



***Katalog potravin  
oceněných značkou  
Regionální potravina  
Plzeňského kraje 2024***

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



MINISTERSTVO ZEMĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

**SZIF**



**PLZEŇSKÝ KRAJ**

**ÚHLAVA**  
obecně prospěšná společnost

**MÍSTNÍ AKČNÍ SKUPINA**  
  
**POSUMAVÍ LAG**



Značku Regionální potravina uděluje patnáctým rokem Ministerstvo zemědělství nejvyšším zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. Cílem je podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců.

Soutěž o značku Regionální potravina se vyhlašuje jednou ročně ve všech krajích České republiky. Přihlášený produkt musí být vyroben na území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno, a ze surovin dané oblasti. Toto prestižní ocenění je garancí původu surovin, kvality a poctivé výroby.

Značka Regionální potravina se uděluje **pouze vítězi** v těchto kategoriích:

- ♦ Masné výrobky tepelně opracované
- ♦ Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy
- ♦ Sýry včetně tvarohu
- ♦ Mléčné výrobky ostatní
- ♦ Pekařské výrobky včetně těstovin
- ♦ Cukrářské výrobky včetně cukrovinek
- ♦ Alkoholické a nealkoholické nápoje
- ♦ Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě
- ♦ Ostatní

V Plzeňském kraji hodnotila dne 7. května 2024 přihlášené výrobky odborná porota složená ze zástupců Ministerstva zemědělství, Plzeňského kraje, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy ČR, Potravinářské komory ČR a Krajské agrární komory Plzeň. Hlavní důraz se kladl na to, jak se výrobek váže k regionu, z jakých surovin je vyroben a v čem je jeho kvalita nadstandardní. Posuzovaly se také vzhled a barva, chuť a vůně nebo design výrobku. O značku se ucházelo celkem 169 produktů od 44 výrobců. Vítěze jednotlivých kategorií Vám představujeme v tomto katalogu.

Více se dozvíte na [www.regionalnipotravina.cz](http://www.regionalnipotravina.cz)



Vítěz 2024 v kategorii „Masné výrobky tepelně opracované“

## KRÁLOVSKÁ KLOBÁSA

Tělo královské klobásy tvoří 70% podíl vepřové kýty a 20 % hovězího předního masa, které je propojeno domácím hovězím vývarem a vlastní směsí vybraného koření. Klobásové dílo je „nabíjeno“ do přírodních vepřových střev, takže se klobáska skvěle hodí na úpravu na ohni či grilu. Kousky masa, rubínový vzhled a vůně 70letých ovocných stromů je ryzí zhmotnění představ o dokonalé klobáse. Královská klobása je základní pilíř sortimentu rodiny Plzákových a klenot jejich řemeslné práce.



### Plzák z Plzně s.r.o.

Rodinnou firmu založili manželé Plzákovi v roce 2006 v centru Plzně. Na myšlenku vrátit se k ruční výrobě uzenin je přivedlo poznání, že lidé nemají kde koupit uzeniny, které by kvalitou masa, vůní a chutí odpovídaly uzeninám, jak je znaly naše prababičky. Každý výrobek je skutečný originál s nezaměnitelnou vůní a chutí. Maso se ručně porcuje a solí výhradně kamennou nebo mořskou solí. Po vyzrání jsou výrobky pomalu, za stálého dozoru, uzeny třeshňovým dřevem. K plnění klobás se používá výhradně maso z českých chovů, smíchané hustým vývarem z hovězích kostí a směsí pečlivě vybraného koření.

### Kontakt:

Dřevěná 101/7, 301 00 Plzeň

Tel.: 731 114 547, e-mail: [info@plzakzplzne.cz](mailto:info@plzakzplzne.cz)

[www.plzakzplzne.cz](http://www.plzakzplzne.cz), FB: Udírna Plzák z Plzně



Vítěz 2024 v kategorii „Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy“

## VEPŘOVÝ BOK NA ČERNÉM PIVĚ A JALOVCI

Základem oceněného výrobku je kvalitní vepřový bok s kůží od místních chovatelů. Maso je nakrájeno na menší kostky a naloženo s kořením, česnekem, solí a jalovcem do černého piva. Poté se naložený bok peče při teplotě 130–140 °C téměř 5 hodin. Po upečení je maso s výpekem ručně plněno do skleniček a dvakrát pasterováno. Výborně chutná zastudena s čerstvým chlebem.



### Josef Vanický – Potěšení ve skle

Rodinná firma z jižního Plzeňska podniká v gastronomii dlouhá léta. Od roku 2019 v nové provozovně v Blovicích provozuje malou konzervárnu, kde zpracovává nejen maso z českých chovů, ale i zeleninu a ovoce od místních farmářů. Vše se vyrábí ručně, jednoduše a bez zbytečných přísad. V provozovně se nachází i malý obchůdek, kde je možné zakoupit široký sortiment jejich výrobků.

### Kontakt:

Luční 67, 336 01 Blovice

Tel.: 605 263 372

E-mail: [jvanicky@email.cz](mailto:jvanicky@email.cz)

[www.poteseniveskle.cz](http://www.poteseniveskle.cz), FB: Potěšení ve skle



Vítěz 2024 v kategorii „Sýry včetně tvarohu“

## ČERSTVÝ SÝR - KOŘENÍ

Čerstvý sýr je vyráběn ručně z plnotučného mléka získaného od dojníc plemene české strakaté, které jsou chovány na eko šumavské farmě. Možnost sezónní pastvy a osobní přístup ke zvířatům v menším stádu se pozitivně projevuje jak na kvalitě mléka, tak i na samotném výrobku. Sýr je dochucen různými druhy kvalitního koření, které mu dodávají pikantní příchuť. Doporučujeme nakrájet na malé kostky a párovat se suchým bílým vínem.

### ŠUMAVSKÝ STATEK DLOUHÁ VES s.r.o.

Společnost hospodaří udržitelným způsobem v podhůří Šumavy v obci Dlouhá Ves na výměře 800 hektarů. Mléko, ze kterého produkty vyrábí, je vždy čerstvě nadojené a šetrně pasterované. Svým zákazníkům nabízí široký sortiment plnotučných mléčných výrobků od čerstvého mléka, smetanového zákysu, jogurtů, tvarohu, po sýry. V jejich portfoliu najdete čerstvé přírodní, tvrdé sýry typu eidam nebo gouda, ale také brynzů či balkán. V letní sezóně zde točí velmi oblíbenou zmrzlinu vyrobenou z vlastního jogurtu.

#### Kontakt:

Dlouhá Ves 98, 342 01 Dlouhá Ves

Tel.: 720 806 256

E-mail: [info@sumavskamlekarna.cz](mailto:info@sumavskamlekarna.cz)

[www.sumavskamlekarna.cz](http://www.sumavskamlekarna.cz), FB: Šumavská Mlékárna





Vítěz 2024 v kategorii „Mléčné výrobky ostatní“

## KEFÍR S BORŮVKOVOU PŘÍCHUTÍ

Kefír je vyráběn podle tradičního receptu, který Weberovi postupem času vylepšovali až do současné podoby (doba zrání, použití mléčných kultur, mléko, poměr borůvkové příchutě). Je jemný, s vyváženou sladkokyselou borůvkovou chutí. Pro jeho výrobu je použito kvalitní mléko z farmy Agrima Draženov a.s., kde chovají plemeno české strakaté. Toto plemeno má výborné mléko, jež obsahuje kolem 4 % tuku, což je ideální na výrobu mléčných produktů.

### Jiří Weber – Minimlékárna Weber

V roce 2019 založili Weberovi rodinnou minimlékárnu v Brnířově na Domažlicku. V malé výrobně zpracovávají kozí mléko z vlastního chovu anglonubijských koz a také kvalitní mléko od dojníc z nedalekého Draženova. Z kravského mléka Weberovi vyrábějí tvaroh, sýry, jogurty a také kefiry s různými příchutěmi. Z kozích výrobků jsou v minimlékárně k zakoupení výborné kozí sýry a také kozí tvaroh.



### Kontakt:

Brnířov 12, 345 06 Kdyně

Tel.: 723 006 341

E-mail: [jiweber@seznam.cz](mailto:jiweber@seznam.cz)

FB: Minimlékárna Tomáš Weber



Vítěz 2024 v kategorii „Pekařské výrobky včetně těstovin“

# ZELŇÁKY

Zelňáky peče Libuška už 9 let. Za tu dobu je spolu se svými kolegyněmi vyladily do dnešní podoby tenounkých hranatých krekřů, které z pytlíku zmizí ihned po otevření. Nejdřív přijde křupnutí a následně chuť křimického kysaného zelí a kmínu. Prostě přesně ta chuť, kterou máme my Češi tak rádi. Zelňáky jsou klasika, na kterou se neprávem trochu zapomnělo. Jsou skvělé k pivu i jako praktická svačina na cestu. Ochutnejte a sami rychle zjistíte, jak moc jsou návykové.



### Libuše Pažoutová Sittová – Dvůr Krasíkov

Veškerá výroba probíhá na Dvoře Krasíkov, kde v tamní kuchyni vznikají nejen zelňáky, ale také další dobroty, včetně pečiva, moučnicků, sušenek, sirupů a nakládané zeleniny z produkce Libuščiny zahrady. V každém výrobku je vždy jen to, co tam opravdu musí být. Ve složení nenajdete žádné přídavné látky ani vylepšovačla. Dvůr Krasíkov není jen Amálcin krámeček s výrobnou, ale také farma a místo k odpočinku s penzionem včetně malé zoo v krásné přírodě na Konstantinolázeňsku.

### Kontakt:

Krasíkov 1, 349 52 Kokašice

Tel.: 604 251 023

E-mail: libuse.sittova@seznam.cz

www.dvur-krasikov.cz, www.amalcin-kramek.cz

FB: Dvůr Krasíkov





Vítěz 2024 v kategorii „Cukrářské výrobky včetně cukrovinek“

## JABLEČNÝ DEZERT S KOZÍ RICOTTOU

Dezert ocení hlavně milovníci jablek a kozích produktů. Základ dezertu je připravený z křehkého těsta s příměsí mandlové mouky. Jemnou chuť dezertu dotváří lehká náplň z kozí ricotty z ekofarmy Útušice a tenké plátky jablek, které jsou pěstovány v neblílovských sadech na jižním Plzeňsku. Design dotváří čokoládové logo JS Chocolate a ozdoby z těsta ve tvaru jablíčka a kozy.



### JS Chocolate s.r.o.

Firma působí na trhu již sedmnáct let. Původně začínala s ruční výrobou čokolády a zakázkovou výrobou čokoládových, firemních dárků. Po šesti letech svého působení byla produkce rozšířena o výrobu dortů, dezertů, zákusků a organizování akcí pro milovníky čokolády a všeho sladkého. Všechny produkty jsou vyráběné ručně z kvalitních surovin a bez přidaných emulgátorů.

### Kontakt:

Koterovská 267/11, 326 00 Plzeň

Tel.: 604 209 705

E-mail: [jsmondrk@volny.cz](mailto:jsmondrk@volny.cz)

[www.jschocolate.cz](http://www.jschocolate.cz), FB: JS Chocolate



Vítěz 2024 v kategorii „Alkoholické a nealkoholické nápoje“

## NEBÍLOVSKÝ MOŠT - JABLKO, HRUŠKA

K výrobě moštu s příchutí jablko-hruška je použito ovoce z nebílovských sadů. Základem nápoje jsou jablka doplněná o sladké odrůdy hrušek (Lucasova, Klappova), aby chuť moštu byla jemná a vyvážená. Mošt je ošetřen pouze šetrnou pasterizací v průtokovém pastéru při teplotě 80 °C. Speciální systém balení bag-in-box s výčepním ventilem zaručuje trvanlivost a jedinečnost tohoto moštu.

Lukrena



LUKRENA a.s. – Sady Nebílovy

Nebílovské sady jsou součástí zemědělské společnosti Lukrena rozprostírají se na cca 48 hektarech v malebné přírodě jižního Plzeňska. Věnují se pěstování jablek, hrušní, švestek, třešní, a také drobného ovoce jako jsou kanadské borůvky či jahody. Od roku 2009 se Sady Nebílovy zaměřují na zpracování ovoce. Ve farmářské prodejně, která je součástí sadů, si tak zákazníci mohou zakoupit nejen čerstvé ovoce, ale také ovoce sušené, mošty, limonády, cidery, sirupy, ale i výrobky od okolních farmářů.

**Kontakt:**

Lukrena a.s., Krasavce 196, 334 01 Dolní Lukavice  
Sady Nebílovy, 332 04 Nebílovy

Tel.: 737 260 025, e-mail: [sad.nebilovy@seznam.cz](mailto:sad.nebilovy@seznam.cz)

[www.lukrena.cz](http://www.lukrena.cz), [www.sadynebilovy.cz](http://www.sadynebilovy.cz)

FB: Sady Nebílovy



Vítěz 2024 v kategorii „Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě“

## ZELNÝ SALÁT

Řeknete zelí, obyčejné zelí, ale když se přidá pár dalších kvalitních surovin a trocha koření, vznikne lahodná zeleninová směs sladkokyselé chuti. Ručním zpracováním čerstvých surovin, pečlivým promícháním všech ingrediencí a odležením vzniklé směsi, vznikne lahodná chuť zelného salátu. Aby nám salát dlouho vydržel, je šetrně sterilován v praktických sklenicích. Salát můžeme podávat jako přílohu k mnoha pokrmům nebo sníst jako malou svačinu.



### Milena Švábová – Od Mileny z Dolan

Svoji manufakturu založila paní Milena v roce 2017. Ruční práce a kvalitní suroviny od lokálních pěstitelů jsou hlavní pravidla její výroby. V jejích skleničkách nenajdete žádné zbytečné přísady vylepšující chuť a barvu. Začínala s výrobou džemů a pečených čajů. Postupně se sortiment rozšířil o sirupy, povidla, kompoty a sterilovanou zeleninu. Nyní vyrábí přes 50 druhů výrobků.

### Kontakt:

Dolany 107, 330 11 Dolany

Tel.: 603 502 475

E-mail: [svabovamilena@seznam.cz](mailto:svabovamilena@seznam.cz)

[www.milenazdolan.cz](http://www.milenazdolan.cz), FB: Od Mileny z Dolan



Vítěz 2024 v kategorii „Ostatní“

## KAPR UZENÝ, PORCOVANÝ

Velmi kvalitní kapr z Plzeňského kraje je po zpracování a naporcování na podkovy naložen do solného láku bez přídavku jakýchkoliv dalších konzervantů a ochucovadel. Po nasolení se porce, při důsledně kontrolovaném procesu tepelného opracování, vyudí horkým kouřem z bukového dřeva. Díky sádkování kaprů před samotným zpracováním a šetrné výrobě s vysokým podílem ruční práce je maso šťavnaté, s nižším obsahem tuku. Hodí se k přípravě mnoha specialit studené kuchyně nebo jen tak s pečivem k rychlé svačině či večeři.

### Zpracovna ryb Klatovy a.s.

Společnost je jedním z předních zpracovatelů sladkovodních a mořských ryb v České republice. Na trh dodává více jak 25 let široký sortiment čerstvých, uzených a zmrazených sladkovodních či mořských ryb a rybích výrobků. V areálu se nachází také malé sádky a prodejna, kde si zákazníci po celý rok mohou vybrat nejen ze širokého sortimentu čerstvých ryb, rybích výrobků, ale také například zvěřiny.

### Kontakt:

Říční lázně 423, 339 01 Klatovy

Tel.: 376 320 755

E-mail: [zpracovnaryb@iol.cz](mailto:zpracovnaryb@iol.cz)

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

FB: Zpracovna ryb Klatovy a.s.





## Čendova klobása

Vítěz 2023 v kategorii „Masné výrobky tepelně opracované“

Jan Jero – Čendovy uzeniny  
Klenčí pod Čerchovem 63  
345 34 Klenčí pod Čerchovem  
Tel.: 725 956 105  
E-mail: jeroto.dj@seznam.cz  
FB: Čendovy uzeniny



## Žihelská svačinka

Vítěz 2023 v kategorii „Masné výrobky trvanlivé“

Jaroslav Procházka – Uzeniny ze Žihle  
Žihle 33, 331 65 Žihle  
Tel.: 606 592 660  
E-mail: d.u.prochazkovi@email.cz  
www.uzeninyzezhle.cz



## Čerstvý kozí sýr ořechový

Vítěz 2023 v kategorii „Sýry včetně tvarohu“

MgA. Adam Březovský – Horní chalupa  
Sezemín 2, 345 22 Poběžovice  
Tel.: 724 979 954  
E-mail: adambrezovsky@seznam.cz  
www.hornichalupa.cz



## Jarovský jogurt bílý

Vítěz 2023 v kategorii „Mléčné výrobky ostatní“

Jindřiška Janděčková – Rodinná sýrárna Jarov  
Jarov 164, 335 01 Nepomuk  
Tel.: 604 939 450  
E-mail: jindriskajandekova@seznam.cz  
FB: Rodinná sýrárna JAROV



### **Povidlová srdíčka**

*Vítěz 2023 v kategorii „Pekařské výrobky včetně těstovin“*

Lucie Fabišiková – Na Plech – Perníčky  
Třemošenská 87, 330 08 Zruč-Senec  
Tel.: 737 071 330  
E-mail: [naplechpernicky@centrum.cz](mailto:naplechpernicky@centrum.cz)  
FB: Na Plech – Perníčky



### **Maková štafetka**

*Vítěz 2023 v kategorii „Cukrářské výrobky včetně cukrovinek“*

SŠZP Klatovy  
Národních mučedníků 141  
339 01 Klatovy  
Tel.: 376 326 280  
E-mail: [sekretariat@sszp.kt.cz](mailto:sekretariat@sszp.kt.cz)  
[www.sszp.kt.cz](http://www.sszp.kt.cz)



### **Domažlická 12**

*Vítěz 2023 v kategorii „Alkoholické a nealkoholické nápoje“*

Domažlické městské lesy spol. s r. o.  
Městský pivovar Domažlice  
Pivovarská 10, 344 01 Domažlice  
Tel: 606 044 688  
E-mail: [pivovar@pivovardomazlice.cz](mailto:pivovar@pivovardomazlice.cz)  
[www.pivovardomazlice.cz](http://www.pivovardomazlice.cz)



### **Jablečné chutney bez chilli**

*Vítěz 2023 v kategorii „Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě“*

Šárka Líbenková  
Jablečné chutney z Honezovic  
Honezovice 62, 333 01 Stod  
Tel.: 605 406 045  
E-mail: [sarynka@centrum.cz](mailto:sarynka@centrum.cz)  
FB: Jablečné chutney z Honezovic



## **Med smíšený**

*Vítěz 2023 v kategorii „Ostatní“*

**Karel Toupal – Včelí farma u Toupalů**  
Tyršova 197, 345 43 Koloveč  
Tel.: 733 431 201  
E-mail: utoupalu@seznam.cz  
www.utoupalu.cz



## **Jalapeños klobása s čedarem**

*Vítěz 2022 v kategorii „Masné výrobky tepelně opracované“*

**AB Bor, s.r.o. – Farma Čečkovice**  
Čečkovice 42, 348 02 Bor u Tachova  
Tel.: 702 237 058  
E-mail: bartusek@abbor.cz  
www.farmaceckovice.cz



## **Pečený vepřový bok s cibulí**

*Vítěz 2022 v kategorii „Masné výrobky trvanlivé“*

**Josef Vanický – Potěšení ve skle**  
Luční 67, 336 00 Blovice  
Tel.: 605 263 372  
E-mail: jvanicky@email.cz  
www.poteseniveskle.cz



## **JAROVSKÝ ČERSTVÝ SÝR PŘÍRODNÍ**

*Vítěz 2022 v kategorii „Sýry včetně tvarohu“*

**Jindřiška Janděčková – Rodinná sýrárna Jarov**  
Jarov 164, 335 01 Nepomuk  
Tel.: 604 939 450  
E-mail: jindriskajandeckova@seznam.cz  
FB: Rodinná sýrárna JAROV



### **Jogurt ječmínek**

*Vítěz 2022 v kategorii „Mléčné výrobky ostatní“*

Václav Dub – Mlékárna Boubín  
Veřechov 2, 341 01 Horažďovice  
Tel.: 728 335 788  
E-mail: [info@mlekarnaboubin.cz](mailto:info@mlekarnaboubin.cz)  
[www.mlekarnaboubin.cz](http://www.mlekarnaboubin.cz)



### **Chléb staročeský kvasový**

*Vítěz 2022 v kategorii „Pekařské výrobky včetně těstovin“*

Pekařství Malinová, s.r.o.  
K Mistráku 4, 331 51 Kaznějov  
Tel.: 373 332 078  
E-mail: [pekarstvi@malinova.cz](mailto:pekarstvi@malinova.cz)  
[www.malinova.cz](http://www.malinova.cz)



### **Řez s lanýžovou náplní**

*Vítěz 2022 v kategorii „Cukrářské výrobky včetně cukrovinek“*

SŠZP Klatovy  
Národních mučedníků 141  
339 01 Klatovy  
Tel.: 376 326 280  
E-mail: [sekretariat@sszp.kt.cz](mailto:sekretariat@sszp.kt.cz)  
[www.sszp.kt.cz](http://www.sszp.kt.cz)



### **ARONIOVÝ ELIXÍR ZE ŠUMAVY alk. 7 % obj.**

*Vítěz 2022 v kategorii „Alkoholické a nealkoholické nápoje“*

Petra Kratejlová – Plody Šumavy  
U Vodárny 1322, 342 01 Sušice  
Tel.: 775 210 691  
E-mail: [p.kratejlova@centrum.cz](mailto:p.kratejlova@centrum.cz)  
[www.plodysumavy.cz](http://www.plodysumavy.cz)





## **Cibuľáda**

*Vítěz 2022 v kategorii „Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě“*

**Jitka Červenková – Sirupy od Červenky**

Školní 67, 330 02 Dýšina

Tel.: 731 310 813

E-mail: sirupyodcervenky@seznam.cz

www.sirupyodcervenky.cz



## **Siven uzený s hlavou**

*Vítěz 2022 v kategorii „Ostatní“*

**Zpracovna ryb Klatovy a. s.**

Říční lázně 423, 339 01 Klatovy

Tel.: 376 320 755

E-mail: zpracovnaryb@iol.cz

www.zpracovnarybklatovy.cz



## **Žiheláček se sýrem**

*Vítěz 2021 v kategorii „Masné výrobky tepelně opracované“*

**Jaroslav Procházka – Uzeniny ze Žihle**

Žihle 33, 331 65 Žihle

Tel.: 606 592 660

E-mail: d.u.prochazkovi@email.cz

www.uzeninyzezhle.cz



## **LESNÍ ŠPEK - Dřevorubecký bok speciál**

*Vítěz 2021 v kategorii „Masné výrobky trvanlivé“*

**Ing. Michal Šneberger**

Adolfa Kašpara 9, 340 04 Železná Ruda

Tel.: 604 540 555

E-mail: michal.schneberger@tiscali.cz

www.reznictvisneberg.cz



### **Kozobylík**

*Vítěz 2021 v kategorii „Sýry včetně tvarohu“*

**Farma u Františky s.r.o.**  
Souměř 54, 348 02 Stráž  
Tel.: 727 806 350  
E-mail: info@farmaufrantisky.cz



### **BIO jogurtové kozí mléko - Borůvka**

*Vítěz 2021 v kategorii „Mléčné výrobky ostatní“*

**Luděk Maruna – Ekofarma Útušice**  
Útušice 24, 332 09 Štěnovice  
Tel.: 775 723 123  
E-mail: ekofarmautusice@seznam.cz  
www.ekofarmautusice.cz



### **Žitný chléb**

*Vítěz 2021 v kategorii „Pekařské výrobky včetně těstovin“*

**Roman Sebera – Pekárna Sebera**  
Božkovské náměstí 12/7  
326 00 Plzeň-Božkov  
Tel.: 607 190 365  
E-mail: thebobas@seznam.cz  
www.pekarstviuseberu.cz



### **Švestky s karamellem**

*Vítěz 2021 v kategorii „Cukrářské výrobky včetně cukrovinek“*

**JS Chocolate s.r.o.**  
Koterovská 267/11, 326 00 Plzeň  
Tel.: 604 209 705  
E-mail: jsmondrk@volny.cz  
www.jschocolate.cz



## **Kolowrat limonáda**

*Vítěz 2021 v kategorii „Alkoholické a nealkoholické nápoje“*

**Kolowratovy sady s.r.o.**

Velké Dvorce 70, 348 06 Přimda

Tel.: 733 363 541

E-mail: kolowratcider@gmail.com

www.kolowratovysady.cz



## **Kouzelné hrušky se skořicí**

*Vítěz 2021 v kategorii „Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě“*

**Od Macháčků s.r.o.**

Bučí 57, 331 52 Bučí

Tel.: 733 528 658

E-mail: helen.machackova@seznam.cz

www.odmachacku.cz



## **Anežčin rakytníkový koncentrát v medu**

*Vítěz 2021 v kategorii „Ostatní“*

**Ing. Milan Douděra**

Anežčin Dvůr, Dolce, 334 01 Přeštice

Tel.: 776 145 265

E-mail: milandoudera@seznam.cz

www.anezcin.cz

## Ochutnávky vítězných výrobků v Plzeňském kraji 2024



**3. 8. 2024, 10:00–16:00 hod., Kašperskohorská pouť, Kašperské Hory**  
Zveme všechny návštěvníky na pouť Panny Marie Sněžné do Kašperských Hor. Kromě duchovního programu se můžete těšit na tradiční pouťovou zábavu včetně vystoupení folklorních souborů a hudebních skupin. Program obohatí také řemeslné trhy a ochutnávka a prodej oceněných regionálních potravin.

**17. 8. 2024, 8:00–15:00 hod., Poznej svého farmáře, Plzeň, náměstí Republiky**

Přijďte si užít do Plzně 17. srpna den plný zábavy s farmářskou tematikou. Kromě tradičního trhu na vás čeká speciální kuchařská show a také ochutnávka oceněných výrobků. Děti se mohou těšit na zajímavý doprovodný program se zemědělským divadelním představením, dílničkami, nafukovacím skákacím kombajnem, simulátorem dojení, ale i na zábavné a tematické hry a soutěže.

**8. 9. 2024, 10:00–16:00 hod., Dožínky Plzeňského kraje, Dýšina**

Máte rádi atmosféru slavností spojených s ukončení sklizně? Pokud ano, pak určitě navštivte letošní Dožínky Plzeňského kraje, které se konají v Dýšině nedaleko Plzně. Čeká na vás bohatý program určený pro celou rodinu a také farmářský trh. Přijďte osobně poznat vítěze soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje a především ochutnat jejich oceněné výrobky. **Vyhlášení vítězů se koná od 13 hodin.** Přijďte s námi oslavit bohatství našeho kraje a užít si den plný tradičních chutí a zážitků.

**15. 9. 2024, 10:00–17:00 hod., Městská slavnost, Spálené Poříčí**

Jako každoročně se během Dnů evropského historického dědictví koná ve Spáleném Poříčí Městská slavnost s bohatým programem. Ani letos

## Ochutnávky vítězných výrobků v Plzeňském kraji 2024



nepřijdou návštěvníci o aktivity pro děti, řemeslné trhy, divadlo, hudbu, projížďky bryčkou a samozřejmě také rozmanité občerstvení včetně ochutnávky oceněných potravin značkou Regionální potravina Plzeňského kraje.

**19–21. 9. 2024, 10:00–18:00 hod., ITEP veletrh cestovního ruchu, hala TJ LOKOMOTIVA, Plzeň**

Připojte se k nám na jednom z největších mezinárodních veletrhů cestovního ruchu v České republice. Můžete těšit na bohatou turistickou nabídku, inspiraci pro vaši dovolenou, ukázky tradičních řemesel a samozřejmě také na vynikající gastronomii a ochutnávky potravin, které získaly ocenění značkou Regionální potravina Plzeňského kraje.

**29. 9. 2024, 11:00–18:00 hod., Slavnosti jablek, Sady Nebílovy**

Lukrena a.s., Vás srdečně zve na 15. ročník Slavností jablek v Nebílovech. Připravte se na bohatý farmářský trh s pestrou nabídkou, kde si můžete vybrat z mnoha místních lahůdek. Budou k dispozici nejen ochutnávky oceněných regionálních potravin, ale také široká škála občerstvení. Kromě toho se můžete těšit na zajímavý doprovodný program, jako je jízda traktorem, naučná stezka pro děti nebo soutěž o nejlepší jablečný moučník. Přijďte si s námi užít den plný radosti a zážitků. Těšíme se na Vaši návštěvu.

**5. 10. 2024, 10:00–18:00 hod., Slavnosti jablek, Krasíkov, návrší**

Již po dvacáté druhé bude vrch Krasíkov hostit oblíbené Jablečné slavnosti. Jako vždy budou mít milovníci jablečných dobrot, ale i dalších pochoutek z regionu, včetně těch oceněných značkou Regionální potravina Plzeňského



## Ochutnávky vítězných výrobků v Plzeňském kraji 2024

kraje, co objevovat a ochutnávat - mošty, cidery, štrúdlly, ... Udělejte si výlet s celou rodinou a můžete obdivovat nejen krásné panoramatické výhledy na Konstantinolázeňko, ale také všelijaké lokální výrobky a produkty.

**5. 10. 2024, 10:00–17:00 hod., Den místní potraviny, Skanzen Chanovice**  
Srdečně Vás zveme na Den místní potraviny, který se koná v chanovickém skanzenu již po 17. Akce je zaměřena na prezentaci regionálních výrobců potravin včetně těch oceněných značkou Regionální potravina Plzeňského kraje. Během celého dne můžete očekávat pestrý doprovodný program, živou hudbu a ukázky tradičních řemesel. Máte také možnost navštívit místní skanzen a prozkoumat bohatou historii této oblasti.

**6. 10. 2024, 10:00–16:30 hod., Medový jarmark, Plzeň Koterov**  
Medový jarmark v Koterově oslaví letos 10. výročí své existence. Přijďte v neděli 6. října na Koterovskou návěs a užijte si den plný medových pochoutek. U tohoto jubilea nesmí chybět ani stánek Regionální potravina Plzeňského kraje s oceněným medem z Včelí farmy od Toupalů. I tento rok na Vás kromě spousty dobrot od místních včelařů, farmářů a řemeslníků čeká bohatý kulturní program s hudebními vystoupeními, kuchařskou show, přednáškami a zábavou pro děti. A aby toho nebylo málo, můžete se také těšit na oblíbenou tombolu s jedlými cenami od účastníků jarmarku. Přijďte si užít den plný chutí a zábavy.

**12. 10. 2024, 8:00–12:00 hod., Havelský jarmark, Horažďovice**  
Pojďte s námi objevovat lahůdky Havelských trhů. V sobotu 12. října od 8:00 do 12:00 hod. můžete na náměstí v Horažďovicích letos naposledy ochutnat nejlepší lokální produkty oceněné značkou Regionální potravina Plzeňského kraje. Kromě gastronomických zážitků se můžete těšit také na prodej rukodělných výrobků od místních řemeslníků a bohatý doprovodný program. Přijďte podpořit lokální výrobce a užít si skvělou atmosféru do města zvaného Perla Otavy.

*Změna termínů a akcí vyhrazena. Pro aktuální informace sledujte [www.uhlava.cz](http://www.uhlava.cz) nebo facebook Regionální potravina Plzeňského kraje.*





MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

