



Rozumní lidé kupují lokální potraviny



ASOCIACE MALÝCH A STŘEDNÍCH
PODNIKŮ A ŽIVNOSTNÍKŮ ČR

AMSP ČR

...a teď česky

TO NEJLEPŠÍ Z NAŠICH REGIONŮ

Úvodní slovo

Je to tak, rozumní lidé kupují lokální potraviny. Jsou čerstvé, trhají se dozrálé a navíc mají své kouzlo. Nevozí se přes půl planety, tedy nemusí obsahovat umělé konzervanty, a nezanechávají po sobě nesmazatelné ekologické stopy. Tvoří bohatství regionu a znamenají odlišení v globalizovaném světě. Přiznejme si to – jakou radost dneska způsobí, když na dovolené objevíme něco, co je jiné, co nekoupíme stejně tak kdekoli u nás! Jen ta hrdost na regionální poklady v Česku ještě není tak patrná jako v často patriotském zahraničí. Ale i tak už sláva hypermarketů pomalu, ale jistě bledne. Alespoň mezi lidmi. Komunální politici stále ještě ne všude pochopili, že občanská obslužnost nejsou jen velkoplošné markety se zbožím dlouhé trvanlivosti a někdy i sporné kvality, ale že život v obcích a centrech měst udrží hlavně menší obchůdky. Že lidé začínají u mnohých potravin jít cestou „méně, ale zato opravdu dobré a čerstvé“. Cení si toho, že vědí, kdo je vyrobil, kde rostly. Že lidé mají rádi osobní přístup, líbí se jim, když v obchůdku slyší své jméno a třeba: „...bude to zase Váš oblíbený sýr s bazalkou? A chcete k tomu i láhev syrovátky? Je dneska dovezená...“. Pravdou je, že podnikání v zemědělství či potravinářství je v evropském kontextu dotací, subvencí a protekcionistických opatření poněkud výzvou. A i proto považujeme podporu a zviditelňování lokálních potravin a poctivých výrobců za velmi důležité, budeme v tom pokračovat. A všem producentům čerstvých lokálních potravin držíme palce, jdou bezpochyby správným směrem.



Pavla Břečková

Místopředsedkyně představenstva Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR

Regionální značky se snaží přispívat ke zviditelnění kvalitních místních produktů už více než deset let. A výsledky se dostávají, i když možná pomaleji, než bychom si přáli. V poslední době pozorujeme trend oblby čerstvých, a pokud možno, i lokálních potravin. To je jistě chvályhodné, ale dostupnost těchto produktů je stále omezená – geograficky i cenou. Jak z toho ven? Podstatnou roli hraje určitě informovanost spotřebitelů. Už malé děti bychom měli učit, že kvalitní potraviny mají svou hodnotu a je rozumnější si dopřát menší množství poctivého jídla, než se přejídat lacinými výrobky s pochybnou výživovou hodnotou. Jistě je na místě otázka, jak má laik zjistit, že je jídlo poctivé? Nejlépe tak, že pozná jeho výrobce. V této brožurce, která vychází díky spolupráci Asociace regionálních značek s Asociací malých a středních podniků a živnostníků ČR, představujeme malý vzorek zemědělců a výrobců potravin, u nichž byla kvalita prověřena udělením některé regionální značky. Z každého z 27 regionů se vešli jen dva, což je jen zlomek celkové nabídky, ale dohromady je to snad přesvědčivá pozvánka k bližšímu prozkoumání i těch ostatních. Každý zodpovědný a uvědomělý zákazník je přínosem pro konkrétní producenta i pro celý systém. A třeba příběhy těch, kdo uspěli, motivují další následovníky.



Kateřina Čadilová

Národní koordinátorka Asociace regionálních značek

Publikace vznikla ve spolupráci s Asociací regionálních značek v rámci projektu „...A TEĎ ČESKY“ – Podpora vzdělávacích aktivit a propagace regionálních zemědělských produktů v rámci platformy pro lokální pěstitele a producenty, za finanční podpory Ministerstva zemědělství.



Projekt je realizován s finanční podporou Ministerstva zemědělství

Obsah

BESKYDY originální produkt® Fryčovický loupáný kobzol Bio mléko a mléčné výrobky	4	MORAVSKÝ KRAS regionální produkt® Kozí sýr Sedlák ze Šošůvky Zelenina z Bořitova	18
BROUMOVSKO regionální produkt® Vyzrálé bio hovězí maso Ovčí sýry, jogurty, jogurtová mléka, tvarohy...	5	OPAVSKÉ SLEZSKO regionální produkt® Pštroší maso a vejce Otické kysané zelí	19
ČESKÉ STŘEDOHŘÍ regionální produkt® Jehněčí maso a trvanlivé masné výrobky Držovické výrobky z kozího mléka	6	ORLICKÉ HORY originální produkt® Hovězí maso z Venclova statku Čerstvé sýry a masné výrobky z Rampuše	20
ČESKOSASKÉ ŠVÝCARSKO regionální produkt® Cidre z jablek z nejsevernějších Čech Mléčné výrobky z Růžové	7	PODKRKONOŠÍ regionální produkt® Sušené ovoce z Podchlumí Chutný preclík	21
GÓROLSKO SWOBODA regionální produkt® Mléčné výrobky z Farmy pod Filipkou Medové likéry St. Ambrosius	8	POLABÍ regionální produkt® Hlavenecké mini rajče Ovčí sýry	22
HANÁ regionální produkt® Troubelické maso z vlastních chovů Farma Pohořanská Koza	9	POOHŘÍ regionální produkt® Bio ovčí zrajcící sýr Mošty	23
JESENÍKY originální produkt® Roztomilé sýry Domácí hovězí maso	10	PRÁCHEŇSKO regionální produkt® Vodňanský kapr Prácheňské prase	24
KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt® Střímelická uzenina Mléčné výrobky z farmy Bio Vavřínek	11	ŠUMAVA originální produkt® Louženská kuřata a výrobky Biosýry z rodinné sýrárny Melcher	25
KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt® Švestky z Podůlšan Mléčné výrobky z farmy Apolenka	12	TOULAVA regionální produkt® Čerstvé kravské mléko a mléčné výrobky Vrchotický kapr	26
KRKONOŠE originální produkt® Kozí mléko a kozí sýr Krkonošská medovina	13	VYSOČINA regionální produkt® Maso, masné a uzenářské výrobky Mitrovsky Angus Výrobky z kravského a ovčího mléka	27
KRUŠNOHŘÍ regionální produkt® Strupčický česnek Jablka	14	ZÁPRAŽÍ originální produkt® Škvarková placka Laguna Lipový květ ze Svojetic	28
KUTNOHORSKO regionální produkt® Mléčné výrobky Sirupy a zavařeniny	15	ZNOJEMSKO regionální produkt® Bylinky Vino, vinný mošt a džem	29
MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt® Partutovické domácí cukroví a bramborová bábovka 100% ovocná a zeleninová šťáva	16	ŽELEZNÉ HORY regionální produkt® Masný skot – hovězí maso Lipenské mléčné výrobky	30
MORAVSKÉ KRAVAŘSKO regionální produkt® Faremní mléčné výrobky a mléko Česnek z Libhoště	17		



Fryčovický loupaný kobzol

První zmínky o rodu Kubláků ve Fryčovicích se datují 30. 5. 1697. Rodina hospodařila na gruntu nepřetržitě do roku 1958, do nucené kolektivizace. Po navrácení polí jsme hospodaření na statku obnovili. Jednou z našich úspěšných plodin jsou brambory neboli *kobzole*, které jsme v roce 2000 začali loupat pro školní jídelny, vývařovny a restaurace. Správným hospodařením jsme docílili kvality brambor, které po uvaření nešednou, neztrácejí barvu a zachovávají si bramborovou chuť. Loupáním brambor tradičním způsobem bez použití konzervačních látek, kvalitním skládáním a operativním rozvozem se nám daří dostávat na váš stůl čerstvě oloupané brambory. A ještě pomáháme chráněnou dílnou lidem s různými hendikepy najít uplatnění.

Jaromír Kublák
Fryčovice



Bio mléko a mléčné výrobky

Naše rodinná farma leží v krásném prostředí Beskyd na úpatí hory Ondřejník. Od počátků v roce 1992 se věnujeme chovu krav a produkci mléka. Postupem času jsme přešli na hospodaření v režimu ekologického zemědělství a rozšířili svou činnost o nabídku ubytování a výrobu mléčných výrobků ve vlastní minimlékárně. V současnosti obhospodařujeme přibližně 140 ha pastvin a staráme se o 70 dojnic a asi stejný počet telat a jalovic. Na farmě si tak můžete koupit: selské mléko, tvaroh, kyšku, bílý jogurt, jogurt s aronií, Farmářský sýr – vítěz soutěže Regionální potravina Moravskoslezského kraje 2013, sýr Grunt (čerstvý sýr) a sýr Ondráš (polotvrdý zrající) a nakládané sýry. Všechny výrobky s výjimkou nakládaných sýrů jsou v kvalitě BIO.

Farma Menšík
Kunčice pod Ondřejníkem



BESKYDY originální produkt®

Značka BESKYDY originální produkt je udělována v Beskydech a jejich podhůří, převážně na území turistické oblasti Beskydy-Valašsko, která zahrnuje nejen samotné pohoří Beskyd, ale i širší okolí s většími městy jako Valašské Meziříčí, Vsetín, Nový Jičín, Frýdek-Místek apod. Jádrem regionu je samozřejmě Chráněná krajinná oblast Beskydy se zachovalou divokou přírodou, která se také stala důvodem pro zařazení Beskyd do evropské sítě chráněných území Natura 2000. Certifikáty jsou zde udělovány už od roku 2006, což Beskydy řadí mezi nejstarší regionální značky u nás.

www.regionalni-znacky.cz/beskydy





Vyzrálé bio hovězí maso

Rodinná ekofarma Bošina se nachází v malé obci Verněřovice. Od roku 2001 se rozrůstá a dnes na farmě chovají přes 200 ks skotu, několik oveček a koní. Od roku 2012 včetně vlastní porážky a boudárny skotu a malých přežvýkavců, která je registrovaná a certifikovaná jako bio, od roku 2017 je součástí farmy i vlastní obchod a příjemné venkovní posezení. V nabídce je nejen vlastní maso a masné produkty, ale i další sortiment od lokálních producentů. Vlajkovou lodí farmy je vyzrálé bio hovězí maso z vlastních býčků, kteří nejsou starší než 30 měsíců. Býci jsou kříženci plemene Salers (otec) a dalších masných plemen. Maso zraje na farmě 14 dní při teplotě 1°C, čímž získá na křehkosti.

Ekofarma Bošina
Verněřovice

Ověčí sýry, jogurty, jogurtová mléka, tvarohy...

Z kopců nad Šonovem u Broumova se na stoly milovníků mléčných delikates dostává ovčí sýr. Na své farmě a okolních pastvinách chovají Monika a Vladimír Menčíkovi přes 400 ovcí. Z mléka Menčíkovi vyrábějí ovčí sýry. Měkké, tvrdé, ochucené, tvaroh i jogurty. V roce 2005 byl jejich sýr oceněn titulem Sýr roku v kategorii ovčích sýrů. Všechny produkty mají certifikát BIO kvality. Na farmě v Šonově se pořádají biosemináře pro děti ze škol, školek a zemědělských učilišť. O ovce je na farmě velmi dobře postaráno, vše je podřízeno pohodě zvířat. Třeba i pravidelné stříhání vlny. Označení bio znamená, že zvířata nejsou dokrmována hormonálními a syntetickým krmivem, vše musí být na přírodní bázi. Jehňata pijí pouze mléko od matky, později spásají trávu pastvin.

Monika Menčíková – farma Šonov
Šonov u Broumova

BROUMOVSKO regionální produkt®

BROUMOVSKO regionální produkt se uděluje na území CHKO Broumovsko, koordinátorem je Agentura pro rozvoj Broumova, která přispívá k rozvoji regionu zejména v oblasti cestovního ruchu. Broumovské produkty potkáte v infocentrech v regionu a celoročně i v Café Dietzenhofer v broumovském klášteře.





Jehněčí maso a trvanlivé masné výrobky

Naši farmu najdete v malé vesnici jménem Hlinná, na úpatí vrchů Hradiště a Holého vrchu v I. a II. zóně chráněného území České středohoří. Hospodařit jsme začali již v roce 2013, věnujeme se chovu kříženců ovcí plemene Suffolk. Přispíváme tak i k tvorbě krajiny a postupně vracíme původní vzhled pastvinám a sadům. Certifikát jsme získali pro jehněčí maso a skupinu trvanlivých masných výrobků. Jsme rodinná firma s dlouhodobou tradicí v uzenářské výrobě specialit. Snažíme se, aby naše výrobky měly vždy něco navíc, kvalita a řemeslné zpracování našich uzenářských výrobků je samozřejmostí, předností pak chuťové či tvarové odlišnosti. Mezi certifikované trvanlivé masné výrobky patří skupina pršut a fermentovaných výrobků.

Chovaneček s.r.o.
Hlinná



Držovické výrobky z kozího mléka

Jsme malá farma v obci Držovice u Úštěku. S chovem hnědých a bílých krátkosrstých koz jsme začali v roce 2002. Od ledna 2009 disponujeme vlastní sýrárnou, kde vyrábíme naše výrobky z kozího, ovčího a kravského mléka. Kozy a ovce chováme, kravské mléko vykupujeme. Certifikát jsme získali na výrobky z kozího mléka (kozí čerstvý sýr, kozí mléko, kozí baby gouda, kozí kefir, kozí gouda archiv a kozo/ovčí tvaroh), vše výhradně z mléka koz a ovcí, které se volně pasou na pastvinách u naší farmy. Nepoužíváme žádné přísady a konzervanty, jen syřidlo a mlékařské kultury. Nakoupit můžete přímo na kozí farmě, vybraných farmářských trzích, farmářských obchodech a prodejnách zdravé výživy a vybraných akcích. Termíny a místa prodeje najdete na webu a facebooku.

Jakub Laušman
Držovice



ČESKÉ STŘEDOHOŘÍ regionální produkt®

ČESKÉ STŘEDOHOŘÍ je oblast s neopakovatelnou atmosférou krásné přírody, vysokých čedičových kup a hradních zřícenin, které tyto dominantní vrcholy korunují. Mnohotvárnou geologickou stavbu vulkanického pohoří a zachované lesní porosty doplňuje pestrá paleta pastvin, luk a polí, což vytváří v rámci ČR jedinečnou rozmanitost. Za chráněnou krajinnou oblast bylo České středohoří vyhlášeno v roce 1976. Zaujímá prostor od Krušných hor, v rozmezí od Lounska k České Lípě a Benešovu nad Ploučnicí v délce cca 70 kilometrů. Přes relativní blízkost průmyslových aglomerací stále nabízí i nedotčenou přírodu. Krásy Českého středohoří se staly inspirací a zdrojem nejen pro výtvarné umělce.

www.regionalni-znacky.cz/ceske-stredohori





Cidre z jablek z nejsevernějších Čech

BB Cidre je zkvašený jablečný mošt, který vzniká pomalou fermentací jablečné šťavy ve vhodných nádobách a při nízké teplotě v průběhu zimy. Vyráběný je z jablek, která pochází ze starých sudetských odrůd, rostoucích po Šluknovsku a Českém Švýcarsku. Protože se jedná pouze o místní jablka s místními divokými kvasinkami a procesy probíhají v podmínkách místních teplot a místního klimatu, není výsledný produkt jinde a v jiných podmínkách napodobitelný. Tím, že BB Cidre není filtrovaný ani pasterizovaný a současně není vykvašený do úplně nulové hladiny zbytkového jablečného cukru, nadále v lahvi pracuje, pomalinku prokvašuje a chuťově se vyvíjí. BB Cidre nedoslazujeme, nepasterizujeme, nesíříme, nedosycujeme, nefiltrujeme, ani jinak uměle neupravujeme. Jedná se o čistě přírodní produkt. Drsný jako krajina, odkud pochází.

BB Cidre s. r. o.
Rumburk



Mléčné výrobky z Růžové

Čerstvý farmářský nepasterizovaný sýr a tvaroh a pasterizovaný jogurt a kefir z rodinné farmy v Růžové. Výrobky z mlékárny lze zakoupit přímo na farmě v Růžové. Honzovi provozují farmu s minimlékárnou od roku 2009. Farma sestává z rodinného domu a nedávno dostavěné hospodářské budovy, ke které přiléhá dětské hřiště, venkovní terasa a ohniště s posezením. Ostatní pozemky slouží jako pastvina s ohradami pro zvířata. Chovají skot, koně, kozy a další, at už větší či menší zvířata. Zvířata se pasou na loukách v okolí Pastervního vrchu. Nesnaží se za každou cenu přijít s něčím originálním, spíše chtějí pokračovat ve starých tradicích, přispět k vaší dobré náladě a spokojenosti. Mléčné výrobky – nepasterizovaný sýr a tvaroh a pasterizovaný jogurt a kefir jsou k zakoupení od jara do podzimu. Pak krávy odpočívají před otelením. Na farmě je možné také ubytování v dvou pokojích a třech apartmá. Hosté si mohou vyzkoušet práci na farmě.

Martin Honza - Farma Růžová
Růžová

ČESKOSASKÉ ŠVÝCARSKO regionální produkt®

Značka ČESKOSASKÉ ŠVÝCARSKO regionální produkt je udělována v romantické krajině mezi Děčínem a Pirnou, která toto označení nese pro své krásy už od konce 18. století. Vedle pískovcových skal do regionu patří i šluknovský výběžek, oblast neprávem opomíjená, s krásnou přírodou a zajímavými městy i památkami.





Mléčné výrobky z Farmy pod Filipkou

Farma pod Filipkou se nachází ve Slezských Beskydách, v chráněné krajinné oblasti, v nadmořské výšce 700 m. Je jednou z nejnižší položených farem v České republice. Hospodaříme v ekologickém režimu, všem zvířatům, která žijí na místních loukách a pastvinách, se dostává vysoce kvalitního krmiva. Nejsou stresována ani při porážce. Chováme východofrišské ovce, anglonubijské kozy a krávy plemene Jersey. Ovčí, kozí i kravské mléko je zpracováváno v moderně zařízených prostorech, při dodržování všech hygienických i veterinárních požadavků. Logem naší farmy je čtyřlístek, symbol přátelství, lásky, porozumění a zdraví. Vše, co se děje u nás na farmě, je v souladu s přírodou. Těšíme se z věcí, které nás obklopují a dělají šťastnými. Jsme rádi, když nás navštívíte a oceníte naši mnohdy nelehkou práci vlídným slovem a uznáním.

Ing. Rudolf Chvál, Farma pod Filipkou
Návsi



Medové likéry St. Ambrosius

Naše medové likéry St. Ambrosius, které vyrábíme už od roku 2003 v malé rodinné likérce v Nýdku, mají blízko k tradiční miodule, kterou si naši předkové odnepaměti připravovali pro významné chvíle. Domácí příprava těchto likérů zaručuje zachování léčivých účinků medu. A proč St. Ambrosius? Svatý Ambrosius (339–397), čtvrtý milánský biskup, je jediným známým patronem včelařů. Vyznačoval se „včelí pílí“ a podle legendy se mu jako malému dítěti v kolébce usadil na obličejí roj včel, nanesl mu na jazyk med, a aniž mu jediným bodnutím ublížil, odlétl. Medové likéry St. Ambrosius posilují imunitu, zlepšují trávení a přinášejí dobrou pohodu. Všechny výrobky připravujeme s láskou a úctou k tradicím.

Mgr. David Czyž
Nýdek



GÓROLSKO SWOBODA regionální produkt®

GÓROLSKO SWOBODA je rázovitý region překonávající hranice tří států – Česka, Polska a Slovenska. Jedná se o oblast s vlastním nářečím, specifickou górolskou kulturou, staletými tradicemi a houževnatými obyvateli. K významným městům a obcím mikroregionu patří Jablunkov na české straně, Čadca a Turzovka na slovenské straně a Ustroń, Wisła a Istebna na polské straně.



www.regionalni-znacky.cz/gorolsko-swoboda



Troubelické maso z vlastních chovů

Společnost TAGROS a.s. byla založena v roce 1995. Zaměřuje se na zemědělskou prvovýrobu, ovocnářství, provoz restaurace a veřejného stravování. Při produkci masa vychází z uzavřeného obrotu stáda s využitím krmných plodin z vlastní produkce. Díky této skutečnosti, a spolu s důkazem pro vynikající zdravotní stav zvířat po celou dobu výkrmu, společnost produkuje zvířata, a tedy i výsekové maso nejvyšších jakostních parametrů. Společnost disponuje vlastní porážkou, bourárnou masa, výrobnou masných výrobků a podnikovou prodejnou. Denní kapacita porážky je 15 ks prasat. Bourárna slouží k jatečnému opracování (bourání) masa z vlastní porážky. Výrobky se vyrábějí zpravidla jednou za týden, to v závislosti na objemu prodeje. Podniková prodejna je otevřena 5 dní v týdnu.

TAGROS a. s.
Troubelice



Farma Pohořanská Koza

Napřed jsem utekla z města, abych si vyléčila bolavé srdce a byla nablízku své kobylce. Ke psům, kocourům a koním brzy přibýly dvě kozy – Róza a Sněhurka. To, co jsem s nimi zažila, předčilo veškeré očekávání. Poskakovaly po střeše u sousedů, protrhávaly ohradníky, likvidovaly růže. Ale zvládly jsme to a přišel další nápad. Co tak mít koz víc a vyzkoušet mléko? A co tak sýry a tvaroh? Ale jak na to? Rozjel se kolotoč vyhledávání informací, kurzů na výrobu sýrů, celková změna pozemku za domem, stavba sýrárny a vily pro kozí dámy. Počet kozenek se rozrostl na 11 a jednoho kozího švarného chlapce, bílé, hnědé i anglonubijské. Přijďte se pokochat přírodou v místě, které je jen kousek od velkoměsta, a zprůjemnit si výlet kozím mlékem a kouskem kozího sýra zpracovaného u nás na farmě.

Farma Pohořanská Koza
Dolany-Pohořany



HANÁ regionální produkt®

HANÁ patří k největším regionům, zahrnuje 333 obcí ve třech krajích. Z úrodných rovin se zvedá k podhůří Jeseníků a Hostýnských vrchů, její součástí je i metropole Olomouc a moravská perla Kroměříž. Mnoho certifikovaných produktů můžete nakoupit v olomouckém obchůdku To pravé z Hané i odjinud a na četných akcích v Olomouci a okolí.





Roztomilé sýry

Naše sýrárna vyrábí tradiční i zrající sýry. Všechny naše produkty jsou vyrobeny z pasterovaného kravského mléka a jsou tím pravým pochutnáním pro milovníky bioproduktů.

Vyrábíme tradičními postupy sýry z čerstvého kravského mléka, které zpracujeme do dvou hodin od nadojení. Jediným používaným konzervantem je mořská sůl. Vyrábíme tyto druhy sýrů: čerstvé – ořechový, olivový, uzený, s medvědíím česnekem, nakládaný (ve směsi koření), čistý bez přísadků, pařený, oštěpek, tzv. „Šumperák“ – zrající tvrdý sýr, sýr taleggio, ricotta a pomazánky z ricotty.

Roztomilé sýry

Šumperk



Domácí hovězí maso

Hospodaříme v podhorské oblasti Jeseníků v CHKO, převážně v údolí Bílé Opavy, kde jsou i lázně Karlova Studánka. V údolí chráněném nejvyšší horou Jeseníků – Pradědem a jeseníckým hřebenem před emisemi z Polska i Čech. V krajině nedotčené těžkými průmyslem či zemědělskými chemikáliemi. Také krmivo pro naše stádo pochází z luk v blízkém okolí. Díky Programu rozvoje venkova jsme realizovali dva projekty: bourárnu masa a sklad na stelivo a krmivo. Bourárnu jsme vybudovali, abychom byli soběstační a našim zákazníkům se dostalo čerstvé maso přímo od farmáře, z vlastního chovu. Chceme porážet jeden kus měsíčně, aby byl jednoměsíční pravidelný odbyt masa. Navštivte nás a přesvědčte se sami o prostředí, v němž chováme dobytek a zpracováváme maso pro vás.

Robert Chovančák

Ludvíkov



JESENÍKY originální produkt®

JESENÍKY originální produkt jsou značkou udělovanou v pohoří Hrubého a Nízkého Jeseníku, v drsné, ale krásné krajině, která nabízí jedinečné zážitky turistům a zaručuje produkci čistých a kvalitních potravin. Certifikovány jsou nejen výrobky, ale také služby a zážitky, které ukazují nové tváře tradičního regionu.



www.regionalni-znacky.cz/jeseniky



Střimelická uzenina

Draží přátelé dobré uzeniny, dovolte abych se vám představil. Po získání výučního listu v oboru Řezník – uzenář v roce 1988 jsem postupně pracoval v několika masných provozech. Od roku 1993 jsem byl zaměstnán jako řezník hotelové kuchyně Motelu Konopiště, poté jako kuchař v restauraci U Fleků v Praze. V té době jsem začal pracovat na vlastních receptech, vyvíjel jsem technologii malovýroby uzenin bez použití separátů, konzervantů a dalších chemických přísad. Po téměř dvaceti letech experimentování jsem roku 2014 spustil komerční výrobu uzenin a jiných masných produktů pod názvem Střimelická uzenina. Zjednodušeně řečeno do mé dílny přichází pouze syrové maso a koření a vychází z ní masné výrobky se stoprocentním podílem mé vlastní práce.

Jiří Heřman
Kostelní Střimelice



Mléčné výrobky z farmy Bio Vavřínek

Farma byla obnovena v roce 1993 a od samého počátku hospodařila v systému ekologického zemědělství. Hlavní myšlenkou našeho hospodaření je trvale udržitelný rozvoj v okolí naší vesničky Okrouhlice. Farma se zabývá chovem krav s produkcí mléka. Chováme skot, který přirozeně patří do naší země, tj. plemeno českého červenostrakatého skotu (ČESTR). Naše zvířata mají možnost celoročního přístupu do výběhu a na pastvu. Klademe důraz na dlouhověkost našich dojnic a upřednostňujeme ji před maximalizací dojivosti za cenu zničení jejich zdraví. Vyrábíme syrové mléko, jogurty, jogurtové koktejly, čerstvé sýry, tvaroh dle receptury pana Antonína Šmakala staršího, podmáslí, máslo, zrající sýry – Vavřínecký sýr, Sýr sv. Barbory a Okrouhlický syreček.

Bio Vavřínek a Kosař, s.r.o.
Okrouhlice



KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®

KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ se rozkládá okolo tajemné hory Blaník. Ač nedaleko Prahy, pro mnohé návštěvníky je překvapením malebnou krajinou, památkami, turistickými zajímavostmi i kvalitními produkty s důrazem na ekologii a udržitelný rozvoj.





Švestky z Podůlšan

František Richter se věnuje ovocnářskému řemeslu od roku 2002, kdy se snažil najít nové odrůdy odolné vůči Šarce, a zároveň podobné klasické české švestce, což se mu díky vynaložené péči skutečně povedlo. Švestky můžete zakoupit přímo natrhané ze sadů, nebo i sušené. V době sklizně nabízíme kvalitní a chutné švestky, 100% z vlastní produkce. Švestky se hodí na přímý konzum, zavářku i povidla. Švestky jsou čerstvě trhané a připravené k prodeji, nejedná se o samosběr, prodejní období trvá přibližně od konce července do října. K dispozici jsou v jakémkoli množství, u většího (nad 15 kg) je vhodné švestky předem objednat. Zakoupit lze i sušené švestky v balení po 150 nebo 500 gramech.

František Richter
Podůlšany



Mléčné výrobky z farmy Apolenka

Díky použití tradičních metod, jakými jsou šetrná krátkodobá pasterace či prokysání přímo ve spotřebitelském obalu, získávají mléčné produkty z farmy Apolenka zcela ojedinělou chuť. K výrobě je používáno výhradně mléko krav Jerseykého plemene, které je specifické vysokým obsahem mléčných bílkovin a mléčného tuku. Mléko je žlutě zbarveno karotenem, tukové kapičky jsou velké, takže je vhodné pro produkci sýru, tvarohů a jogurtů. Výrobky je možné zakoupit přímo v areálu farmy, která je specifická tím, že poskytuje příležitosti pro osoby se zdravotním postižením prostřednictvím rehabilitace, pracovních zkušeností, sportovních aktivit či vzdělávání, to vše v prostředí zemědělského statku, ve společnosti koní a ostatních zvířat.

Farma Apolenka
Spojil



KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®

KRAJ PERNŠTEJNŮ je možná trochu překvapivým označením pro Pardubicko, do jehož historie se právě rod Pernštejnů zapsal nesmazatelným způsobem. Stejně tak se málo ví, že krom perníku umí v tomto regionu i chovat ryby nebo třeba pěstovat ovoce.



www.regionalni-znacky.cz/kraj-pernstejnu



Kozí mléko a kozí sýr

Hospodaříme v ekologicky neposkvrněné oblasti Krkonošského národního parku. Klademe důraz na ekologický chov a tradiční ruční zpracování mléka a mléčných výrobků, při zachování všech hygienických a veterinárních požadavků a norem v režimu „prodej ze dvora“. Kozí mléko se od kravského v mnohém liší. Především vytváří daleko méně hleny než kravské mléko. Kozy jsou obvykle zdravé a čisté a není nutné jim podávat antibiotika nebo jiné léky. Kozí mléko obsahuje například až 10x více sloučenin fluoru, který posiluje imunitu, chrání zuby a zpevňuje kosti. Z toho, že se u koz nevyskytuje rakovina, se usuzuje i na pozitivní účinky kozího mléka v prevenci této zákeřné choroby.

Krkonošská kozí farma s.r.o.
Rudník



Krkonošská medovina

Bývaly doby, kdy byste v hospodách na nápojovém lístku našli jen medovinu, až později ji vytěsnilo levnější pivo a víno. Tento nápoj, který znali už staří Řekové, se ovšem do našeho povědomí vrací. A to je dobře, kvalitní medovina totiž kromě lahodné chuti působí blahodárně na lidský organismus – stejně jako med, ze kterého se vyrábí. Samozřejmě v přiměřeném množství.

Krkonošská medovina od firmy Apicor je 18% alkoholický nápoj, který se vyrábí kvašením medu. Základní surovinou je český med, voda a výluhy z bylin. Medovina je stáčená do lahví různých velikostí a tvarů s etiketou, na které je zobrazen Krakonoš. Navrch jsou lahve zdobeny včelím voskem nebo jsou používány i lahve keramické.

Ing. Pavel Cerman - APICOR
Rudník



KRKONOŠE originální produkt®

KRKONOŠE originální produkt se mohou pochlubit prvními certifikáty regionální značky, které se datují už do roku 2005. Území zahrnuje nejen samotné pohoří Krakonoš s nejvyššími vrcholy České republiky, ale i krkonošské podhůří s většími městy jako Trutnov, Vrchlabí nebo Jilemnice. Zatímco jinde usilují o zvýšení návštěvnosti, v Krkonoších je prioritou regulace cestovního ruchu a nabídka aktivit, které budou příznivé pro místní ekonomiku i přírodu.





Strupčický česnek

Český česnek paličák pěstovaný na zemědělské půdě v severočeském kraji poblíž obce Strupčice. Sází se ručně nebo pomocí sazeče, sklizeň na zeleno je výhradně ruční práce, při sklizni na uskladnění se používá vyorávač. Rozzvěšení a čištění, případné pletení copu je pouze ruční práce. Česnek se vyznačuje specifickou ostrou chutí díky složení půdy bohaté na minerální látky. Česnek kuchyňský patrně pochází ze střední Asie, kde vznikl z planého druhu *Allium longicuspis*. Původní vlasti česneku je Mongolsko (Džungarsko) a Kyrgyzské stepi. Odtud ho brzy Mongolové přivezli do Číny. Jak se dovídáme z Herodotových zpráv, byl i ve velkém pěstován i ve starém Egyptě. Pro použití u nás je nejzdravější česnek český, který je typický vyšším množstvím silic, výraznější, ale zároveň i příjemnější chutí.

Lukáš Stránský
Strupčice

Jablka

Firma Sady a školky Jirkov s.r.o. byla založena v roce 1991 a svou činností navázala na dlouhodobé tradice ve výrobě ovoce na Jirkovsku. Je registrovanou školkou pro výrobu ovocného i okrasného výsadbového materiálu. Jsme členem Ovocnářské unie severočeského regionu a registrovanou školkou pro výrobu ovocného i okrasného výsadbového materiálu. Máme osvědčení k používání ochranné známky SISPO – Svaz pro integrované systémy pěstování ovoce. Jedná se o ekonomickou produkci ovoce vysoké kvality, která dává přednost ekologicky přijatelným metodám a minimalizuje nežádoucí vedlejší účinky agrochemikálií při jejich používání. Ovoce pěstujeme k přímé konzumaci i průmyslovému zpracování. Jedná se o tyto odrůdy jablek: James Grieve, Oldenburg, Spartan, Rubín, Idared, Gloster a Golden Delicious.

Sady a školky Jirkov s.r.o.
Jirkov



KRUŠNOHOŘÍ regionální produkt®

KRUŠNOHOŘÍ zahrnuje masiv krušných hor a jejich podhůří. I přes značnou ekologickou zátěž, se kterou se toto území potýká, zde najdeme krásnou přírodu, a především pracovitě a šikovně lidi, kteří vrací svému kraji jeho neopakovatelný půvab a rozmanitost.



www.regionalni-znacky.cz/krusnohori



Mléčné výrobky

Naše rodinná farma se nachází v Milošovicích u Zruče nad Sázavou. Hospodařit jsme začali v roce 1992 na 16 hektarech s 5 restitučními dojniciemi v původních budovách. V roce 2000 jsme vlastními silami zahájili výstavbu nové farmy na zelené louce. Nyní máme přibližně 20 suffolkských ovcí, 45 dojnic a 50 kusů mladého dobytka holštýnského plemene. Krávy máme celodenně na pastvě s přístupem do kravína. Pravidelně se účastníme výstav holštýnského skotu. Přímo na naší farmě si můžete zakoupit mléčné výrobky, které vyrábíme z mléka našich krav. Pochutnat si můžete na tvarohu, čerstvých i nakládaných sýrech, korbačičkách, ochucených mlékách i jogurtech. Do budoucna se chystáme rozšířit farmu o masný skot a ovce mléčné produkce.

Ing. Radek Cihlář
Milošovice



Sirupy a zavařeniny

Jsme malé rodinné ekologické hospodářství na úplném konci středních Čech. Od roku 2008 pěstujeme ovoce, zeleninu a byliny. Vyrábíme bylinné sirupy, džemy, povidla, chutney a další druhy zavařenin. Obvykle máme med a mošt, občas vyrábíme s našimi výrobky na trhy a jarmarky. Hospodaříme na rodinném statku s historií od počátku 18. století. Obhospodařujeme asi 12 hektarů půdy, vše v režimu ekologického zemědělství. Zakládáme nové sady a máme i starý sad ještě z první republiky. Na zeleninu a bylinky máme něco přes 4 hektary pod oplocením a fóliák na zahradě u statku. Výrobná neboli „konzervatoř“ je umístěna v Golčově Jeníkově. Využíváme ji příležitostně i na kurzy zavařování nebo prodej. Prostory nabízíme i k pronájmu a uspořádání vlastních kurzů.

Ing. Stanislav Svatoň
Vlkaneč



KUTNOHORSKO regionální produkt®

KUTNOHORSKO je malý region, který ale zahrnuje hned dvě královská města – Kutnou Horu a Čáslav s bohatou historií a památkami, vinice i chmelnice, zámky Kačina nebo Zruč nad Sázavou, a také půvabnou krajinu Horního Posázaví.





Partutovické domácí cukroví a bramborová bábovka

Zemědělské družstvo Partutovice je zaměřeno převážně na produkci kvalitního mléka z podhorské krajiny, na produkci sladovnického ječmene, potravinářského žita a pšenice, pěstují se zde kvalitní konzumní brambory, stejně jako vynikající bramborová sadba. Výroba cukroví je relativní novinkou, díky níž našly uplatnění ženy, jejichž dřívější místa byla díky mechanizaci provozu zrušena. Suroviny pro výrobu cukroví a bramborové bábovky jsou z převážné části místní. Při výrobě používáme tradiční postupy a výroba cukroví a bábovky je 100% ruční práce. Cukroví je připravováno dle tradičních místních receptů, což dokládá například recept na vanilkové rohlíčky, který jsme převzali z Kuchařky československé hospodyně vydané v Miloticích nad Bečvou v roce 1922.

Zemědělské družstvo Partutovice
Partutovice



100% ovocná a zeleninová šťáva

Naše firma vyrábí 100% šťávy šetrně, tepelně je ošetřuje pasterizací a nepřidává přísady a pomocné látky. Vyrábíme několik druhů moštíku: 100% jablko, jablko a hruška, jablko a červená řepa, jablko a celer, jablko a mrkev, jablko a rybíz. Je vyráběný v biokvalitě, vhodný k výrobě ovocných želé, pudinků, zmrzliny, horkých nápojů apod. Šťávy neobsahují žádné konzervační látky ani přidaný cukr a zachovávají si tak vysoký obsah vlákniny a vitamínů. Čerstvé šťávy vynikají nejen svou lahodnou chutí, ale především vysokým obsahem vitamínů, minerálů, živých enzymů a dalších biologicky významných látek. Pití čerstvě vylisovaných šťáv čistí a detoxikuje organismus, podporuje trávení, snižuje nadváhu, odstraňuje únavu a dodává tělu energii a vitalitu.

Eduard Kozák – Sady Lučice
Lučice



MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt®

MORAVSKÁ BRÁNA je malý region na východní výspě Olomouckého kraje. Centrem jsou Hranice na Moravě, kde na zámku najdete i oblíbený obchůdek s regionálními produkty. Podhorská krajina přeje ovoci i bramborám, krajina kolem Bečvy je vhodná pro nenáročnou turistiku i lázeňské pobyty.



www.regionalni-znacky.cz/moravska-brana



Faremní mléčné výrobky a mléko

Na rodinné farmě chováme kozy plemene česká bílá krátkosrstá. Začali jsme v roce 2010 pořízením prvních pěti plemenných koziček. První rok byl idylický, s kozinkami jsme pravidelně chodili na procházky po okolních loukách a mezích, kde kozy ožíraly tolik oblíbené keříky a náletové stromky. Registraci sýrárny jsme obdrželi v srpnu následujícího roku. V současné době máme 23 dojících koz a blížíme se tak k optimálnímu plánovanému stavu. Kromě syrového mléka vyrábíme čerstvý kozí sýr, tvaroh, syrovátku, jogurt a kefir, kozí žinčiči, kozí polotvrdý sýr a kozí zrající sýr. Těší nás, že je o výrobky z kozího mléka velký zájem, a že i mléko našich koz lidem chutná. Na Ekofarmě Šťastná koza chceme, aby byly šťastné nejen kozy, ale i všechna ostatní zvířata, lidé i naši návštěvníci.



Markéta Toběrná – Ekofarma Šťastná koza
Velké Albrechtice



Česnek z Libhoště

Pěstováním česneku se věnujeme již 10 let. Poslední 4 roky vysazujeme česnek na ploše větší než 500 m², v roce 2018 dokonce na 4000 m². Sázíme české uznané odrůdy Anton, Bjetin, Vekan, Lukan, Dukát, Slavin, Jovan a Havran. Sadbu používáme jak z vlastní produkce, tak nakupujeme certifikovanou od šlechtitelů. Jedná se o produkt zemědělské prvovýroby. Celý proces pěstování, sklizně a posklizňové úpravy probíhá z 80 % ručním zpracováním.

Vít Škarka
Libhošť 246



MORAVSKÉ KRAVAŘSKO regionální produkt®

MORAVSKÉ KRAVAŘSKO najdete v CHKO Poodří. Název není odvozen od Kravař, ale je překladem původně německého označení regionu, pro nějž bylo odněpaměti typické zemědělství. Dnes tu najdeme zajímavé památky i klid u meandrující řeky Odry a historickou rybníční soustavu, kde se daří rybářům a vodnímu ptactvu.





Kozí sýr Sedlák ze Šošůvky

V trochu tajemné krajině Moravského krasu je malá rodinná farma, kde připravují s láskou a péčí skvělý kozí sýr ze stoprocentního kozího mléka, při zpracování jsou použity ušlechtilé kvasné kultury a syřidlo, mléko je pasterované a dle odborné terminologie jde o sýr s tzv. dohřívanou syřeninou. Sýr dochucují ořechy, mandlemi, česnekem a zeleným pepřem, v sezóně jsou velice oblíbené sýry se zelenými bylinkami. Vyrábějí také kozí brynzou a kozí tvaroh. V současné době je na farmě kolem 120 koz, z toho je 70 dojných. V překrásné přírodě je stádo chováno pasteveckým způsobem, pokud to podmínky umožňují, v krajině je doslova v pohybu, hlídáno dvěma hovářkami a pod dohledem pastevece. Od roku 1990 tak navazují na rodinnou tradici. V rámci venkovské agroturistiky prodávají z domu a dodávají do prodejen zdravé výživy po celé republice.

Eva Sedláková
Šošůvka



Zelenina z Bořitova

Rodina Crhákova hospodaří v obci Bořitov od roku 1991. Farma je zaměřena na produkci zeleniny ze 100 % místních surovin, k pěstování používá hovězí a koňský hnůj. Rada výrobků získala mnoho ocenění kvality, kromě označení MORAVSKÝ KRAS regionální produkt také Zlatou chuť Jižní Moravy či Regionální potravinu. Do naší produkce patří brambory, česnek, cibule, zelí, mrkev, salátová řepa červená, dýně hokaidó, mák modrý, petržel. Produkty prodáváme přímo ze dvora a také v Crhákovice krámkou v Blansku. Část produkce je také k dostání v síti prodejen Sklizeno a Dobřej špajz.

Jaroslav Crhák
Bořitov



MORAVSKÝ KRAS regionální produkt®

MORAVSKÝ KRAS patří mezi nejvýznamnější krasové oblasti ve střední Evropě, již od roku 1956 je chráněnou krajinnou oblastí. Působením vody zde vznikl složitý podzemní říční systém a více než tisíc jeskyní výjimečné krásy. Jeskyně, krápníky, ponorné řeky, propasti, závrtky a ještě mnohé další úkazy tvoří soubor přírodních jevů, kterým říkáme kras. Jedním z nejznámějších míst je propast Macocha. Moravský kras je i krajina s pestrá faunou a flórou, od pravěku osídlená člověkem, který ji postupně přetvářel. Unikátní přírodní hodnoty vyžadují citlivé a šetrné využívání a hospodaření.

www.regionalni-znacky.cz/moravsky-kras





Pštrosí maso a vejce

Chovu pštrosů se na Pštrosím vršku Wieder věnujeme již více než 20 let. Nyní se soustředíme na chov nandu pampového původem z jižní Argentiny, který snáší velmi dobře naše klimatické podmínky, nesvědčí mu pouze delší mrazy. Pštrosi jsou celoročně ve výběhu, pasou se na zelené trávě, přikrmujeme je směsí s podílem kukuřice a v zimě vojtěškovou senáží. Pštrosí vejce váží 600–700 g, což představuje asi 13 vajec slepičích. Obsahuje 55 % bílku a 45 % žloutku, proto je lahodnější a jemnější, i jeho složení je pro člověka zdravější než slepičí vejce. Maso je mírně nasládlé, něco mezi telecím a divočinou, strukturu se podobá hovězí svíčkové, je téměř bez tuku. Nabízíme vyzrálé steakové maso ve vakuovaném balení, vyrábíme i pštrosí klobásy a párky, paštiku a sádlo.

Pavel Wieder
Hněvošice



Otické kysané zelí

Výroba kysaného zelí má v Oticích dlouholetou tradici. První zmínky v kronikách uvádějí výrobu kysaného zelí již od roku 1886 a od tohoto data se v Oticích šlape kysané zelí bez přerušení. Akciová společnost ZP Otice v této tradici úspěšně pokračuje a je v současnosti největším výrobcem kysaného zelí v České republice. Jednotlivé hlávky speciálně vyšlechtěných odrůd se očistí, zbaví košťálů a krouhají se. Dle otické receptury se poté přimíchá sůl, kmín a hořčičné semínko. Výslednou krouhanku pak v kádích nedusají stroje, ale vidlemi tuto hmotu rovnoměrně rozmístitují a sešlapávají ženy v bílých holínkách. Po důkladném ušlapání se nechává zelí v kádích zrát a v konečné fázi se plní dle přání zákazníků do různě velkých balení, od 500 g sáčků, gastro balení pro jídelny a restaurace.

ZP Otice, a.s.
Otice

OPAVSKÉ SLEZSKO regionální produkt®

OPAVSKÉ SLEZSKO najdete na hranici Moravy a Slezska, v krajině polí, řek i divokých lesů, s četnými panskými sídly, technickými památkami, sakrálními stavbami i řemeslnými tradicemi. Unikátní je vesnická památková rezervace Lipina, která je dokladem původního lidového stavitelství. Jediné povídání o těžbě černého zlata v oblasti Nížkého Jeseníku – břidlice můžete zažít v muzeu Břidlice v Budišově nad Budišovkou. S venkovským životem na Opavsku se seznámíte při prohlídkách větrných mlýnů v Cholticích a v Hlavnici, malé skanzeny najdete v Bolaticích, Holasovicích i Hlučíně.

www.regionalni-znacky.cz/opavske-slezsko/





Hovězí maso z Venclova statku

Hovězí maso z Venclova statku pochází ze skotu, který je chován v katastru obce Bělá u Liberka. Venclovův statek je historickým rodinným majetkem. Skot je v letním období volně na pastvinách, v zimním období na zimovišti a ve stáji. Během celého roku je skot krměn krmivem z vlastní produkce. Zvířata jsou chována v souladu se svými přirozenými potřebami na horských pastvinách. Reprodukce probíhá formou přirozené plemenitby, býk je ve stádě přítomen po celý rok, telata jsou ve stádě spolu s matkami. Bezstresové zacházení, kvalitní péče a krmivo jsou zásadní pro kvalitní produkci masa. Maso prodáváme vyzrálé a vakuově balené dle přání zákazníků, kteří pro objednávky využívají e-shop. Forma prodeje ze dvora zaručuje přímý kontakt se zákazníky a také nezbytnou zpětnou vazbu, kdy názory zákazníků jsou důležitou součástí prodeje.

D-agro s.r.o.

Javornice



Čerstvé sýry a masné výrobky z Rampuše

Se zemědělstvím jsme začali v roce 2008, od roku 2011 vyrábíme výrobky mléčného a masného původu. V současné době hospodaříme na 42 hektarech zemědělské půdy. Chováme krávy, prasata, drůbež, králíky i ovce. Na farmě i formou zásilkového prodeje nabízíme mléčné výrobky, vyzrálé hovězí maso, vepřové masné výrobky, chlazené vepřové maso, maso kuřat, hus, králíků, jehňat. Hlavním cílem je naší farmy je produkce kvalitního mléka a masa, které dále zpracováváme v našich výrobnách. Při výrobě dbáme na dodržování tradičních ručních technologických postupů. Jak mléčné, tak i masné produkty z naší farmy jsou přirozené bez lepků, bez přidaných konzervantů a bez dusitanových solí. Součástí farmy je i penzion a restaurace.

Farma Sokol

Rampuše



ORLICKÉ HORY originální produkt®

ORLICKÉ HORY jsou od roku 1969 chráněnou krajinnou oblastí. Hřeben Orlických hor a malebné podhůří tvoří pozoruhodně zachovalý krajinný celek. Pro Orlické hory jsou typická hluboká a strmá údolí řek a říček. Nejznámější je Divoká Orlice, která protéká Orlickohorskou brázdou. Prameniště řek na svazích hlavního hřebene dnes představují ostrůvky nejzachovalejších přírodních biotopů, které sestupují z hor do podhůří lesnatými údolními. Osobitá krása této oblasti je dotvářena zachovalou lidovou architekturou.



www.regionalni-znacky.cz/orlicke-hory



Sušené ovoce z Podchlumí

Ovocnářská farma Václava a Petra Karešových pokračuje v nepřerušované rodinné tradici sadařů–ovocnářů. Ovocné stromy se na slunných stránkách Chlumu u Ostroměře pěstovaly od nepaměti a zrodily se zde i významné ovocné odrůdy. Jednou z nich je Karešova srdcovka raná – vynikající odrůda rané třešně, kterou objevil náš děd, sadař František Kareš. V současné době obhospodařuje farma 40 ha ovocných sadů. Každým rokem je nejmodernější metodou prováděna nová výsadba, v sadech je vybudována velkoplošná závlaha, stále je modernizováno také technické vybavení farmy. Vybrané zralé ručně česané ovoce je umyto, nakrájeno, odpeckováno a vloženo do sušárny, následně je usušeno ve formě na zlom nebo šťavnaté ručně plněno do obalů.

Petr Kareš
Ostroměř



Chutný preclík

V roce 1991 Josef Rýdl založil živnost pekař-cukrář. Blízko centra Lázní Bělohradu zrekonstruoval dům staré pekárny z konce 19. století, kde provozuje „Pekařství u Rýdlů“.

Pekárna vyrábí převážně ručním způsobem asi sedmdesát druhů pečiva – od chleba, housek, rohlíků, vek, koláčů, vánoček, přes cereální pečivo až po pečivo trvanlivé. Specialitou jsou pak preclíky, které díky své receptuře z počátku minulého století přenášejí řemeslný duch původního pekařství do dnešní doby. Preclíky jsou vyráběny ručně dle tradiční české receptury z počátku minulého století pouze z kvalitních surovin od prověřených dodavatelů. Charakteristickou chutí preclíků si především oblíbili konzumenti vína a piva, fajnšmekři pokládají náš preclík za nezapomenutelnou pochoutku.

Josef Rýdl, s.r.o.
Lázně Bělohrad

PODKRKONOŠÍ regionální produkt®

PODKRKONOŠÍ, to je zvlněná krajina sousedí na západě s Českým rájem a na jihu s rovinatým okolím Hradce Králové. Nejvyšším a nejznámějším vrcholem je Zvičina. Na jižních svazích hřebenů chlumu se daří pěstování ovoce, jsou i zdrojem kvalitního pískovce, který ve spojení s umem místních kameníků a sochařů vtiskl neopakovatelnou pečeť zdejší krajíně v podobě množství kamenných staveb – kostelů, zámků, tvrzí, hradů, technických památek i drobných pískovcových křížků a soch. Mrazivá údolí, prosluněné stráně, prameny, říčky, rybníky, množství památek a míst opředěných pověstmi přinášejí ochutnávku historie i místních specialit, prožití zdejší krajiny na naučných stezkách a při tradičních slavnostech.

www.regionalni-znacky.cz/podkrkonosi/





Hlavenecké mini rajče

Naše zemědělská farma se nachází uprostřed příjemné polabské vesničky Hlaveneč, která je hrdým nositelem ocenění Vesnice Středočeského kraje roku 2011. Hospodaříme na statku po prarodičích od roku 1991. Plodovou zeleninu pěstujeme ve foliových krytech v systému IPZ (Integrovaná produkce zeleniny). To znamená snížené použití hnojiv a chemických přípravků. Používáme biologickou ochranu rostlin. U zeleniny z naší produkce máte jistotu, že je sklizena čerstvě a v plné zralosti, proto i vaše chutové zážitky budou maximální. Můžete si přijet i pro malé množství, všechny produkty můžete ochutnat a při té příležitosti máte možnost se podívat, jak zeleninu pěstujeme a ošetřujeme. Těšíme se na vás!

Ing. Radek Smotlacha
Hlaveneč



Ověč sýry

Biofarma Košík, ostrůvek Slovenska ve Středních Čechách je vhodným cílem pro rodiny s malými dětmi pro tzv. agroturistiku. K vidění jsou téměř všechna domácí zvířata (ovečky, kozy, psi a kočky, slepičky, perličky a králíci) a dále i oslík David, divočák Chrochtík, götingenské prasátko Selinka a nejnovějším přírůstkem je lišák Liši. Stále vyhledávanějším produktem farmy jsou výrobky z ovčeho mléka. Jedná se o sýry vyráběné tradiční technologií – bílý sýr hruďka, tvrdý sýr ementálského typu, uzený oštěpek a brynza, žinčica, parenica a oštěpok. Farma dále nabízí i vlněné polštáře a deky vhodné i pro alergiky, sezonní ovoce a zeleninu, chutné domácí marmelády nebo nakládanou zeleninu.

PET s.r.o. – Biofarma Košík
Košík



POLABÍ regionální produkt®

POLABÍ je typicky zemědělskou oblastí, kde se daří krom obilí i zelenině a ovoci. V blízkosti Prahy je ale možno najít i mnoho historických památek a zajímavostí – od Kolína a Lipan ke Slavníkovcům na Libici, rodišti sv. Vojtěcha, králi Jiřímu z Poděbrad, přes královské město Nymburk s unikátní cihlovou gotikou, kolem Benátek nad Jizerou Tychona de Brahe, habsburského Brandýsa nad Labem a svatováclavské Staré Boleslavi se zastávkou na panství Thurn-Taxisů až do Mělníka, města sv. Ludmily a výborného vína.



www.regionalni-znacky.cz/polabi



Bio ovčí zrající sýr

Statek Oblík leží na hranici přírodní rezervace Oblík, která láká milovníky přírody všeho druhu. Naleznete zde vzácné druhy rostlin, brouků a motýlů. Naše ekologická stáda ovcí spásají louky táhnoucí se od kopce Oblík až po Srdiv. Z nadojeného biomléka vyrábíme domácí sýry a další produkty. V roce 2014 jsme obnovili sady, které brzy obohatí náš sortiment o meruňky a ořechy. Vlájkovou lodí našeho statku je BIO Ovčí sýr zrající. To nejlepší, co nám ovečky dají ze svého mléka, se snoubí s ojedinělou recepturou. Výsledkem je lahodný sýr, který se rozplyne na jazyku a budete chtít další a další... Naše produkty si můžete zakoupit v našem obchůdku přímo na statku, kde je možno se zastavit a posedět na terásce nebo se jen občerstvit.

I.H.FARM s.r.o.

Raná



Mošty

Cesta ke kvalitnímu moštu začíná výběrem toho nejlepšího ovoce a zeleniny. Proto si své dodavatele vybíráme s pečlivostí převážně z našeho regionu. Ovoce a zeleninu od našich dodavatelů lisujeme za studena, nepřislažueme, neředíme, pouze velmi šetrně pasterizujeme, abychom zachovali chuť a kvalitu, která naše mošty dělá výjimečné. Dbáme na 100% kvalitu našich moštů, proto u nás nenajdete nic, co by pocházelo z koncentrátů. Díky tomu vám nabídneme mošt, který si zachovává všechny prospěšné látky. Naše moštárna je vybavena jednou z nejmodernějších technologií na výrobu přírodních šťáv. V sortimentu je nabízeno cca 19 druhů moštů, jednodruhových nebo vícedruhových. U většiny je hlavní složkou jablečná šťáva v kombinaci s dalším ovocem či zeleninou.

Moštárna Louny

Louny

POOHŘÍ regionální produkt®

POOHŘÍ je zárukou romantických přírodních scenérií i bohaté historie, tok řeky Ohře je naprosto jedinečnou lokalitou. Do naší země vstupuje u Chebu, obtáčí Loket a míří hned ke čtyřem nádherným královským městům: Klášterci nad Ohří, Kadani, Žatci a Lounům. Společným jmenovatelem celé oblasti je vedle řeky Ohře i chmel. Krajina je plná megalitických památek v podobě záhadných menhirů, kamenných řad i míst, kde mnozí čerpají pozitivní energii.





Vodňanský kapr

Kapři patří k Vodňanům už podle jména, ten náš je ale kupodivu z mouky a cukru. Při jeho konzumaci kromě pochutnání na jemném cukrářském pečivu zjistíte, kde všude můžete ve Vodňanech najít kapra a proč kapry namaloval Mikoláš Aleš nad hlavní oltář ve vodňanském kostele Narození Panny Marie. Náš kapr je jemné cukrářské pečivo ze šlehané hmoty sypané cukrem či polité čokoládou, kromě něj se firma zaměřuje na výrobu chleba, běžného i jemného pečiva a cukrářských výrobků. Všechny nabízené výrobky můžete ochutnat při kávě ve vodňanské prodejně uzpůsobené nejen pro prodej, ale také pro příjemné posezení.

Pekařství a cukrářství Kodádek s.r.o.

Vodňany

Prácheňské prase

Prohlédněte si naši rodinnou farmu, která se nachází v malé vesničce Střelskohošťická Lhota nedaleko Strakonice a Horažďovic. Hospodaříme na Lhoteckém panském dvoře, který byl rodině vrácen v restituci. Statek si naši předkové koupili v roce 1937 díky výdělkům z řeznické živnosti provozované ve Vídni. Specializujeme se především na chov prasat. Naši zákazníci si mohou prasátka buď vybrat přímo na farmě, nebo si jednoduše objednat, a my je dovezeme až k nim domů. Kromě prasat chováme ještě krávy, u kterých hlavním produktem není mléko, ale telátka. Dále pěstujeme celou řadu zemědělských plodin – brambory, pšenici, ječmen, řepku.

František Čížek

Střelskohošťická Lhota



PRÁCHEŇSKO regionální produkt®

PRÁCHEŇSKO je historickým regionem na pomezí dnešního Jihočeského, Středočeského a Plzeňského kraje. I poté, co se za první republiky vytratilo ze správního uspořádání a z kdysi mohutného hradu Prácheň jsou jen stěží patrné ruiny, žije v tradicích i povědomí místních obyvatel zejména na Písecku a Strakonicku.



www.regionalni-znacky.cz/prachensko



Louženská kuřata a výrobky

Farmářská kuřata mají pozvolné přírůstky díky zkrmování celé pšenice. Doba výkrmu je 68 dní, jsou chována ve výkrmových prostorech s přirozenou intenzitou denního světla a v malém počtu kusů, což významně přispívá k vytvoření pohodového a bezstresového výkrmového prostředí, s vysokou možností volného pohybu a zachování přirozeného chování hrabavé drůbeže.

Louženské drůbeží uzeniny vyrábíme tradičním způsobem s vysokým podílem ruční práce, s maximálním obsahem vlastního kuřecího masa z našich vlastních farmářských kuřat nebo kohoutků, s minimálním obsahem konzervačních látek, s použitím čerstvé zeleniny a kvalitního koření. Maso i výrobky můžete zakoupit přímo na naší farmě v Loužné.

Farma Loužná s.r.o.
Loužná



Biosýry z rodinné sýrárny Melcher

Sýry vznikají z čerstvého bio mléka od našich kraviček, které se pasou na úpatí hory Svatobor, nekrmíme je senáží ani siláží, pouze senem a pastvou z horských lučin. Sýry se vyznačují smetanovou chutí. Jsou vyráběny ručně, podle vlastní receptury, přímo na farmě v malé sýrárně, kde je lze i zakoupit. Štamberský sýr a Zlatý bochánek (přírodně uzený sýr na buku) jsou sýry vhodné jak na grilování, tak do studené kuchyně, jejichž specifickou vlastností je, že se neroztékají. Každý náš výrobek je originál, protože se jedná o vlastní recepturu a ruční výrobu „s přidanou hodnotou pokoje a dobra“.

Rodinná farma Melcher
Červené Dvorce

ŠUMAVA originální produkt®

ŠUMAVA originální produkt je udělována na území čtyř okresů, vedle pohoří Šumavy zahrnuje i celou oblast Pošumaví s většími městy jako Klatovy, Sušice, Horažďovice, Prachatice, Český Krumlov apod., a dále i velké části Českého lesa a Novohradských hor. Jádrem regionu je samozřejmě Národní park a CHKO Šumava s unikátní horskou přírodou i řemeslnými tradicemi.





Čerstvé kravské mléko a mléčné výrobky

Jsme rodinná firma – manželé Lenka a Roman Kardovi – ze Starcovy Lhoty. Sedlačení má v našich rodinách dlouhou historii, proto jsme se rozhodli, že dostojíme tradici a v rodinné linii Bláhů a Kardů budeme pokračovat. Staráme se o více než 50 krav ve stáji ve Velkých Heřmanicích. Naše mléčné stádo se skládá převážně z holštýnek, červených strak ale i švýcarských hnědých krav. Stádo budujeme postupně a snad úspěšně a baví nás to čím dál více. Zaměřujeme se na produkci mléka a jeho zpracování v minimlékárně, kde vyrábíme sýry, tvaroh, jogurty. Naše mléko je opravdu 100% mléko bez konzervantů a chemických úprav, neošizené o smetanu a dobré nejen k pití, ale i pro další domácí zpracování.

Bláhův dvůr
Starcova Lhota



Vrchotický kapr

Chovem ryb se zabýváme v regionu Sedlec-Prčice více než 20 let. Navázali jsme na bohatou a zajímavou historii rybníkářské činnosti, která se datuje již od dob Jakuba Krčína z Jelčan a Sedlčan. Náš Vrchotický kapr (i ostatní ryby) jsou výjimečně chutným masem. Celý cyklus chovu kapra totiž probíhá v ryze čistém prostředí nedotčeném jakýmkoli průmyslem či splachem chemických hnojiv z polí. Kapr vyrůstá v rybnících na horních tocích Sedleckého, Prčického a Petříkovickeho potoka, na území přírodního parku Jistebnická vrchovina, kde se nachází i prameniště pitné vody. O kvalitě našeho kapra svědčí dlouholetý zájem našich zákazníků. Chceme tento trend udržet a certifikát regionální značky pro Vrchotického kapra nás dále zavazuje.

FOREST-FISH, spol. s r.o.
Sedlec-Prčice



TOULAVA regionální produkt®

TOULAVA je novým regionem rozkročeným mezi Středními a Jižními Čechami. Rozprostírá se v širokém okolí města Tábor, které je jejím centrem, od Sedlčanska po Bechyňsko a Soběslavsko, od Milevska přes Jistebnicko po Mladovožicko. Hrdě leží mezi zelenými vrchy střídajícími údolí řek a svažujícími se až k blatským mokřinám, mezi městečky a malebnými vískami.



www.regionalni-znacky.cz/toulava/



Maso, masné a uzenářské výrobky Mitrovský Angus

Ochutnejte maso skotu, který se volně pase na čistých loukách Vysočiny. Žádná granulovaná výživa, žádné zářivky nad hlavami. Chuť necháváme na přírodě a 100% pečeme. Louky, pastviny i pole v Mitrově a okolí, kde hospodaří Statek Mitrov, jsou ošetřované pouze mechanicky bez chemikálií, maso tak neobsahuje škodlivé látky. Po porážce maso zraje při teplotě kolem 1,5 °C minimálně 3 týdny, poté je bouráno a vakuově baleno. To vše přímo v objektu Mitrovského dvora. Maso nabízíme pouze v prodejně a restauraci v Mitrově. Ani naše uzeniny neobsahují žádné doplňky a chemikálie. Rychlosůl a jiné pomůcky dnešních výrobců u nás nahrazuje znalost tradičních receptur a nejmodernější technologie zrání, přípravy a uzení nebo sušení.

Mitrovský dvůr, a.s.
Strážek



Výrobky z kravského a ovčího mléka

Zaměstnanci ekovýchovné organizace Chaloupky založili v roce 2012 v Zašovicích zemědělské družstvo. Na Salátově kopci nad obcí se pase pět krav plemene Jersey a jejich telátka, dvacet východofříských ovcí, koně, kozy a prasata. Přímo na statku si můžete koupit mléčné produkty, které farma vyrábí (sýry, jogurty, tvaroh...), v létě produkty ovčí a kravské, v zimě jen kravské. Zároveň ve spolupráci s Chaloupkami o.p.s. provozujeme Ekocentrum Chaloupky Zašovice, kde se děti i dospělí učí vyrábět sýry nebo zpracovávat ovčí vlnu a zjišťují, jak funguje malá farma. Vyrábíme jogurty, tvarohy, čerstvé sýry, kefíry, acidofilní mléka, jogurtový sýr, nakládané sýry, uzené a pařené sýry, v sezoně od května do listopadu i ovčí jogurt a brynzu.

Chaloupky, zemědělské družstvo
Zašovice



VYSOČINA regionální produkt®

Výhodou VYSOČINY je zachované čisté životní prostředí, Vysočina je zdravým ostrovem mezi třemi aglomeracemi – pražskou, brněnskou a vídeňskou, je jedním z nejčistších krajů České republiky. Tradičně je Vysočina spojena s bramborami, ale daří se i dalším zemědělským plodinám, z živočišné výroby dominuje zejména skot a prasata a v poslední době nejdeme i stále více ovcí.





Škvarková placka Laguna

Psárská pekárna Laguna působí při Domovu Laguna Psáry. Vedle škvarkové placky mají ve svém repertoáru kompletní sortiment běžného pečiva i cukrářských výrobků. Zřízení pekárny pomohlo změnit názor veřejnosti na Domov pro osoby s postižením a začlenit jeho klienty skutečně do života. Škvarková placka se vyznačuje zlatohnědou barvou, příjemnou vůní a vynikající chutí. Vedle osvědčeného receptu a poctivého zpracování se můžete spolehnout i na kvalitní suroviny od blízkých dodavatelů.

Psárská pekárna Laguna
Psáry



Lipový květ ze Svojetic

Ochutnejte Lipový květ ze Svojetic. Každý rok je sbírán ze stoletých lip uprostřed dvora svojetického statku. Květ se suší a celý rok je skladován na suchém a tmavém místě.

Na statku připravujeme i další bylinné a přírodní čaje, sbíráme také šípky, pampelišky, pěstujeme měsíček, heřmánek a bezinky... Sušíme, třídíme a shromažďujeme byliny vysoké kvality. Některé byliny nám dodávají spolupracující ekofarmy. Sušený lipový květ je také prodáván po jednotlivých porcích. Koupit ho můžete na našem statku i v síti prodejen Billa ve Středočeském kraji a Praze.

Státek Svojetice
Svojetice



ZÁPRAŽÍ originalní produkt®

ZÁPRAŽÍ je regionem za Prahou, převážně východním směrem, zahrnuje Říčansko a Dolnobřežansko, jeho součástí je i mikroregion Ladův kraj. A právě stopy legendárního kocoura Mikeše najdete na mnoha místech regionu, který se z místa rekreace stává čím dál více vyhledávanou rezidenční oblastí, jež si buduje vlastní tradice a místní kulturu.



www.regionalni-znacky.cz/zaprazi



Bylinky

Společnost Bylinky s.r.o. produkuje čerstvé bylinky – v květináčích i v řezané formě. Bylinky pro vás pěstujeme v nově vybudovaném skleníku o rozloze 1 hektaru v Suchohrdlech u Miroslavi na Znojemsku. Základy firmy jsou postaveny na úctě k životnímu prostředí. Jeden z nejmodernějších skleníků v Evropě využívá původní bioplynovou stanici. Voda k zavlažování bylinek je sváděna z celé střechy skleníku, je přefiltrována a obohacena o živiny. Konkrétně u nás koupíte: kopr vonný, koriandr setý, libeček lékařský, majoránku zahradní, mátu, pelyněk kozelec/estragon, rozmarýn lékařský, šalvěj lékařskou, tymián obecný, pažitku pravou, petržel zahradní natovou nebo kerblík.

Bylinky s.r.o.
Suchohrdly u Miroslavi



Víno, vinný mošt a džem

Společnost VINNÉ SKLEPY MARŠOVICE v.o.s. vznikla v roce 1998. Vinařství založili a švagři Václav Tropp a Eduard Novotný, kteří se společně snaží pěstovat víno podle tradičních postupů s využitím moderních technologií. Hlavním cílem rodinného vinařství je navázat na dlouholetou tradici pěstování vinné révy v obci. V současné době firma obhospodařuje 35 hektarů vinohradů. Roční produkce vína činí přibližně 120 000 litrů. Nově je produkce obohacena i o žádaná zpestření – vinný džem a mošt.

Vinné sklepy Maršovice v.o.s.
Jezeřany-Maršovice

ZNOJEMSKO regionální produkt®

ZNOJEMSKO je pro většinu místních vín, pro „přespolní“ okurky. Víno je zde skutečně skvělé a jedinečné. Turisté si zase připomenou neopakovatelnou přírodu Národního parku Podyjí a mnoho cyklostezek, které protkaly celou oblast Znojemska. Milovníkům historie se vybaví významné památky, mezi nimiž nechybí i řada technických. Dohromady je to přírodně i historicky zajímavý region s bohatou historií i zajímavou současností.





Masný skot – hovězí maso

Hovězí maso speciálního francouzského plemene „BLONDE D'AQUITAINE“ je chováno na biofarmě v Licoměřicích. Jedná se o kontrolovaný chov masného skotu. Samotné plemeno je nejmladším plemenem masného skotu vzniklé v druhé polovině 20. století v jihozápadní Francii v Pyrenejském pohoří. Jeho jedinečnost spočívá ve velmi malé protučnosti (maso je dietní). Hovězí maso má oproti vepřovému vyšší obsah železa, zinku, selenu, kyseliny listové a vitamínu B 12, je významným zdrojem látek pro krevtvorbu a patří k biologicky nejhodnotnějším druhům masa. Více než polovinu života prožijí naše zvířata na pastvinách a loukách v CHKO Železné hory, můžete je sledovat i z turistických tras a cyklotras na pastvinách malebného podhůří našich hor.

Jan Vašíček
Licoměřice



Lipinské mléčné výrobky

Ochutnejte čerstvé kravské mléko, domácí, ručně zpracovaný sýr různých příchutí a další mléčné produkty zpracované pouze z našeho mléka. Sýry vyrábíme ve dvou velikostech a pěti chutích. Přírodní, ochucený, česnekový, s medvědíím česnekem a uzený. Sýr najde uplatnění ve studené i teplé kuchyni. Je možno jej využít k přípravě obložených talířů, k nakládání, ke grilování, na výrobu salátů a v neposlední řadě ke smažení. Je jako stvořený pro slavnostní okamžiky spojené s kvalitním jídlem a pitím, stejně tak jako pro zdravou svačinu do práce či do školy.

Milan Víšek
Lipina



ŽELEZNÉ HORY regionální produkt®

ŽELEZNÉ HORY jsou západním výběžkem Českomoravské vrchoviny. Na západě a na jihu spadají příkře do roviny u řeky Doubravy, zatímco na severu pozvolna přecházejí do Polabí. Jedná se o přírodně zajímavou oblast, proto zde také byla v r. 1991 byla vyhlášena chráněná krajinná oblast. Na řece Chrudimce najdeme známou přehradu Seč a na Doubravě historickou kamennou hráz přehrady Pařížov. Území bylo obývané Kelty a ze středověku se zachovalo několik hradů, zejména Lichnice nad Třemošnicí, dále pak Oheb, Vildštejn, Rabštejnek nebo Žumberk.



www.regionalni-znacky.cz/zelezne-hory

Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR

AMSP ČR – Asociace malých a středních podniků a živnostníků České republiky byla založena v roce 2001 a je hlavním reprezentantem nejširšího podnikatelského segmentu v ČR. Zastřešuje malé a střední podniky (MSP), živnostníky a dále spolky, cechy a sdružení zastupující konkrétní profesní zájmy malých podnikatelů.



AMSP ČR

Prostřednictvím odborných výborů je připomínkovým a podpůrným místem pro exportní politiku, výzkum, vývoj a inovace, financování, daně, sociální politiku, dotace a vzdělávání. Hlavní aktivity směřuje asociace do deseti skupin malého a středního podnikání: začínající podnikatelé, rodinné firmy, řemeslníci, ženy v podnikání, obchodní provozovny, malé restaurace, drobní pěstitelé, podnikatelé 55+, podnikání církve a podnikatelé na venkově. V každém z těchto segmentů vytváří AMSP ČR pro členy informační a legislativní servis. Specifickými službami jsou SOS útvar, který řeší šikanu drobných podnikatelů, nebo on-line poradny zaměřené na aktuální problematiku (EET, GDPR atd.).

AMSP ČR vydává magazín Trade News, řadu podnikatelských manuálů a knih, odborné zpravodaje a spravuje devět portálů. Vyhlašuje každoročně soutěže o nejlepší rodinnou firmu, začínající podnikatele, podnikavé ženy, oceňuje nejlepší živnostníky na venkově, neaktivnější cechy a poskytuje desítky záštít. AMSP ČR cíleně shromažďuje veškerá data o segmentu MSP, vydává vlastní analýzy, spravuje statistiky a provádí výzkumy. Disponuje tak rozsáhlejší databankou mapující segment malého podnikání, kterou využívá jak členská základna, tak veřejné instituce, školy nebo média. Každoročně vyhlašuje program zaměřený na důležitou podnikatelskou oblast (Rok řemesel 2016, Rok venkova 2017, Rok rodinného podnikání 2018, Rok digitálního podnikání 2019). Asociace je členem většiny vládních či resortních výborů.

Asociace regionálních značek



Cílem regionálního značení je zviditelnit jednotlivé regiony (jak tradiční, známé např. svou zachovalou přírodou, zdravým prostředím, lidovými tradicemi, nebo i „nové“ či zapomenuté) a upozornit na zajímavé produkty, které zde vznikají.

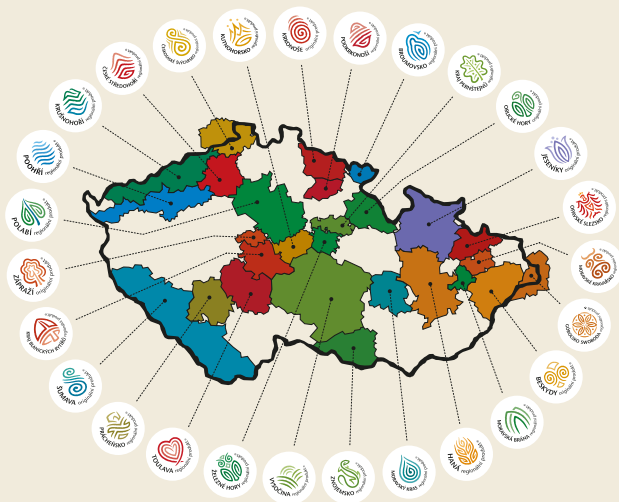
Do systému regionálních značek se od roku 2004 zapojilo již 27 regionů – Krkonoše, Šumava, Beskydy, Moravský kras, Orlické hory, Moravské Kravařsko, Górolsko Swoboda, Vysočina, Polabí a Podkrkonoší, Haná, Českosaské Švýcarsko, Jeseníky, Prácheňsko, Broumovsko, Kraj blanických rytířů, Železné hory, Moravská brána, Zápazí, Znojensko,

Toulava, Opavské Slezsko, Krušnohoří, Kraj Pernštejnů, České středohoří, Poohří a Kutnohorský. V každém z nich vznikla regionální značka pro výrobky, která zaručuje vedle jejich kvality a šetrnosti k přírodě, a především jejich původ a vazbu na určité výjimečné území.

Každá značka má svého regionálního koordinátora – místní neziskovou organizaci, jejíž poslání souvisí s rozvojem daného regionu. (Mezi koordinátory značek najdeme místní akční skupiny, organizace destinačního managementu, ekovýchové organizace apod.) Systém regionálního značení výrobků, služeb a zážitků je koordinován na národní úrovni Asociací regionálních značek, z.s., která je sdružením koordinátorů jednotlivých regionálních značek.

Regionální značení je jednou z cest, jak zviditelnit konkrétní region a upozornit na zajímavé produkty, které zde vznikají, a usnadnit návštěvníkům regionu orientaci v nabízených službách.

Regionálních značek jsou v České republice desítky. Podstatná část z nich je sdružena v Asociaci regionálních značek (ARZ). Značky zapojené do ARZ jsou charakteristické jednotným vizuálním stylem značek i propagačních materiálů. Značky s podobnými logy respektují i stejná pravidla udělování, která vedle původu v regionu zdůrazňují ekologickou šetrnost a regionální jedinečnost. Ta může být naplněna různými způsoby – vazbou na tradici, místní suroviny, specifičnost pro daný region, ale také jinými výjimečnými vlastnostmi. Obdobně jsou posuzovány i služby v cestovním ruchu a zážitky, které jedinečným způsobem prezentují konkrétní místo nebo celý region.



... a teď česky

www.atedcesky.cz



AMSP ČR

**ASOCIACE MALÝCH A STŘEDNÍCH
PODNIKŮ A ŽIVNOSTNÍKŮ ČR**

Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR

Sokolovská 100/94, (Meteor Centre Office Park B), 186 00 Praha 8 – Karlín

Tel.: +420 236 080 454 | E-mail: amsp@amsp.cz | Web: www.amsp.cz | 