



***Katalog potravin
oceněných značkou
Regionální potravina
Plzeňského kraje 2023***

www.regionálnipotravina.cz



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



SZIF

Státní zemědělský intervenční fond



PLZEŇSKÝ KRAJ

ÚHLAVA
obecně prospěšná společnost

MÍSTNÍ AKČNÍ SKUPINA
POSUMAVÍ
LAG



Značku Regionální potravina uděluje čtrnáctým 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 vyjma Prahy. 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 10. května 2023 přihlášené výrobky odborná porota složená ze zástupců Ministerstva zemědělství, Krajského úřadu Plzeňského kraje, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy ČR a Potravinářské komory ČR. 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 126 produktů od 39 výrobců. Vítěze jednotlivých kategorií Vám představujeme v tomto katalogu.

Více se dozvíte na www.regionalnipotravina.cz



Vítěz 2023 v kategorii „Masné výrobky tepelně opracované“

Čendova klobása

Čendova klobása vás okouzlí úžasnou souhrou chutí kvalitního českého vepřového masa, hrubou mozaikou, kořením a vůní po uzení na bukové štěpce. Díky tomu je její chuť specifická a dobře zapamatovatelná. Tuto klobásu si můžete dopřát za studena jen tak na prkénko nebo řádně ugrilovanou.

Jan Jero – Čendovy uzeniny

Honza Jero alias Čenda se věnoval „domácí“ uzenářské výrobě již několik let. Teprve když usoudil, že jeho výrobky jsou dostatečně kvalitní, začal před dvěma lety provozovat malé uzenářství v Klenčí pod Čerchovem. Jedná se o firmu o jednom člověku, vše si Čenda vyrobí, prodá a uklidí po sobě sám. V jeho sortimentu naleznete několik druhů klobás, uzených mas, zabijačkových výrobků a také spousty lahůdek ve skle. Motto uzenářství je: „Udíme s láskou“, což snad mluví za vše.

Kontakt:

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



**ČENDOVY
UZENINY**



Vítěz 2023 v kategorii „Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy“

Žihelská svačinka

Žihelská svačinka je sklenička plná kvalitní vepřové plece od regionálních dodavatelů. Ručně krájené kostky masa jsou míchany se solí, pepřem, kmínem, česnekem a smaženou cibulkou. Takto s péčí připravené maso je plněno do skleniček a tepelně upraveno. Masová pochoutka s jemnou příchutí cibulky a česneku je ideální svačinou pro všechny milovníky masa.

Jaroslav Procházka – Uzeniny ze Žihle

Malá rodinná firma byla založena před třinácti lety Jaroslavem Procházkou s cílem udržení tradiční výroby uzenářských výrobků. Na výrobě se podílí celá rodina Procházkova, která společně čerpá z rodinných receptů a tradic. Pilířem úspěšně vyvíjející se firmy jsou kvalitní výrobky pouze z českého masa a ruční práce. Tato firma je důkazem, že i ze vzdálených míst mohou lidé dojíždět do malé vesničky Žihle za kvalitními a poctivými výrobky.

Kontakt:

Žihle 33, 331 65 Žihle

Tel.: 606 592 660

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

www.uzeninyzezhle.cz





Vítěz 2023 v kategorii „Sýry včetně tvarohu“

Čerstvý kozí sýr ořechový

Čerstvý kozí sýr s vlaškými ořechy nevzniká žádným složitým procesem. Jeho výroba je naopak velmi prostá. Zdravá zvířata se pasou ve zdravé krajině, mají pohyb a čistou vodu. Produkuje chuťově vynikající mléko, kterému po šetrné pasterizaci stačí dodat pár kapek syřidla a špetku sýrařské kultury. Druhého dne se pak sýr tvaruje s přidáním kousky ořechů ve formách do své podoby. Jednoduše, poctivě a s láskou. Vlašské ořechy jsou sbírány na podzim pod prastarým ořešákem, který roste před chalupou. Když se poštěstí a vše nespořádají veverka, je jich dost na celou příští sezónu.



hornichalupa.cz

MgA. Adam Březovský – Horní chalupa

Horní chalupa je malé rodinné hospodářství v osadě Sezemín na Domažlicku, na místě, jež je ukryto před okolním světem v kopcích Českého lesa. Od jara do podzimu zde rodina Březovských dojí stádečko dvaceti koz, které se celé dny pase venku a má přístup ke zdejší pramenité vodě. Z jejich mléka se pak v malé minimlékárně vyrábí především čerstvé sýry.

Kontakt:

Sezemín 2, 345 22 Poběžovice

Tel.: 724 979 954

E-mail: adambrezovsky@seznam.cz

www.hornichalupa.cz



Vítěz 2023 v kategorii „Mléčné výrobky ostatní“

Jarovský jogurt bílý

Jogurt je vyráběn ručně z plnotučného mléka, tradiční metodou charakteristickou pro jogurty řeckého typu. Vyznačuje se hustou, krémovitou konzistencí a jemně nakyslou chutí. Oproti klasickým jogurtům má vyšší obsah bílkovin. Pro jeho výrobu je použito mléko z Maňovické zemědělské a.s., od krav plemene české strakaté. Krávy jsou krmeny kvalitním krmivem, což dodává mléku, tak i výrobku, lahodnou smetanovou chuť.

Jindřiška Janděčková – Rodinná sýrárna Jarov

V roce 2018 byla paní Janděčkovou a jejím manželem, v blízkosti města Nepomuk na jižním Plzeňsku, vybudována menší rodinná sýrárna. Jejím vzniku předcházela řada let seznamování se s mlékem, výrobou sýrů a mléčných výrobků pro vlastní rodinu. Dnes si mohou zákazníci vybrat z celé škály produktů, které jsou vyráběny z regionálního mléka tradičním šetrným způsobem. Kromě sýrů je přímo v provozovně možné zakoupit, nejlépe po předchozím objednání, také jogurt, tvaroh, kefír, zakysanou smetanu, mléčné dezerty a další mléčné dobroty.

Kontakt:

Jarov 164, 335 01 Nepomuk

Tel.: 604 939 450

E-mail.: jindriskajandekova@seznam.cz

FB: Rodinná sýrárna JAROV





Vítěz 2023 v kategorii „Pekařské výrobky včetně těstovin“

Povidlová srdíčka

Povidla a perník k sobě patří již od nepaměti. Povidlová srdíčka vás překvapí výraznou chutí švestkových povidel spolu s kořeněným perníkem. Současně jsou velmi jemná a vláčná. Příjemně svěží nádech ještě podtrhuje citronová poleva lehce zasypaná moučkovým cukrem.



Lucie Fabišiková – Na Plech – Perníčky

Perníčky zdobí paní Fabišiková více než 16 let. První pokusy nebyly až tak zdařilé, přesto kouzlu voňavého pečiva propadla, zkoušela nové tvary a techniky zdobení. S narůstajícím zájmem o její práci pečením a zdobením trávila veškerý volný čas a tak se v roce 2021 z letitého koníčku a zábavy stala regulérní podnikatelská aktivita. Ve své výrobě připravuje malované perníčky na zakázku k nejrůznějším příležitostem na svatby, narozeniny, firemní akce, slavnosti, vánoční a velikonoční svátky. Jde výhradně o ruční práci, a tak je každý kousek originál. Svoji nabídku dále rozšířila o Povidlová srdíčka, Ruměnky, Perníkové koláčky s mákem a višní a spoustu dalších dobrot z perníkového těsta.

Kontakt:

Třemošenská 87, 330 08 Zruč-Senec

Tel.: 737 071 330

E-mail: naplechpernicky@centrum.cz

FB: Na Plech – Perníčky



Vítěz 2023 v kategorii „Cukrářské výrobky včetně cukrovinek“

Maková štafetka

Dezert ocení hlavně milovníci makové a jemné smetanové chuti. Korpus je připraven ze speciální šlehané hmoty s příměsí máku. Jemnou chuť dezertu dotváří lehká smetanová náplň doplněná aktuálně dostupným ovocem, nejčastěji malinami. Celkový vzhled dezertu je doladěn pusinkou z čokoládového krému a ozdobou ze sněhové hmoty.



Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy

Střední škola zemědělská a potravinářská v Klatovech je jedna z nejstarších svého druhu. Po celou svoji historii se snaží vzdělávat a vychovávat odborníky pro zemědělství a potravinářství, nově také odborníky gastronomických a navazujících oborech. Došlo k rozšíření nabídky studijních a učebních oborů, které se zaměřují na přírodu, venkov, veřejnou správu, potravinářství, gastronomii, hotelnictví a cestovní ruch. Také okruh vzdělávaných se rozšiřuje o dospělé a při SŠZP se začíná naplňovat i cíl celoživotního vzdělávání.

Kontakt:

Národních mučedníků 141, 339 01 Klatovy

Tel.: 376 326 280

E-mail: sekretariat@sszp.kt.cz

www.sszp.kt.cz



Vítěz 2023 v kategorii „Alkoholické a nealkoholické nápoje“

Domažlická 12

Domažlická 12 je tzv. vlajkovou lodí domažlického pivovaru a patří mezi nejoblíbenější piva zákazníků. Tradiční receptura je postavená na dvou rmutech, plzeňském a karamelovém sladu a samozřejmě na českém „zeleném zlatu“ – chmelové odrůdě Žatecký poloraný červeňák, kterým se v receptuře vůbec nešetří a přidává se i do vířivé kádě. Měděno-zlatavý ležák s plným tělem, vysokou hořkostí s příjemným dozváním a jemným chmelovým aroma vyniká svojí pitelností.

Domažlické městské lesy spol. s r. o. – Městský pivovar Domažlice

Minipivovar provozovaný Domažlickými městskými lesy je zaměřen především na výrobu spodně kvašených piv. Na místě, kde se dnes minipivovar nachází, byl kdysi velký areál pivovaru, který fungoval do roku 1996. O osm let později byly zbourány všechny budovy kromě sladovny, která čekala na navrácení do života. V roce 2020 byla dokončena rozsáhlá rekonstrukce sladovny a téměř po 25 letech obnovena tradice vaření piva v Domažlicích. Nadále zde vaří pivo s pokorou k tradici, ale v novém moderním hávu.

Kontakt:

Pivovarská 10, 344 01 Domažlice

Tel: 606 044 688

E-mail: pivovar@pivovardomazlice.cz

www.pivovardomazlice.cz



Městský pivovar
DOMAŽLICE



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

Jablečné chutney bez chilli

Při výrobě chutney jsou používány především zralá jablka a cibule od lokálních pěstitelů. K dotvoření chuťového zážitku je přidán med od místního včelaře a exotické koření. Veškeré suroviny jsou ručně zpracovávány a po naplnění do skleniček konzervovány pouze sterilací, bez použití konzervantů, či jiných přídatných látek. Výrobek je vhodný zejména ke grilovanému masu, ale jeho plná chuť vynikne i ve spojení se sýry nebo zeleninou.



Šárka Líbenková – Jablečné chutney z Honezovic
Přestože se výrobou domácích přílohových omáček manželé Líbenkovi zabývají již dlouhá léta, především pro vlastní využití, oficiální „minivýrobu“ zahájili na četná naléhání přátel teprve v roce 2022. Kromě oceněného chutney lze také zakoupit jeho lehce pálivou verzi s chilli a další dva výrobky, Švestkovou chilliádu a Rozpálenou meruňku. To vše buď po předchozí domluvě přímo v místě výroby v Honezovicích, ve vybraných obchodech s uzeninami, sýry a farmářskými výrobky nebo na trzích v Plzeňském kraji.

Kontakt:

Honezovice 62, 333 01 Stod

Tel.: 605 406 045

E-mail: sarynka@centrum.cz

FB: Jablečné chutney z Honezovic



Vítěz 2023 v kategorii „Ostatní“

Med smíšený

Jedná se o med získaný od včelstev z oblasti Kolovče. Tato oblast je unikátní tím, že zde naši předchůdci vysázeli rozmanité dřeviny, díky kterým je chuť medu specifická. Aby si med zachoval všechny vlastnosti, jsou při kontaktu s medem používány pouze pomůcky z nerezové oceli včetně medometu, který má regulaci otáček pro šetrné vytáčení. Kvalita medu se zachovává i při krmení včelstev. Na zimu je používán pouze klasický cukerný roztok. Zákazník dostává med přímo od včel, voňavý s vyrovnanou chutí bez jakékoliv degradace. Kvalita je na prvním místě.

Karel Toupal – Včelí farma u Toupalů

Včelí farma u Toupalů se nachází v malebné krajině Chodska, v Kolovči u Domažlic. Historie rodinného včelaření sahá až do roku 1890, kdy začínal včelařit praděda současného majitele Tomáš Hofmeister, který se podílel na založení místního včelařského spolku. Kromě chovu včel a produkce medu se Toupalovi věnují také osvětě a předávání zkušeností dalším včelařům a jiným zájemcům. V případě návštěvy si můžete prohlédnout provoz, ochutnat med nebo přenocovat v apidomcích, které jsou součástí farmy, a díky nimž můžete nocovat v těsné blízkosti včelstva a načerpat sílu z jeho tepla a energie.

Kontakt:

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: slejskova@abbor.cz,
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
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
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
www.sszp.kt.cz



ARONIOVÝ ELIXÍR ZE ŠUMAVY alk. 7 % obj.

Vítěz 2022 v kategorii „Alkoholické a nealkoholické nápoje“

Petra Kratejlová
U Vodárny 1322, 342 01 Sušice
Tel.: 775 210 691
E-mail: p.kratejlova@centrum.cz
www.plodysumavy.cz



Cibuláda

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
FB: Sirupy od Červenky



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
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 Šnebergr
Adolfa Kašpara 9, 340 04 Železná Ruda
Tel.: 604 540 555
E-mail: michal.schnebergr@tiscali.cz
www.reznictvisnebergr.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
www.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.

Rybnice 10, 331 51 Kaznějov

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



Zlatý Bůček

*Vítěz 2020 v kategorii „Masné výrobky
tepelně opracované“*

Plzák z Plzně s.r.o.

Dřevěná 101/7, 301 00 Plzeň

Tel.: 731 114 547

E-mail: info@plzakzplzne.cz

www.plzakzplzne.cz



Žihelský trhák s medvědí česnekem a feferonkou

*Vítěz 2020 v kategorii „Masné výrobky
trvanlivé“*

Jaroslav Procházka

Žihle 33, 331 65 Žihle

Tel.: 606 592 660

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

www.uzeninyzezhle.cz



Tvaroh tučný

Vítěz 2020 v kategorii „Sýry včetně tvarohu“

Václav Dub – Mlékárna Boubín
Veřechov 2, 341 01 Horažďovice
Tel.: 728 335 788
E-mail: info@mlekarnaboubin.cz
www.mlekarnaboubin.cz



Jogotvaroh

Vítěz 2020 v kategorii „Mléčné výrobky ostatní“

Meclovská zemědělská, a.s.
Meclov 72, 346 01 Horšovský Týn
Tel.: 379 428 825
E-mail: meclovska@meclovska.cz
www.meclovska.cz



Chléb víkendový

Vítěz 2020 v kategorii „Pekařské výrobky včetně těstovin“

PEKO – Němečková s.r.o.
Klatovská tř. 36, 301 00 Plzeň
Tel.: 377 322 182
E-mail: peko-prodej@centrum.cz
www.pekarstvipeko.cz



Klatovský perník

Vítěz 2020 v kategorii „Cukrářské výrobky včetně cukrovinek“

SŠZP Klatovy
Národních mučedníků 141
339 01 Klatovy
Tel.: 376 326 280
E-mail: sekretariat@sszp.kt.cz
www.sszp.kt.cz



Hrobník 15° černý speciál

Vítěz 2020 v kategorii „Alkoholické a nealkoholické nápoje“

Robert Beneš – Pivovar Bizon
Čížice 76, 332 09 Čížice
Tel.: 607 970 506
E-mail: ubizona@seznam.cz
www.ubizona.eu



Pikantní okurkový salát

Vítěz 2020 v kategorii „Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě“

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



Tolstolobik uzžený, porcovaný

Vítěz 2020 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

Ochutnávky vítězných výrobků v Plzeňském kraji 2023



22. 7. 2023, 13:00–18:00 hod., Borůvkové odpoledne, Sady Nebílovy
Sady Nebílovy zvou všechny milovníky borůvkových dobrot na Borůvkové odpoledne do areálu sadů. Těšit se můžete jak na čerstvé borůvky, tak i další borůvkové speciality – koláče, zákusky, limo a také na oceněné potraviny značkou Regionální potravina Plzeňského kraje. Pro děti bude připravena balíková prolézačka, jízda traktorem nebo dojící trenažér.

9. 9. 2023, 10:00–16:00 hod., Dožínky Plzeňského kraje, Vysoká Libyně, Farma Janko

Máte rádi slavnosti a tradice spojené s ukončením sklizně? Chcete také osobně poznat vítěze soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje a hlavně ochutnat jejich oceněné výrobky? Navštivte Dožínky Plzeňského kraje, které se letos uskuteční na farmě Janko ve Vysoké Libyni. Vše doplněno farmářským trhem, bohatým kulturním programem a ukázkami řemesel. Jako vždy bude součástí i tradiční dožínkový průvod, krojovaní zpěváci a muzikanti, koňské povozy, ženci a děvečky nesoucí dožínkový věnec. Vyhlášení vítězů Regionální potravina Plzeňského kraje proběhne od 13 hod.

21. a 22. 9. 2023, 10:00–18:00 hod., ITEP veletrh cestovního ruchu, hala TJ LOKOMOTIVA, Plzeň

ITEP je jeden z největších mezinárodních veletrhů cestovního ruchu v ČR. Na stáncích u vystavovatelů naleznete nejen kompletní turistickou nabídku, tipy na dovolenou, ale i ukázky tradičních řemesel, kvalitní gastronomii a ochutnávky potravin oceněných značkou Regionální potravina Plzeňského kraje.

Ochutnávky vítězných výrobků v Plzeňském kraji 2023



23. 9. 2023, 9:00–17:00 hod., Festival zelí, Zelárna Lobkowicz, Křimice
Zelárna Lobkowicz, několikanásobný vítěz soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje, Vás srdečně zve na podzimní Festival zelí. Dozvíte se, jak si připravit doma kvalitní kysané zelí a jak s ním nakládat v kuchyni. Tradičně bude připraveno skvělé podzimní zelné menu a také ochutnávka oceněných produktů Regionální potravina Plzeňského kraje.

24. 9. 2023, 11:00 – 18:00 hod., Slavnosti jablek, Sady Nebílovy
Tak jako Regionální potravina, tak i nebílovské jablečné slavnosti oslaví letos společně 14. narozeniny. Na návštěvníky čeká farmářský trh, spousty občerstvení včetně ochutnávek oceněných regionálních potravin a bohatý doprovodný program - jízda traktorem, naučná stezka pro děti či soutěž o nejlepší štrúdl...

30. 9. 2023, 10:00–18:00 hod., Slavnosti jablek, Návrší u Bezdruzic
Jedny z největších jablečných slavností v Plzeňském kraji, které se konají na návrší u Bezdruzic. Na své si přijdou nejen milovníci jablečných dobrot, ale i dalších pochoutek z regionu včetně těch oceněných značkou Regionální potravina Plzeňského kraje. Návštěvníci se mohou těšit na řemeslný jarmark, stánky s občerstvením a bohatý kulturní program. Z návrší je také mimo jiné nádherná vyhlídka na nedaleký vrch Krasíkov nebo zámek Bezdruzice.

1. 10. 2023, 10:00–16:30 hod., Medový jarmark, Plzeň Koterov
Koterovskou návěs v neděli 1. října opět provoní med a medovina.

Ochutnávky vítězných výrobků v Plzeňském kraji 2023



Přijďte na 9. ročník Medového jarmarku okořovat nejen medové dobroty od místních včelařů, ale i další regionální výrobky včetně těch oceněných značkou Regionální potravina Plzeňského kraje. Součástí akce bude i bohatý kulturní program s hudebními vystoupeními, kuchařskou show, přednáškami a zábavou pro děti.

7. 10. 2023, 10:00–17:00 hod., Den místní potraviny, Skanzen Chanovice
Zveme Vás na 16. ročník potravinářského dne do chanovického skanzenu. Akce je zaměřena na představení regionálních výrobců potravin. To vše doplněné pestrým programem, hudbou a ukázkami tradičních řemesel s možností návštěvy místního skanzenu.

14. 10. 2023, 8:00–12:00 hod., Havelský jarmark, Horažďovice
Tradiční řemeslný jarmark, jehož součástí je i bohatý kulturní doprovodný program. Jako vždy bude možnost nákupu jak řemeslných výrobků, tak i potravin od místních farmářů. Součástí akce bude i stánek s představením a ochutnávkami oceněných potravin značkou Regionální potravina Plzeňského kraje.

21. 10. 2023, 8:00–12:00 hod., Farmářské trhy, Sušice
Oblíbené farmářské trhy v Sušici se širokým sortimentem potravin od místních farmářů, zelinářů, pekařů a řezníků. Nebudou chybět ani výrobci ocenění značkou Regionální potravina Plzeňského kraje. Přijďte k nám do stánku ochutnat to nej z Plzeňského kraje. Letos již naposledy.

Změna termínů a akcí vyhrazena. Pro aktuální informace sledujte www.uhlava.cz nebo facebook Regionální potravina Plzeňského kraje.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

