

Z regionálních potravin Libereckého kraje uvaří Daniela Šinkorová a Jiří Štědroň



30. 09. 2014 16:38

Den regionálních potravin Libereckého kraje, který se uskuteční v pátek 3. Října od 10 do 18 hodin na náměstí Dr. Edvarda Beneše v Liberci, je vždy vyvrcholením každého ročníku soutěže Regionální potravina Libereckého kraje.

Ozdobou budou vystoupení **Daniely Šinkorové** a **Jiřího Štědroňe**, kteří budou vařit speciality z domácích krajských potravin.

Ceny předají mimo jiné členové Rady LK včele s náměstkem hejtmána pro zemědělství Josefem Jadrným ve 13. 45 hodin.

Vítězové letošního ročníku v našem kraji si svá ocenění opět slavnostně převezmou na této prodejní a prezentační výstavě. Po celý den mají návštěvníci možnost ochutnat a nakoupit nejvyšší kvalitu potravin našeho kraje a osobně setkat s jejich výrobci.

Navazování přímých kontaktů mezi spotřebiteli a výrobci, poskytování informací o způsobu výroby i uzavírání obchodních partnerství se na výstavách tohoto typu stalo samozřejmostí. Součástí tematicky zaměřeného programu s vařením a soutěžemi je i možnost zasoutěžit si o zajímavé ceny.

Oceněné potraviny:

RACIO TRHADLO JVS Semilská pekárna, Semily Kategorie: Pekařské výrobky včetně těstovin
Racio Trhadlo je 500gramový výrobek z RACIO těsta. Trhadlo se vyrábí na děličce, která těsto rozdělí na klonky, které se po upečení dají odtrhávat.

BIO KOZÍ MLÉKO PASTEROVANÉ Josef Pulíček, Pěňčín Kategorie: Mléčné výrobky ostatní.
Kozí mléko pochází z vlastního chovu koz. Na farmě v Pěňčíně u Jablonce nad Nisou jich je asi 500, jsou chovány v režimu BIO. Kozí mléko se vyrábí za dodržení přísných hygienických

norem, je bohaté na bílkoviny a vhodné i pro osoby alergické na mléko kravské.

BIO OVOCNÁ ŠTÁVA JABLKO S MUCHOVNÍKEM OLŠOLISTÝM Jan Verich, Trávnice, Turnov

Kategorie: Alkoholické a nealkoholické nápoje Jedná se o 100% BIO ovocnou šťávu bez přídavku cukru, vody nebo jakékoliv chemie. Pouze z důvodu uchovatelnosti je tepelně upravená. Ovocná šťáva je z jablek a muchovníku olšolistého, jehož bobule jsou šťavnaté a sladké.

ŠUNKOVÝ SALÁM RETRO Folda, Raspenava Kategorie: Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas. Špičková kvalita je dána především vysokým obsahem českého vepřového masa, přesně 95 procent. Šunkový salám RETRO se vyrábí podle poctivé normy z 50. let. Mimo masa obsahuje už jen směs koření, která mu dává výbornou chuť.

CIHLOVKA Tomáš Pelikán, Železný Brod Kategorie: Sýry včetně tvarohu Lehký nezrající sýr s obsahem 25 procent tuku v sušině. Vyroben z pasterovaného kravského mléka bez použití konzervantů a jiných chemických látek. Sýr má díky vakuovému obalu dobu spotřeby až 30 dní.

ČESKÝ MED Z PODJEŠTĚDÍ – PASTOVÝ Jiří Vomáčka, Liberec Kategorie: Ostatní Čistý přírodní produkt bez jakýchkoliv dalších přidaných látek. Pastování medu probíhá pomocí pravidelného míchání, díky kterému med získá formu pomazánky, která už nemění svou konzistenci. Velkou výhodou této úpravy medu je snadná roztíratelnost.