



# Katalog

**5. 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



PARDUBICKÝ KRAJ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ





### **Vážení spoluobčané, vážení spotřebitelé!**

vzrůstající poptávce po chutných lokálních potravinách již pět let plně vychází vstříc projekt MLS Pardubického kraje, soutěž s podtitulem Podporujeme potravinářské výrobky a výrobce našeho regionu. Potravinářská soutěž MLS oceňuje nejlepší regionální výrobce a jejich výrobky, které můžete koupit v běžné maloobchodní síti. Kvalitní potraviny ze svého mateřského regionu, nebo z míst, kde zrovna trávíte volný čas, lehce poznáte podle speciálního loga na obalu, určité regionální obdoby známé značky Klasa. Jsem osobně velice rád, že se k místním specialitám z Pardubického kraje, které se budou nově moci pyšnit uvedeným certifikátem, přidalo v kategoriích Mlýnské, pekárenské a cukrářské výrobky, Mléko a mléčné výrobky, Maso a masné výrobky a Výrobky z medu, resp. ostatní, šestadvacet dobrot, které náš kraj budou na potravinovém trhu jistě dobře reprezentovat. Ochutnávka vítězných produktů z našeho regionu se uskuteční v rámci výstavní expozice Pardubického kraje na srpnové výstavě Země živitelka v Českých Budějovicích a počátkem září na pardubické Mezinárodní výstavě Koně v akci. Sami tak budete mít možnost přesvědčit se o tom, že novými regionálními MLS produkty z našeho kraje se výrazně rozšiřuje nabídka a možnost zaměřit se při nakupování na kvalitní a čerstvé potraviny domácí produkce. Dávejte, stejně jako já, přednost domácí kvalitě a gastronomické tradici.

**Radko Martínek,**  
hejtmán Pardubického kraje



**PARDUBICKÝ KRAJ**



### Vážení přátelé!

Krajské informační středisko Agrovenkov, o. p. s., Pardubického kraje ve spolupráci s Pardubickým krajem vyhlásilo na jaře již pátý ročník potravinářské soutěže MLS Pardubického kraje. A rozhodně bylo z čeho vybírat, vždyť se přihlásilo dvacet výrobců s celkem osmdesáti sedmi potravinářskými výrobky. Definovat potravinářský produkt MLS znamená fakt, že produkt byl vyroben v našem regionu, našimi výrobci, pochází výlučně z domácích surovin a vykazuje nezaměnitelné mikroregionální charakteristiky. Cílem udělování certifikační značky je v našem případě podpora a propagace malých a středních výrobců z dílčích oblastí Pardubického kraje. Chutné, kvalitní a především místní však také znamená rozvoj nových pracovních příležitostí, což právě v našich krajských podmínkách rozhodně není zanedbatelné. Je to také o návaznosti na tradiční zemědělskou prvovýrobu a tradiční gastronomii, jejíž receptury se často předávají z generace na generaci a obohacují tak nejen regionální historii, ale dnes především oblast cestovního ruchu a venkovského turismu. V současnosti, kdy je náš trh zaplaven množstvím levných potravin pochybného původu a různé kvality, je význam kampaně MLS svým způsobem nedoceňitelný. Potravinu vyráběné v našich domácích podmínkách mohou mít finální spotřebitelé mnohem lépe na očích a nepřímo tak tlačít na výrobce, aby udržovali kvalitu svých potravinových produktů na co nejvyšší úrovni. Čerstvé regionální potraviny navíc mají lepší a výraznější chuť a cennější nutriční hodnoty. Ostatně neváhejte a obohaťte jimi svůj stůl. Regionální potraviny patří na regionální stůl. Dáme práci sami sobě i budoucím generacím.

### Václav Kroutil,

radní Pardubického kraje zodpovědný za životní prostředí, zemědělství a venkov



PARDUBICKÝ KRAJ

## Celostátní síť pro venkov v Pardubickém kraji



Ministerstvo zemědělství zřídilo Celostátní síť pro venkov jako komunikační platformu Programu rozvoje venkova ČR na období 2007–2013. Činnost Sítě byla zahájena 11. listopadu 2008 na jednání Monitorovacího výboru PRV, který spolupracuje na metodickém řízení činnosti Sítě a jehož členové tvoří Koordinační výbor Sítě. Ministerstvo zemědělství se rozhodlo postavit Síť na svých regionálních pracovištích – Agenturách pro zemědělství a venkov a zkušenosti z dosa-  
vadní činnosti ukazují, že to byla šťastná volba. Po třech letech působení Sítě v Pardubickém kraji je možné provést první hodnocení. Akce pořádané Sítí se zúčastňuje stále větší počet zájemců, což je pro nás signálem, že výběr témat a aktivit je správný. K tomu přispívá i to, že stavíme především na zájmu partnerů Sítě, podporujeme především jejich aktivity které mají návaznost na program rozvoje venkova a zároveň sami partnerům předkládáme návrhy vyplývající z úspěšných projektů z ostatních regionů. Dodržujeme tak hlavní cíle práce Sítě, která je postavena na aktivitě partnerů, na setkávání a výměně zkušeností, na využívání dobrých praxí i s možností poukázat na to, co se u nás i jinde nepovedlo. K neaktivnějším partnerům nyní patří krajské informační středisko AGROVENKOV, o.p.s., místní akční skupiny, agrární komora a střední zemědělské školy kraje. Věříme, že se do budoucna podaří rozšířit i spolupráci s ostatními partnery. Jedním z důležitých připravovaných projektů je ustavení tematické pracovní skupiny Eroze a voda v krajině. Tím bychom chtěli reagovat na problémy s erozí, se stále častějšími přívalovými srážkami i s měnícími se vodními režimy v půdě. Chtěli bychom také napomoci hladkému zavádění nových podmínek pro poskytování dotací týkajících se erozní ohroženosti půd (GAEC2) do praxe. Již tradičně podporujeme soutěž MLS Pardubického kraje včetně vydání tohoto katalogu vítězných výrobků. Řada těchto výrobků vzniká v potravinářských provozech podpořených Programem rozvoje venkova a je to tak názorná prezentace příkladů dobré praxe. Vítězné výrobky splňují ta nej přísnější kritéria kvality a potvrzují, že prostředky z veřejných rozpočtů jsou využívány účelně a správně. Přispívají jak k vyšší kvalitě, tak i větší konkurenceschopnosti našich potravinářů. Jsme rádi, že se o naše zkušenosti můžeme podělit a zároveň s tím propagovat i činnost Celostátní sítě pro venkov.



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV

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

Poznávejte s námi Pardubický kraj  
[www.vychodnicechy.info](http://www.vychodnicechy.info)



DESTINAČNÍ SPOLEČNOST

**VÝCHODNÍ ČECHY**

Jahnova 8, 530 02 Pardubice

Tel.: 466 030 412

# Potravinářské patero

Prodáváte, nebo chcete prodávat potraviny na Farmářských trzích? Pak musíte, kromě požadavků na bezpečnost a jakost potravin, dodržet:

**1** **Nebalené potraviny chránit před prachem, dotykem se zemí, kontaktem s kupujícími (ti nesmí na nabízené potraviny sahat, kýchat, kašlat...), kontaktem s rukama prodejce (ideální je s nebalenými potravinami manipulovat podávacími kleštěmi nebo s použitím jednorázových rukavic).**

**2** **Plochy stánku, na které jsou kladeny potraviny, musí být omyvatelné a udržovány v čistotě.**

**3** **Potraviny vyžadující chlazení (maso, masné a mléčné výrobky, sýry, mléko, čerstvé šťávy, rybí výrobky, cukrářské výrobky apod.), uchovávat v chladicím zařízení.**

**4** **Mít přístup k sociálnímu zařízení.**

**5** **Při prodeji nebalených potravin, u nichž případně dochází i k dělení, mít zajištěnu pitnou vodu, dle potřeby i teplou vodu, pokud nebude vyřešena očista náradí a rukou jiným vhodným způsobem.**

Povinností prodávajících je samozřejmě víc, kontaktujte příslušný inspektorát, podle místa prodeje – rádi Vám poradí, co zlepšit:

**Praha, Středočeský kraj** – Inspektorát v Praze, tel.: 257 199 511, e-mail: praha@szpi.gov.cz

**Jihočeský kraj, Kraj Vysočina** – Inspektorát v Táboře, tel.: 381 200 021, e-mail: tabor@szpi.gov.cz

**Plzeňský kraj, Karlovarský kraj** – Inspektorát v Plzni, tel.: 377 433 411, e-mail: plzen@szpi.gov.cz

**Ústecký kraj, Liberecký kraj** – Inspektorát v Ústí nad Labem, tel.: 475 317 071, e-mail: usti@szpi.gov.cz

**Královéhradecký kraj, Pardubický kraj** – Inspektorát v Hradci Králové, tel.: 495 454 110, e-mail: hradec@szpi.gov.cz

**Jihomoravský kraj, Zlínský kraj** – Inspektorát v Brně, tel.: 542 426 611, e-mail: brno@szpi.gov.cz

**Olomoucký kraj, Moravskoslezský kraj** – Inspektorát v Olomouci, tel.: 585 151 511, e-mail: olomouc@szpi.gov.cz

## Nezapomeňte:

Nejste-li registrovaní u Státní zemědělské a potravinářské inspekce, udělejte to hned u místně příslušného inspektorátu SZPI, jinak porušujete zákon. Registrační formuláře jsou k dispozici např. na internetových stránkách [www.szpi.gov.cz](http://www.szpi.gov.cz) v sekci dokumenty ke stažení.

# Desatero státní veterinární správy k prodeji na farmářských trzích

Krajská veterinární správa (KVS) dozoruje trhy konané na místě schváleném obcí, jejichž konání bylo obcí povoleno a příslušná krajská veterinární správa schválila provozovateli tržní řád, nebyl-li vydán formou nařízení obce.

Chovatelé mohou prodávat produkty zvířat z vlastního chovu, které nebyly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném výrobním podniku a to za těchto podmínek:

- maso z drůbeže a králíků (musí být vykucháno, u králíků nesmí být oddělená hlava) maximálně z 10 kusů týdně, maso musí být uloženo při teplotě maximálně 4 °C; maso musí být čitelně označeno nápisem „Maso není veterinárně vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“,
- syrové mléko a smetanu pomocí prodejního automatu (automat musí být registrován u KVS),
- čerstvá, prosvícená a označená vejce s uvedením jména a adresy chovatele v maximálním množství 60 kusů jednomu konečnému spotřebiteli,
- včelí produkty od včelstev ze stanovišť ve stejném kraji jako trh, označené jménem, příjmením a adresou chovatele a u medu druhem a množstvím,
- živé ryby (usmrcování a další opracování ryb musí být nahlášeno příslušné KVS 7 dní předem).
- Je nepřipustné prodávat maso z domácí porážky provedené v hospodářství (mimo drůbeže a králíků) a výrobky z tohoto masa.
- Ostatní prodejci potravin a surovin živočišného původu musí zajistit, aby jimi prodávané potraviny a suroviny byly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném podniku. Jejich povinností je udržovat je při stanovených teplotách. Prodejce je povinen tuto teplotu kontrolovat:  
7 °C pro maso vepřové, hovězí, skopové a velké zvěře • 4 °C pro maso drůbeže, králíků a drobné zvěře • 3 °C pro vnitřnosti • 5–18 °C pro vejce (nekolísavá teplota) • 4–8 °C pro mléčné výrobky jiné než UHT, sterilované a sušené • 0 °C pro čerstvé chlazené ryby (teplota tajícího ledu).  
Ostatní výrobky musí být uloženy při teplotách stanovených výrobcem.
- Pro potraviny podle bodu 3 musí být k dispozici viditelná informace o jejím názvu, množství a datu použitelnosti nebo datu minimální trvanlivosti. Prodávající musí být vždy schopen na místě doložit původ produktů.
- Označení „domácí“ v názvu potraviny je nepřipustné.
- Prodávat potraviny s proslou dobou použitelnosti je nepřipustné.
- Potraviny musí být po celou dobu uvádění do oběhu chráněny před jakoukoli kontaminací a před přímým vlivem klimatických podmínek.
- Všechny předměty a zařízení, které přicházejí přímo do styku s potravinami, musí být čisté a nesmí představovat nebezpečí kontaminace, dopravní prostředky a nádoby používané pro přepravu potravin musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu.
- Osoby manipulující s potravinami musí dodržovat požadavky na osobní hygienu a musí nosit čistý oděv, při prodeji nebalených potravin, zejména masa, musí být k dispozici zdroj pitné vody k mytí rukou.
- Potravinářské a jiné odpady musí být z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji odstraňovány, aby nedocházelo k jejich hromadění, a nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace.

# 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>         | Jádrový sýr<br>Kořeněný závin<br>Špekáčky speciál  |
| <b>Jatka Lanškroun, s.r.o.</b>                 | Vepřový bok b.k. česnekový – lis.                  |
| <b>TORO VM a.s.</b>                            | Debrecínský sendvič<br>Uzená vepřová kýta nadívaná |
| <b>Řeznictví Felgr Jiří s.r.o.</b>             | Tlačenka                                           |
| <b>Zemědělské družstvo Rosice u Chrásti</b>    | Anglická slanina<br>Rosická klobása                |
| <b>Řeznictví – uzenářství Francouz, s.r.o.</b> | Staročeská paštika<br>Sedlácká klobása             |

## PEKÁRENSKÉ VÝROBKY

|                                                  |                                                    |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Pavel Janoš</b>                               | Pardubický perník – Janoš<br>Znak města Pardubice  |
| <b>Pekárna HRUBÝ s.r.o.</b>                      | Čokorohlík<br>Tvarohové kuličky                    |
| <b>Josef Novotný – zdobený pardubický perník</b> | Prima perníček – dezert s příchutí<br>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<br>neochucené |
| <b>Radka Daňková</b>             | Dezertní sýr<br>Dezertní sýr v oleji      |
| <b>Černilová Marie</b>           | Kozí zmrzka<br>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<br>Mlsné jazýčky<br>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**

| <b>MASNÉ VÝROBKY</b>                           |                                                |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>ZEAS, a.s. Pod Kunětickou horou</b>         | Játrový 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           |
|                                                | Sledové plátky kořeněné                        |
| <b>Pavel Hubený Řeznictví – uzenářství</b>     | Sledové závitky v rosolu                       |
|                                                | 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 |

| <b>MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY</b>    |                                                     |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <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                              |

| <b>MLÝNSKÉ, PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY</b>   |                                                                |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Zemědělské družstvo Rosice u Chrastí</b>      | Houska malá pletená                                            |
| <b>Štefanovo pekařství, Štefanová Danuška</b>    | Vanilkové rohlíčky                                             |
| <b>Jiřina Duchoslavová – Smékalovo 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                                                       |

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

| <b>ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OSTATNÍ</b> |                                |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| <b>SISKA s.r.o.</b>                 | Dědečkov 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 VÝROBKÝ

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

## MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKÝ

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



## MASO A MASNÉ VÝROBKÝ

|                                        |                            |
|----------------------------------------|----------------------------|
| BOCUS, a.s.                            | Libový kabanos             |
|                                        | Uzená hovězí kýta          |
| MASOEKO s.r.o.                         | Zámecká šunka              |
|                                        | Klobása s tvarůžky         |
| Vladimír Švanda                        | Švandova uzená klobása     |
| Řeznictví Sloupnice s.r.o.             | Tlačenka                   |
| Řeznictví – uzenářství Francouz s.r.o. | Paštika s medvědí česnekem |
|                                        | Radní rolka                |
| Řeznictví – uzenářství Pavel Hubený    | Staročeská uzenka          |
|                                        | Uzená pečeně               |
| Zdeněk Kořínek                         | Šunkové prasátko           |
|                                        | Sedlácká kýta              |
|                                        | Minimls                    |
|                                        | Dušená šunka               |
| ZD Rosice u Chrásti                    | Lunch – meat               |
|                                        | Jehněčí klobása            |
| ZEAS, a.s. Pod Kunětickou horou        | Játrový sýr se šunkou      |
| ZŘUD – Masokombinát Polička, a.s.      | Paštika s olivami          |

## VÝROBKÝ Z MEDU A OSTATNÍ

|                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| Jarmila Janurová – JaJa | Radostný skok            |
| Medovinka s.r.o.        | Thorovo kladivo          |
| Pavel Janoš             | Pardubický perník – sada |

# Seznam vítězných výrobků a producentů – **MLS Pardubického kraje 2011**

## **MLÝNSKÉ A PEKÁRENSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY**

|                                             |                                                         |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Danuška Štefanová</b>                    | Lukovský sváteční oplétaný koláč                        |
| <b>Pekařství a cukrářství Sázava s.r.o.</b> | František se skořicí<br>Chléb sázavský velký            |
| <b>Pekárna Letohrad, s.r.o.</b>             | Martinský rohlík s náplní tvarohovou                    |
| <b>Pavel Janoš</b>                          | Hlava koně – perník Janoš                               |
| <b>Zemědělské družstvo Rosice u Chrástí</b> | Rosický koláč                                           |
| <b>Smékalovo pekařství spol. s r.o.</b>     | Smékalův rohlíček 50 g<br>(tvaroh, mák, povidlo, ořech) |

## **MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY**

|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| <b>Marie Černilová</b>           | Kozí sýr uzený    |
| <b>Choceňská mlékárna s.r.o.</b> | Fit line se sýrem |
| <b>MILTRA B s.r.o.</b>           | Sýr pro děti 30 % |

## **MASO A MASNÉ VÝROBKY**

|                                               |                                                                           |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>Zdeněk Kořínek</b>                         | Francouzská paštika s mandlemi<br>Lázeňská pochoutka<br>Šunkový salám     |
| <b>Řeznictví Sloupnice s.r.o.</b>             | Sloupnická játrová paštika                                                |
| <b>ZEAS, a.s. Pod Kunětickou horou</b>        | Kunětický závin<br>Zauzená paštika                                        |
| <b>MASOEKO s.r.o.</b>                         | Výběrová šunka<br>Skutečská tlačěnka<br>Dršťková polévka<br>Bůčkový závin |
| <b>ZŘUD – Masokombinát Polička, a.s.</b>      | Kamenecká klobása                                                         |
| <b>Zemědělské družstvo Rosice u Chrástí</b>   | Oravský bok                                                               |
| <b>Řeznictví – uzenářství Francouz s.r.o.</b> | Šunka z kýty                                                              |
| <b>Pavel Hubený</b>                           | Námořnická klobása                                                        |
| <b>Vladimír Švanda</b>                        | Švandův MLS                                                               |

## **VÝROBKY Z MEDU A OSTATNÍ**

|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| <b>Medovinka s.r.o.</b> | Perníková medovina |
|-------------------------|--------------------|



# Danuška Štefanová

**Luková 26**

**tel.: 465 394 026**

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

Koláč je vyráběn podle poctivé rodinné receptury. Mléčné suroviny použité při výrobě pochází od malého regionálního farmáře. Jemné pečivo s náplní.

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, vícevrstvé běžné pečivo, pečivo z listového těsta a v neposlední řadě i chléb. Od roku 2002 patří do sortimentu firmy cukrářské výrobky. V tomto případě se jedná o klasické 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.



**Lukovský sváteční oplétaný koláč**



# Pekařství a cukrářství Sázava s.r.o.

**Sázava 180, Lanškroun**

**tel.: 463 351 560**

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

František se skořicí je jemné pečivo z pšeničné mouky. U tohoto výrobku je typické velké množství náplně. Povrch výrobku je kaštanově zabarvený, ručně dotvarovaný. František je typický velmi příjemnou skořicovou vůní a chutí. Chléb Sázavský velký patří mezi žitno-pšeničné chleby. Povrch výrobku je kaštanově zabarvený, lesklý, pěkně propečený, bez posypu. Střída je světlá, s chlebovým kořením.

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.



**František se skořicí**



**Chléb sázavský velký**



# Pekárna Letohrad s.r.o.

**Pekárna Letohrad, s.r.o.**

**Václavské náměstí 47, 561 51 Letohrad**

**tel.: 465 622 251, fax: 465 622 252, mobil: 603 897 225**

**e-mail: pekarna.letohrad@iol.cz**

**www.pekarnaletohrad.cz**

Jemné pečivo z pšeničné mouky, tukové, s tvarohovou náplní, mašlovaný olejem a sypaný drobenkou.

Pekárna Letohrad svou výrobu zahájila v lednu roku 1992. Nabízeli jsme 4 druhy běžného a 5 druhů jemného pečiva. V roce 1997 jsme zakoupili sázecí pec a začali péci klasický chléb.

Na přelomu milénia jsme pak vybudovali nové prostory pro expedici, byla nainstalována kovová síla na mouku a zřízena mísárna, což výrazně ubralo fyzicky namáhavé práce. V roce 2007 jsme převzali pekárnu „Orličanka“ v Jablonném nad Orlicí a přesunuli do ní výrobu speciálních druhů pečiva a koblih.

Náš dnešní sortiment tvoří více než 80 výrobků v základní nabídce a dalších 40 druhů v nabídce speciální.



**Martinský rohlík s náplní tvarohovou**



# Pavel Janoš

**Věry Junkové 306, Pardubice, 530 03**  
**tel.: 466 261 167, [www.pernikjanos.cz](http://www.pernikjanos.cz)**  
**facebook: Pardubický perník – Pavel Janoš**  
**objednávky: [pernikjanos@email.cz](mailto:pernikjanos@email.cz)**

Rodinná firma se stoletou tradicí ve výrobě cukrářských výrobků a perníku.

Perníkové těsto s medem a meruňkovým džemem. Kvalitní měkký perník s velkou trvanlivostí bez konzervačních látek. Výborná pochoutka a dárek nejen pro děti, který potěší nejen chuťové buňky, ale i vkusným ručním zdobením i oko. Po vysušení vhodný jako strouhaný do omáček, nebo na ovocné knedlíky atd. Pokud si podobný perníček chcete vyzkoušet i sami, přikládáme recept.

## Pardubický perník

ZJEDNODUŠENÁ RECEPTURA PRO DOMÁCNOST

**Těsto:** 70 dkg hladké mouky, 20 dkg moučkového cukru, 20 dkg medu, 5 dkg meruňkového džemu (je typický právě pro pardubický perník), 5 dkg tuku, 4 vejce, koření do perníku, 1 dkg jedlé sody na nakypření.

**Poleva:** 30 dkg moučkového cukru, 2 bílky, citronová šťáva.

Těsto je třeba důkladně prohníst a nechat až 2 dny odpočinout při pokojové teplotě přikryté igelitem. Vykrojené tvary pečte v troubě vyhřáté zhruba na 180 °C a hotové ještě za horka potřete rozšlehaným vejcem. Bílky na polevu míchejte s moučkovým cukrem a citronovou šťávou a pak řádně rozšlehejte.



**Hlava koně – perník Janoš**



Bylo využito podpory  
z Programu  
rozvoje venkova

# Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti

**Rosice – Synčany 34, PSČ 538 62**

**tel.: 469 667 308**

**pekárna: 469 667 611, jatka: 469 667 406**

**e-mail: [zd.rosice@tiscali.cz](mailto:zd.rosice@tiscali.cz)**

Plněný koláč zdobený povídlou a sypaný drobenkou.

Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti podniká v okrese Chrudim, kde hospodaří na výměře přesahující 2 000 ha v řepařské oblasti. Zabývá se především rostlinnou a živočišnou výrobou. Pro zhodnocení zemědělské produkce v letech 1992 a 1993 vybudovalo pomocné provozy. Především jatky – porážku včetně zpracování na masné výrobky, pekárnu a palírnu. V současnosti provozujeme 9 vlastních prodejen, kde tyto vlastní produkty prodáváme. V našich jatkách zpracováváme celou svoji produkci jatečných zvířat. Velmi malé procento jatečných zvířat nakupujeme od zemědělců v blízkém okolí. Naše výrobky jsou zásadně vyráběné z české (vlastní) suroviny, což se projevuje v jejich kvalitě a chutnosti. Produkce našich jatek přesahuje 49 milionů korun ročně.

Totéž platí o zpracování – zhodnocení ovoce v naší pěstitelské palírně.

Každoročně obohacujeme v předvánoční době místní obyvatele a blízké okolí o nabídku kaprů z vlastního rybníka.



**Rosický koláč**



Bylo využito podpory  
z Programu  
rozvoje venkova

# Smékalovo pekařství spol. s r.o.

**Šafaříkova 110/1, 566 01 Vysoké Mýto**

**tel.: 465 424 673**

**e-mail: smekalovo.pekarstvi@seznam.cz**

**www.smekalovopecarstvi.cz**

Naše pekařství najdete v původních prostorách pekárny z roku 1890 v historickém centru města.

Pečeme cca 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, což stvrzuje certifikovaný systém kritických bodů HACCP.

## **Vyrábíme:**

- Klasické běžné pečivo – rohlíky, housky a další výrobky z bílé mouky.
- Zaměřujeme se na výrobky zdravé výživy – cereální pečivo, celozitné výrobky.
- Z kuchyně našich babiček můžete ochutnat moravské koláče, buchty makové, tvarohové, povidlové a s různým ovocem, české vdolky, jablka v županu a další.
- Pro mlsné jazyčky 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, více než 20 druhů zákusků, nejrůznější druhy dortů.



**Smékalův rohlíček 50 g  
(tvaroh, mák, povidlo, ořech)**



*Vaše pekařství od roku 1890*

# Marie Černilová

**Černilová & Štěpánek, Licibořice 14**

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

**www.kozifarma.eu**

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 nakládáný 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 STUTTGARTU, 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.



**Kozí sýr uzený**



Bylo využito podpory  
z Programu  
rozvoje venkova



**Fit line se sýrem**



Bylo využito podpory  
z Programu  
rozvoje venkova

# Choceňská mlékárna s.r.o.

**Kollárova 481, 565 01 Choceň, tel.: 465 473 100**  
**[www.chocenskamlekarna.cz](http://www.chocenskamlekarna.cz), [www.schutidotoho.cz](http://www.schutidotoho.cz)**

Choceňská mlékárna přichází s inovovanou smetanovou pomazánkou, kombinující Choceňské pomazánkové máslo a smetanový jogurt. Odlehčená pomazánka obsahuje 20 % tuku a zachovává si vynikající chuťové i užité vlastnosti pomazánkového másla.

Choceňská mlékárna je 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 a do Polska. 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. Veškeré výrobky Choceňské mlékárny můžete kromě běžných distribučních míst zakoupit i v podnikové prodejně, která nabízí široký sortiment mléčných výrobků nejen z choceňské produkce, plus čerstvé mléko z automatu. Zákazníci zde mají možnost objednat si speciální dárkové balíčky, sýrové dorty a další sýrové pohoštění.

# MILTRA B s.r.o.

**Městečko Trnávka 292, 569 41**

**tel.: 461 352 011**

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

**www.miltra.cz**

Jedná se o 30% eidamský sýr válcovitého tvaru určený k přímé spotřebě zejména pro děti od 1 roku. Díky této skutečnosti má výrobek snížený obsah sodíku na hodnotu 0,77 g/100 g. Při jeho výrobě dochází k daleko vyšší možnosti mikrobiologické kontaminace vzhledem k většímu rozsahu lidské práce na rozdíl od jiných technologií, přesto se nepoužívá prostředků proti růstu plísní a kvasinek na povrchu sýry. Sýr neobsahuje barviva ani konzervanty, je vhodný pro bezlepkovou dietu a pro diabetiky, obsahuje vitamin A, E, B1, B12 a minerály – zejména vápník. Miltra B je prozatím jediným výrobcem sýra pro děti od 1 roku v ČR, který splňuje přísné legislativní požadavky na tento druh výrobku.

Mlékárna Miltra se sídlem v Městečku Trnávka je jediným výrobcem sýrů tzv. salámového tvaru v České republice. Historie sahá až do roku 1900, kdy bylo založeno a do rejstříku zapsáno Rolnické mlékárenské družstvo pro Trnávku a okolí a v průběhu uplynulých 110 let nebyla výroba nikdy přerušena.

Bylo využito podpory  
z Programu  
rozvoje venkova



**Sýr pro děti 30 %**





**Francouzská paštika  
s mandlemi**



**Lázeňská  
pochoutka**



**Šunkový  
salám**

Bylo využito podpory  
z Programu  
rozvoje venkova



# Zdeněk Kořínek

**Nabočany 1**  
**tel.: 469 692 103**  
**e-mail: [uzeniny.nabocany@seznam.cz](mailto:uzeniny.nabocany@seznam.cz)**



Francouzská paštika s mandlemi je výrobek tepelně opracovaný s drobnými kousky mandlí a pokrytý plátký sádla. Chuťově velmi jemná paštika s kousky mandlí se těší velké oblibě u zákazníků.

Lázeňská pochoutka je šunka obalená tenkou vrstvou bůčku, do zlatova zauzená bukovým dřevem.

Šunkový salám se vyrábí z velmi kvalitní šunky, od které se liší pouze přidáním spojky. Pro svou výbornou a šťavnatou chuť je u zákazníků velmi oblíben.

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.

# Řeznictví Sloupnice s.r.o.

**Dolní Sloupnice 134**

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

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

Výrobek je podle původní staroslovenské receptury. Surovina pro výrobu je výhradně z vlastního chovu a vlastních jatek, což zaručuje čerstvost a vysokou kvalitu výrobku. Použitou surovinou jsou vepřová játra a vepřové maso.

## **Řeznictví Sloupnice s.r.o. provádí:**

- 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 zatřídění SEUROP
- prodej ve vlastních maloobchodních prodejnách ve Sloupnici, České Třebové a Ústí nad Orlicí
- rychlé a bezproblémové vyřizování objednávek
- rozvoz chladiřskými vozy
- stálý veterinární dozor



**Sloupnická játrová paštika**



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**

Kunětický závin – speciální masný výrobek tepelně opracovaný. Zauzený na dubových štěpkách. Výborná chuť.

Zauzená paštika – vařený masný výrobek, zauzený, tepelně opracovaný. Hnědookrové barvy, na řezu homogenní. V přírodním střevě.

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

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



**Kunětický závin**



**Zauzená paštika**



# MASOEKO s.r.o.

**Kunčice 243, 561 51 Letohrad**

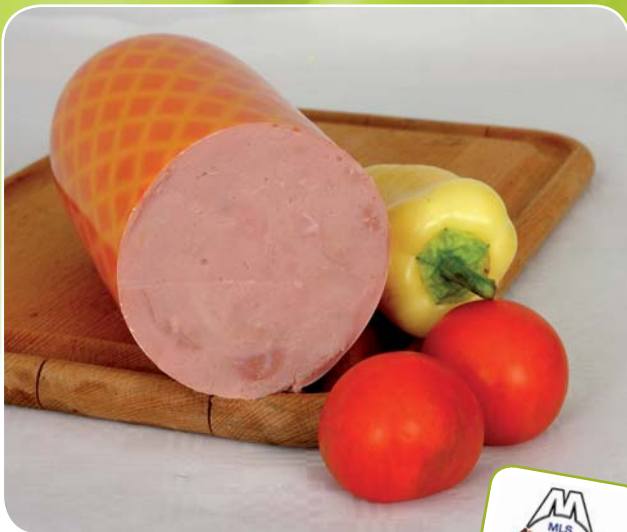
**tel./fax: +420 465 620 817, +420 465 621 587**

**e-mail: [hikes@masoeko.cz](mailto:hikes@masoeko.cz), [info@masoeko.cz](mailto:info@masoeko.cz)**

**[www.masoeko.cz](http://www.masoeko.cz), [www.masoeko.eu](http://www.masoeko.eu)**

Výběrová šunka je tepelně opracovaný masný výrobek výběrové jakosti. Výrobek neobsahuje alergeny, produkt je vyráběn v Letohradě, historicky zvaném Kyšperk. Vůně je po mase a udícím kouři, typická pro vepřovou šunku, lahodná, v nákreji světlá a přiměřeně slaná.

Společnost MASOEKO s.r.o. oslaví v letošním roce čtvrtstoletí trvání. Rodinný charakter podniku zaručuje individuální a jedinečný přístup k našim zákazníkům. Koncové odběratele obslouží vlastní prodejna masa a uzenin v Letohradě a přímý rozvoz je zajištěn vlastními pojízdnými prodejny. Firma MASOEKO 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 MASOEKO 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.



**Výběrová šunka**



**Vítězný  
výrobek  
MLS 2011**

**MASOEKO**  
s.r.o.

Bylo využito podpory  
z Programu  
rozvoje venkova



**Skutečská  
tlačenka**



**Dršťková  
polévka**



**Bůčkový  
závin**

# Oldřich Čejka

**Palackého náměstí 142, 539 73 Skuteč**  
**tel. prodejna: 469 319 501**  
**fax: 469 319 499**  
**e-mail: masna.cejka@seznam.cz**  
**www.oldrichcejka.cz**



Skutečská tlačenka – tepelně opracovaný masný výrobek s vlastní recepturou. Tento výrobek je na trhu již 20 let.

Dršťková polévka – základní surovinou jsou hovězí dršťky, nejsou použity žádné stabilizátory a chemie. Z drštěk se vaří poutivá domácí polévka, která se vařící slévá do vaniček a ihned se zatavuje, čímž se zachovává kvalita a čerstvost tohoto výrobku.

Bůčkový závin – tepelně opracovaný masný výrobek z vepřového masa, výrazné chuti a kouřového aroma.

Řeznictví a uzenářství Oldřich Čejka ve Skutči je tradičním rodinným podnikem s mnohaletou historií. Řemeslo je u Čejků rodinnou tradicí – již prarodiče založili a úspěšně vedli řeznictví a pohostinství v Bratroňově, které jim však bylo zabaveno při znárodnění. Po roce 1989 se Oldřich Čejka rozhodl osamostatnit a koupil budovu ve Skutči, v níž otevřel řeznictví. Rozhodl se uzeniny a další řeznické lahůdky nejen prodávat, ale i vyrábět. V průběhu devadesátých let otevřel novou výrobu. Masná výroba byla spuštěna v roce 2002. Řeznictví a uzenářství Oldřich Čejka dnes měsíčně vyrábí okolo padesáti tun uzenin a v nabídce má více než sto druhů řeznických lahůdek. Zákazníci si mohou vybrat jak tradiční výrobky, tak i z vlastních originálních receptur.

# ZŘUD Masokombinát Polička, a.s.

**Kamenec u Poličky 300, PSČ 572 23**

**tel.: 461 752 111**

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

Kamenecká klobása navazuje na staročeskou kuchyni svým charakteristickým složením a chutí kmínu a česneku. Je vhodná pro bezlepkovou dietu.

ZŘUD – Masokombinát Polička je akciová společnost, která navazuje na dlouholetou tradici masné výroby v Poličce. Od roku 1985 společnost sídlí v novém výrobním podniku, který byl vybudován tři kilometry od Poličky směrem na Hlinsko v Čechách. Zajišťuje kompletní výrobní program od vlastní porážky až po výrobu uzeniny. Postupnou modernizací výrobní technologie nabízí firma kvalitní a široký sortiment masných výrobků. Pro jejich výrobu se používají suroviny prvotřídní kvality, čerpané převážně ze zdrojů vlastní porážky. Maso i masné výrobky upravujeme dle přání zákazníků. Výsekové maso balíme, krájíme na plátky i kostky nebo marinujeme. Masné výrobky pak také balíme a krájíme do malospotřebitelských i velkospotřebitelských balení. Veškerá produkce je pod stálou veterinární kontrolou, jsme držiteli certifikátů ISO 9001, HACCP, IFS. Využíváme odborných a profesních zkušeností, kdy prvořadým zájmem společnosti je spokojenost zákazníka.



**Kamenecká klobása**



ZŘUD-MASOKOMBINÁT POLIČKA, a.s.

Bylo využito podpory  
z Programu  
rozvoje venkova

# Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti

**Rosice – Synčany 34, PSČ 538 62**

**tel.: 469 667 308**

**pekárna: 469 667 611, jatka: 469 667 406**

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

Oravský bok je vyroben pouze z vepřového masa, původ masa je z prasat vlastního chovu, případně z blízkého okolí.

Zemědělské družstvo Rosice u Chrasti podniká v okrese Chrudim, kde hospodaří na výměře přesahující 2 000 ha v řepařské oblasti. Zabývá se především rostlinnou a živočišnou výrobou. Pro zhodnocení zemědělské produkce v letech 1992 a 1993 vybudovalo pomocné provozy. Především jatky – porážku včetně zpracování na masné výrobky, pekárnu a palírnu. V současnosti provozujeme 9 vlastních prodejen, kde tyto vlastní produkty prodáváme. V našich jatkách zpracováváme celou svoji produkci jatečných zvířat. Velmi malé procento jatečných zvířat nakupujeme od zemědělců v blízkém okolí. Naše výrobky jsou zásadně vyráběné z české (vlastní) suroviny, což se projevuje v jejich kvalitě a chutnosti. Produkce našich jatek přesahuje 49 milionů korun ročně.

Totéž platí o zpracování – zhodnocení ovoce v naší pěstitelské palírně.

Každoročně obohacujeme v předvánoční době místní obyvatele a blízké okolí o nabídku kaprů z vlastního rybníka.



**Oravský bok**



Bylo využito podpory  
z Programu  
rozvoje venkova

# Řeznictví uzenářství Francouz s.r.o.

**Morašice Skupice 8**

**tel.: 469 695 561**

**e-mail: lada.francouz@tiscali.cz**

Použitou surovinou je z 99 % vepřová kýta. Vlastní normy. V nákroji jsou viditelné velké kusy šťavnaté vepřové kýty a na povrchu je špek. Nadstandardní je šíře výrobku o průměru 15 cm, v nákroji růžové barvy a při skusu křehký. Výrobek je vhodný pro bezlepkovou dietu.

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.



**Šunka z kýty**



# Řeznictví uzenářství Pavel Hubený

**Bylany 58**

**tel.: 724 960 385**

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

Použitá surovina je vepřové a hovězí maso. Výrobek je zauzen do tmavohnědé barvy, má jemně vrásčitý povrch, v nářezu výrazná mozaika, výrazná chuť koření, vůně po zauzení.

Naše rodinná firma vznikla na konci roku 2005.

Pronajali jsme si bývalé řeznictví, které nesplňovalo 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 zahušťovadel.

Krédo naší firmy je spokojený zákazník, který si v našich prodejnách nakoupí kvalitní výrobky a rád se k nám vrátí.



**Námořnická klobása**



# Vladimír Švanda

**Rváčovská 647, Hlinsko**

**Tel.: 775 319 899, 469 319 096**

Výrazně zauzená, kořeněná, lehce pikantní specialita. Surovina je vepřové maso, sádlo tvoří pokryv.

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 pravnuke 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 chladírenských 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 2011“ za náš výrobek **Švandův MLS**.



**Švandův MLS**



# 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.**



**Perníková medovina**



# MLS Pardubického kraje 2011



# MLS Pardubického kraje 2011



# MLS Pardubického kraje 2011



## 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 OBLASTÍ



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



PARDUBICKÝ KRAJ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

