



Do soutěže Výrobek roku se letos přihlásil rekordní počet účastníků

Hodnotitelská komise ocenila již po dvacáté nejlepší regionální potraviny napříč kategoriemi od masa a mléčných výrobků přes pečivo až po nápoje či biopotraviny. Oceněné produkty ukazují pestrost a kvalitu místní produkce.

Přihlášené potraviny hodnotila komise složená ze zástupců kraje, odborných institucí a potravinářů. Kromě vzhledu, obalu a technologie výroby se při posuzování zohledňoval také vliv výrobků na zdraví spotřebitele. Na základě doporučení odborné komise porota udělila vybraným produktům označení Výrobek roku Libereckého kraje.

V letošním ročníku soutěže uspěly napříč kategoriemi tradiční i inovativní produkty regionálních výrobců. V kategorii maso a uzeniny zvítězila snídaňová slanina od libereckého řeznictví **MASS.NA**. A mezi mléčnými výrobky porota ocenila čerstvý ovčí sýr Dobrá nálada z **ovčí farmy manželů Sabáčkových**. Mezi pekařskými výrobky zaujal chléb Černý sezam z **Pekárny 42 gramů**, v cukrářské kategorii pak bodoval Jizerskohorský větrník od jablonecké cukrárny **MissCake**. Nejlepším alkoholickým nápojem se stal likér z černého rybízu z palírny **Dlabka Distillery Ondřeje Dlaboly** a mezi nealkoholickými nápoji porota vybrala ovocný meruňkový nektar od společnosti **Moštovna Lažany**. Ocenění si odnesly i produkty z oblasti ovoce a zeleniny, kde uspěla odrůda jablek Lyra z **Ústavu experimentální botaniky AV ČR**, který sídlí ve Střížovicích u Turnova. V kategorii biopotravin zvítězilo bio ovčí mléko z **Kozí farmy Pěňčín**. Ze skupiny ostatních výrobků porotu zaujaly kapří

126

výrobků soutěžilo o titul Výrobek roku



pepřenky od firmy **Ráj pod Lemberkem** a ve speciální kategorii přínos ke zdravému životnímu stylu uspěl slunečnicový žitný chléb s dýňovými semínky z **Hamrovské řemeslné pekárny Lukáše Maška**.

Slavnostní vyhlášení vítězů v jednotlivých kategoriích se uskuteční v programu Krajských dožínků, které se budou konat 29. srpna 2026 v Jilemnici. Všechny oceněné výrobky bude možné ochutnat na devíti prezentacích po celém Libereckém kraji. Konkrétní data a místa naleznete na webových stránkách www.vyrobek-roku-lk.cz.

více na

Soutěž opanovalo 126 dobrot. Vyhrálo 10 z nich

TOP 10 nejlepších chutí Libereckého kraje aneb označení Výrobek roku mohou hrdě nést oceněné produkty po celou dobu, co si zachovají svou kvalitu, složení i vzhled. Mrkněte na fotografie vítězných laskomin na našem Instagramu a nechte se inspirovat tím nejlepším z regionu!

podívejte se na

Snídaňová slanina nadchne chutí a dvojnásobným uzením



Snídaňová slanina od libereckého řeznictví **MASS.NA** získala v letošním ročníku soutěže Výrobek roku Libereckého kraje první místo v kategorii maso a uzenina. V krátkém rozhovoru nám Eva Jiříčková přiblížila filozofii výroby, která stojí na poctivých surovinách a řemeslném přístupu. Právě důraz na kvalitní výrobu podle ní stojí za úspěchem produktu. Slanina zaujala porotu výraznou uzenou vůní a plnou chutí. Vzniká z kvalitního regionálního masa a neprochází tepelnou úpravou. Výrobce ji pouze dvakrát udí studeným kouřem, díky čemuž získává typickou, přirozenou a intenzivní chuť.

Výrobek roku láká čím dál víc regionálních výrobců

Rozhovor s koordinátorem soutěže Výrobek roku Libereckého kraje Václavem Cháberou o soutěžících, výrobcích, a především o cílech soutěže, do které se rok od roku hlásí více potravinářů a zemědělců z celého regionu. Letos jich bylo rekordních čtyřicet. V rozhovoru se také dozvíte, jak případně v příštím roce přihlásit svůj regionální výrobek do soutěže.

poslechněte si na Spotify