

Výrobek roku Libereckého kraje opanovaly steak, chléb, sýr i med

Zrající ovčí sýr, jahodový sirup, kysané červené zelí nebo kozí bryndza. I to jsou produkty z regionu, které letos obdrží značku Výrobek roku Libereckého kraje. Hodnotitelská komise soutěže navrhla na udělení této značky, která je zárukou kvality a poctivosti místních výrobců, celkem deset produktů z našeho kraje. Letos vybírala ze 139 výrobků od 37 regionálních výrobců.

Přihlášené potraviny hodnotila komise složená z členů Výboru životního prostředí a zemědělství Libereckého kraje, zástupců dozorových orgánů, Potravinářské komory ČR a Krajské hygienické stanice Libereckého kraje. Kromě senzorického hodnocení, obalu a technologie výroby se při hodnocení zohledňoval i vliv výrobku na zdraví spotřebitele.

Co je vlastně cílem soutěže? Podpora lokální zemědělské a potravinářské produkce a zároveň upozornění obyvatel Libereckého kraje na kvalitní potraviny z místních zdrojů. To, že vznikají přímo v kraji, podporuje lokální ekonomiku a zároveň i zkrácení dodavatelského řetězce, což je prospěšné pro životní prostředí.

Komisi navržené a Výborem životního prostředí a zemědělství doporučené výrobky získávají na základě rozhodnutí Zastupitelstva Libereckého kraje označení Výrobek roku Libereckého kraje, které mohou užívat po celou dobu dodávání na trh, dokud se nezmění jejich složení, vzhled či kvalita.

139

výrobků se ucházelo o titul Výrobek roku



Slavnostní vyhlášení vítězů v jednotlivých kategoriích se uskuteční v programu Krajských dožíněk, které se budou konat 6. září v Brništi.

Protože Liberecký kraj chce podpořit všechny kvalitní výrobce místních potravin, mohou ti, kteří splnili podmínky soutěže, užívat označení Výrobce z Libereckého kraje, a to bez ohledu na umístění v soutěži. Zároveň budou osloveni, zda chtějí být uvedeni v databázi výrobců na webu www.lksobe.cz.

více na

Zdravý životní styl: zvláštní cena pro jogurt



O soutěž projevil v tomto ročníku zájem rekordní počet lokálních producentů. Pravidla jsou však neúprosná a počet kategorií není nafukovací. V kategorii masných výrobků zvítězil steak picanha z Farmy Vojtěška – Ilona Kodýmová, kategorie mléka a mléčných výrobků patřila zrajícímu ovčímu sýru z Ovčí farmy a sýrárny Sabáčkovi – Michal Sabáček, nejlepším pekařským výrobkem se stal pšeničný kvasový chléb 42 gramů z produkce Pekárny 42 gramů – Bochník chleba. Kategorii cukrářských

výrobků ovládl pistáciový éclair od výrobce Janiny dobroty – Jana Žloutková. Nejlepším alkoholickým nápojem je podle poroty Wicherka od Raspenava Distillery, zatímco nealkoholickým jahodový sirup z produkce dobroTY z Ráje – Martina Papežíková. V kategorii ovoce a zeleniny zvítězilo Samir kysané zelí červené ve slaném nálevu od společnosti Samir kysané zelí a v kategorii biopotravin přírodní kozí biosýr z Nového Dvora, Bryndza – výrobcem je Kozí farma Nový Dvůr – Ing. Milena Krejzová. Za běžných okolností by poslední oceněnou byla Drahomíra Hájková alias Medová královna se svým květovým medem. Komise se však rozhodla udělit ještě zvláštní cenu za přínos ke zdravému životnímu stylu. Obdržel ji bílý jogurt z podniku Mléko Jeřmanice. Poprvé bude možné oceněné výrobky okusit 25. května během akce Světový den včel v liberecké botanické zahradě, slavnostní předání titulů Výrobek roku jednotlivým výrobcům se uskuteční během krajských dožíněk, které se konají 6. září v Brništi.

Pastva (nejen) pro oko

Zlatavě hladivý med, purpurově hrdý steak, blýskavě červený sirup či nevtíravě zelenká pistáciová cukrovinka. Jíme i očima.



více na

Chuti, chuti, chutičky

S koordinátorem soutěže Václavem Cháberou z Agrárního poradenského a informačního centra Libereckého kraje o pravidlech soutěže, práci porotců i o nóbl slovech picanha či éclair.

poslechněte si na Spotify