

# JAK ZÍSKAT ZNAČKU REGIONÁLNÍ POTRAVINA

Máte zájem zúčastnit se čtvrtého ročníku soutěže o prestižní značku Regionální potravina? V jednotlivých regionech právě startují krajské soutěže. Podrobná pravidla včetně termínů a formulářů žádostí získáte na stránkách <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/pro-vyrobce/>.



právních předpisů národního a evropského potravinového práva včetně ostatních relevantních předpisů.

**ZNAČKA REGIONÁLNÍ POTRAVINA SE UDELUJE POUZE VÍTĚZI VE STANOVENÝCH KATEGORIÍCH:**

1. Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas (šunkový salám, gothajský salám, párky, špekáčky, šunky, tlačěnka, jitrnice, slanina, grilovací klobásy, uzená kolena, paštiky apod.).
2. Masné výrobky trvanlivé (fermentované a tepelně opracované výrobky – poličan, paprikáš, vysočina, hercules, turistický salám, lovecký salám, klobásy, sušené šunky, apod.).
3. Sýry včetně tvarohu (přírodní, tavené a syrovátkové sýry a tvarohy).
4. Mléčné výrobky ostatní (mléko, kysané mléčné výrobky, máslo apod.).

5. Pekařské výrobky, včetně těstovin (chléb, běžné pečivo, jemné pečivo, trvanlivé pečivo, těstoviny).
6. Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek.
7. Alkoholické a nealkoholické nápoje, s výjimkou vína z hroznu révy vinné (piva, lihoviny, ostatní alkoholické nápoje, šťávy, nektary, ochucené nealkoholické nápoje, minerální vody apod.).
8. Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě (čerstvá, sušená, proslazená nebo nakládané ovoce a zelenina, kompoty, džemy, povidla, protlaky apod.).
9. Ostatní (med, lahůdkářské výrobky, skořápkové plody apod.).



# KUCHAŘKA ČESKÉ A MORAVSKÉ VESNICE

Výborné tradiční recepty nabízí Kuchařka české a moravské vesnice. Tato publikace vznikla v rámci projektu "Venkovské tradice v krajině", který je spolufinancován Evropskou unií v rámci PRV (osa IV LEADER). Pro inspiraci vám nabízíme recept na regionální pokrm ze Strážnicka:



## ZELNÉ ŠLÍŠKY

300 g čerstvého zelí, hrubá mouka podle potřeby, 1 vejce, 2 velké cibule, 100 g slaniny, 100 g uzeného masa nebo klobásy, sůl, sádlo podle potřeby

Hlávkové zelí nakrájíme nadrobno, osolíme, promneme až zesklotví a pustí trochu vody. Zasypeme hrubou moukou podle potřeby, přidáme vejce a prohněteme, dokud nevznikne pevné těsto, ze kterého vytvarujeme váleček. Z válečku těsta nakrájíme kousky a vytvarujeme šlíšky. Uvaříme v osolené vodě a scedíme. Opražíme cibulku na rozškvařené slanině nakrájené na kostičky, pokud je třeba, můžeme přidat trochu sádla, a pak přidáme na kousky nakrájenou klobásu nebo uzené maso. Promícháme s uvařenými šlíškami a zapečeme v troubě dočervena. Za třicet minut můžete prostírat.

