

# REGIONÁLNÍ POTRAVINY PUTUJÍ PO ČESKÝCH A MORAVSKÝCH MĚSTECH



Foto: archiv MZe

**Nabídka farmářských trhů, letních slavností i místních dožíněk se o prázdninách rozrostla o ty nejlepší potraviny z českých, moravských a slezských regionů. Na čtyřicet oceněných výrobků je možné ochutnat či zakoupit ve speciální pojízdné prodejně s logem Regionální potravina.**

**T**urné po českých a moravských městech zahájila prodejna v pátek 5. července v Českých Budějovicích, poslední zástavka bude 15. září na Zahradě Čech v Litoměřicích. Poctivé uzeniny, jogurty z minimlékárny, sýry od farmářů, sladké speciality, 100% mošty nebo piva z malých pivovarů a mnoho dalších výrobků mobilní obchod nabídl či ještě nabídne při dvaatřiceti celodenních zastaveních. Naváže tak na loňské úspěšné putování, kdy se prodejna s výrobky oceněnými značkou Regionální potravina těšila velké přízni zákazníků. „Cílem je oslovit co nejvíce spotřebitelů a informovat je o existenci značky. Ochutnávka jim dá jedinečnou možnost se přesvědčit, že značku Regionální potravina dostanou opravdu ty nejlepší potraviny z regionů,“ říká ředitelka Odboru komunikace Ministerstva zemědělství Dana Večeřová.

Pojízdná prodejna navazuje na trend farmářských trhů, kde se sortiment potravin z regionů běžně prodává. Zákazníci díky nákupu přímo od výrobce vědí, odkud potraviny pochází, jak se vyrábějí a z jakých surovin. Mají záruku větší čerstvosti a mnohdy i lepší ceny než v maloobchodě. Svou pojízdnou prodejnu vyvíjejí i sami farmáři. Například František Němec z Mayočiny, který získal značku Regionální potravina v roce 2012. „Dnešní farmáři nečekají na zákazníky, až k nim přijdou a nakoupí si přímo ze dvora. To funguje také, ale ne všichni na takový způsob nákupu mají čas. Pojízdná prodejna je proto dobrým doplněním, můžu s ní oslovit jinou skupinu,“ vysvětluje František Němec.

## CO JE REGIONÁLNÍ POTRAVINA?



Značku Regionální potravina uděluje čtvrtým rokem ministr zemědělství nejlepším výrobkům z českých a moravských krajů. U takto označených potravin si můžete být jisti kvalitou, tradičním zpracováním i poctivými místními surovinami. Více informací na [www.regionálnipotravina.cz](http://www.regionálnipotravina.cz).

## KDE JEŠTĚ ZASTAVÍ POJÍZDNÁ PRODEJNA:

- Středa 28. 8. 2013 Brno, Mezinárodní folklorní festival (10–20)
- Čtvrtek 29. 8. 2013 Blansko, Farmářské trhy (8–17)
- Sobota 31. 8. 2013 Plzeň, Farmářské trhy v ulici Pallova (8–13)
- Neděle 1. 9. 2013 Hlinsko, Adámkovy folklorní slavnosti (9–17)
- Pátek 6. 9. 2013 Louny, veletrh Potravinářský a nápojový salon (9–17)
- Sobota 7. 9. 2013 Peruc, Celokrajské dožínky Ústeckého kraje (8–17)
- Pátek 13. 9. 2013 Semily, Semilský pecen (9–18)
- Sobota 14. 9. 2013 Dvůr Borčice, Farmářské slavnosti (10–16)
- Neděle 15. 9. 2013 Litoměřice, Zahradka Čech (9–17)

# RAKOVNICKO

**Tak schválně: Co se vám vybaví, když se řekne Rakovnicko? Chmel? Správně! Slad? Taky správně! Pivo! Samozřejmě... Všechny tyto »národní poklady« spojuje a propojuje projekt „Pivo, chmel, slad – to mám rád!“, který společně připravily dvě místní akční skupiny (MAS) z opačných konců Středočeského kraje – Rakovnicko a Posázaví.**

„**S** Posázaví, o. p. s. spolupracujeme už dlouho,“ komentuje vznik projektu ředitel obecně prospěšné společnosti a zároveň i MAS Rakovnicko Radomír Dvořák. „Když jsme vymýšleli, co nového bychom mohli společně dát dohromady, hledali jsme styčné body. Samozřejmě nás hned napadlo pivovarnictví – tomu se dařilo a daří v obou regionech, my navíc máme i světově proslulé chmelařství. Takže jsme společně připravili projekt, který dělá z celého procesu výroby piva zajímavé téma oblíbené poznávací a zážitkové turistiky.“

Protože zástupci obou MAS – Rakovnicka i Posázaví – jsou velmi akční, od ideje k samotné realizaci byl docela malý krůček. V Berounce i Sázavě stačilo uplynout jen velmi málo vody a projekt za dva a půl milionu nazvaný „Pivo, chmel, slad – to mám rád!“ byl na světě. Jako projekt národní spolupráce byl financovaný z Programu rozvoje venkova, opatření IV.2.1.

Co všechno může být v souvislosti s výrobou piva turistickou atrakcí, co všechno je součástí projektu? V benešovském Pivovaru Ferdinand návštěvníci najdou expozici nazvanou 12 zastavení skutečného piva,



Foto: archiv MZE

sloupovou drátěnou chmelnici, pivní kuželky, obrazový model pivovaru z roku 1897 či venkovní hru Člověče nezlob se. V Kolečovicích, kousek od Rakovníka, byla v roce 2012 vztyčena tyčová chmelnice – přesně taková, na jakých se chmel pěstoval v předminulém a zčásti ještě i v minulém století. „V roce 2011 jsme do země dali sazenice, přes zimu připravili zhruba sto padesát smrkových tyčí dlouhých šest a půl metru, v dubnu jsme je zakopávali a kotvili,“ vzpomíná Dvořák a nezapomene přitom zdůraznit, jakou námahu tento experiment stál. „S partou kolešovických fotbalistů jsme na tom strávili celý víkend, ruce nás bolely neskutečně!“

Nicméně, dobrá věc se podařila a 7. září 2012 přišel čas sklízet. Hezky postaru, ručně, samozřejmě. „Vše málem skončilo fiaskem,“ usmívá se s ročním odstupem ředitel MAS Rakovnicko. „Jak jsme byli nezkušení, zakopali jsme tyče moc hluboko, takže ze ztvrdlé země nešly vytahat. Podařilo se to až s pomocí bytelných ocelových pák, které jsme narychlo vyrobili.“ Ze strhaných štoků pak dobrovolníci načesali dvacet větelů chmelových šišek a mohlo se začít slavit. Hrálá muzika, pivo teklo proudem, lidé se bavili tak, jak na dočasných kdysi

# SÁZÍ NA PIVO

bývalo zvykem. Z Krupé do Kolečovic jezdil speciální chmelařský motorák, silnice mezi chmelnicemi zase brázdil historický autobus. „Z této akce bychom rádi udělali tradici,“ zdůrazňuje Dvořák. „Letos se bude dočesná konat 31. srpna – pomoci česat nám hned od rána může přijít každý. Za odměnu zdarma dostane k snídani loupák s meltou, ke svačině polévku a k obědu poctivý guláš s pořádnými blbouny. A piva, co vypije. Až bude kvečeru sklizeno, zahraje nám kapela.“

Projekt „Pivo, chmel, slad – to mám rád!“ pomohl na svět i další výjimečnosti, »chmelovému betlému«, „Ve skutečnosti se jedná o mobilní naučnou stezku popisující i ztvárňující základní postup od pěstování chmele přes jeho zpracování, sladovnictví až po výrobu piva a následnou konzumaci,“ říká autor nápadu a hned vysvětluje, jak vše vypadá ve skutečnosti: „V deseti bednách připomínajících okna s okenicemi jsou



Foto: archiv Posázaví, o. p. s.

na pozadí reálné krajiny reálného prostředí Rakovnicka zasazený dřevěné, vyřezávané figurky vykonávající činnosti související s chmelařstvím a pivovarnictvím.“ K vidění tu jsou chmelnice, sušárny, sladovna, varna, česači, ledaři dobývající pod Křivoklátem led z Berounky, muzikanti hrající na dočesné i chlapi mohutně si nahýbající z půllitrů v šenku. Ani v kraji populární parní vláček zvaný Kolečovka nechybí. Vše je dílem řezbáře Libora Daenemarka z Přílepe a hrnčíře Jiřího Duchka z Mutěovic a vše je jako živé. »Okenice« jsou navíc opatřeny informačními panely, které názorně vysvětlují, co je na jednotlivých zastaveních stezky k vidění, o jakou činnost se jedná, k čemu znázorňovaná aktivita sloužila atd. »Betlém« teď putuje po kraji, už byl třeba na řezbářském sympoziu v Přílepech, na trhu regionálních produktů v Benešově, na pouti v Břežanech, viděli ho návštěvníci Křivokláta... A hlásí se další zájemci, kteří by jej chtěli vystavit, například v rámci pivních slavností. Na těch, stejně jako na jiných veřejných akcích, si děti mohou vybarvit chmelařské a pivovarnické omalovánky, které také patří mezi výstupy projektu. Mezi další informační materiály pro zájemce je možno přiřadit CD „Jak se vaří skutečné pivo“ či leták nesoucí název projektu a informující o jeho smyslu.

Plánů týkajících se piva mají v rakovnické MAS spoustu. Ze všeho nejdřív by rádi opravili sušárnu v Kolečovicích, obnovili v ní sezonní provoz jako atrakci pro turisty a zřídili muzeum kdysi proslulých studentských chmelových brigád – jakousi pamětní síň česačů. Dalším záměrem je vybudovat naučnou stezku Krajem chmele, která propojí několik bývalých chmelařských objektů v okolí Kolečovic. V Heřmanově připravují vybudování chmelařského a zemědělského skanzenu. „A lidé také začínají mluvit o tom, že by bylo fajn obnovit kolešovický pivovar,“ připomíná Radomír Dvořák. „Tak uvidíme, třeba jednou dojde i na něj.“

**Další informace:**  
[www.posazavi.com](http://www.posazavi.com)  
[www.rakovnicko.org](http://www.rakovnicko.org)

# HOUBOVÉ BRAMBORÁKY NA PIVU



250 g čerstvých hub;  
100 ml piva; 7 ks brambor;  
4 lžíce polohrubé mouky;  
1 hermelín; 3 stroužky česneku;  
2 vejce; pepř; sůl; majoránka

## POSTUP:

Houby nakrájejte na kostky, namočte je do piva a dejte na 10 minut do ledničky. Brambory oloupejte, nastrouhejte a vymačkejte z nich vodu. Přidejte polohrubou mouku a hermelín nastrouhaný najemno, stroužky rozetřeného česneku, sůl, pepř. Vymíchejte těsto. Na závěr přidejte 2 hrsti majoránky, vejce a houby s pivem a pořádně promíchejte. Smažte na oleji.

## S REGIONÁLNÍ POTRAVINOU MŮŽETE VYHRÁT PLNOU LEDNICI!

Podpořit kvalitní, prověřené krajové potraviny, pochutnat si a ještě za to získat odměnu? Ano, jde to! Stačí se zapojit do spotřebitelské soutěže, která začne v září a potrvá do listopadu.

**N**a deset tisíc soutěžících čeká praktická skládací nákupní taška. Každý týden se navíc bude losovat jeden soutěžící, který vyhraje hlavní výhru – lednici plnou oceněných Regionálních potravin.

V čem soutěž spočívá? Každý, kdo nakoupí čtyři výrobky oceněné značkou Regionální potravina a zašle vystřižená loga z obalu výrobků nebo účtenku od jejich nákupu, získá praktickou skládací tašku.

Soutěž bude současně organizována na vybraných prodejních, kde zákazníci po předložení čtyř log či účtenek získají tašku přímo.

**Více informací naleznete na [www.regionalnipotravina.cz](http://www.regionalnipotravina.cz).**