na kravské mléko přibývá, nehledě na to, že výrobky z kozího mléka jsou považovány jako protirakovinný lék. Většinu výroby tvoří sýry. Vyrábíme sýr balkánského typu, lišící se pouze příchutí. Velmi oblíbený je sýr nakládaný v olivovém oleji. Letošním favoritem je pařený kozí sýr. Mezi dalšími výrobky musíme především hovořit o jogurtu, ovocném želé s jogurtem, kefiru a tvarohu. Svoji oblibu získává i probiotický nápoj s živými kulturami. Loňskou novinkou a současným hitem je kozí zmrzka = zdravé mlsání z mléka kozího. Všechny naše výrobky jsou vyráběny na přírodní bázi bez přidávání chemikálií, neboť jsou určeny pro zdravou výživu. Proto většina z nich byla oceněna titulem MLS PARDUBICKÉHO KRAJE. Rovněž jsme dosáhli velmi významného ocenění na MEZINÁRODNÍM POTRAVINÁŘSKÉM VELETRHU VE STUTTARTU, kde naše výrobky dostaly certifikát kvality. Většina prodeje se uskutečňuje přímo na farmě v naší prodejně. Přijďte osobně a uvidíte a hlavně ochutnáte – denně 10–12, 15–17 hodin.

# MILTRA B s.r.o.

**Městečko Trnávka 292**

**tel.: 731 117 985**

**e-mail: sekretariat@miltra.cz**

Historie mlékárny sahá až do roku 1900, kdy bylo založeno Rolnické mlékařské družstvo pro Trnávku a okolí. Mlékárna je charakteristická především kulatým tvarem sýrů a také myšákem na svých obalech. Filozofie firmy je založena na výrobě kvalitních výrobků, důkazem jsou pravidelná ocenění např. z Celostátní přehlídky sýrů, dále ocenění Klasa, Regionální potravina atd. Z vlastních chovů dobytka je čerpána většina dodávek mléka, které je zpracováváno pod přísným hygienickým dohledem, tím vznikají produkty té nejvyšší kvality a to jsou především eidamské sýry a nízkotučný tvaroh.

Sýry dodáváme na trh ve formě kusové, plátkové, porcované nebo strouhané, a to jako přírodní, uzené, ochucené bylinkami či kořením, pažené uzené a sýry ementálského typu a dlouhozrající.

Všechny výrobky neobsahují konzervanty a jsou vhodné pro bezlepkovou dietu.

**Bylo využito podpory z Programu rozvoje venkova.**



**ARTUŠ**  
**přírodní salámový**  
**polotvrdý sýr**



# BOCUS, a.s.

**Letohrad – Orlice 282**

**tel.: 465 621 164**

**e-mail: kotyzova@bocus.cz**



**Libový kabanos**



**Uzená hovězí kýta**



Historie firmy se datuje do roku 1979, kdy vzniká jako kooperační podnik. Od roku 1996 jsme akciová společnost. Hlavním cílem společnosti je spokojenost zákazníků a důsledně uplatňování zákaznického přístupu.

Tomuto cíli podřizujeme většinu pracovních postupů. Kvalitu chápeme jako nezbytnou podmínku fungování všech procesů, které jsou vedeny snahou o maximální efektivnost. V současné době lze naše výrobky zakoupit ve třech firemních prodejnách:

Ústecká 850, Diskont Letohrad

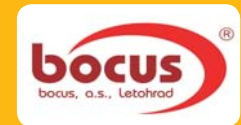
T. G. M. 195, Týniště nad Orlicí

Rybova 1904, Hradec Králové-Malšovice

**Bylo využito podpory z Programu rozvoje venkova.**

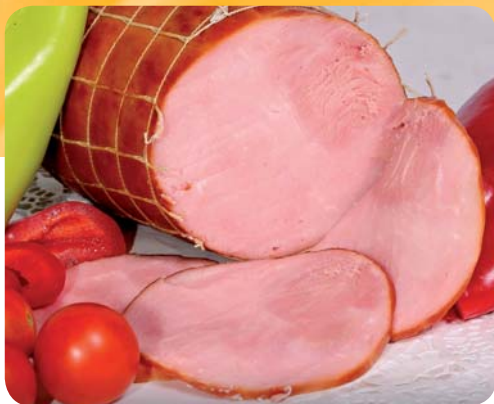
## Naší náplní je:

- Výroba a expedice masa a masných výrobků
- Odchov a prodej zástavových telat pro export
- Výkrm býků do jatečné hmotnosti
- Výroba a distribuce krmných směsí pro hospodářská zvířata všech kategorií nákladní dopravou
- Výkopové a zemní práce
- Výroba elektrické energie z obnovitelných zdrojů
- Výroba sušeného mléka pro telata



# MASO EKO s.r.o.

**Kunčice 243, 561 51 Letohrad**  
**tel./fax: +420 465 620 817, +420 465 621 587**  
**e-mail: hikes@masoeko.cz, info@masoeko.cz**  
**www.masoeko.cz, www.masoeko.eu**



**Zámecká šunka**



**Klobása s tvarůžky**



Společnost MASO EKO s.r.o. oslaví v příštím roce čtvrtstoletí trvání. Rodinný charakter podniku zaručuje individuální a jedinečný přístup k našim zákazníkům. Koncové odběratele obsluží vlastní prodejna masa a uzenin v Letohradě a přímý rozvoz je zajištěn vlastními pojízdnými prodejny. Firma MASO EKO zásobuje především síť obchodů, firem, restaurací a státní instituce.

Rozvážku zajišťuje vlastními vozidly až na místo podnikání do jednotlivých jídelen, prodejen, nemocnic a sociálních zařízení. Dlouhodobě nabízí kompletní služby při zpracování masa od porážky po výrobu masných specialit s garancí kvality prověřené na řadě národních i mezinárodních soutěží. Výrobky společnosti získaly ocenění na regionální soutěži MLS Pardubického kraje 2010, Česká chuťovka, velmi dobře se umístily v celostátní soutěži Regionální potravina PK 2010 a získaly mezinárodní ocenění z veletrhu SLOW FOOD 2010 v německém Stuttgartu. Firma se aktivně zapojuje do činnosti hnutí Slow Food i v České republice. Produkty firmy MASO EKO pocházejí z horských a podhorských pastvin Orlických hor, také proto některé splňují přísná kritéria biopotravin s označením BIO. Regionální výrobky společnosti byly certifikovány pod značkou Originální produkt ORLICKÉ HORY.



**Bylo využito podpory z Programu rozvoje venkova.**

# Vladimír Švanda řeznictví

**Rváčovská 647, Hlinsko**  
**Tel.: 775 319 899, 469 319 096**

Rodinná firma s uzenářskou výrobou a tradicí čtyř generací, která se na regionálním trhu pohybuje již 78 let. Po revoluci v roce 1991 byla výroba obnovena a provoz zmodernizován. V současné době vede a rozšiřuje firmu právnuke zakladatele. Vlastní výrobky jsou nabízeny již ve čtyřech prodejnách – dvou v Hlinsku a po jedné ve Žďáře nad Sázavou a Chrudimi a jsou rozváženy ve speciálních chladiřenských vozech. Zaměřili jsme se na kvalitní výrobu prodanou ve vlastních prodejnách! Tradice a blízký každodenní kontakt se zákazníky zaručuje stálou, velmi vysokou kvalitu i čerstvost masa a uzenářských výrobků. Na měnící se chutě zákazníků dokážeme rychle reagovat a uspokojit je sezónními specialitami na gril, kýtami i selátky na rožeň, rautovými stoly, dárkovými koši a kyticemi, obloženými mísami.

V našem sortimentu je více než 150 druhů vlastních uzenářských výrobků vyrobených podle tradičních receptur, z nichž velká část pochází ještě z doby zakladatele Antonína Švandy. Produkty jsou vyrobeny čistě z masa a jsou vhodné i pro bezlepkovou dietu.

Naše firma získala za své výrobky řadu ocenění, posledním úspěchem je certifikát v regionální soutěži „MLS Pardubického kraje 2010“ za náš výrobek **Švandova uzená klobása**.



**Švandova  
uzená klobása**



# Řeznictví Sloupnice s.r.o.

**Dolní Sloupnice 134**

**tel.: 465 549 300, 728 656 173, 602 277 814**

**e-mail: reznictvi@zdsloupnice.cz**

## **Provádíme:**

- výkup a porážku jatečného skotu, prasat, ovcí, koz a koní
- výrobu a prodej vždy čerstvého výsekového masa a drobů
- výrobu a prodej V1/2 a H1/4
- výrobu a prodej výrobních mas
- výrobu tradičních vařených masných výrobků, uzeniny a uzených mas dle vlastních receptů

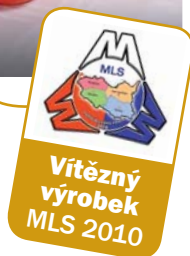
## **Přednosti:**

- moderní jateční provoz a vysoká kvalita zpracování masa
- dodržujeme přísné hygienické normy v celém objektu
- porážená zvířata pocházejí z vlastních chovů
- výkupní ceny stanovujeme dle zmasilosti a zařídění SEUROP
- prodej ve vlastních maloobchodních prodejnách ve Sloupnici, České Třebové a Ústí nad Orlicí
- rychlé a bezproblémové vyřizování objednávek
- rozvoz chladiřenskými vozy
- stálý veterinární dozor

**Bylo využito podpory z Programu rozvoje venkova.**



**Sloupnická tlačěnka**



**PARDUBICKÝ KRAJ**

# Řeznictví uzenářství Francouz s.r.o.

**Morašice Skupice 8**  
**tel.: 469 695 561**  
**e-mail: lada.francouz@tiscali.cz**

V září 1992 založil Ladislav Francouz spolu se ženou Markétou firmu Ladislav Francouz, Řeznictví a uzenářství. Prodejnu otevřeli u rodinného domku v Sobětuchách. V začátcích zpracovávali týdně 5 až 6 prasat a půlku hovězího. V roce 1997 firma zakoupila objekt bývalého hostince ve Skupicích a výrazně rozšířila výrobu. Produkce porážky je v současné době přibližně 10 000 kusů prasat a 700 kusů hovězího. Objem výroby činí 7 tun týdně. Firma produkuje sekané výrobky, měkké salámy, pečené výrobky, uzená masa, masné polotovary, vařené výrobky a speciality, z toho je asi 50 výrobků stálých a 20 sezónních. Maso a výrobky jsou dodávány do 4 vlastních prodejen. Od roku 2005 se změnil statut firmy na Řeznictví – uzenářství FRANCOUZ s.r.o. se sídlem ve Skupicích 8, 538 03 Morašice. Dnes již ve firmě pracuje 26 zaměstnanců.  
**Bylo využito podpory z Programu rozvoje venkova.**



**Paštika s medvědí česnekem**



**Radní rolka**



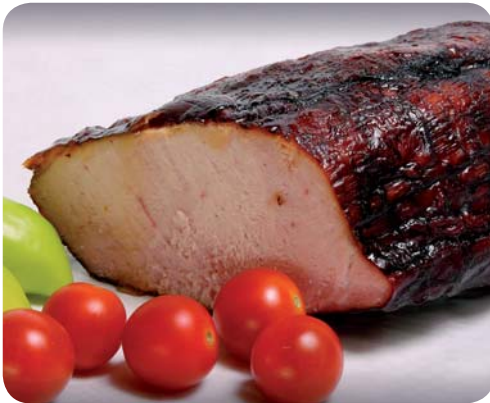
# Řeznictví uzenářství Pavel Hubený

**Bylany 58**  
**tel.: 724 960 385**  
**e-mail: phubeny@seznam.cz**

Naše rodinná firma vznikla na konci roku 2005. Pronajali jsme si bývalé řeznictví, které nespĺňovalo zdaleka požadavky Evropské unie, proto jsme museli vynaložit velké úsilí na rekonstrukci výrobních prostor a jeho zařízení. Firma se zabývá převážně výrobou uzeného masa a drobných masných výrobků, které jsou pod stálým dohledem veterinární správy. Všechny naše výrobky jsou vyráběny bezlepkovou metodou bez separátu a bez soji a dalších zahušřovadel. Krédo naší firmy je spokojený zákazník, který si v našich prodejnách nakoupí kvalitní výrobky a rád se k nám vrátí.



**Staročeská uzenka**



**Uzená pečeně**







**Šunkové prasátko**



**Sedlácká kýta**



**Minimls**



**Dušená šunka**

# Zdeněk Kořínek



**Nabočany 1**

**tel.: 469 692 103**

**e-mail: [uzeniny.nabocany@seznam.cz](mailto:uzeniny.nabocany@seznam.cz)**

Uzenářská firma Zdeněk Kořínek se zabývá výrobou uzenin vysoké kvality, splňujícími přísné normy EU ve výrobě uzenin v Nabočanech u Chrudimi. Provozuje 4 vlastní prodejny, tři v Pardubicích a jednu v Litomyšli.

O výrobu a spokojenost zákazníků se stará šedesát kvalifikovaných zaměstnanců. Sortiment 110 uzenářských výrobků je průběžně doplňován novými druhy specialit.

Na současném trhu působí firma 12 let, ale uzenářská tradice Kořínků se zrodila již v roce 1923. V rodinné tradici dnes pokračuje již čtvrtá generace uzenářského rodu, která plně využívá odborných a profesních zkušeností svých předků.

**Bylo využito podpory z Programu rozvoje venkova.**



# Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti

**Rosice – Synčany 34, PSČ 538 62**

**tel.: 469 667 308**

**e-mail: zd.rosice@tiscali.cz**



**Lunch – meat**



**Jehněčí klobása**



Zemědělské družstvo se nachází v okrese Chrudim, kde hospodaří na výměře přesahující 2 000 ha v řepařské oblasti. Zabývá se rostlinnou a živočišnou výrobou. V letech 1992–1993 byly vybudovány pomocné provozy, jako jatky včetně zpracování masných výrobků, pekárna, palírna, rybník a jídelna. V současnosti provozujeme 9 vlastních prodejen, kde tyto výrobky prodáváme. V jatkách zpracováváme celou svoji produkci živočišné výroby. Přikupujeme jen malou část masa, proto jsou naše výrobky velice kvalitní. Tržby z prodeje masa a masných výrobků dosahují 32 milionů Kč ročně. Také výrobky z pekárny jsou vždy čerstvé a chutné. Mnoho zahrádkářů a pěstitelů různého ovoce si pochvaluje slivovici, vyrobenou v tamní palírně.

**Bylo využito podpory z Programu rozvoje venkova.**

# ZEAS, a.s.

## Pod Kunětickou horou

**Staré Hradiště**

**tel.: 602 414 081**

**e-mail: karel.kuzel@zeas.cz**

Akciová společnost podniká v zemědělské výrobě na 2 550 ha zemědělské půdy. Z činností, navazujících na živočišnou výrobu, je významná i výroba masa a uzenin na vlastních jatkách s roční produkcí ve výši 27 mil. Kč.

Výrobní prostory a technologická část byly modernizovány dle požadavků hygienických norem a odpovídající kritériím, stanoveným pro tyto provozy v členských státech EU.

Všechny výrobky jsou připravovány bez použití separátů, pro plnění jsou používána vepřová a skopová střívkva.

Vlastní rozvoz a prodej výrobků je uskutečňován převážně pro odběratele z Pardubic a Sezemic.

Široký sortiment masných výrobků a uzenin, doplněný i o krajové speciality, je požadován pro svoji kvalitu a chuťové vlastnosti.

**Bylo využito podpory z Programu rozvoje venkova.**



**Játrový sýr se šunkou**



**PARDUBICKÝ KRAJ**

# ZŘUD Masokombinát Polička, a.s.

**Polička – Kamenec u Poličky 300**  
**tel.: 461 752 111**  
**e-mail: sekretariat@mkp.cz**

V rámci ČR patří ZŘUD – Masokombinát Polička, a.s. mezi největší producenty masa a uzeniny. Společnost nese v podtitulu právem: „Specialista na hovězí maso, největší dodavatel hovězího masa v ČR.“ Novinkou je řada hovězích steaků T.bone steak, Sirloinsteak, Rumpsteak a jiné z plemen českého původu a Charolais. Nevěnujeme se jenom produkci hovězího masa, ale zajišťujeme kompletní výrobní program od vlastní porážky až po výrobu uzeniny. ZŘUD – Masokombinát Polička, a.s. nabízí krájení veškerého sortimentu uzenin a masa dle požadavků zákazníka. **Bylo využito podpory z Programu rozvoje venkova.**



**Paštika s olivami**



ZŘUD-MASOKOMBINÁT POLIČKA, a.s.

# Jarmila Janurová JaJa

**Přerovská 536, Pardubice**

**tel.: 466 636 466 • e-mail: [jaja@pardubickypernik.cz](mailto:jaja@pardubickypernik.cz)**

**[www.pardubickypernik.cz](http://www.pardubickypernik.cz)**

Firma JaJa je rodinnou firmou, která působí na trhu 19 let. Od počáteční výroby v rodinném domku se mnohé změnilo. Postavila se provozovna a vytvořilo se 30 pracovních míst. Sortiment výrobků zdobeného perníku se značně rozšířil o perníkové dezerty a minidezerty, o modelované výrobky z cukrářské hmoty, kterými přizdobujeme perník, nebo prodáváme samostatně. Široký sortiment více než 1 500 druhů výrobků může uspokojit i nejnáročnějšího zákazníka. Na přání zákazníka vyrábíme i speciální výrobky.

Na export vyrábíme vánoční sortiment hlavně do Rakouska, Ukrajiny, Texasu. Naše minidezerty ochutnávali europoslanci na semináři v Kladrubech. Na celosvětové výstavě v Šanghaji, v akci Týden v regionu probíhala ochutnávka našeho zdobeného perníku. Každoročně provádíme výstavku, prodej a ochutnávku na Českém velvyslanectví v Rakousku u příležitosti Svatováclavského posvícení.

V pracovním kolektivu máme řadu výborných zdobiček, které na mezinárodních soutěžích získávají zlaté poháry a medaile za perníkové exponáty. Získali jsme titul Živnostník roku Pardubického kraje za rok 2007, 2009 vítěz, v roce 2008 třetí místo. Jsme firma, která své dobré jméno stále opečovává, vyvíjí stále nové výrobky s vědomím dobře reprezentovat Pardubice – vyhlášené město perníku.



**Radosný skok**



**PARDUBICKÝ KRAJ**

# Medovinka, s.r.o.

**Poděbradovo náměstí 12, 539 01 Hlinsko**  
**tel.: 606 928 635, 728 300 099**  
**e-mail: info@medovinka.eu • www.medovinka.eu**

**Naše produkty:**

## **MEDOVINY**

Medovina je nejstarší alkoholický nápoj, vlastnostmi podobná vínu. Vyrábíme vařené a nevařené, s příchutěmi, s bylinkami a kořením.

## **MELOMELY**

Speciální medoviny s podílem ovocné šťávy.

## **MEDY BEZ PŘÍŠAD**

Nektarový, medovicový, pastovaný a mnoho jednodruhových medů.

## **MEDY LÉČIVÉ**

S pylem, bylinkami, mateří kašičkou nebo propolisem.

## **MEDY S PŘÍŠADAMI**

S ořechy, ovocem a čokoládou.

## **PIVO S MEDEM**

Speciální nefiltrované pivo s přídavkem medu světlé 15, tmavé 13.

**Thorovo kladivo – tmavé pivo s medovinou – výrobek byl oceněn v rámci MLSu Pardubického kraje 2010.**

## **SVÍČKY Z VČELÍHO VOSKU**

Stáčené a rolované.

**Propolisová tinktura, kosmetika z včelích produktů.**



**Thorovo kladivo**



# Pavel Janoš

**Pardubice**

**tel.: 608 962 611**

**e-mail: [pernikjanos@seznam.cz](mailto:pernikjanos@seznam.cz)**



**Pardubický perník – sada**



**PARDUBICKÝ KRAJ**

Kořeny cukrářské výroby firmy Janoš sahají hluboko do počátku minulého století, kdy paní Marie Janošová, vyučená kuchařka, vyráběla cukrářské výrobky, svatební dorty, dezerty, koláče a příležitostně (na Mikuláše, Vánoce a Velikonoce) i perníky, jimiž zásobovala svou prodejnu.

V roce 1991 se rozhodl syn Pavel Janoš pokračovat v tradici a začal s rodiči stavět cukrářskou výrobnu. A na přelomu let 1992/1993 začala u Janošů fungovat při výrobě i malá prodejna cukrářských výrobků, kde hlavním sortimentem byl perník.

Původně plánovaná rodinná firma se hned rozrůstala tak, aby pokryla zájem zákazníků. Janošovi začali zaučovat šikovné ženy s talentem do tajů perníkářského řemesla.

Zákazníci ale odcházeli od Janošů spokojeni a ten, kdo jednou poměrně zastrčený obchůdek na kraji města objevil, se do něj většinou také vrátil.

Pavel Janoš navázal na tradici s vervou a uváděl v život nové vzory perníků.

**Bylo využito podpory z Programu rozvoje venkova.**

# MLS Pardubického kraje 2010





# MLS Pardubického kraje 2010



# MLS Pardubického kraje 2010



# MLS Pardubického kraje 2010



# MLS Pardubického kraje 2010



# MLS Pardubického kraje 2010



# MLS Pardubického kraje 2010



## Poděkování sponzorům:

### Záštitu nad soutěží převzal:

- Pardubický kraj
- Celostátní síť pro venkov



PARDUBICKÝ KRAJ



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV

### Partneři:

- Ministerstvo zemědělství České republiky
- Agrovenkov o.p.s.
- Konzum, obchodní družstvo
- Obecní středisko KIS



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ





EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLÁSTÍ



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



PARDUBICKÝ KRAJ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

