

## Jitrnice, tlačanky, salámy i klobásy. Podkrkonošská uzenina z Bělé sklízí úspěchy už léta



01. 03. 2021 15:37

Desítky šikovných řemeslníků, výrobců a poskytovatelů nevšedních služeb působí v Libereckém kraji a každý z nich tvoří nebo nabízí něco ojedinělého a originálního. Seznámit se s nimi lze na webu [www.lksobe.cz](http://www.lksobe.cz) – Liberecký kraj sobě, který je interaktivním katalogem regionálních výrobců či poskytovatelů služeb. Nechybí ani řezníci, a to třeba v podání firmy Podkrkonošská uzenina z Bělé u Staré Paky.

*„Řeznické řemeslo patří k těm nestarším a pro mnohé i k nejchutnějším. V Libereckém kraji máme celou řadu šikovných mistrů tohoto řemesla, kteří nejenom vyrábí, ale také dbají na složení a použité maso z místních zdrojů. Podporují tak naše zemědělce, od nichž odebírají maso. Každý si může najít svého řezníka a podpořit tak jeho nadšení pro věc i řemeslo a zároveň vědět, kdo mu pochutiny prodává a z čeho je vyrábí a být si tak jistý kvalitou,“* říká Jiří Ulvr, radní pro resort hospodářského a regionálního rozvoje, evropských projektů, územního plánování a rozvoje venkova.

Společnost Podkrkonošská uzenina je nositelem ocenění Regionální potravina Libereckého kraje a Výrobek roku 2013, 2014, 2015, 2017, 2018 a 2019. Firma vyrábí tradiční vařené masné výrobky – jitrnice, jelita, tlačanky, paštiky, mnoho druhů uzenin – salámy, uzená masa, klobásy, dále masné polotovary a speciality. Snaží se vyrábět kvalitní a poctivé výrobky z masa, bez zlevňujících náhražek. Maso pochází výhradně z chovů místních farmářů.

Výrobky firma nabízí ve svých prodejnách, které se nalézají v Hostinném, Nové Pace, Jilemnici, Lomnici nad Popelkou, Semilech, Turnově a ve Staré Pace. Obrátit se ale lze i přímo na vedení firmy v Bělé u Staré Paky, kontakty i podrobnosti jsou na webu <https://www.podkrkonosskauzeninabela.cz>.

Podkrkonošská uzenina z Bělé navázala na dlouholetou tradici masné výroby, která fungovala od roku 1990. V tomto roce zemědělské družstvo ADV Libštát vybudovalo v Bělé jatka s porážkou a výrobnou uzenin. Po vstupu republiky do EU bylo rozhodnuto o ukončení porážky, budova prošla rozsáhlou rekonstrukcí, což umožnilo navýšit výrobní kapacitu masné výroby.

Poslední změna se odehrála začátkem března 2012, kdy výroba uzenin přešla do soukromých rukou a vznikla současná Podkrkonošská uzenina s.r.o. Kvalita a receptura výrobků byla zachována a výrobky neztratily nic ze své jakosti.

Společnost je pod pravidelným veterinárním dozorem a v souladu s českou i evropskou legislativou dodržuje veterinárně hygienické požadavky na výrobu, zpracování a uvádění živočišných produktů do oběhu. Také preventivně kontroluje zdravotní nezávadnost svých výrobků.