

5/2023

# ZPRAVODAJ KVALITY



*Krásné Vánoce s kvalitními potravinami!*

V tomto čísle Zpravodaje Kvality bychom Vás rádi seznámili s dalšími novinkami ze světa Kvalitních potravin. Na následujících stránkách se dočtete o oslavě 20. narozenin značky Klasa, úspěšné prezentaci na zimním Apetit pikniku a také o nové spolupráci s Foodpioneer. Dále se také dozvíte o účasti našich výrobců v televizních pořadech. Nebudou chybět ani skvělé tipy na vánoční recepty a pozvánka do soutěže s Klasáčkem a na mezinárodní veletrh IGW! Také Vám představíme novinky z projektu BIO a zajímavé tipy na Dárek, který chutná.

# KLASA LETOS OSLAVILA 20. NAROZENINY

*Klasa oslavila krásných 20 let, po které provází spotřebitele v našich obchodech, a pomáhá jim při výběru kvalitních potravin. Tuto příležitost oslavila speciální sérii cukrářských receptů, které spojují ty nejkvalitnější suroviny s tou pravou atmosférou blížících se Vánoc.*

## *Oslava s překvapením*

Ke krásnému výročí Klasy připravila expertka na perníčky paní Andrlé z perníkářství „Perníčkův sen“ jednoduchý, ale lahodný dort. Perníčky paní Andrlé najdete v malém perníkářství v historickém centru Prahy. Jejich originální receptura je přísně tajná, přesto se s námi podělila o některá svá pekařská tajemství například v receptu na Perníčky, Linecké, nebo Pracny.

## *Vánoční speciál*

Ve spolupráci se značkami kvality Regionální potravina, KLASA, BIO, chráněné značení (CHOP, CHZO, ZTO) vznikl vánoční speciál časopisu *Apetit* a článek Naše česká klasika v prosincovém čísle časopisu *Gourmet*. Oba tituly jsou prošpikované báječnými recepty, vánoční náladou a tipy na suroviny a výrobky držitelů značek kvality s jejichž pomocí vykouzlíme tu nejslavnostnější vánoční tabuli. Oba časopisy jsou v prodeji!!!



# STÁLE HRAJEME!

**Soutěž „Stříhejte kolem dokola“ je v plném proudu a potrvá až do 7. ledna 2024**

Zúčastnit se mohou jak jednotlivci, tak týmy. Pravidla jsou jednoduchá – stačí nakoupit a vystříhnout loga značek kvality z obalů oceněných potravin, nalepit je na herní kartu a zúčastnit se soutěže.

Soutěž motivuje spotřebitele k nákupu výrobků oceněných značkou kvality i prostřednictvím rádiových i televizních spotů a online či tištěných médií. S orientací, jaké produkty vybírat, v prodejnách pomáhá již tradičně Klasáček.

V polovině prosince proběhlo losování první ze tří hlavních cen, výherce se tak zapůjčení vozu Škoda Karoq dočká hned na začátku nového roku.



## Asociace českého tradičního obchodu

Nová kampaň na podporu prodeje kvalitních potravin odstartovala 1.12.2023 v nezávislých prodejnách v síti Asociace českého tradičního obchodu. Do projektu bylo zařazeno 100 prodejen po celé České republice. POS materiály, woblerky a podlahové samolepky budou na prodejnách umístěny až do konce února.

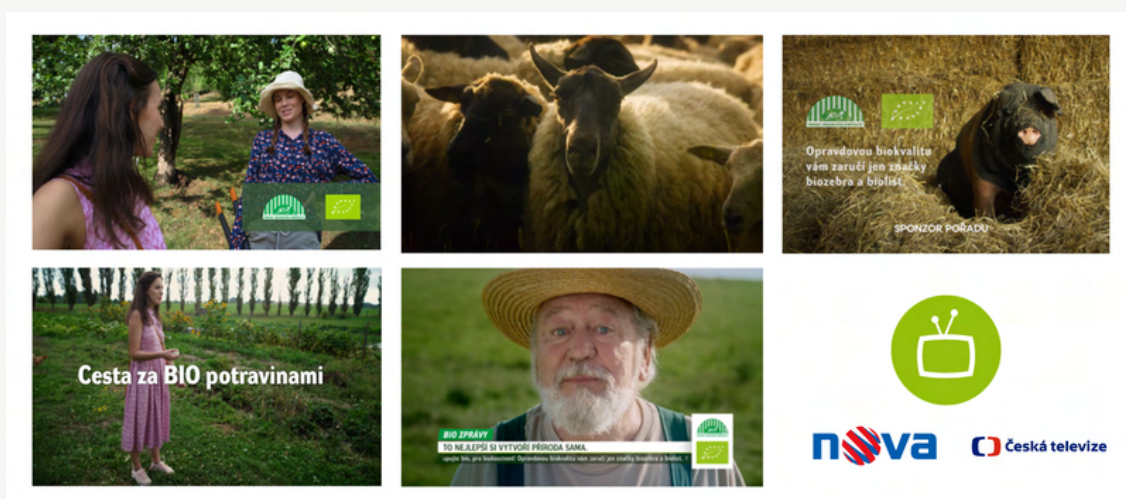
Tato kampaň doplňuje podporu nákupu Kvalitních potravin v řetězcích a v podnikových prodejnách výrobců oceněných značkou Klasa.

5/2023

# PŮVABNÁ MÍŠA TOMEŠOVÁ, FARMÁŘSKÝ DĚDEČEK, A SPOKOJENÍ ČUNÍCI

*To není název nové vánoční pohádky, ale trio, které jste mohli od října vidat na televizních obrazovkách v souvislosti se značkami „biolist“ a „biozebra“.*

Čuníci z Biofarmy Sasov se nám připomínali před oblíbenými pořady jako jejich sponzoři, děda farmář informoval na TV Nova se svými „BIO zprávami“, které shrnují přednosti ekologického zemědělství z reportáže přímo na farmě. Michaelu Tomešovou, která se stala pravidelnou podporovatelkou potravin v biokvalitě, jste mohli vidět na ČT ve dvou miniporadech, kde cestuje za biopotraviny. Herečka, zpěvačka a influencerka, jejíž instagramový profil má 108 tisíc sledujících, je přirozenou propagátorkou odpovědného životního stylu, od přírodní kosmetiky, přes udržitelnost v módě až po podporu biopotravin a jejich benefitů pro naši krajinu a v ní žijící živočichy.



Instagramový účet [@myjsmebio](https://www.instagram.com/myjsmebio) od října ožil novými reels s recepty, ve kterých jsme se zaměřili na plodiny, jejichž barvy nám přináší podzim - lilek, hrušky a neopomenutelná dýně, ale také například recept na sváteční Svatomartinské podkovy, které nám ovšem sníh přinesly až na konci listopadu.



**@MYJSMEBIO**



# VIDĚLI JSTE

*Výherce soutěže Regionální potravina jste mohli  
zahlédnout na obrazovkách ČT1*

Produkty oceněné značkou Regionální potravina, ale i jejich výrobce jste měli možnost vidět na televizních obrazovkách. Reprízy pořadů můžete jednoduše sledovat zcela kdykoliv a bezplatně ve video archivu s odvysílanými pořady na iVysílání České televize.

## *Herbář*

Ze zahrady rovnou do kuchyně a na talíř. Lifestylový magazín, nesoucí se v duchu přirozenosti, pohody, lásky a pokory k přírodě, i člověku. Originální bylinková show o jídle, zdraví a udržitelnosti. Tradiční receptury v moderním pojetí a regionální okénko. V 11. prémiové řadě pořadu Herbář, Kateřina Winterová představila 10 výrobců oceněných značkou Regionální potravina.



## *Pečení na neděli*

Nejlepší amatérská cukrářka vyráží na cesty po českém a moravském venkově, aby sesbírala unikátní recepty našich předků. 10 dílů, 10 producentů - to je výsledek natáčení oblíbeného pořadu s Petrou Burianovou, která vás s jednotlivými výrobci a jejich vítěznými produkty provedla.

## *Kluci v akci*

Zábavný receptář pro domácí kuchaře i zkušené labužníky. Od 26. srpna se každou sobotu na České televizi vysílaly nové díly speciální edice pořadu Kluci v akci, kde jsme se s Regionální potravinou podívali do 13 krajů České republiky. V průběhu pořadu se po boku Ondry Slaniny představilo 33 výrobců oceněných značkou Regionální potravina.



## *Toulky Českem budoucnosti*

Ve speciálu Toulavé kamery jsme se přenesli do Česka budoucnosti. Za firmami a vědci, kteří už dnes předběhli svou dobu. Dva ocenění producenti se nám představili ve dvou dílech Toulavé kamery na téma “mlékárenství a pivovarnictví”, kde značku Regionální potravina navíc představil také ministr zemědělství Marek Výborný.

# ZIMNÍ APETIT PIKNIK

Zimní Appetit piknik se již tradičně uskutečnil v prostorách Novoměstské radnice na Karlově náměstí. Na nádvoří radnice byl umístěn stan s aktivitami pro děti, označený logy KLASA a Regionální potravina. Tato zóna nabízela zajímavý program pro nejmladší návštěvníky ve formě kreativních aktivit a soutěží. Mezi oblíbené patřilo zdobení perníčků ve tvaru Klasáčka, sázení biosemínek do rašelinových květináčů a orientace v mapě.

Pro děti byly připraveny i další aktivity jako hody na terč, tvorba s pracovními listy a hádání obsahu v mystery boxu s potravinami. Na místě se objevil také oblíbený Klasáček, který potěšil nejmenší návštěvníky.

Zimní Apetit piknik tak opět potvrdil svůj význam v propagaci kvalitních potravin. Navzdory počasí se podařilo vytvořit příjemnou atmosféru, která oslovila tisíce návštěvníků. Tato událost se tak stala skvělou příležitostí k podpoře místních producentů.



# IGW V BERLÍNĚ

## INTERNATIONALE GRÜNE WOCHE

*Prezentace kvalitních potravin proběhne na mezinárodním veletrhu v německém Berlíně od 19. - 28. ledna 2024*



Internationale Grüne Woche (IGW) - mezinárodní potravinářský, zemědělský a zahradnický veletrh přivítá návštěvníky od 19. - 28. ledna 2024 v německém Berlíně. Tento rok bude veletrh otevřen za účasti Irska jakožto partnerské země. Česká republika měla příležitost stát se prezentující zemí v roce 2005, kdy Ministerstvo zemědělství uspořádalo zahajovací ceremoniál s vystoupením pana Karla Gotta a účastí orchestru a baletu Národního divadla.

IGW má velmi bohatou historii. Poprvé byl uspořádán již v roce 1926, a od té doby představuje důležitou událost jak pro odborníky, tak širokou veřejnost. Účast na výstavě je pro vystavovatele vysoce prestižní záležitostí, která jim umožňuje navázat nové obchodní spolupráce a získat zajímavé kontakty. Na výstavě se setkávají nejvyšší představitelé agrárního sektoru zemí západní, střední i východní Evropy.

Veletrh každoročně přiláká velký počet návštěvníků a vystavovatelů. V roce 2023 se IGW těšilo návštěvě přes 300 000 návštěvníků, kteří si mohli prohlédnout prezentaci více než 1 400 vystavovatelů z 60 různých zemí.

Výstava je zaměřena na potravinářství a nabízí prezentaci gastronomie, čerstvých produktů, ryb, masa, mléčných výrobků, výběr vín z různých zemí, piva a alkoholických nápojů. Veletrh rovněž přináší nové trendy v oblasti potravinářství

a biopotravin. Součástí je též expozice z oblasti lesnictví a myslivosti, přehlídka hospodářských zvířat, prezentace zahradnictví a květinářství.

Expozice České republiky, pod patronací Ministerstva zemědělství a Státního zemědělského intervenčního fondu, bude umístěna v hale 11.2. Na expozici SZIF se bude prezentovat 13 českých firem nesoucích ocenění KLASA, Regionální potravina a BIO.



## TRADIČNÍ SPECIALITY připravené originálním způsobem

*Vánoční období je časem, kdy se rodiny potkávají a vychutnávají si kromě výjimečné atmosféry také tradiční jídlo. Oblíbené štedrovečerní a novoroční speciality, které jsou nedílnou součástí sváteční tabule, lze připravit důvěrně známými, ale také inovovanými způsoby. Touto cestou jsme se vydali i my: naše inspirativní menu, které vzešlo z lásky k tradicím a lokálním surovinám s oceněním Regionální potravina, slibuje neopakovatelné zážitky.*

*Uzený  
pstruh  
s lehkým  
bramborovým  
salátem*



Počet porcí: 4  
Doba  
přípravy:  
80 min.  
Náročnost: \*



- 4 ks Pstruh filet uzený - ručně filetovaný vakuovaný
- 1 kg Supíkovické brambory ANTONIE
- 300 ml zeleninového, hovězího nebo drůbežího vývaru
- 2 červené cibule
- 6 nakládaných okurek
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- 4 lžíce cukru krystal
- 4 lžíce vinného octa
- divoké koření, listová petržel, kopr, mletý pepř, sůl

\*\*\*\*\*

1. Důkladně omyjeme brambory, uvaříme je v osolené vodě do měkka a necháme je vychladnout.

2. Necháme na pánvi zkaramelizovat cukr, přilijeme ocet a necháme ho odpařit.

3. Poté přilijeme vývar, přidáme hořčici, divoké koření a vše spolu provaříme alespoň 20 minut.

4. Hotový lák přecedíme a necháme vychladnout.

5. Brambory i se slupkou nakrájíme na tenká kolečka, přidáme nakrájené okurky, cibuli, nasekaný kopr, listovou petržel a vše zalijeme lákem a dochutíme solí, pepřem, octem a cukrem.

6. Hotový salát necháme přes noc odležet.

7. Bramborový salát podáváme s filetem z pstruha od Jan Kolowrat - Krakowský

**Náš tip: Pstruh filet uzený - ručně filetovaný vakuovaný chutná skvěle studený, lze jej také lehce opéct na pánvi na másle.**



# DÁREK, KTERÝ CHUTNÁ

*Přemýšlíte, čím letos na Vánoce potěšit své nejbližší? Chcete být originální a dát druhým něco od srdce? Nejlépe to vystihují dárky, do kterých investujeme svoji energii, čas a lásku. Vyzkoušejte proto dárek, který chutná! Ten nikdy neomrzí!*



Při vyrábění vlastního dárku se navíc můžete skvěle odreagovat a popustit uzdu své fantazii. Vlastnoručně vyrobený dárek z pečlivě vybraných surovin udělá zaručeně radost všem. Skvělým tipem je vytvoření dárkového balíčku z oceněných výrobků Regionální potravina!

## *Jak na ten správný dárek?*

- 1) Pokud znáte oblíbené chutě a preferované potraviny, můžete snadněji vybrat kategorii a zamířit k produktům, které Vašeho obdarovaného zaručeně potěší.
- 2) Každá oblast má své unikátní speciality a tradice. Zkuste najít takové produkty, které jsou charakteristické pro místo, kde obdarovaný žije nebo pro ně má speciální vztah.
- 3) Nezapomeňte na atraktivní balení!!

## *Jedlý dárek*

Dalším skvělým tipem je příprava jedlého dárku. Namíchejte si z kvalitních surovin směs na pečení dle oblíbeného receptu a postupně všechny ingredience naskládejte do hezké sklenice, aby vše dobře vyniklo. K dárku přidejte hezké přání včetně receptu.

## *Nechte se inspirovat*

Kouzlo vánočních svátků a Nového roku tkví ve společně stráveném čase v kruhu těch nejbližších u skvělého jídla. Popustte uzdu své fantazii a vytvořte si s námi vánoční stromeček složený z pečlivě vybraných surovin. Vyzkoušejte unikátní kombinace regionálních výrobků, které oživí váš stůl během vánočních oslav.

Suroviny nakrájejte na malé kousky, které skládejte do tvaru stromečku. Inspirovat se můžete dle fotografie.

Hledejte suroviny ve svém okolí. Na webu [regionalnipotravina.cz](http://regionalnipotravina.cz) najdete to nejlepší z vašeho sousedství.



## *Náš tip od nás pro vás*

- Kachní paštika s uzenými kachními prsy od Čongrády
- Cibulová pochoutka z Lužických hor od Chutney & džemy z Kytlic
- Paštika Švestková s rumem a tymiánem od Paštikárna Němčičky
- Jestřebická paštika od Rancherské speciality z Jestřebic
- Pečený vepřový bok s cibulí a Pikantní okurkový salát od Josef Vanický
- Meruňková chilli omáčka hot od Huhuchilli
- Kauboy stopro jablečný močt z divokého severu od Naturen
- Hovězí trhané - Statek u Misařů
- Šitner Třešňovice - Liqui B Zámecký ovocný lihovar Blatná
- Speciální hořčice s medem od Aleny Partykové



5/2023

# FOODPIONEER

## VE SPOLUPRÁCI S REGIONÁLNÍ POTRAVINOU

*Anna Grosmanová známá také jako Foodpioneer, fotoreportérka zaměřující se na dokumentární fotografii, zemědělství, výrobu potravin, a gastronomii. Díky svému vzdělání a dětství strávenému v traktoru zpracovává články a reportáže s odborným zaměřením.*



Regionální potravina spojila síly s Annou Grosmanovou v iniciativě zaměřené na posílení povědomí o značce Regionální potravina. V pilotním programu Anna navštívila dva oceněné výrobce - *Farmu Struhy* a *ZD Malše Roudné*, kde zdokumentovala celý proces výroby oceněných produktů.

Prostřednictvím krátkých videí a dokumentárních fotografií přibližuje veřejnosti výrobní procesy výrobků u vybraných producentů. Celý obsah Anna Grosmanová sdílí jako Foodpioneer na svém Instagramovém účtu. Touto formou upozorňuje na důležitost lokální produkce a podporuje povědomí o značce Regionální potravina.

Spolupráce mezi Regionální potravinou a Annou Grosmanovou přináší nový pohled na procesy výroby a zdůrazňuje význam podpory místních producentů. Sdílením obsahu na sociálních médiích se očekává, že se zvýší informovanost a zájem veřejnosti o výrobky oceněné značkou Regionální potravina.

Michael Pollan, žurnalista a renomovaný propagátor lokální produkce, kdysi napsal:

„Ve svém domě servíruji jen takové jídlo, jehož příběh znám.“ V době, kdy se naše znalost původu potravin neustále rozklížuje, se jedná o záviděníhodné prohlášení. My možná neznáme příběh všech potravin, které máme na talíři, ale minimálně se jim můžeme po malých krůčcích přibližovat. A proto je tu Regionální potravina...

Když volíme lokální suroviny, vydáváme se na cestu, která nás znovu spojuje s vyprávěními našich lidí a s našimi tradicemi. Tyto suroviny nejsou jen položkami na talíři. Jsou to příběhy čekající na vyprávění. V srdci místního jídla spočívá autenticita, zakotvená v historii a kultuře. Je to oslava tvrdé práce zemědělců a sedláků, jedinečných chutí a v mnoha případech tradic předávaných z generace na generaci.

Když podporujeme prvoproducenty a výrobce, investujeme přímo do ekonomiky, které jsme součástí. Každá koruna utracená za místní produkty, se několikrát znásobí. To prospívá nejen výrobcům, ale také podnikům, které je podporují. Tento proces pak vede k vytváření pracovních míst, ekonomické soběstačnosti a udržitelnému růstu.

Know-how a vědomosti, které výrobci získávají a následně předávají, jsou další podstatnou složkou této rovnice. Za každým oceněním a zápisem do seznamu Regionálních potravin stojí leta zkušeností - a ty jsou velmi cennou komoditou. Lehlé pole osejete za rok znovu, ale získávat znalosti v oboru technologie potravin trvá generace. A proto je třeba je střežit a vyzdvihovat.

Podporou místních výrobců vytváříme propojenou síť, která nás chrání před nejistotou globálních dodavatelských řetězců, nehledě na zjevné ekologické výhody. Kratší vzdálenosti, které místní jídlo urazí, snižují emise uhlíku, zvyšují kvalitu potravin a minimalizují ekologický dopad naší stravy.

Tím, že volíme lokální výrobky, se stáváme součástí změny a pokroku směrem k autentičtějším a udržitelnějším potravinám. Podílíme se tak na tvorbě odolnějšího potravinového systému, který nás spojuje s vlastními kořeny a příběhy naší země.

Možná nemusíte hned znát příběh citronu nebo kávy, kterou si asi jen těžko odpustíte, ale stačí, když začnete poznáváním místního sýraře, uzenáře, producenta vajec nebo třeba výrobce kysaného zelí. Našlapujte krůček po krůčku a přistupte blíže k příběhům toho, co podáváte ve svém domě.

Pro Regionální potravinu napsala

*Anna Grosmanová*



*Krásné svátky a št'astný nový rok  
přeje Tým kvalitních potravin*

