

# Regionální kuchařka



Výběr těch nejlepších receptů  
pocházejících z jednotlivých  
regionů České republiky



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



# OBSAH



## Jihočeský kraj

Bramborový báb	4
Kapr se zelím	4
Tvarohový závin s borůvkami	5
Houbovec	5

## Jihomoravský kraj

Lata – bramborová placka	6
Sladká polévka švestkovka	6
Kočíčí marš (hertele s fazulí)	7
Rozpuštěný kluci z Hodonína	7

## Karlovarský kraj

Vřídelná polévka	8
Mrkvový dort	8
Karlovarské tatičevky s jablky	9
Smetanová omáčka à la Casanova	9

## Královéhradecký kraj

Miletínské modlitbičky	10
Slepé myši	10
Krakonošské palce	11
Ovocná polévka Rambulice	11

## Liberecký kraj

Caparanda	12
Kyselo	12
Camprat	13
Pojizerské kuře	13

## Moravskoslezský kraj

Havířská fazolačka	14
Slezské halušky	14
Ostravský kotouč	15
Slezský bigos	15

## Olomoucký kraj

Šternberské bochánky	16
Loštická česnečka	16
Šumperský telecí perkelt	17
Hanácká syrnica	17

## Pardubický kraj

Pardubické perníčky	18
Pardubické knedlíky	18
Kocvárka	19
Bramborový burián	19

## Plzeňský kraj

Chlebový dort	20
Hnětýnky	20
Brčálka	21
Pivní polévka s chlebem	21

## Středočeský kraj

Slepičí kaldoun	22
Kutnohorské svatební koláčky	22
Podřípské řepánky	23
Kladenská uhlířina	23

## Ústecký kraj

Švestková baba	24
Pivní maso	24
Polévka praženka	25
Nudlový kugl	25

## Kraj Vysočina

Škvarkové cukroví	26
Jihlavská kyselka	26
Peciválky	27
Lačná pýcha	27

## Zlínský kraj

Králičí kyselice	28
Vizovické velikonoční kůzle	28
Hřibovice	29
Trněná omáčka s uzenou krkovičkou	29

**Berte si z kraje,  
chutnají nejlépe!**



## Značka Regionální potravina vám pomůže najít si svůj oblíbený místní produkt.

Soutěž Regionální potravina je projektem Ministerstva zemědělství určeným pro malé a střední výrobce. Projekt vychází vstříc silicím zájmu veřejnosti o kvalitní potraviny od tradičních regionálních výrobců.

Součástí projektu je informační kampaň, jejímž cílem je seznámit spotřebitele s regionálními potravinami z jednotlivých krajů České republiky. Kampaně zastřešuje nově vytvořená značka „Regionální potravina“, kterou mohou umístit na své výrobky producenti a prodejci vítězných výrobků. Značku „Regionální potravina“ daného kraje mohou ocenění výrobci používat k označení oceněného výrobku po dobu čtyř let. V prvním roce projektu bylo oceněno 71 produktů, letos se jejich počet vyšplhal až na 99 vítězných produktů.

Vyhlašovatelem soutěže o značku „Regionální potravina“ je Ministerstvo zemědělství v součinnosti s Agrární komorou ČR za úzké spolupráce zástupců Potravinářské komory ČR a jednotlivých krajů.

- Potraviny jsou vyráběny v tuzemských podmínkách, a spotřebitelé i kontrolní inspekce je tak mají mnohem lépe na očích. Tento tlak navíc nutí výrobce, aby kvalitu svých potravinových produktů udržovali neustále na vysoké úrovni.
- Tyto potraviny jsou díky krátkým distribučním cestám mnohem čerstvější než ty, které k nám putují z velké dálky. Čerstvější regionální potraviny mívají lepší chuť i cennější nutriční vlastnosti. Důležitá je rovněž skutečnost, že čím blíže jsou potraviny ke spotřebiteli, tím méně jejich doprava zatěžuje životní prostředí.
- Podpora zaměstnanosti v daném regionu. Prosperující zemědělci, zpracovatelé i prodejci pak představují záruku udržení nebo dokonce rozšíření počtu pracovních míst.

Přehled oceněných potravin a akce, na kterých je můžete ochutnat, najdete na

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

## Bramborový báb

2 hodiny  
 4 porce

1 kg brambor  
100 g anglické slaniny v plátcích  
1/2 vecky  
4 lžíce hladké mouky  
4 lžíce vepřových škvarků  
4 lžíce mléka  
4 stroužky česneku  
2 vejce  
sádlo, drcený kmín, sůl, pepř

Polovinu brambor uvaříme ve slupce, vychladlé oloupeme a nastrouháme. Druhou polovinu syrových brambor oloupeme, nastrouháme a vymačkáme přebytečnou šťávu. Obě poloviny brambor smícháme, přidáme mouku, vejce, umleté škvarky, mléko, prolisovaný česnek, kmín, pepř a sůl a zpracujeme na husté těstíčko.

Zapékací mísu vymažeme sádlem, naskládáme plátky vecky, navrch rozetřeme bramborové těstíčko, poklademe plátky anglické slaniny a pečeme dozlatova v troubě předehřáté na 180 °C. Podáváme s kysaným zelím nebo okurkou.

## Kapr se zelím

2 hodiny  
 5 porcí

500 g kapra  
500 g kysaného zelí  
50 g sádla  
100 g cibule  
15 g sladké a pálivé papriky  
200 ml šlehačky  
100 ml zakysané smetany  
250 ml rybího vývaru  
sůl, drcený kmín, pepř

Cibuli oloupeme, nadrobno nakrájíme a osmahneme na sádle dorůžova. Přidáme sladkou i pálivou papriku, krátce zpěníme a zalijeme rybím vývarem. Přidáme kysané zelí a dusíme doměkka. Zjemníme šlehačkou smíchanou se zakysanou smetanou.

Očištěného kapra pokrájíme na větší kousky (jako na guláš), vložíme do pekáčku, osolíme, okmínujeme, lehce opepříme, podlijeme rybím vývarem, vložíme do trouby a upečeme dopoloměkka. Kousky kapra servírujeme na hnězdě z podušeného zelí.

## Tvarohový závin s borůvkami

1,5 hodiny  
 4 porce

250g hladké mouky  
250g polohrubé mouky  
4 lžíce rozpuštěného másla  
3 žloutky  
300 ml mléka  
2 lžíce smetany  
300 g borůvek  
1 tvaroh  
droždí, sůl, cukr, pudingový prášek

Do hrnečku dáme vlažné mléko, lžičku cukru, rozdrobené kvasnice a necháme vzejít kvásek. Do mísy prosejeme mouku, přidáme špetku soli, dva žloutky, rozpuštěné máslo a nakonec vzejitý kvásek. Vypracujeme hladké vláčné těsto, které necháme vykynout.

Tvaroh smícháme s cukrem, vanilkovým pudingovým práškem, smetanou a jedním žloutkem. Nakonec jemně vmícháme borůvky. Vykynuté těsto rozdělíme na dvě části, vyválíme na tloušťku asi 1 cm, potřeme rozpuštěným máslem a připravenou náplní. Opatrně srolujeme a okraje těsta pořádně přimáčkneme, aby náplň nevytekla. Potřeme máslem a pečeme zvolna asi 40 minut.

## Houbovec

1 hodina  
 4 porce

3 lžíce másla  
500 g čerstvých hub  
2 cibule  
4 vejce  
500 g brambor  
10 dkg tvrdého sýra  
kmín, sůl, pepř, strouhanka

Brambory uvařené ve slupce necháme vychladnout, oloupeme a nakrájíme na plátky. Houby očistíme, nakrájíme na silnější plátky. Cibulku zpěníme na másle, přidáme houby a koření a podusíme doměkka.

Zapékací mísu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Střídavě vrstvíme brambory a podušené houby tak, aby navrchu byla vrstva hub. Houbovec v zapékací míse zalijeme vejci rozšlehanými v mléce se solí a kmínem. Pečeme v troubě předehřáté na 150 °C dozlatova. Krátce před dopečením posypeme nastrouhaným sýrem a necháme ještě 5 minut zapéct. Podáváme s čerstvou zeleninou nebo kyselou okurkou.

## Regionální potraviny Jihočeského kraje



**1. Agroláček s želé kuličkami Tutti-Frutti**  
„AGRO-LA“, spol. s r.o.  
Jiráskovo předměstí 630/III  
377 01 Jindřichův Hradec  
Tel.: +420 384 321 011  
agrola@agrola.cz  
www.agrola.cz



**2. Boubín - žitno-pšeničný chléb bez éček**  
PEKÁRSTVÍ VLADIMÍR CAIS  
Sídliště 385  
384 22 VLACHOVO BŘEZÍ  
Tel.: +420 388 320 021  
info@pekarstvicais.cz  
www.pekarstvicais.cz



**3. Hruškovice**  
Lihovar Lžín, spol. s r.o.  
Lžín 57  
392 01 Soběslav  
Tel.: +420 381 596 943  
Mob.: +420 721 854 601  
lzin.distillery@gmail.com  
www.lihovarlzin.cz



**4. Chléb podmáslový**  
Marek Baštýř - Pekařství MPM  
Budějovická 118  
378 16 Lomnice nad Lužnicí  
Tel.: +420 384 792 954  
info@pekarstvi-mpm.cz  
www.pekarstvi-mpm.cz



**9. Lhenické jablko ve vanilce**  
POLANSKÝCH, s.r.o.  
Jiráskova 112  
398 11 Protivín



**10. Mauzův Farmářská paštika**  
MAUZ - výroba s.r.o.  
POLANSKÝCH, s.r.o.  
J. Dobrovského 557/27  
370 06 České Budějovice  
Tel.: +420 387 965 029  
www.mauz-vyroba.g6.cz



**5. Kapr uzený porcovaný**  
Blatenská ryba, spol. s r.o.  
Na Příkopěch 747  
388 01 Blatná  
Tel.: +420 383 422 511  
blatenska.ryba@blatna.net  
www.blatenskarriba.cz



**6. Kysané zelí bílé**  
Zemědělský podnik Malše a. s.  
Roudenská 98  
370 07 Roudné  
Tel.: +420 386 355 928  
zproudne@tiscali.cz



**7. Kysané zelí červené**  
Zemědělský podnik Malše a. s.  
Roudenská 98  
370 07 Roudné  
Tel.: +420 386 355 928  
zproudne@tiscali.cz



**8. Lhenická ovocná šéáva jablko-jahoda**  
Karel Gregora  
Krumlovská 94  
384 02 Lhenice  
www.ovocnastava.cz



**11. Mauzův Myslivecká paštika**  
MAUZ - výroba s.r.o.  
J. Dobrovského 557/27  
370 06 České Budějovice  
Tel.: +420 387 965 029  
www.mauz-vyroba.g6.cz



**12. Tolstolobik obecný uzený porce**  
Blatenská ryba, spol. s r.o.  
Na Příkopěch 747  
388 01 Blatná  
Tel.: +420 383 422 511  
blatenska.ryba@blatna.net  
www.blatenskarriba.cz





**13. Zlatá niva**  
MADETA a. s.  
Rudolfovská 246/83  
370 50 České Budějovice  
www.madeta.cz

**RADY OD BABIČKY**

„Brambory vařené ve slupce jdou lépe oloupat, když je přelijí studenou vodou.“

„Bahnitou chuť kapra odstráním, když maso den před vařením ponořím do mléka s rozmarýnem.“

## Lata - bramborová placka



 1 hodina  
 4 porce

5 – 6 brambor  
polohrubá mouka  
sádlo  
povidla  
mák  
sůl

Brambory uvaříme, rozemeleme a necháme rozležet do druhého dne. Na vále smícháme brambory s moukou a zpracujeme těsto. Rozdělíme na kousky velikosti vejce a vyválíme tenké kulaté placky (asi 3 mm). Placky rozpálíme a z obou stran upečeme na plotně.

Upečené placky omastíme sádlem, potřeme povidly, posypeme mákem a svineme. Svinuté klademe vedle sebe na talíř a každé patro opět zasypane mákem. Nejlépe chutnají teplé.

## Sladká polévka švestkovka



 45 minut  
 4 porce

30 zralých švestek  
2 suché housky na strouhanku  
1 l bílého vína  
skořice, hřebíček, cukr

Na mírném ohni dusíme zralé švestky s kouskem skořice, několika hřebíčky a jemnou strouhankou. Když jsou švestky rozvařené, zalijeme vínem a přivedeme k varu. Jakmile se polévka začne vařit, sundáme z plotýnky, procedíme a osladíme moučkovým cukrem.

K polévce podáváme bílé pečivo osmažené na másle.

## Kočičí marš (herतेple s fazulú)



 1 hodina  
 4 porce

200 g fazolí  
600 g brambor  
80 g sádla se škvarky  
1 cibule  
sůl

Do hrnce dáme fazole, zalijeme vodou a necháme přes noc namočené. V téže vodě uvaříme doměkka, scedíme a necháme okapat. Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a pokrájíme na jemno. Cibuli nakrájíme na jemno a osmažíme na sádle se škvarky.

Nakonec vše smícháme, osolíme a podáváme.

## Rozpustilí kluci z Hodonína

 1 hodina  
 4 porce

250 g hladké mouky  
150 g másla  
70 g cukru  
1 vanilkový cukr

Z mouky, másla a cukru (bez vajec) vypracujeme těsto. Vyválíme tenkou placku a vykrajovátkem nebo skleničkou vykrajujeme kolečka, která pečeme ve vyhřáté troubě dorůžova. Ještě horká kolečka obalujeme z jedné strany ve vanilkovém cukru.

Necháme vychladnout. Neobalenou stranou slepujeme meruňkovou, malinovou nebo rybízovou zavařeninou.

## Regionální potraviny Jihomoravského kraje



**1. Cibule z Bořitova**  
Jaroslav Chrák  
Náměstí u Václava 48  
679 21 Bořitov  
Mob.: +420 777 676 006



**2. Česnek z Bořitova**  
Jaroslav Chrák  
Náměstí u Václava 48  
679 21 Bořitov  
Mob.: +420 777 676 006



**3. Dezertní sýr**  
Mlékárna Olešnice, RMD  
Tržní 376  
679 74 Olešnice  
Tel.: +420 516 528 561  
prodej@mleko.cz  
www.mleko.cz



**4. HONEY VIT (materi kašička a pyl)**  
Včelpo, spol. s r.o.  
Obora 108  
679 01 Skalce nad Svitavou  
www.vcelpo.cz



**9. KVASAR - Speciální světlé nefiltrované pivo s přídavkem medu**  
PIVO KVASAR s.r.o.  
Sentice 13, 666 03 Tišnov  
Tel.: +420 549 416 117  
pivokvasar@gmail.com  
www.pivokvasar.vyrobce.cz



**10. Malinový řez**  
Ing. Václav Labský  
nám. Svobody 10  
602 00 Brno  
Tel.: +420 542 213 836, +420 725 305 181  
eurobi@volny.cz  
www.cukrarnauctyrmamlasu.cz



**11. Ovoce s medem - višň**  
Vavřínek Turčín  
Poštovní 157  
691 85 Dolní Dunajovice  
Tel.: +420 519 517 324  
vcelaprodukt@quick.cz  
www.vcelaprodukt.cz



**5. Jogurtový dort**  
Ing. Václav Labský  
nám. Svobody 10  
602 00 Brno  
Tel.: +420 542 213 836, +420 725 305 181  
eurobi@volny.cz  
www.cukrarnauctyrmamlasu.cz



**6. Jubiler 1680**  
Jihomoravské pivovary, a.s.  
náměstí Čsl. armády 116/4  
682 01 Vyškov  
Tel.: +420 517 326 411  
vyroba@pivovyskov.cz  
http://www.pivovyskov.cz



**7. Koláč velký**  
ZEMSPOL a.s. Sloup  
679 13 Sloup 221  
Tel.: +420 516 435 312  
zemspol@zemspol.cz



**8. Kozí bryndza Sedlák**  
Eva Sedláková  
Šošůvka 45  
679 13 Šošůvka  
Tel.: +420 516 435 371  
sedlak.kozy@centrum.cz  
http://www.sedlakkozy.cz



**12. Židlochovák**  
Reznictví – uzenářství Janíček-Čupa  
nám. Míru 26  
667 01 Židlochovice  
Tel.: +420 547 238 187  
janicek.frantisek@seznam.cz  
www.reznictvi-zidlochovice.cz





**13. Židlochovická zlatá paštika**  
Reznictví – uzenářství Janíček-Čupa  
nám. Míru 26  
667 01 Židlochovice  
Tel.: +420 547 238 187  
janicek.frantisek@seznam.cz  
www.reznictvi-zidlochovice.cz



**14. Židlochovický pršut z kotlety**  
Reznictví – uzenářství Janíček-Čupa  
nám. Míru 26  
667 01 Židlochovice  
Tel.: +420 547 238 187  
janicek.frantisek@seznam.cz  
www.reznictvi-zidlochovice.cz

**RADA OD BABIČKY**  
„Vařící polévka mi z hrnce neutěče, když okraj hrnce zevnitř potru tukem.“

## Vřídelní polévka



 30 minut  
 2 porce

3 šálky vřídelní vody  
2 lžíce jíšky  
2 žloutky  
1 rohlík  
máslu, čerstvá petržel, muškátový oříšek

Do vroucí vřídelní vody vmícháme jíšku, okořeníme špetkou muškátového oříšku a čtvrt hodiny povaříme na mírném plameni. Polévku v žádném případě nesolíme. Na rozpálené pánvi si nasucho opražíme na kostky pokrájený rohlík.

Na talíř dáme syrový žloutek s kouskem másla a hrstkou nasekané petrželky a zalijeme polévkou. Nakonec přidáváme opražený rohlík.

## Mrkvový dort



 1 hodina  
 8 porcí

100 g cukru  
100 g lískových ořechů  
125 g mrkve  
půlka citrónu  
3 vejce  
1 vanilkový cukr  
moučkový cukr

Mrkev nastrouháme na jemném struhadle. Oříšky opražíme na pánvi a jemně pomeleme. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Poté zvlášť vyšleháme žloutky s cukrem do pěny, přimícháme mrkev, oříšky, vanilkový cukr, šťávu a kůru z půlky citrónu. Na závěr lehce vmícháme sníh z bílků. Těsto vlijeme do máslem vymazané a moukou vysypané dortové formy a upečeme.

Podáváme pocukrované vrstvou moučkového cukru.

## Karlovarské tatičevky s jablky



 1 hodina  
 4 porce

5 lžic kysané smetany  
50 g čokoládového pudingu  
2 žloutky  
1 kypřicí prášek  
1 kg jablek  
1 vanilkový cukr  
2 hrsti rozinek  
2 hrsti sekaných ořechů  
300 g polohrubé mouky  
100 g másla  
citronová kůra  
skořice

Omytá a oloupaná jablka rozčtvrtíme, vykrojíme jádrince a uvaříme ve vodě s vanilkovým cukrem a kůrou z citrónu. Z utřených žloutků, kysané smetany, pudingu a kypřicího prášku vypracujeme husté, ale tekuté těsto, které vlijeme do vymaštěného a moukou vysypaného pekáčku.

Těsto poklademe vychladlými a osušenými jablky, posypeme rozinkami, ořechy, skořicí a nakonec žmolenkou, kterou získáme tak, že smícháme polohrubou mouku s máslem a mačkáme rukama, až se hmota začne drolit. Upečeme ve vyhřáté troubě.

## Smetanová omáčka à la Casanova

 1,5 hodiny  
 4 porce

1 l vody  
1 celé kuře  
mrkev, celer  
20 čerstvých fazolových lusků  
2 dcl smetany  
1 lžíce hladké mouky  
100 g vysmažených hub  
3 růžičky kvěťáku  
2 vejce natvrdo  
čerstvý kopr, máslu  
sůl, celý pepř, celé nové koření, polévkové koření

Rozčtvrčené kuře dáme do osolené vody s jednou mrkví, kolečkem celeru, přidáme osm kuliček pepře, tři kuličky nového koření a uvaříme doměkka. Poté vývar přecedíme, znovu uvedeme do varu, přidáme na tři centimetry pokrájené fazolové lusky a vaříme do změknutí. Z uvařeného kuřete obereme maso a spolu se zeleninou nakrájíme na kousky a položíme na talíře. Přidáme lžici smažených hub, kousek másla, trochou posekaného čerstvého kopru a malé růžičky kvěťáku.

Vývar zahustíme moukou rozmíchanou ve smetaně a dochutíme polévkovým kořením. Nalijeme na talíře, zdobíme nadrobno nakrájeným vejcem a podáváme s karlovarským knedlíkem.

### RADY OD BABIČKY

„Pokud potřebuji pouze pár kapek citrónové šťávy, udělám do citrónu malou díрку a šťávu vymáčknu. Zbytek schovám do lednice.“

„Když dám do omáčky ze smetany lžičku cukru, nesrazí se.“

„Aby mrkev zůstala déle čerstvá, vložím jí konce do sklenice s trochou vody a nechám v lednici. Takhle uchovávám čerstvou zeleninu.“

## Regionální potraviny Karlovarského kraje



**1. BIO selský jogurt bílý**  
HOLLANDIA Karlovy Vary, a.s.  
Krásné údolí 151  
364 01 Toužim  
Tel.: +420 353 300 403  
Fax: +420 353 300 410  
hollandia@hollandia.cz  
www.hollandia.cz



**2. Český med krémový - pastovitý**  
Jiří Sirotek  
Javorová 1  
350 02 Cheb  
Tel.: +420 354 422 522  
Mob.: +420 777 692 086  
vcelarstvisirotek@seznam.cz



**3. Doupovská klobása**  
Josef Pelant  
Lipová 384  
364 71 Bochov  
Tel.: +420 353 901 186  
josefpelant@seznam.cz  
www.maso-pelant.cz



**4. Doupovská uzená kýta - klasík**  
Josef Pelant  
Lipová 384  
364 71 Bochov  
Tel.: +420 353 901 186  
josefpelant@seznam.cz  
www.maso-pelant.cz



**9. Nežichovský zrající sýr**  
Pavla Kalčicová  
364 01 Nežichov 2  
Mob.: +420 602 501 538  
pavla.kalciцова@nezichov.cz



**5. Golf, bylinná hořká**  
ARNIKA - Josef Šmerda a synové,  
společnost s ručním omezeným  
Hamrnická 216, 354 72 Drmoul  
Tel.: +420 354 671 133  
Fax: +420 354 671 133  
smerdajiri@seznam.cz  
www.liquere.cz



**6. Chléb DOKTOR vícezrnný**  
Karlovarská pekárna TREND s.r.o.  
Slepá 517/1, Rybáře  
360 05 Karlovy Vary  
Tel./fax: +420 353 568 105  
obchod@karlovarskapekarna.cz  
www.karlovarskapekarna.cz



**7. Kozí sýr Barbora**  
HORSKÝ STATEK  
ABERTAMÝ s.r.o.  
Rybničná 482  
362 35 Abertamy  
Tel.: +420 353 892 277  
ryzovna@farmazvirat.cz  
www.farmazvirat.cz



**8. Madam, bylinný likér**  
ARNIKA - Josef Šmerda a synové,  
společnost s ručním omezeným  
Hamrnická 216, 354 72 Drmoul  
Tel.: +420 354 671 133  
Fax: +420 354 671 133  
smerdajiri@seznam.cz  
www.liquere.cz



**10. Pivovarský chléb Chyše**  
Karlovarská pekárna TREND s.r.o.  
Slepá 517/1, Rybáře  
360 05 Karlovy Vary  
Tel./fax: +420 353 568 105  
obchod@karlovarskapekarna.cz  
www.karlovarskapekarna.cz



**11. Pralinka Varyáda**  
Miroslav Marek  
Na Pěší zóně 125/2  
362 25 Nová Role  
Tel.: +420 353 221 480  
Mob.: +420 608 206 966  
original.kv.marcipan@seznam.cz

## Miletínské modlitbičky

1,5 hodiny  
 6 porcí

25 dkg medu  
125 ml vody  
4 žloutky  
250 g cukru  
900 g hladké mouky  
150 g amonia  
5 dkg kandované pomerančové kůry  
5 dkg mletých mandlí  
mleté koření – hřebíček, skořice, anýz, badyán  
mandle, marmeláda

Med svaříme s vodou a dáme vychladnout. Utřeme žloutky s cukrem do pěny, přidáme jemně nakrájenou pomerančovou kůru, pomleté mandle, amonium, koření a vychladlý med. Postupně přidáváme mouku a vypracujeme těsto. Necháme odpočinout asi 20 minut. Poté vyválíme asi na 4 mm silnou placku, z které vykrajujeme modlitbičky velké asi 7 x 5 cm, které klademe na plech a potíráme rozšlehaným vejcem.

Polovinu modlitbiček ozdobíme loupanou mandlí a zprudka pečeme. Nakonec slepíme marmeládou.

## Slepé myši

1 hodina  
 4 porce

500 ml mléka  
200 g hladké mouky  
1 lžice cukru moučky  
2 vejce  
500 g měkkého tvarohu  
1 vejce  
3 lžice cukru  
rozinky, citronová kůra  
300 ml mléka  
1 lžice cukru  
másto na vymazání

Z půl litru mléka, mouky, cukru a dvou vajec uděláme řídké těsto a na pánvi usmažíme tenké palačinky. Hotové palačinky udržujeme v teple.

Z tvarohu, jednoho vejce, cukru, rozinek a citronové kůry si připravíme náplň, kterou palačinky potřeme, zamotáme a klademe do máslem vymazaného pekáčku. Poté je v půli přeřízneme, přelejeme slazeným mlékem a ve vyhřáté troubě upečeme dozlatova. Podáváme pocukrované.

## Krakonošské palce

1 hodina  
 3 porce

400 g brambor  
150 ml mléka  
2 vejce  
1 lžice krupice  
150 g strouhanky  
1 l vývaru z uzeného masa  
sůl, muškátový květ, máslo

Oloupané a na čtvrtky nakrájené brambory povaříme asi 25 minut v osolené vodě. Poté slijeme vodu, brambory rozštoucháme, přidáme teplé mléko, kousek másla a vyšleháme řídkší bramborovou kaši, kterou smícháme s vejci, krupicí a strouhankou. Vzniklé těsto osolíme, přidáme asi půl lžičky mletého muškátového květu a necháme čtvrt hodiny uležet.

Lžící z těsta vykrajujeme tvary podobné palci, které uvaříme v uzeném vývaru. Na talíři můžeme omastit rozpuštěným máslem.

## Ovocná polévka Rambulice

30 minut  
 5 porcí

1 l vody  
150 g jablek  
150 g hrušek  
100 g švestek  
125 ml kysané smetany  
1 lžice hladké mouky  
sůl, cukr

Jablka a hrušky omyjeme, oloupeme, zbavíme jádřinců, a nakrájíme. Švestky stačí pouze rozpůlit a vypeckovat. Vše smícháme a rozvaříme ve vodě se špetkou soli.

Nakonec zahustíme zakysanou smetanou, ve které jsme rozmíchali lžící mouky. Dle chuti můžeme polévku přisladit cukrem nebo medem.

## Regionální potraviny Královéhradeckého kraje



**1. Ananasový terč**  
BEAS, a.s.  
Gočárova 1620  
501 01 Hradec Králové  
Tel.: +420 495 523 815  
beas@beas.cz  
www.beas.cz



**2. Aspiková podkova**  
ZEPO Bohuslavice, a.s.  
Bohuslavice 67  
549 06 Bohuslavice nad Metují  
Tel.: +420 491 475 130



**3. Bílý jogurt řeckého typu**  
BOHEMILK, a.s.  
Podzámčí 385  
517 73 Opočno  
Tel.: +420 494 678 224  
info@bohemilk.cz  
www.bohemilk.cz



**4. Caramelo Condé**  
BOHEMILK, a.s.  
Podzámčí 385  
517 73 Opočno  
Tel.: +420 494 678 224  
info@bohemilk.cz  
www.bohemilk.cz



**9. Kolečce Hradecké pralinky**  
Cukrářství U Rudolfa -  
Rudolf Papírník  
Tomkova 188  
500 03 Hradec Králové  
Tel.: +420 737 825 361, +420 739 304 220  
r.papirnik@seznam.cz  
www.dezerty.cz



**10. Niva 50% t.v.s.**  
NIVA s.r.o.  
503 16 Dolní Přím 2  
Tel.: +420 495 441 060  
niva.eko@volny.cz  
www.syr-niva.cz



**11. Polický chléb**  
KVÍČEROVSKÁ PEKÁRNA  
spol. s r.o.  
U Lesovny 285  
549 54 Police nad Metují  
Tel.: +420 491 541 100  
www.kvicerovskapekarna.cz



**5. Dobrovodské zelí 500 g**  
ZD Podchlumí Dobrá Voda  
507 73 Dobrá Voda  
Tel.: +420 493 699 809  
www.dobrovodskeliz.cz



**6. Hruškový mošt 100 %**  
Podorlická sodovkárna, s.r.o.  
Kaštany 435  
516 01 Rychnov nad Kněžnou  
Tel.: +420 494 533 069  
info@sodo.cz  
www.sodo.cz



**7. Indiánské borůvky s fruktózou**  
KAND s.r.o.  
Opočenská 431  
518 15 Dobruška  
Tel.: +420 494 621 112  
www.kand.cz



**8. Jablečný mošt 100 %**  
Podorlická sodovkárna, s.r.o.  
Kaštany 435  
516 01 Rychnov nad Kněžnou  
Tel.: +420 494 533 069  
info@sodo.cz  
www.sodo.cz



**12. Rokytnický med lesní květový**  
Včelí farma Rokytník  
Rokytník 81, Hronov  
Tel.: +420 491 481 358  
Mob.: +420 777 020 244  
rokytnikvcely@seznam.cz  
www.rokytnikvcely.cz





**13. Sedlák**  
CHOVSERVIS a.s.  
Zemědělská 897  
500 03 Hradec Králové  
Tel.: +420 495 404 111  
www.chovservis.cz



**14. Selská paštika TORO**  
CHOVSERVIS a.s.  
Zemědělská 897  
500 03 Hradec Králové  
Tel.: +420 495 404 111  
www.chovservis.cz

**RADA  
OD BABIČKY**  
„Mandle jdou snáze  
loupat, když je přelijí  
vařící vodou.“

## Caparanda



 30 minut  
 5 porcí

1 kg brambor  
3 dl mléka  
sůl, sádlo

Syrové brambory oloupeme a nastrouháme. V kastrolu rozpálíme sádlo, na které dáme nastrouhané brambory. Osolíme a zalijeme horkým mlékem. Za stálého míchání dusíme, dokud nejsou brambory měkké.

Dle potřeby podléváme mlékem. Caparanda se podává s kysaným zelím.

## Kyselo



 1 hodina  
 4 – 5 porcí

1 kg brambor  
250 g chlebového kvasu  
3 cibule  
2 vejce  
200 ml smetany  
sušené houby  
sůl, nové koření, bobkový list

Chlebový kvásek si zakoupíme nebo připravíme dva dny předem: smícháme díl celozrnné mouky (žitná, pšeničná nebo špaldová) s dílem teplé vody a zakryté necháme odpočívat 2 dny na teplém místě.

Do velkého hrnce dáme 2,5 l vody, nakrájené brambory, cibuli, koření a houby. Uvaříme do změknutí brambor. Ve studené vodě rozmícháme kvásek a vmícháme do horké polévky. Přidáme rozkvedlaná vejce a polévku krátce povaříme. Nakonec přidáme smetanu. Podáváme s chlebem nebo škvarkovými plackami.



## Camprat

 1 hodina  
 5 porcí

1 kg brambor  
1 větší cibule  
2 dl mléka  
4 stroužky česneku  
2 vejce  
150 g hladké mouky  
sůl, sádlo

Brambory oškrábeme a vymačkáme přebytečnou vodu. Přidáme vařící mléko, jemně nakrájenou cibuli, česnek utřený se solí, vajíčko, mouku a důkladně promícháme. Vzniklé těsto nalijeme do pekáče s rozpáleným sádlem a v předehřáté troubě pečeme střídavě z obou stran dokřupava. Campart se zapíjí kyselým mlékem nebo podmáslím.

## Pojizerské kuře

 1,5 hodiny  
 4 – 5 porcí

1 celé kuře  
10 brambor  
1/4 l smetany  
sladká paprika, sůl, drcený kmín, pepř

Brambory oloupeme a nakrájené na čtvrtiny poklademe rovnoměrně na dno pekáče, osolíme a pokmínujeme. Nasolené rozporcované kuře položíme na brambory a bohatě posypeme sladkou paprikou a lehce popepříme. Zalijeme smetanou, přikryjeme víkem a v troubě předehřáté na 180 °C pečeme zakryté půl hodiny a další půlhodinu odkryté.

## Regionální potraviny Libereckého kraje

 **1. Bio ovčí jogurt přírodní**  
Kozí farma Pěnčín - Josef Pulíček  
Pěnčín 60  
468 21 Bratříkov  
Tel.: +420 483 368 430  
pulicek@volny.cz  
www.kozifarmapencin.cz

 **2. Červené kysané zelí Samir**  
SAMIR KYSANÉ ZELÍ s.r.o.  
Masarykova 374  
411 56 Bohušovice nad Ohří  
Tel./fax: +420 487 850 107  
samir@kysanezeli.cz  
www.kysanezeli.cz

 **3. Českolipský kulatý chléb**  
JIZERSKÉ PEKÁRNY spol. s r. o.  
Generála Svobody 374  
460 14 Liberec 13  
Tel.: +420 485 253 822  
liberec@jipek.cz  
www.jipek.cz

 **4. Český med z Podještědí**  
Jiří Vomáčka  
Slezská 413/32  
460 01 Liberec 15  
Tel.: +420 790 232 194

 **9. Lomnické kostky**  
JVS Semilská pekárna, s.r.o.  
3. května 328  
513 01 Semily  
Tel.: +420 481 320 343  
Fax: +420 481 320 341  
info@jvs-semilskapekarna.cz  
www.jvs-semilskapekarna.cz

 **10. Med**  
Vladimír Davídek  
Ves 45  
463 73 Černousy  
Mob.: +420 723 308 222  
davidek.vl@volny.cz

 **5. Držkovský řemeslný chléb**  
Řemeslné pekárny a.s.  
Olšanská 54/3, 130 00 Praha 3  
Tel.: +420 483 312 448  
Fax: +420 483 312 447  
martina.drofova@remesnepekarny.cz  
www.remesnepekarny.cz

 **6. Jablečná šťáva 100 %**  
STARÁ DÁMA s.r.o.  
463 53 Křižany 384  
Mob.: +420 777 625 151  
stara\_dama@volny.cz  
www.stara-dama.cz

 **7. Krutí párečky**  
PROMINENT CZ s.r.o.  
471 29 Brniště 4  
okres Česká Lípa  
Tel.: +420 487 850 130  
Fax: +420 487 850 106  
info@masoprominent.cz  
www.masoprominent.cz

 **8. Lomnická tlačěnka světlá**  
Jatky Lomnice a.s., Josefa Kábrta 575  
512 51 Lomnice nad Popelkou  
Tel.: +420 481 671 287  
Fax: +420 481 671 357  
jatkylomnice@razdva.cz  
www.lomnican.cz

 **11. Pivník jako od babičky**  
Jiří Vrkoslav  
468 47 Zlatá Olešnice 235  
Tel.: +420 483 769 007  
farmadolence@jizerky.com  
www.farmadolence.jizerky.com



 **12. Pivo František - světlý ležák**  
SKLÁRNA A MINIPIVOVAR  
NOVOSAD & SYN  
HARRACHOV s.r.o.  
512 46 Harrachov 95  
Tel.: +420 481 528 141  
www.sklarnaharrachov.cz

 **13. Sýr Gaston bazalka**  
PLASTCOM, akciová společnost  
Jan Košek, DiS.  
zástupce podnik. prodejen  
463 46 Příšovice 91  
Tel.: +420 485 177 022, +420 602 361 865  
kosek@plastcom.cz  
www.plastcom.cz

**RADY OD BABIČKY**  
„Aby cibule nebyla tak štiplavá, před krájením ji na chvíli schovám do mrazáku nebo namořím nůž ve vodě.“

„Když nové brambory namořím do slané vody, lépe se škrábou.“

## Havířská fazolačka



 1 hodina  
 4 porce

160 g bílých fazolí  
250 ml smetany na vaření  
1/8 másla  
1l vývaru  
sůl, ocet, skořice celá

Fazole přebereme, propláchneme a necháme přes noc namočené. Ve stejné vodě je uvaříme téměř doměkka, přidáme vývar a dovaříme doměkka. Vložíme kousek skořice, který po krátkém povaření opět vyjmeme.

Dochutíme octem, solí, zalijeme smetanou a zjemníme máslem. Krátce povaříme a podáváme s chlebem.

## Slezské halušky



 1 hodina  
 5 porcí

500 g brambor  
1 vejce  
200 g hladké mouky  
250 g tvarohu  
200 ml zakysané smetany  
25 dkg uzené slaniny  
sůl

Brambory oloupeme, nastrouháme, vymačkáme vodu a promícháme s vejcem, solí a moukou. Do vařící vody „nakapeme“ halušky lžící nebo haluškovým sítém.

Vaříme asi 5 minut, dokud halušky nevyplavou. Ihned po vyjmutí je propláchneme pod studenou vodou, necháme okapat a smícháme s tvarohem rozmíchaným v zakysané smetaně. Polijeme rozškvařenou slaninou.

## Ostravský kotouč



 2 hodiny  
 4 – 5 porcí

3/4 kg vepřové kýty  
10 dkg šunky  
1/8 másla  
3 vejce  
1 cibule  
sardelová pasta, pepř, sůl, tuk

Cibuli nakrájíme nadrobno a zpěníme na třetině připraveného másla. Maso naklepeme, opepříme, lehce osolíme a potřeme sardelovou pastou smíchanou se zbytkem másla. Kýtu poklademe plátky šunky a navrch dáme vedle sebe celá natvrdo uvařená vejce. Kýtu stočíme do rolády, převážeme nití a prudce opečeme na připravené cibuli. Podlijeme a dusíme doměkka.

Roládu servírujeme nakrájenou na plátky. Jako příloha jsou vhodné brambory.

## Slezský bigos

 2 hodiny  
 5 porcí

500 g čerstvého bílého zelí  
500 g kysaného zelí  
1,5 dcl bílého vína  
400 g vepřového plecka  
20 dkg anglické slaniny  
30 dkg uzené paprikové klobásy  
20 dkg sušených švestek  
1 velký rajský protlak  
1 hrst sušených hub  
bobkový list, sůl, pepř

Čerstvé zelí pokrájíme na plátky a podusíme dopoloměkka, přidáme kysané zelí, víno a dusíme do změknutí.

V hrnci osmažíme slaninu, cibuli, přidáme houby, plecko a klobásu nakrájené na menší kostičky a sušené švestky. Posolíme, opepříme a chvíli podusíme. Přidáme protlak a vaříme doměkka. Směs nakonec smícháme se zelím a zahustíme zasmažkou. Bigos podáváme s chlebem.

## Regionální potraviny Moravskoslezského kraje

 **1. 100% přírodní šťáva**  
VITAMINÁTOR s.r.o.  
793 12 Sosnová 107  
Tel.: +420 554 749 505  
info@vitaminator.cz  
www.vitaminator.cz

 **2. Čerstvé mléko pínotučné 3,5%**  
EKOMILK s.r.o.  
Příborská 818  
738 37 Frýdek-Místek  
info@ekomilk.cz  
www.ekomilk.cz

 **3. Kakaové kuličky**  
Beskyd Fryčovice, a.s.  
739 45 Fryčovice 606  
beskyd@beskyd.cz  
www.beskyd.cz

 **4. Medovinka Originál**  
JANKAR PROFÍ, s.r.o.  
739 12 Čeladná 262  
jankar.profi@seznam.cz  
www.medovinka.cz


 **9. Pečené koleno**  
MORAVAN - masná výroba s.r.o.  
Petřvald 20  
742 60 Petřvald 1  
okr. Nový Jičín  
Tel.: +420 556 794 794  
info@moravanpetrvald.cz  
www.moravanpetrvald.cz

 **10. Pečené mrkvánky**  
Beskyd Fryčovice, a.s.  
739 45 Fryčovice 606  
beskyd@beskyd.cz  
www.beskyd.cz

 **11. Porubská pusinka**  
GAMYS s.r.o.  
Zámecká 488/20  
702 00 Ostrava  
Moravská Ostrava  
Tel.: +420 596 629 672  
info@gamys.cz  
www.gamys.cz

 **5. Měkký tvaroh**  
EKOMILK s.r.o.  
Příborská 818  
738 37 Frýdek-Místek  
info@ekomilk.cz  
www.ekomilk.cz

 **6. Mini salámky**  
Beskydské uzeniny, a.s.  
Příborská 520  
738 26 Frýdek-Místek  
Tel.: +420 555 530 700  
chodura@chodura.cz  
www.chodura.cz

 **7. Nošovické kysané zelí**  
Zemědělské družstvo vlastníků  
Nošovice  
Nošovice 128  
739 51 Dobrá  
zdv.nosovice@worldonline.cz  
www.zdvnosovice.cz

 **8. Otické kysané zelí červené**  
ZP Otice, a.s.  
Hlavní 266, 747 81 Otice  
Tel.: +420 553 637 111  
Fax: +420 553 791 108  
zpotice@zpotice.cz  
www.zpotice.cz

 **12. Pšeničná mouka hladká Speciál 00 EXTRA**  
MLYN HERBER spol. s r.o.  
Mlýnská 1/215, 747 73 Opava-Vávrovice  
Tel.: +420 553 793 260  
Fax: +420 553 780 500  
herber@mlynherber.cz  
www.mlynherber.cz



 **13. Štramberské uši**  
Ladislav Hezký  
Na Vápenkách 390/9  
742 21 Koprivnice  
info@usiodhezuun.cz  
www.usiodhezuun.cz

 **14. Trefilova masopustní klobása**  
Rezníctví H+H, s.r.o.  
Hlavní 46  
742 47 Hladké Životice  
Tel.: +420 556 771 267  
www.hajek-uzeniny.cz

**RADA OD BABIČKY**  
„Při vaření fazolí přidávám do vody špetku jedlé sody. Jídlo potom tolik nenadýmá.“



## Šternberské bochánky



 1 hodina  
 4 porce

75 dkg hladké mouky  
5 dkg cukru  
2 vejce  
35 dkg medu  
1 dkg amonia (cukrářské kvasnice)  
pomarančová kůra, kandované ovoce  
mletá skořice, anýz, hřebíček, mandle na ozdobu

Z mouky, cukru, vajec, amonia a medu vypracujeme těsto, které ochutíme skořicí, anýzem a čtyřmi hřebíčky. Důkladně zpracované těsto rozválíme a vykrájíme kolečka, která poklademe jemně pokrácenou pomarančovou kůrou a kandovaným ovocem.

Zabalíme malé knedlíčky, potřeme rozšlehaným vejcem, ozdobíme půlkou mandle a pečeme na vysypaném plechu dozlatova.

## Loštická česnečka



 45 minut  
 4 – 5 porcí

4 cibule  
4 brambory  
1 palička česneku  
40 g tvarůžků  
200 g slaniny  
sůl, pepř, majoránka, kmín

Nakrájíme si slaninu, na které osmahneme cibuli nakrájenou na jemné plátky. Zalijeme dvěma litry vody a přidáme brambory pokrácené na menší kostky. Přidáme kmín, sůl a vaříme, dokud nejsou brambory měkké.

Dochutíme česnekem a majoránkou a rozlijeme do misek. Do každé porce přidáme nakrájené tvarůžky a v předehřáté troubě zprudka zapečeme.

## Šumperský telecí perkelt



 1,5 hodiny  
 4 porce

1,5 kg telecího plecka  
150 g špeku  
0,5 l hovězího vývaru  
1 větší cibule  
200 g rajského protlaku  
sůl, sladká paprika, pálivá paprika, pepř

Cibuli se špekem zprudka osmažíme, přidáme maso nakrájené na kostky a opečeme. Hrncem zakryjeme poklicí a dusíme, dokud se šťáva z masa nevydusí. Podlijeme vývarem, přidáme papriku a protlak a povaříme.

Dochutíme pepřem a solí, podle chuti i pálivou paprikou. Podáváme s bramborami nebo rýží.

## Hanácká syrnica

 30 minut  
 4 porce

1/2 l vody  
1/2 l mléka  
1 lžíce másla  
3 tvarůžky  
130 g odleželého tvarohu  
kmín, sůl

Mléko smícháme s vodou, přidáme sůl, kmín a přivedeme k varu. Přidáme máslo, na kostičky nakrájené tvarůžky a necháme povařit na mírném ohni.

Do mísy nadrobíme odleželý tvaroh, který zalijeme vařící tekutinou. Zakryjeme a necháme dojít. Syrnici podáváme s vařeným bramborem.

## Regionální potraviny Olomouckého kraje



**1. Dubická tlačěnka speciál**  
Dubická zemědělská a.s.  
Ing. Radek Musil  
Družstevní 5  
789 72 Dubicko  
Tel.: +420 583 449 011  
Fax: +420 583 449 002  
ekonom@dubicka.cz



**2. Holba Šerák**  
Pivovar HOLBA, a.s.  
Pivovarská 261  
788 33 Hanušovice  
Tel.: +420 583 300 900  
www.holba.cz  
obchodni@holba.cz



**3. Chléb Zubr**  
PEKÁRNA TIEFENBACH s.r.o.  
Komenského 1405/36  
750 02 Píerov  
Tel.: +420 581 215 090  
vladimir.tiefenbach@seznam.cz  
www.pekarna-tiefenbach.cz



**4. Jablka konzumní Melrose**  
Hospodářské družstvo Určice,  
družstvo  
Určice 463  
798 04 Prostějov  
Tel.: +420 582 357 132  
urcice@czfruit.cz  
www.hdurcice.cz



**9. Tradiční játrový sýr**  
SOS gastronomie a potravinářství  
Jeseník  
U Jatek 916/8, 790 01 Jeseník  
PhDr. Silvie Pernicová  
Tel.: +420 584 411 171, +420 734 470 747  
info@sojesenik.cz  
www.sosjesenik.cz



**5. Loštický šáteček®**  
Lahůdky McTEROZ Loštice  
Komenského 325  
789 83 Loštice  
Tel.: +420 583 445 062  
teroz@teroz.cz  
www.tvazukovomoucniky.cz



**6. Niva Extra**  
Mlékárna Otínoves s.r.o.  
798 61 Otínoves 201  
Tel.: +420 582 395 033  
Fax: +420 582 395 102  
info@mot.cz



**7. Svatební koláčky**  
SOS gastronomie a potravinářství  
Jeseník  
U Jatek 916/8, 790 01 Jeseník  
PhDr. Silvie Pernicová  
Tel.: +420 584 411 171, +420 734 470 747  
info@sojesenik.cz  
www.sosjesenik.cz



**8. Sýr BĚLA**  
Zemědělské družstvo Jeseník  
Šumperská 118  
Bukovice  
790 01 Jeseník  
Tel.: +420 584 402 210  
zdjesenik.bela@email.cz  
www.zdjesenik.cz



**10. Troubecké těstoviny**  
Troubecká hospodářská a.s.  
Roketská 786/21, 751 02 Troubky  
Tel.: +420 581 275 111  
Fax: +420 581 275 143  
Ludmila Svazilová  
info@thas.cz  
www.thas.cz



**11. Zubr Maxim**  
Pivovar ZUBR a.s.  
Komenského 696/35  
750 02 Píerov  
Tel.: +420 581 270 111  
zubr@zubr.cz  
www.zubr.cz

### RADY OD BABIČKY



„Česnek jde lépe  
oloupat, pokud jej lehce  
rozmačknou plochou  
nože o podložku.“

„Přesolenou  
polévku spravím  
kouskem nakrájené  
syrové brambory.“

„Když  
překrošením polévku,  
přidám do ní trochu mléka.  
Polévka se zjemní, ale chuť  
se neovlivní.“

Ostré přepepřené jídlo zmírním  
tím, že do pokrmu nakrájím dvě  
jablka na větší kousky a chvíli  
povařím.“

## Pardubické perníčky



 45 minut  
 4 porce

150 g hladké mouky  
150 g žitné mouky  
50 g moučkového cukru  
2 lžíce solamylu  
100 g másla  
4 lžíce medu  
30 ml rumu  
1 žloutek  
perníkové koření

Prosátou mouku promícháme s moučkovým cukrem, solamylem a perníkovým kořením. Přidáme máslo, rum, med, žloutek a vypracujeme hladké nelepivé těsto. Zabalíme do fólie a necháme odležet cca 2 hodiny na chladném místě. Vyválíme placku cca 3 mm silnou a vykrajujeme perníčky. Pečeme na pečícím papíru na 180 °C asi 12 minut.

Polevu na zdobení vyrobíme z bílku, který třeme dohusta s cukrem, několika kapkami citrónu a lžičkou škrobu.

## Pardubické knedlíky

 45 minut  
 4 porce

6 žemlí  
3 vejce  
1 kg hladké mouky  
másla  
mléko  
sůl

Žemle dobře pokrájíme a osmažíme na másle. Z mouky, žemlí, vajec a špetky soli vypracujeme těsto a tvoříme kulaté knedlíky. Vaříme asi půl hodiny.

Hotové knedle přelijeme vřelým mlékem a podáváme.

## Kocvárka



 30 min  
 4 porce

500 g jablek  
500 g hrušek  
50 g polohrubé mouky  
2dl mléka nebo smetany  
cukr

Pokrájená jablka a hrušky rozvaříme na kaši. Prolisujeme přes síto, přidáme smetanu s rozkvedlanou moukou a krátce povaříme.

Podle chuti přisladíme.

## Bramborový burián

 45 minut  
 4 porce

800 g brambor  
150 g krupice  
400 g jablek  
1 vejce  
mléko  
sůl, tuk

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout a nastrouháme. Burián bude chutnější, když jej připravíme z brambor uvařených den předem. Nastrouhané brambory smícháme s nastrouhanými jableky, vejcem, špetkou soli, krupicí a mlékem a zpracujeme husté ale tekuté těsto.

Vlijeme do vymaštěné zapékací mísy nebo pekáčku a v předehřáté troubě upečeme.

## Regionální potraviny Pardubického kraje



**1. Archivní sýr z Miltry**  
Miltra B s.r.o.  
569 41 Městečko Trnávka 292  
Tel.: +420 461 352 030  
www.miltra.cz



**2. Artuš - přírodní salámový sýr s tvorbou ok 40%**  
Miltra B s.r.o.  
569 41 Městečko Trnávka 292  
Tel.: +420 461 352 030  
www.miltra.cz



**3. Čerstvé žampiony**  
Jiří Paseka  
Doly, 538 54 Luže  
tel.: 469 671 233  
Mob.: +420 603 961 259  
Mob.: +420 603 964 064  
pasekovi@tiscali.cz  
www.pasekovi.estranky.cz



**4. Dědečkovo tajemství**  
SISKA s.r.o.  
Sídlo:  
Na Výsluní 201/13, 100 00 Praha 10  
Výroba:  
Zaječice 322  
538 35 Chrást u Chrudimi  
www.babicin-ovocny-caj.cz



**9. Paštika s medvědí česnekem**  
Řeznictví - uzenářství Francouz, s.r.o.  
Skupice 8  
538 03 Morašice  
Tel.: +420 469 695 561  
Mob.: +420 777 695 561  
lada.francouz@tiscali.cz  
www.maso-francouz.cz



**10. Pernštýnský salám**  
Zdeněk Kořínek  
Výroba uzenin - Nabočany 1  
538 62 Hrochův Týnec  
Tel.: +420 466 511 485  
uzeninyny.nabocany@seznam.cz  
www.korinek-uzeninyny.cz



**5. Fit Line lahodná pomazánka s jogurtem rybí 175 g**  
Choceňská mlékárna s.r.o.  
Kollárova 481  
565 01 Choceň  
www.chocenskamlekarna.cz  
www.schutidotoho.cz



**6. Květák**  
Ing. Miloslav Kulhavý  
Zelenina Snakov  
Šnakov 118/II  
566 01 Vysoké Mýto  
Tel.: +420 465 420 410  
zelenina.snakov@tiscali.cz  
www.zeleninasnakov.wv.cz



**7. Pardubický perník sada**  
Pavel Janoš  
Ul. Věry Junkové 306  
530 03 Pardubice  
Tel.: +420 466 261 167  
www.pernikjanos.cz



**8. Pardubický Taxis - 14° speciální světlé pivo**  
Pardubický pivovar a.s.  
Palackého třída 250  
530 33 Pardubice  
Tel.: +420 466 511 321  
pivovar@pernstejn.cz  
www.pernstejn.cz



**11. Radní rolka**  
Řeznictví - uzenářství Francouz, s.r.o.  
Skupice 8  
538 03 Morašice  
Tel.: +420 469 695 561  
Mob.: +420 777 695 561  
lada.francouz@tiscali.cz  
www.maso-francouz.cz



**12. Rosický koláč**  
Zemědělské družstvo  
Rosice - Synčany 34  
538 62 Hrochův Týnec  
Tel.: +420 469 667 611




**13. Směs na chléb slunečnicový**  
LABETA, a.s.  
Dřevnice 81  
537 01 Chrudim  
www.labeta.cz

### RADY OD BABIČKY

„Staré brambory jsou chutnější, když je uvařím ve vývaru nebo ve vodě s trochou octa.“

„Knedlíky s ovocem získají na chuti, když je vařím ve vodě s kapkou rumu nebo s vanilkovým cukrem.“

## Chlebový dort



 1,5 hodiny  
 4 porce

½ tvrdého chleba  
500 ml mléka  
2 vejce  
50 g másla  
50 g cukru  
½ prášku do pečiva  
citrónová kůra, tlučený hřebíček,  
mletá skořice, kakao

Nastrouháme si 3 lžíce suchého chleba, které dáme stranou. Zbylý chléb namočíme do horkého mléka, necháme rozmočit a rozemeleme na kaši. Promícháme dva žloutky, máslo, cukr, nastrouhanou citrónovou kůru, hřebíček, skořici a kakao. Vzniklou směs smícháme s chlebovou kaší, přidáme půl balíčku prášku do pečiva, 3 lžíce předem nastrouhaného chleba a tuhý sníh z bílků.

Pečeme v dortové formě, vzniklý dort rozřízneme, pomažeme rybízovou zavařeninou a polijeme čokoládovou polevou.

## Hnětýnky

 1,5 hodiny  
 4 porce

500 g másla  
500 g cukru  
1 kg polohrubé mouky  
250 ml smetany  
2 žloutky  
1 vejce na potírání  
20g droždí  
špetka soli

Ze smetany, lžičky cukru a droždí uděláme kvásek, který necháme na teplém místě vzejít. Smícháme změkklé máslo, cukr, žloutky, kvásek a přidáváme hrubou mouku, až dostaneme tuhé těsto. Vykrajujeme kolečka velká asi jako dlaň, která necháme mírně vykynout a pečeme zvolna dozlatova, přitom potíráme vejcem.

Hnětýnky se zdobí cukrovou polevou, kandovaným ovocem nebo marmeládou.

## Brčálka



 30 minut  
 4 porce

50 g mladých šťovíkových lístků  
50 g mladých fialkových lístků  
50 g másla  
2 lžíce hladké mouky  
1 l masového vývaru  
muškátový květ, pepř, sůl

Bylinky omyjeme, pokrájíme a důkladně podusíme na másle. Promačkáme sítem, zasypeme moukou a povaříme s vývarem.

Přidáme koření a podáváme s osmaženým bílým pečivem.

## Pivní polévka s chlebem

 1 hodina  
 4 porce

4 dl plzeňského piva  
300 g černého chleba  
400 g hovězího masa  
300 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel)  
1 cibule  
2 vejce  
250 ml sladké smetany  
kmín, mletý pepř, sůl

Chléb pokrájíme na větší kostky, zalijeme pivem a necháme rozmočit. Připravíme si hovězí vývar z masa, zeleniny a cibule.

Do hotového vývaru přilijeme změkklý chléb s pivem a necháme rozvařit. Okmínujeme, vlijeme rozšlehaná vejce a nakonec zjemníme smetanou.

## Regionální potraviny Plzeňského kraje



**1. Dobřanský Sekáč**  
Pivovar - restaurant MODRÁ  
HVĚZDA s.r.o.  
Náměstí T. G. M. 159  
334 41 Dobřany  
Tel.: +420 377 973 770  
pivovar@modra-hvezda.cz  
www.modra-hvezda.cz



**2. Jablko odrůda Julia**  
ALIMEX NEZVĚSTICE a.s.  
332 04 Nezvěstice 9  
Tel.: +420 377 360 223  
alimex@alimex-as.cz  
www.alimex-as.cz



**3. Krchlebský koláč**  
Helena Konopíková  
Družstevní 68  
345 61 Krchleby, Staňkov  
Tel.: +420 379 492 720  
h.konopikova@seznam.cz  
www.kolace.websnadno.cz  
www.krchlebskekolace.cz



**4. Kůřecí dětské párky bez E**  
Drůbežářský závod Klatovy a.s.  
ul. 5. května 112  
339 01 Klatovy  
Tel.: +420 376 353 311  
dzklatovy@dzklatovy.cz  
www.dzklatovy.cz



**9. Přešinský špekáček**  
Řeznictví a uzenářství Herejk s.r.o.  
Přešín 64  
335 63 Nové Mitrovice  
Tel.: +420 602 856 906  
reznictvi.herejk@seznam.cz



**10. Přírodní sýr**  
Minimlékárna JOMA - Josef  
Martínek  
Dolní Lhota 5  
340 21 Janovice nad Úhlavou  
Mob.: +420 604 413 696  
joma@mymail.cz



**11. Pstruh uzený, fileť s kůží**  
Zpracovna ryb Klatovy a.s.  
K Letišti 442  
339 01 Klatovy  
Tel.: +420 376 320 755  
zpracovnaryb@iol.cz  
www.klatryb.cz



**6. Kysané zelí**  
Mlýn Podhora - Josef Krús a syn  
Domažličky 12  
339 01 Klatovy  
Mob.: +420 602 408 467  
krus@mlynpodhora.cz  
www.mlynpodhora.cz



**7. Oříškový rohlíček**  
Západočeské konzumní družstvo  
Sušice  
náměstí Svobody 135  
342 01 Sušice  
Tel.: +420 376 528 001  
zkd@zkdssusice.cz  
www.zkdsusice.cz



**8. Přešinská klobása**  
Řeznictví a uzenářství Herejk s.r.o.  
Přešín 64  
335 63 Nové Mitrovice  
Mob.: +420 602 856 906  
reznictvi.herejk@seznam.cz



**12. Purkmistr Tmavý ležák 12°**  
LUKRÉCIUS a.s.  
Selská náves 21/2  
326 00 Plzeň  
Tel.: +420 377 994 377  
receptce@purkmistr.cz  
www.purkmistr.cz



**13. Šumaváček**  
Minimlékárna JOMA - Josef  
Martínek  
Dolní Lhota 5  
340 21 Janovice nad Úhlavou  
Mob.: +420 604 413 696  
joma@mymail.cz



**14. Tolstolobik, uzený porcovaný**  
Zpracovna ryb Klatovy a.s.  
K Letišti 442  
339 01 Klatovy  
Tel.: +420 376 320 755  
zpracovnaryb@iol.cz  
www.klatryb.cz



**15. Vikendový chléb**  
PEKO - Němečková s.r.o.  
Klatovská 36  
301 00 Plzeň  
Tel.: +420 377 322 182  
peko-prodej@centrum.cz  
www.pekarstvipeco.cz

**RADA OD BABIČKY**  
„Dort s čokoládovou polevou krájím nahrátým nožem. Poleva nepopraská.“

## Slepičí kaldoun

1 hodina  
 4 porce

200 g slepičích drůbků  
1 mrkev  
1 kousek celeru  
1 petržel  
100 g květáku  
50 g másla  
50 g hladké mouky  
1 lžice hrubé mouky  
1 vejce  
strouhanka  
cibule, česnek  
pepř, nové koření, zelená petrželka

Drůbky vložíme do vody, přidáme 3 zrnka pepře a 2 zrnka nového koření a uvaříme doměkka. Ke konci přidáme nakrájenou cibuli a kořenovou zeleninu. Uděláme si světlou jíšku, kterou zředíme proceděným vývarem, rozšleháme a vaříme 15 minut, pak přidáme rozebrány květák, uvaříme doměkka a přidáme uvařené pokrájené drůbky z vývaru.

Z uškrábaných slepičích jater, 2 lžic strouhanky, lžice hrubé mouky, česneku, pepře, soli a malého kousku pokrájené cibule vypracujeme směs na nočky, které uvaříme v osolené vodě a přidáme do polévky. Podáváme posypané zelenou petrželkou.

## Kutnohorské svatební koláčky

2 hodiny  
 4 – 5 porcí

750 g hladké mouky  
250 g polohrubé mouky  
8 žloutků  
500 g másla  
100 g sádla (škvařené, nesolené)  
80 g droždí  
250 ml mléka  
máslu, rum, moučkový cukr s vanilkou

Našleháme měkké máslo se žloutky a sádlem, až vznikne hustá pěna. Droždí rozpustíme ve vlažném mléce. Máslovou směs smícháme s moukou a zaděláme s mlékem s droždím. Na vále rychle vypracujeme tenkou placku, ze které rádyčkem vyřezeme čtverečky asi 2,5 cm velké. Těsto by nemělo vykynout, proto zaděláváme raději nadvakrát. Do vykrojených čtverečků vkládáme nádivky (ořechová, povidla, tvaroh, mák) a spojením protilehlých rohů tvoříme koláčky.

Pečeme asi deset minut do světle žluta ve středně vyhřáté troubě a ještě zatepla potíráme rozpuštěným máslem s rumem (asi 1 dl rumu na 5 dg másla). Nakonec obalíme v moučkovém cukru s vanilkou.

## Podřipské řepánky

2 hodiny  
 4 – 5 porcí

800 g polohrubé mouky  
180 g cukru krupice  
200 g másla  
1/2 l mléka  
3 vejce  
1 kostka droždí  
2 středně velké červené řepy  
300 g mletého máku  
sůl

Prosejeme mouku, přidáme cukr a sůl, promícháme a do důlku nadrobíme droždí, které zalijeme vlažným mlékem. Až droždí vzejde, přilijeme rozpuštěné máslo, přidáme vejce a zpracujeme těsto, dokud se nezačne lepit na mísu. Poprášíme moukou a necháme v teple vykynout asi jednu hodinu.

Mezitím si připravíme náplň. Oloupanou řepu uvaříme doměkka, nastrouháme. Povaříme si mletý mák s mlékem a smícháme s nastrouhanou řepou a lžící cukru. Z vykynutého těsta tvoříme menší bochánky, které plníme nádivkou. Pečeme v předehřáté troubě dozlatova a ihned po vyjmutí z trouby potřeme rozpuštěným máslem.

## Kladenská uhlířina

30 minut  
 4 – 5 porcí

500 g knedlíků pokrájených na kousky  
500 g vařených brambor  
250 g vepřových škvarků nebo vařeného uzeného bůčku  
1 větší cibule  
100 g sádla  
sůl, pepř

Knedlíky pokrájíme na kostičky. Brambory oloupeme, uvaříme a nakrájíme na kolečka.

Škvarky nebo bůček usmažíme a promícháme s knedlíky a bramborami, osolíme, opepříme. Nakonec si cibulku osmažíme na sádle dozlatova a vše smícháme dohromady.

### RADY OD BABIČKY

„Staré kvasnice oživím tak, že je najemno rozdrobím a lehce zapráším moučkovým cukrem.“

„Tvaroh bude jemnější, když do něj přidám trochu perlivé minerálky.“

Koláče před plněním nádivkou posypu trochou hladké mouky. Těsto od nádivky nezvlhne a bude krásně propečené.“

„Mák bude mít lepší vůni, když jej před pomletím trochu opraším na pánvi.“

## Regionální potraviny Středočeského kraje



**1. Boleslavský lípánek**  
PANE spol. s r.o.  
Erbenova 1050  
Valdické Předměstí  
506 01 Jičín  
Tel.: +420 326 396 279  
stana@pane.cz  
www.pane.regin.cz



**2. Bousovský chléb**  
PANE spol. s r.o.  
Erbenova 1050  
Valdické Předměstí  
506 01 Jičín  
Tel.: +420 326 396 279  
stana@pane.cz  
www.pane.regin.cz



**3. Cvrčovický chléb**  
CVRČOVICKÁ PEKÁRNA, s.r.o.  
třída Rudé armády 234  
273 41 Cvrčovice  
Tel.: +420 312 283 235  
www.pekarnacvrcovice.cz  
cvrcovice.pekarna@seznam.cz



**4. Hačovský sýr s bílou plíšní speciál**  
Mlékárna Kopecký, s.r.o.  
Chotusice 11  
285 76 Chotusice  
hataci@seznam.cz  
www.mlekarnakopecky.webnode.cz



**9. Milovická uzená kýta s kostí**  
Fiala Milovice, s.r.o.  
Na Skupici 614/31  
290 01 Poděbrady  
fialamilovice@seznam.cz  
www.fialamilovice.cz



**10. Sedm kulí - polotmavé speciální pivo**  
Pivovar FERDINAND a.s.  
Táborská 306  
256 01 Benešov  
Tel.: +420 317 722 511  
lebeda@pivovarferdinand.cz  
www.pivovarferdinand.cz



**5. Kopečková zmrzlina čokoládová**  
PINKO a.s.  
Vlašimská 409  
256 01 Benešov  
Tel.: +420 317 725 232  
www.pinko.cz



**6. Kysané zeli bílé**  
BAŠE A SPOL. s.r.o.  
Na Kačina 235  
Tel.: +420 321 764 141  
281 23 Starý Kolín  
www.kysane-zeli.cz



**7. Med kvěťový pastový**  
Václav Hoch  
ul. K. H. Máchy 269  
261 01 Příbram  
Mob.: +420 732 638 703  
vaclav.hoch@email.cz  
www.hoch.wz.cz



**8. Milovická baby šunka výběrová**  
Fiala Milovice, s.r.o.  
Na Skupici 614/31  
290 01 Poděbrady  
fialamilovice@seznam.cz  
www.fialamilovice.cz



**11. Světlé speciální pivo d'Este**  
Pivovar FERDINAND a.s.  
Táborská 306  
256 01 Benešov  
Tel.: +420 317 722 511  
lebeda@pivovarferdinand.cz  
www.pivovarferdinand.cz





**12. Špenát ochucený**  
AGRO Jesenice u Prahy a.s.  
Hodkovice 2, 252 41 Dolní Břežany  
Tel.: +420 241 932 086  
Mob.: +420 602 475 479  
Fax: +420 241 932 033  
agro.jesenice@volny.cz



**13. Vaječná pomazánka**  
BONECO a.s.  
Kutnohorská 474  
281 63 Kostelec nad Černými lesy  
sekretariat@boneco.cz  
www.boneco.cz

## Švestková baba



 1 hodina  
 6 porcí

1 kg brambor  
200 g hladké mouky  
500 g švestek  
100 ml mléka  
4 stroužky česneku  
2 vejce  
sůl, pepř, majoránka

Syrové brambory oloupeme a nastrouháme. Zalijeme horkým mlékem, osolíme, opepříme, ochutíme majoránkou a prolisovaným česnekem, přidáme vejce, mouku a dobře promícháme. Švestky dobře omyjeme, přepůlíme a vypeckujeme.

Těsto vlijeme do vymazaného pekáče, poklademe švestkami a upečeme.

## Pivní maso

 45 minut  
 2 porce

500 g vepřového masa  
500 ml piva  
1 lžíce strouhaného chleba  
1 lžička drceného kmínu  
sůl

Do hrnce vložíme maso pokrájené na kostky. Osolíme, posypeme drceným kmínem a strouhaným chlebem. Řádně promícháme, zalijeme pivem, přikryjeme pokličkou a dusíme, dokud nebude maso měkké. Jako příloha se hodí štouchané brambory s osmaženou cibulkou.

## Polévka praženka



 30 minut  
 4 porce

1 lžíce másla  
2 lžíce hrubé mouky  
1 celer  
1 mrkev  
1 hrst libečku  
1 hrst petržele  
1 vejce  
sůl, pepř, polévkové koření

Celer nastrouháme na hrubém struhadle, mrkev nakrájíme na kolečka. V hrnci rozpálíme máslo a orestujeme mouku. Poté přidáme celer a ještě chvíli restujeme. Za stálého míchání vlijeme vodu a přivedeme k varu. Přidáme mrkev, posekaný libeček, polévkové koření, osolíme a opepříme. Povaříme zhruba čtvrt hodiny.

Pět minut před koncem varu do polévky rozklepneme vejce a rozmícháme. Podáváme sypané čerstvou petrželkou.

## Nudlový kugl

 1,5 hodiny  
 4 porce

75 dkg širokých nudlí  
20 dkg cukru  
10 dkg rozinek  
10 dkg sekaných ořechů  
40 g rostlinného tuku  
6 vajec  
sůl, skořice, med


V osolené vodě uvaříme nudle. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Utřeme žloutky s cukrem, ochutíme skořicí a špetkou soli, vlijeme rozpuštěný tuk a smícháme s vychladlými nudlemi. Opatrně vmícháme sníh z bílků.

Do vymazaného pekáčku urovnáme polovinu nudlí a posypeme ořechy, rozinkami, zakapeme medem a navrstvíme zbylé nudle. Pečeme tři čtvrtě hodiny v mírně vyhřáté troubě.


## Regionální potraviny Ústeckého kraje



**1. Apetito klobáska**  
VARNSDORFSKÉ UZENINY s.r.o.  
Východní 1360  
407 47 Varnsdorf  
Tel.: +420 412 371 930  
vdfuzeniny.hajkova@seznam.cz




**2. Baronka Premium**  
Zatecký pivovar, spol. s r.o.  
Žižkovo náměstí 81  
438 01 Zatec  
Mob.: +420 603 521 551  
vincik@zateckypivovar.cz  
www.zateckypivovar.cz



**3. Biovišňový extra džem**  
Olga SYROVÁTKOVÁ  
434 01 Skršín 14-Chrámeček  
Mob.: +420 728 538 969  
syrovatka.senior@zameckesadychramce.com



**4. Brusinkový řez**  
Beatrice KŘENOVSKÁ -  
Cukrárna Sluníčko  
Šafaříkova 2894  
407 47 Varnsdorf  
Mob.: +420 606 229 606  
beatrice.krenovska@seznam.cz



**9. Hrušková pálenka bez kostí**  
Olga SYROVÁTKOVÁ  
434 01 Skršín 14-Chrámeček  
Mob.: +420 728 538 969  
syrovatka.senior@zameckesadychramce.com



**10. Knedlíky v pohodě - bramborový knedlík 500 g**  
Bramborárna Bukovice, s.r.o.  
Bukovice 8, 415 01 Teplice  
Mob.: +420 777 780 031  
vitek@bramborarna.cz  
www.knedlikypohode.cz



**5. Cibule kuchyňská**  
Michal Rysavý  
Račetice 50  
438 01 Zatec  
Mob.: +420 777 798 235  
rysavy.michal@email.cz



**6. Čerstvý kozi sýr BIO**  
Jakub Laušman  
Držovice 23  
411 45 Ústřík  
Mob.: +420 733 794 370  
farma@drzovice.info



**7. Dolce Latte dort**  
KREMEX s.r.o.  
Revoluční 70  
400 01 Ústí nad Labem  
Mob.: +420 776 199 743  
kremex@seznam.cz  
www.kremex.eu



**8. Hermína - bageta**  
KM - PRODUKT s.r.o.  
Moskevská 1509  
400 01 Ústí nad Labem  
obchod@km-produkt.cz  
www.km-produkt.cz



**11. Pečené koleno bez kostí**  
ASTUR-KA, s.r.o.  
Charvatce 13  
411 19 Martiněves  
Tel.: +420 416 866 115  
astur-ka@seznam.cz



**12. Řeznický chléb 500 g**  
APLICA s.r.o.  
Vešelavina 2045/7  
400 11 Ústí nad Labem  
Tel.: +420 472 770 689  
s.batelka@aplica.cz





**13. Vepřové maso ve vlastní šťávě**  
Obchodní společnost GUSTO spol. s r.o.  
Smetanova 256  
407 21 Česká Kamenice  
Mob.: +420 733 686 446  
mail-info@reznictvi-gusto.cz  
www.reznictvi-gusto.cz

**RADY OD BABIČKY**  
„Těstoviny se neslepí, když do vařící vody kápnu trochu oleje a pak vsypu těstoviny.“

„Zeleninová polévka má zajímavější chuť, když ji zahustím taveným sýrem.“

## Škvarkové cukroví


 1,5 hodiny  
 4 porce

250 g škvarků  
400 g mouky  
40 g cukru  
2 vejce  
1 vanilkový cukr  
1 půlka citrónu  
kakao, skořice, nové koření

Škvarky pomeleme, smícháme s moukou, cukrem, vejci a vypracujeme těsto. Přidáme šťávu a kůru z půlky citrónu, trochu kakaa, skořice, nového koření, vanilkový cukr a opět prohněteme.

Těsto necháme 20 minut odpočinout a pak plníme do formiček na pracny. Upečené cukroví sypeme moučkovým cukrem.

## Jihlavská kyselka



 30 minut  
 4 porce

1 l podmáslí  
500 ml vody  
500 g brambor  
50 g másla  
40 g hladké mouky  
3 vejce  
sůl, kmín

Brambory oloupeme, nakrájíme na drobné kostky a uvaříme v osolené vodě. Z 30 gramů másla a mouky si připravíme světlou jíšku. Když jsou brambory měkké, zahustíme vývar jíškou, vlijeme podmáslí a ochutíme kmínem.

Do husté polévky přidáme zbylé máslo, rozklepneme vejce a krátce povaříme. Ihned podáváme.

## Peciválky



 1,5 hodiny  
 4 porce

250 ml mléka  
300g polohrubé mouky  
30 g droždí  
2 vařené brambory  
cukr, sůl, mletý mák s cukrem, povidla

Do teplého mléka rozdrobíme droždí, přidáme trochu cukru a na teplém místě necháme vykynout. Do prosáté mouky uděláme důlek, nastrouháme vařené brambory, vlijeme kvásek a jemně osolíme. Vypracujeme tužší těsto a necháme vykynout. Potom těsto rozválíme na silnější plát cca 1 cm a vykrajujeme kolečka.

Pečeme nasucho na pánvi z obou stran. Hotové peciválky naskládáme do hrnce, spaříme vařící vodou a přebytečnou vodu vylijeme. Pomastíme, polijeme řídkými povidly a posypeme mletým mákem smíchaným s moučkovým cukrem.

## Lačná pýcha

 1 hodina  
 4 porce

500 ml mléka  
80 g cukru krupice  
1 lžička pudingu s vanilkovou příchutí  
3 vejce  
1 celá vanilka  
sůl

Do hrnce dáme vařit 400 ml mléka. Mezitím si z bílků a 50 g cukru ušleháme tuhý sníh. Když mléko vře, tvoříme lžící malé nočky ze sněhu a necháme v mléce z každé strany projít varem. Mléko scedíme a uvařené nočky naskládáme na talíře.

Rozkvedláme zbylé mléko se zbylým cukrem, žloutky a pudingem, přidáme rozkrojenou vanilku a vlijeme do mléka, ve kterém se vařily nočky. Mícháme, dokud krém nezhoustne, zalijeme nočky a podáváme jako dezert.

## Regionální potraviny Kraje Vysočina



**1. Archivní sýr**  
Jaroměřická mlékárna, a.s.  
Kaunicova 198  
675 51 Jaroměřice n. Rokytinou  
Tel.: +420 568 408 682  
www.mlekarna.cz



**2. Balené brambory Vysočina, salátové, odrůda Princess**  
EURO AGRAS, s.r.o.  
Dobrovského 2366  
580 01 Havlíčkův Brod  
Tel.: +420 569 422 245



**3. Bítešský chléb**  
Jeřábková pekárna s.r.o.  
Růžová 246  
595 01 Velká Bíteš  
Tel.: +420 566 532 291  
info@jepc.cz  
www.jerabkovapekarna.cz



**4. Dalešická 11°**  
AKCIOVÝ PIVOVAR  
DALEŠICE, a.s.  
675 54 Dalešice 71  
Tel.: +420 568 860 942  
www.pivovar-dalesice.cz



**9. Smetanový sýr Fénix - termizovaný**  
Jaroměřická mlékárna, a.s.  
Kaunicova 198  
675 51 Jaroměřice nad Rokytinou  
Tel.: +420 568 408 682  
www.mlekarna.cz



**10. Stařečské pečené koleno**  
Karel Doležal  
Jakubské náměstí 50  
675 22 Stařeč  
Tel.: +420 568 852 203



**5. Dort Excelsior**  
Dalešické cukrářství s.r.o.  
Dalešice 61  
675 54 Dalešice  
okres Třebíč  
Mob.: +420 603 305 361  
posta@cukrarstvi-dalesice.cz  
www.cukrarstvi-dalesice.cz



**6. Med**  
KURTIN s.r.o.  
Račice 41  
675 55 Hrotovice  
Mob.: +420 737 363 489  
www.vcelarstvikurtin.cz



**7. Medovina z Vysočiny**  
Sláma Jiří  
Chlístov 11  
580 01 Okrouhlice  
Mob.: +420 777 242 826  
www.vcelarstvi-slama.cz



**8. SLADOVKY medové**  
Dalešické cukrářství s.r.o.  
Dalešice 61  
675 54 Dalešice  
okres Třebíč  
Mob.: +420 603 305 361  
posta@cukrarstvi-dalesice.cz  
www.cukrarstvi-dalesice.cz



**11. Svačtinové mléko**  
Moravia Lacto a.s.  
Jiráskova 94  
586 51 Jihlava  
Tel.: +420 567 584 211  
moravia@moravialacto.cz  
www.moravialacto.cz





**12. VYSOČINA 1967**  
Krahučík - MASOZÁVOD  
Krahučel, a.s.  
Krahučel 10  
588 56 Telč  
Tel.: +420 567 945 111  
www.krahuclik.cz

**RADY OD BABIČKY**  
„Pevný a tuhý bilek získám tak, že jej šlehám s kapkou octa v páře.“  
„Pokud nemám moučkový cukr, umelu si krystal.“

„Jídlo se mi k pánvi nepřipaluje, když pánev před smažením potru rozkrojenou syrovou bramborou.“

## Králičí kyselice



 1 hodina  
 4 porce

750 g čerstvých hub (nebo 2 poctivé hrsti sušených) vnitřnosti a hlava z králíka  
2 vejce  
1 větší cibule  
1 l vývaru z kostí  
250 ml sladké smetany  
1 lžice hladké mouky  
sůl, celý pepř, nové koření, bobkový list

Houby a králíka vložíme do hrnce a zalijeme vychladlým vývarem. Osolíme, přidáme dvě lžice octa a koření. Přivedeme k varu a vaříme na velmi mírném ohni asi půl hodiny, průběžně odebíráme pěnu. Přidáme celou cibuli, hladkou mouku rozkvedlanou ve studené vodě a vaříme dalších 20 minut.

Mezitím vyndáme králičí hlavu, obereme z ní maso, které vrátíme do polévky. Za stálého varu vmícháme vajíčka. Nakonec odstavíme z ohně, přidáme smetanu a ocet dle chuti.

## Vizovické velikonoční kůzle



 1,5 hodiny  
 4 porce

500 g vykostěného kůzlečoho masa  
5 d mléka  
2 vejce  
50 g strouhaných dietních sucharů  
100 g másla  
1 lžice pokrájených fialkových lístků  
sůl

Do vroucího mléka zavaříme nastrouhané suchary, osolíme a vhodíme lístky fialek. Necháme vychladnout a vmícháme vejce a kůzlečí maso nakrájené na menší kostky.

Vlijeme do vymaštěné zapékací mísy a pečeme zvolna asi 45 minut.

## Hřibovice



 1 hodina  
 4 porce

2 hrsti sušených hub  
125 ml sladké smetany  
1 lžice másla  
1 stroužek česneku  
hladká mouka  
sůl, mletý pepř, mletý kmín, nové koření, bobkový list, ocet

Sušené houby povaříme asi 5 minut, přidáme koření a vaříme, dokud nejsou houby měkké. Připravíme si světlou jíšku, kterou přidáme do polévky a důkladně rozmícháme.

Nakonec přidáme smetanu, česnek a dle chuti ocet.

## Trnčená omáčka s uzenou krkovičkou

 2 hodiny  
 4 porce

400 g uzené krkovice	<b>Valašský poškrabek:</b>
200 g sušených švestek	45 g másla
60 g másla	600 g hladké mouky
1 citron	1 vejce
1 lžice cukru krupice	20 g droždí
1 lžice mleté skořice	300 ml mléka
1 lžice švestkových povidel	sůl
sůl	

Krkovičku uvaříme doměkka a ve vývaru rozvaříme švestky. Přidáme světlou jíšku a uvaříme hladkou omáčku, přidáme povidla, šťávu a kůru z citronu, přisladíme a povaříme.

Do teplého mléka dáme droždí, špetku cukru a trochu mouky a rozmícháme. Kvásek necháme vykynout. Do prosáté mouky vyklepeme vejce, mléko a kvásek a zpracujeme nelepivé těsto, které necháme vykynout. Těsto rozdělíme na menší bochánky a necháme ještě chvíli vykynout. Potřeme žlutkem a pečeme v mírné troubě, občas kropíme studenou vodou.

## Regionální potraviny Zlínského kraje



**1. Bílý jogurt z Valašska**  
Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o.  
Zámecká 2/57  
Krásko nad Bečvou  
757 27 Val. Meziříčí  
www.mlekarna-valmez.cz



**2. Bramborové šišky plněné uzeným masem a zelím**  
JOSPO a.s.  
Tovární 1627, 769 01 Holešov  
Marcel Pospíšil  
Mob.: +420 777 573 207  
www.jospo.cz



**3. Frgály soubor**  
Cyrilovo pekařství s.r.o.  
Hrachovec 305  
757 01 Valašské Meziříčí  
Tel.: +420 571 622 143  
www.frgaly.cz



**4. Holešovská pochoutková majonéza**  
Drůbežárna Holešov spol. s r.o.  
Bořenovská 1356  
769 01 Holešov  
Tel.: +420 573 396 932  
www.drubez.com



**9. Selská paštika**  
Reznictví U Kusáků s.r.o.  
Dědina 733  
687 22 Ostrožská Nová Ves  
Tel.: +420 572 598 331  
www.ukusaku.cz



**10. Staročeský medovník**  
MEDOKS, s.r.o.  
Všemina 249  
763 15 Slušovice  
Mob.: +420 739 228 431  
medoks@medoks.cz  
www.medoks.cz



**5. Krásná Haná**  
KROMILK, a.s.  
Štěchovice 1357  
767 01 Kroměříž  
Tel.: +420 573 338 750  
www.kromilk.cz



**6. Labužnická kýta v bylinkovém koření**  
Oldřich Bořuta  
Trnava 126  
Mob.: +420 793 037 104  
www.reznictvi-boruta.cz



**7. Pašerácká klobása s probiotiky a prebiotiky**  
CARNEX spol. s r.o.  
756 14 Francova Lhota 298  
Tel.: +420 571 424 601  
carnex.sro@quick.cz  
www.carnex.eu



**8. Pletenec kořeněný - sýr přírodní pařený**  
FARMA-ZPZ s.r.o.  
756 27 Valašská Bystřice 483  
Tel./fax: +420 571 613 193  
www.farmazpz.cz



**11. Špaldový řez, náplň borůvka + tvaroh**  
JAVORNÍK - CZ s.r.o.  
763 33 Štítina nad Vláhí 414  
Tel.: +420 577 336 220



**12. Švestková povidla**  
Jiří Netopil  
768 23 Žalkovice 15  
Mob.: +420 603 583 390



**13. Vizovická slivovice 2008**  
RUDOLF JELÍNEK a.s.  
Razov 472  
763 12 Vizovice  
Tel.: +420 577 686 120  
rjelinek@rjelinek.cz  
www.rjelinek.cz

**RADY OD BABIČKY**  
„Když houby před vařením osolím a pokapu šťávou z citronu, budou lépe stravitelnější.“

„Pokud jsou povidla příliš tuhá, množství si potřebné je promíchám s trochou horké vody.“

***Brambora, branibor,  
grumbír, krumple,  
erteple...***



## ***Berte si z kraje, chutnají nejlépe!***

Každý kraj v České republice je něčím jedinečný - folklórem, řemeslem, dobrým jídlem. A právě posledně jmenované bylo několik let nástupem globalizace v ohrožení. Dnes se situace obrací k lepšímu. Lidé vyhledávají ve svém okolí kvalitní potraviny a podporují tak nejenom zaměstnanost ve vlastním regionu, ale kolikrát také uchování místní tradice.

Ministerstvo zemědělství ČR se proto rozhodlo tento trend podpořit a vytvořilo značku pro to nejlepší na Váš stůl z Čech, Moravy a Slezska. Potraviny označené jako Regionální potravina jsou zárukou místního původu, výborné chuti a tradice.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

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





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



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Regionální potravina  
projekt Ministerstva zemědělství

