

Regionální kuchařka



Výběr těch nejlepších receptů
pocházejících z jednotlivých
regionů České republiky



www.regionálnipotravina.cz



OBSAH



Jihočeský kraj

Bramborový báb.....	4
Kapr se zelím	4
Tvarohový závin s borůvkami.....	5
Houbovec.....	5

Jihomoravský kraj

Lata – bramborová placka	6
Sladká polévka švestkovka.....	6
Kočí marš (herťeple s fazulí)	7
Rozpuštěný kluc z Hodonína	7

Karlovarský kraj

Vřídlní polévka.....	8
Mrkvový dort.....	8
Karlovarské tatičevky s jablky	9
Smetanová omáčka à la Casanova	9

Královéhradecký kraj

Miletínské modlitbičky	10
Slepé myši	10
Krakonošské palce.....	11
Ovocná polévka Rambulice	11

Liberecký kraj

Caparanda.....	12
Kyselo	12
Camprat.....	13
Pojizerské kuře	13

Moravskoslezský kraj

Havířská fazolačka	14
Slezské halušky.....	14
Ostravský kotouč	15
Slezský bigos	15

Olomoucký kraj

Šternberské bochánky	16
Loštická česnečka.....	16
Šumperský telecí perkelt.....	17
Hanácká syrnica.....	17

Pardubický kraj

Pardubické perníčky.....	18
Pardubické knedlíky.....	18
Kocvárka.....	19
Bramborový burián	19

Plzeňský kraj

Chlebový dort	20
Hnětýnky	20
Brčálka.....	21
Pivní polévka s chlebem	21

Středočeský kraj

Slepičí kaldoun.....	22
Kutnohorské svatební koláčky	22
Podřipské řepánky.....	23
Kladenská uhlířina.....	23

Ústecký kraj

Švestková baba	24
Pivní maso	24
Polévka praženka.....	25
Nudlový kugl.....	25

Kraj Vysočina

Škvarkové cukroví.....	26
Jihlavská kyselka	26
Peciválky	27
Lačná pýcha	27

Zlínský kraj

Králičí kyselice.....	28
Vizovické velikonoční kůzle	28
Hřibovice	29
Trnčená omáčka s uzenou krkovičkou.....	29

**Berte si z kraje,
chutnají nejlépe!**



**Značka Regionální potravina
vám pomůže najít si svůj
oblíbený místní produkt.**

Soutěž Regionální potravina je projektem Ministerstva zemědělství určeným pro malé a střední výrobce. Projekt vychází vstříc silícímu zájmu veřejnosti o kvalitní potraviny od tradičních regionálních výrobců.

Součástí projektu je informační kampaň, jejímž cílem je seznámit spotřebitele s regionálními potravinami z jednotlivých krajů České republiky. Kampaně zastřešuje nově vytvořená značka „Regionální potravina“, kterou mohou umístit na své výrobky producenti a prodejci vítězných výrobků. Značku „Regionální potravina“ daného kraje mohou ocenění výrobci používat k označení oceněného výrobku po dobu čtyř let. V prvním roce projektu bylo oceněno 71 produktů, letos se jejich počet vyšplhal až na 99 vítězných produktů.

Vyhlašovatelem soutěže o značku „Regionální potravina“ je Ministerstvo zemědělství v součinnosti s Agrární komorou ČR za úzké spolupráce zástupců Potravinářské komory ČR a jednotlivých krajů.

- Potraviny jsou vyráběny v tuzemských podmínkách, a spotřebitelé i kontrolní inspekce je tak mají mnohem lépe na očích. Tento tlak navíc nutí výrobce, aby kvalitu svých potravinových produktů udržovali neustále na vysoké úrovni.
- Tyto potraviny jsou díky krátkým distribučním cestám mnohem čerstvější než ty, které k nám putují z velké dálky. Čerstvější regionální potraviny mívají lepší chuť i cennější nutriční vlastnosti. Důležitá je rovněž skutečnost, že čím blíže jsou potraviny ke spotřebiteli, tím méně jejich doprava zatěžuje životní prostředí.
- Podpora zaměstnanosti v daném regionu. Prosperující zemědělci, zpracovatelé i prodejci pak představují záruku udržení nebo dokonce rozšíření počtu pracovních míst.

Přehled oceněných potravin a akce, na kterých je můžete ochutnat, najdete na

www.regionálnipotravina.cz

Bramborový báb

 2 hodiny
 4 porce

1 kg brambor
100 g anglické slaniny v plátcích
1/2 vecky
4 lžíce hladké mouky
4 lžíce vepřových škvarků
4 lžíce mléka
4 stroužky česneku
2 vejce
sádlo, drcený kmín, sůl, pepř

Polovinu brambor uvaříme ve slupce, vychladlé oloupeme a nastroháme. Druhou polovinu syrových brambor oloupeme, nastroháme a vymačkáme přebytečnou šťávu. Obě poloviny brambor smícháme, přidáme mouku, vejce, umleté škvarky, mléko, prolisovaný česnek, kmín, pepř a sůl a zpracujeme na husté těstíčko.

Zapékací mísu vymažeme sádlem, naskládáme plátky vecky, navrch rozetřeme bramborové těstíčko, poklademe plátky anglické slaniny a pečeme dozlatova v troubě předehřáté na 180 °C. Podáváme s kysaným zelím nebo okurkou.

Kapr se zelím

 2 hodiny
 5 porcí

500 g kapra
500 g kysaného zelí
50 g sádla
100 g cibule
15 g sladké a pálivé papriky
200 ml šlehačky
100 ml zakysané smetany
250 ml rybího vývaru
sůl, drcený kmín, pepř

Cibuli oloupeme, nadrobno nakrájíme a osmahneme na sádle dorůžova. Přidáme sladkou i pálivou papriku, krátce zpěníme a zalijeme rybím vývarem. Přidáme kysané zelí a dusíme doměkka. Zjemníme šlehačkou smíchanou se zakysanou smetanou.

Očištěného kapra pokrájíme na větší kousky (jako na guláš), vložíme do pekáčku, osolíme, okmínujeme, lehce opepříme, podlijeme rybím vývarem, vložíme do trouby a upečeme dopoloměkka. Kousky kapra servírujeme na hnězdě z podušeného zelí.

Tvarohový závin s borůvkami

 1,5 hodiny
 4 porce

250g hladké mouky
250g polohrubé mouky
4 lžíce rozpuštěného másla
3 žloutky
300 ml mléka
2 lžíce smetany
300 g borůvek
1 tvaroh
droždí, sůl, cukr, pudingový prášek

Do hrnečku dáme vlažné mléko, lžičku cukru, rozdrobené kvasnice a necháme vzejít kvásek. Do mísy prosejeme mouku, přidáme špetku soli, dva žloutky, rozpuštěné máslo a nakonec vzejitý kvásek. Vypracujeme hladké vláčné těsto, které necháme vykynout.

Tvaroh smícháme s cukrem, vanilkovým pudingovým práškem, smetanou a jedním žloutkem. Nakonec jemně vmícháme borůvky. Vykynuté těsto rozdělíme na dvě části, vyválíme na tloušťku asi 1 cm, potřeme rozpuštěným máslem a připravenou náplní. Opatrně srolujeme a okraje těsta pořádně přimáčkneme, aby náplň nevytekla. Potřeme máslem a pečeme zvolna asi 40 minut.

Houbovec

 1 hodina
 4 porce

3 lžíce másla
500 g čerstvých hub
2 cibule
4 vejce
500 g brambor
10 dkg tvrdého sýra
kmín, sůl, pepř, strouhanka

Brambory uvařené ve slupce necháme vychladnout, oloupeme a nakrájíme na plátky. Houby očistíme, nakrájíme na silnější plátky. Cibulku zpěníme na másle, přidáme houby a koření a podusíme doměkka.

Zapékací mísu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Střídavě vrstvíme brambory a podušené houby tak, aby navrchu byla vrstva hub. Houbovec v zapékací míse zalijeme vejci rozšlehanými v mléce se solí a kmínem. Pečeme v troubě předehřáté na 150 °C dozlatova. Krátce před dopečením posypeme nastrohaným sýrem a necháme ještě 5 minut zapéct. Podáváme s čerstvou zeleninou nebo kyselou okurkou.

Regionální potraviny Jihočeského kraje



1. Agroláček s želé kulíčkami Tutti-Frutti
„AGRO-LA“, spol. s r.o.
Jiráskovo předměstí 630/III
377 01 Jindřichův Hradec
Tel.: +420 384 321 011
agro-la@agro-la.cz
www.agro-la.cz



2. Boubín - žitno-pšeničný chléb bez éček
PEKÁŘSTVÍ VLADIMÍR CAIS
Sídliště 385
384 22 VLACHOVO BŘEZÍ
Tel.: +420 388 320 021
info@pekarstvicais.cz
www.pekarstvicais.cz



3. Hruškovice
Lihovar Lžín, spol. s r.o.
Lžín 57
392 01 Soběslav
Tel.: +420 381 596 943
Mob.: +420 721 854 601
lzin.distillery@gmail.com
www.lihovarlzin.cz



4. Chléb podmáslový
Marek Baštýř - Pekařství MPM
Budějovická 118
378 16 Lomnice nad Lužnicí
Tel.: +420 384 792 954
info@pekarstvi-mpm.cz
www.pekarstvi-mpm.cz



9. Lhenické jablko ve vanilce
POLANSKÝCH, s.r.o.
Jiráskova 112
398 11 Protivín



10. Mauzů Farmářská paštika
MAUZ - výroba s.r.o.
J. Dobrovského 557/27
370 06 České Budějovice
Tel.: +420 387 965 029
www.mauz-vyroba.g6.cz



5. Kapr uzený porcovaný
Blatenská ryba, spol. s r.o.
Na Příkopěch 747
388 01 Blatná
Tel.: +420 383 422 511
blatenska.ryba@blatna.net
www.blatenskaryba.cz



6. Kysané zelí bílé
Zemědělský podnik Malše a. s.
Roudenská 98
370 07 Roudné
Tel.: +420 386 355 928
zproudne@tiscali.cz



7. Kysané zelí červené
Zemědělský podnik Malše a. s.
Roudenská 98
370 07 Roudné
Tel.: +420 386 355 928
zproudne@tiscali.cz



8. Lhenická ovocná šťáva jablko-jahoda
Karel Gregor
Krumlovská 94
384 02 Lhenice
www.ovocnastava.cz



11. Mauzů Myslivecká paštika
MAUZ - výroba s.r.o.
J. Dobrovského 557/27
370 06 České Budějovice
Tel.: +420 387 965 029
www.mauz-vyroba.g6.cz



12. Tolstolobik obecný uzený porce
Blatenská ryba, spol. s r.o.
Na Příkopěch 747
388 01 Blatná
Tel.: +420 383 422 511
blatenska.ryba@blatna.net
www.blatenskaryba.cz



13. Zlatá niva
MADETA a. s.
Rudolfovská 246/83
370 50 České Budějovice
www.madeta.cz

RADY OD BABIČKY

„Brambory vařené ve slupce jdou lépe oloupat, když je přelijí studenou vodou.“

„Bahnitou chuť kapra odstraním, když maso den před vařením ponořím do mléka s rozmarýnem.“

Lata - bramborová placka

 1 hodina
 4 porce

5 – 6 brambor
polohrubá mouka
sádlo
povidla
mák
sůl

Brambory uvaříme, rozemeleme a necháme rozležet do druhého dne. Na vále smícháme brambory s moukou a zpracujeme těsto. Rozdělíme na kousky velikosti vejce a vyválíme tenké kulaté placky (asi 3 mm). Placky rozpůlíme a z obou stran upečeme na plotně.

Upečené placky omastíme sádlem, potřeme povidly, posypeme mákem a svineme. Svinuté klademe vedle sebe na talíř a každé patro opět zasypeme mákem. Nejlépe chutnají teplé.

Sladká polévka švestkovka

 45 minut
 4 porce

30 zralých švestek
2 suché housky na strouhanku
1 l bílého vína
skořice, hřebíček, cukr

Na mírném ohni dusíme zralé švestky s kouskem skořice, několika hřebíčky a jemnou strouhankou. Když jsou švestky rozvařené, zalijeme vínem a přivedeme k varu. Jakmile se polévka začne vařit, sundáme z plotýnky, procedíme a osladíme moučkovým cukrem.

K polévce podáváme bílé pečivo osmažené na másle.

Kočičí marš (herťeple s fazulí)

 1 hodina
 4 porce

200 g fazolí
600 g brambor
80 g sádla se škvarky
1 cibule
sůl

Do hrnce dáme fazole, zalijeme vodou a necháme přes noc namočené. V téže vodě uvaříme doměkka, scedíme a necháme okapat. Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a pokrájíme na jemno. Cibuli nakrájíme na jemno a osmažíme na sádle se škvarky.

Nakonec vše smícháme, osolíme a podáváme.

Rozpustilí kluci z Hodonína

 1 hodina
 4 porce

250 g hladké mouky
150 g másla
70 g cukru
1 vanilkový cukr

Z mouky, másla a cukru (bez vajec) vypracujeme těsto. Vyválíme tenkou placku a vykrajovátkem nebo skleničkou vykrajujeme kolečka, která pečeme ve vyhřáté troubě dorůžova. Ještě horká kolečka obalujeme z jedné strany ve vanilkovém cukru.

Necháme vychladnout. Neobalenou stranou slepujeme meruňkovou, malinovou nebo rybízovou zavařeninou.

Regionální potraviny Jihomoravského kraje



1. Cibule z Bořitova
Jaroslav Chrák
Náměstí u Václava 48
679 21 Bořitov
Mob.: +420 777 676 006



2. Česnek z Bořitova
Jaroslav Chrák
Náměstí u Václava 48
679 21 Bořitov
Mob.: +420 777 676 006



3. Dezertní sýr
Mlékárna Olešnice, RMD
Tržní 376
679 74 Olešnice
Tel.: +420 516 528 561
prodej@mlsko.cz
www.mlsko.cz



4. HONEY VIT
(materiál kašička a pyl)
Včelko, spol. s r.o.
Obora 108
679 01 Skalce nad Svitavou
www.vcelko.cz



9. KVASAR -
Speciální světlé
nefiltrované pivo
s přídavkem medu
PIVO KVASAR s.r.o.
Sentice 13, 666 03 Tišnov
Tel.: +420 549 416 117
pivokvasar@gmail.com
www.pivokvasar.vyrobc.cz



10. Malinový řez
Ing. Václav Labský
nám. Svobody 10
602 00 Brno
Tel.: +420 542 213 836, +420 725 305 181
eurobi@volny.cz
www.cukrarnautyrmamlasu.cz



11. Ovoce s medem
- višň
Vavřínek Turčín
Poštovní 157
691 85 Dolní Dunajovice
Tel.: +420 519 517 324
vcelaproduct@quick.cz
www.vcelaproduct.cz



5. Jogurtový dort
Ing. Václav Labský
nám. Svobody 10
602 00 Brno
Tel.: +420 542 213 836, +420 725 305 181
eurobi@volny.cz
www.cukrarnautyrmamlasu.cz



6. Jubiler 1680
Jihomoravské pivovary, a.s.
náměstí Čsl. armády 116/4
682 01 Vyškov
Tel.: +420 517 326 411
vyroba@pivovyskov.cz
http://www.pivovyskov.cz



7. Koláč velký
ZEMSPOL a.s. Sloup
679 13 Sloup 221
Tel.: +420 516 435 312
zemspol@zemspol.cz



8. Kozí bryndza Sedlák
Eva Sedláková
Šošůvka 45
679 13 Šošůvka
Tel.: +420 516 435 371
sedlak.kozy@centrum.cz
http://www.sedlakkozy.cz



12. Židlochovák
Reznictví – uzenářství Janíček – Čupa
nám. Míru 26
667 01 Židlochovice
Tel.: +420 547 238 187
janicek.frantisek@seznam.cz
www.reznictvi-zidlochovice.cz



13. Židlochovická zlatá paštika
Reznictví – uzenářství Janíček – Čupa
nám. Míru 26
667 01 Židlochovice
Tel.: +420 547 238 187
janicek.frantisek@seznam.cz
www.reznictvi-zidlochovice.cz



14. Židlochovický pršut z kotle
Reznictví – uzenářství Janíček – Čupa
nám. Míru 26
667 01 Židlochovice
Tel.: +420 547 238 187
janicek.frantisek@seznam.cz
www.reznictvi-zidlochovice.cz

RADA OD BABIČKY
„Vařící polévka mi z hrnce neutěče, když okraj hrnce zevnitř potru tukem.“

Vřídelní polévka

30 minut
2 porce

3 šálky vřídelní vody
2 lžíce jíšky
2 žloutky
1 rohlík
máslo, čerstvá petržel, muškátový oříšek

Do vroucí vřídelní vody vmícháme jíšku, okořeníme špetkou muškátového oříšku a čtvrt hodiny povaříme na mírném plameni. Polévku v žádném případě nesolíme. Na rozpálené pánvi si nasucho opražíme na kostky pokrájený rohlík.

Na talíř dáme syrový žloutek s kouskem másla a hrstkou nasekané petrželky a zalijeme polévkou. Nakonec přidáváme opražený rohlík.

Mrkvový dort

1 hodina
8 porcí

100 g cukru
100 g lískových ořechů
125 g mrkve
půlka citrónu
3 vejce
1 vanilkový cukr
moučkový cukr

Mrkev nastrouháme na jemném struhadle. Oříšky opražíme na pánvi a jemně pomeleme. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Poté zvlášť vyšleháme žloutky s cukrem do pěny, přimícháme mrkev, oříšky, vanilkový cukr, šťávu a kůru z půlky citrónu. Na závěr lehce vmícháme sníh z bílků. Těsto vlijeme do máslem vymazané a moukou vysypané dortové formy a upečeme.

Podáváme pocukrované vrstvou moučkového cukru.

Karlovarské tatičevky s jablky

1 hodina
4 porce

5 lžic kysané smetany
50 g čokoládového pudingu
2 žloutky
1 kypřicí prášek
1 kg jablek
1 vanilkový cukr
2 hrsti rozinek
2 hrsti sekaných ořechů
300 g polohrubé mouky
100 g másla
citronová kůra
skořice

Omytá a oloupaná jablka rozčtvrtíme, vykrojíme jádřince a uvaříme ve vodě s vanilkovým cukrem a kůrou z citrónu. Z utřených žloutků, kysané smetany, pudingu a kypřicího prášku vypracujeme husté, ale tekuté těsto, které vlijeme do vymaštěného a moukou vysypaného pekáčku.

Těsto poklademe vychladlými a osušenými jablky, posypeme rozinkami, ořechy, skořicí a nakonec žmolenkou, kterou získáme tak, že smícháme polohrubou mouku s máslem a mačkáme rukama, až se hmota začne drolit. Upečeme ve vyhřáté troubě.

Smetanová omáčka à la Casanova

1,5 hodiny
4 porce

1 l vody
1 celé kuře
mrkev, celer
20 čerstvých fazolových lusků
2 dcl smetany
1 lžíce hladké mouky
100 g vysmažených hub
3 růžičky kvěťáku
2 vejce natvrdo
čerstvý kopr, máslo
sůl, celý pepř, celé nové koření, polévkové koření

Rozčtvrcené kuře dáme do osolené vody s jednou mrkví, kolečkem celeru, přidáme osm kuliček pepře, tři kuličky nového koření a uvaříme doměkka. Poté vývar přecedíme, znovu uvedeme do varu, přidáme na tři centimetry pokrájené fazolové lusky a vaříme do změknutí. Z uvařeného kuřete odebíráme maso a spolu se zeleninou nakrájíme na kousky a položíme na talíře. Přidáme lžici smažených hub, kousek másla, trochou posekaného čerstvého kopru a malé růžičky kvěťáku.

Vývar zahustíme moukou rozmíchanou ve smetaně a dochutíme polévkovým kořením. Nalijeme na talíře, zdobíme nadrobno nakrájeným vejcem a podáváme s karlovarským knedlíkem.

Regionální potraviny Karlovarského kraje



1. BIO selský jogurt bílý
HOLLANDIA Karlovy Vary, a.s.
Krásné údolí 151
364 01 Toužim
Tel.: +420 353 300 403
Fax: +420 353 300 410
hollandia@hollandia.cz
www.hollandia.cz



2. Český med krémový - pastovitý
Jiří Šírotek
Javorová 1
350 02 Cheb
Tel.: +420 354 422 522
Mob.: +420 777 692 086
vcelarstvirostek@seznam.cz



3. Doupovská klobása
Josef Pelant
Lipová 384
364 71 Bochoř
Tel.: +420 353 901 186
josefpelant@seznam.cz
www.maso-pelant.cz



4. Doupovská uzená kýta - klasik
Josef Pelant
Lipová 384
364 71 Bochoř
Tel.: +420 353 901 186
josefpelant@seznam.cz
www.maso-pelant.cz



9. Nežichovský zrající sýr
Pavla Kalčicová
364 01 Nežichov 2
Mob.: +420 602 501 538
pavla.kalci@nezichov.cz



5. Golf, bylinná hořká
ARNIKA - Josef Šmerda a synové,
společnost s ručním omezeným
Hamnická 216, 354 72 Drmoul
Tel.: +420 354 671 133
Fax: +420 354 671 133
smerdajiri@seznam.cz
www.liquere.cz



6. Chléb DOKTOR vícezrnný
Karlovarská pekárna TREND s.r.o.
Slepá 517/1, Rybáře
360 05 Karlovy Vary
Tel./fax: +420 353 568 105
obchod@karlovarskapekarna.cz
www.karlovarskapekarna.cz



7. Kozí sýr Barbora
HORSKÝ STATEK
ABERTAMÝ s.r.o.
Rybníčná 482
362 35 Abertamy
Tel.: +420 353 892 277
ryzovna@farmazvirat.cz
www.farmazvirat.cz



8. Madam, bylinný likér
ARNIKA - Josef Šmerda a synové,
společnost s ručním omezeným
Hamnická 216, 354 72 Drmoul
Tel.: +420 354 671 133
Fax: +420 354 671 133
smerdajiri@seznam.cz
www.liquere.cz



10. Pivovarský chléb Chyše
Karlovarská pekárna TREND s.r.o.
Slepá 517/1, Rybáře
360 05 Karlovy Vary
Tel./fax: +420 353 568 105
obchod@karlovarskapekarna.cz
www.karlovarskapekarna.cz



11. Pralinka Varyáda
Miroslav Marek
Na Pěší zóně 125/2
362 25 Nová Role
Tel.: +420 353 221 480
Mob.: +420 608 206 966
original.kv.marcipan@seznam.cz

RADY OD BABIČKY
„Pokud potřebuji pouze pár kapek citrónové šťávy, udělám do citrónu malou dírkou a šťávu vymáčknu. Zbytek schovám do lednice.“

„Když dám do omáčky ze smetany lžičku cukru, nesrazí se.“

„Aby mrkev zůstala déle čerstvá, vložím jí konce do sklenice s trochou vody a nechám v lednici. Takhle uchovávám čerstvou zeleninu.“

Miletínské modlitbičky

 1,5 hodiny
 6 porcí

25 dkg medu
125 ml vody
4 žloutky
250 g cukru
900 g hladké mouky
150 g amonia
5 dkg kandované pomerančové kůry
5 dkg mletých mandlí
mleté koření – hřebíček, skořice, anýz, badyán
mandle, marmeláda

Med svaříme s vodou a dáme vychladnout. Utřeme žloutky s cukrem do pěny, přidáme jemně nakrájenou pomerančovou kůru, pomleté mandle, amonium, koření a vychladlý med. Postupně přidáváme mouku a vypracujeme těsto. Necháme odpočinout asi 20 minut. Poté vyválíme asi na 4 mm silnou placku, z které vykrajujeme modlitbičky velké asi 7 x 5 cm, které klademe na plech a potíráme rozšlehaným vejcem.

Polovinu modlitbiček ozdobíme loupanou mandlí a zprudka pečeme. Nakonec slepíme marmeládou.

Slepé myši

 1 hodina
 4 porce

500 ml mléka
200 g hladké mouky
1 lžíce cukru moučky
2 vejce
500 g měkkého tvarohu
1 vejce
3 lžíce cukru
rozinky, citronová kůra
300 ml mléka
1 lžíce cukru
máslu na vymazání

Z půl litru mléka, mouky, cukru a dvou vajec uděláme řídké těsto a na pánvi usmažíme tenké palačinky. Hotové palačinky udržujeme v teple.

Z tvarohu, jednoho vejce, cukru, rozinek a citronové kůry si připravíme náplň, kterou palačinky potřeme, zamotáme a klademe do máslu vymazaného pekáčku. Poté je v půli přeházíme, přelejeme slazeným mlékem a ve vyhřáté troubě upečeme dozlatova. Podáváme pocukrované.

Krakonošské palce

 1 hodina
 3 porce

400 g brambor
150 ml mléka
2 vejce
1 lžíce krupice
150 g strouhanky
1 l vývaru z uzeného masa
sůl, muškátový květ, máslo

Oloupané a na čtvrtky nakrájené brambory povaříme asi 25 minut v osolené vodě. Poté slijeme vodu, brambory rozštouháme, přidáme teplé mléko, kousek másla a vyšleháme řídkší bramborovou kaši, kterou smícháme s vejci, krupicí a strouhankou. Vzniklé těsto osolíme, přidáme asi půl lžičky mletého muškátového květu a necháme čtvrt hodiny uležet.

Lžíci z těsta vykrajujeme tvary podobné palci, které uvaříme v uzeném vývaru. Na talíři můžeme omastit rozpuštěným máslem.

Ovocná polévka Rambulice

 30 minut
 5 porcí

1 l vody
150 g jablek
150 g hrušek
100 g švestek
125 ml kysané smetany
1 lžíce hladké mouky
sůl, cukr

Jablka a hrušky omyjeme, oloupeme, zbavíme jádřinců, a nakrájíme. Švestky stačí pouze rozpůlit a vypeckovat. Vše smícháme a rozvaříme ve vodě se špetkou soli.

Nakonec zahustíme zakysanou smetanou, ve které jsme rozmíchali lžící mouky. Dle chuti můžeme polévku přisladit cukrem nebo medem.

Regionální potraviny Královéhradeckého kraje



1. Ananasový terč
BEAS, a.s.
Gočárova 1620
501 01 Hradec Králové
Tel.: +420 495 523 815
beas@beas.cz
www.beas.cz



2. Aspiková podkova
ZEPO Bohuslavice, a.s.
Bohuslavice 67
549 06 Bohuslavice nad Metují
Tel.: +420 491 475 130



3. Bílý jogurt řeckého typu
BOHEMILK, a.s.
Podzámcí 385
517 73 Opočno
Tel.: +420 494 678 224
info@bohemilk.cz
www.bohemilk.cz



4. Caramelo Condé
BOHEMILK, a.s.
Podzámcí 385
517 73 Opočno
Tel.: +420 494 678 224
info@bohemilk.cz
www.bohemilk.cz



9. Kolečko Hradecké pralinky
Cukrářství U Rudolfa -
Rudolf Papírník
Tomkova 188
500 03 Hradec Králové
Tel.: +420 737 825 361, +420 739 304 220
r.papirnik@seznam.cz
www.dezerty.cz



10. Niva 50% t.v.s.
NIVA s.r.o.
503 16 Dolní Přím 2
Tel.: +420 495 441 060
niva.eko@volny.cz
www.syr-niva.cz



11. Polický chléb
KVÍČEROVSKÁ PEKÁRNA
spol. s r.o.
U Lesovny 285
549 54 Police nad Metují
Tel.: +420 491 541 100
www.kvicerovskapekarna.cz



5. Dobrovodské zelí 500 g
ZD Podchlumí Dobrá Voda
507 73 Dobrá Voda
Tel.: +420 493 699 809
www.dobrovodskelizeli.cz



6. Hruškový mošt 100 %
Podorlická sodovkárna, s.r.o.
Kaštany 435
516 01 Rychnov nad Kněžnou
Tel.: +420 494 533 069
info@sodo.cz
www.sodo.cz



7. Indiánské borůvky s fruktózou
KAND s.r.o.
Opočenská 431
518 15 Dobruška
Tel.: +420 494 621 112
www.kand.cz



8. Jablečný mošt 100 %
Podorlická sodovkárna, s.r.o.
Kaštany 435
516 01 Rychnov nad Kněžnou
Tel.: +420 494 533 069
info@sodo.cz
www.sodo.cz



12. Rokytnický med lesní květový
Včelí farma Rokytník
Rokytník 81, Hronov
Tel.: +420 491 481 358
Mob.: +420 777 020 244
rokytnikvcely@seznam.cz
www.rokytnikvcely.cz



13. Sedlák
CHOVSERVIS a.s.
Zemědělská 897
500 03 Hradec Králové
Tel.: +420 495 404 111
www.chovservis.cz



14. Selská paštika TORO
CHOVSERVIS a.s.
Zemědělská 897
500 03 Hradec Králové
Tel.: +420 495 404 111
www.chovservis.cz

**RADA
OD BABIČKY**
„Mandle jdou snáze
loupat, když je přelijí
vařící vodou.“

Caparanda

 30 minut
 5 porcí

1 kg brambor
3 dl mléka
sůl, sádlo

Syrové brambory oloupeme a nastrouháme. V kastrolu rozpálíme sádlo, na které dáme nastrouhané brambory. Osolíme a zalijeme horkým mlékem. Za stálého míchání dusíme, dokud nejsou brambory měkké.

Dle potřeby podléváme mlékem. Caparanda se podává s kysaným zelím.

Kyselo

 1 hodina
 4 – 5 porcí

1 kg brambor
250 g chlebového kvasu
3 cibule
2 vejce
200 ml smetany
sušené houby
sůl, nové koření, bobkový list

Chlebový kvásek si zakoupíme nebo připravíme dva dny předem: smícháme díl celozrnné mouky (žitná, pšeničná nebo špaldová) s dílem teplé vody a zakryté necháme odpočívat 2 dny na teplém místě.

Do velkého hrnce dáme 2,5 l vody, nakrájené brambory, cibuli, koření a houby. Uvaříme do změknutí brambor. Ve studené vodě rozmícháme kvásek a vmícháme do horké polévky. Přidáme rozkvedlaná vejce a polévku krátce povaříme. Nakonec přidáme smetanu. Podáváme s chlebem nebo škvarkovými plackami.

Camprat

 1 hodina
 5 porcí

1 kg brambor
1 větší cibule
2 dl mléka
4 stroužky česneku
2 vejce
150 g hladké mouky
sůl, sádlo

Brambory oškrábeme a vymačkáme přebytečnou vodu. Přidáme vařící mléko, jemně nakrájenou cibuli, česnek utřený se solí, vajíčko, mouku a důkladně promícháme. Vzniklé těsto nalijeme do pekáče s rozpáleným sádlem a v předehřáté troubě pečeme střídavě z obou stran dokrupava. Campart se zapíjí kyselým mlékem nebo podmáslím.

Pojizerské kuře

 1,5 hodiny
 4 – 5 porcí

1 celé kuře
10 brambor
1/4 l smetany
sladká paprika, sůl, drcený kmín, pepř

Brambory oloupeme a nakrájené na čtvrtiny poklademe rovnoměrně na dno pekáče, osolíme a pokmínujeme. Nasolené rozporcované kuře položíme na brambory a bohatě posypeme sladkou paprikou a lehce popepříme. Zalijeme smetanou, přikryjeme víkem a v troubě předehřáté na 180 °C pečeme zakryté půl hodiny a další půlhodinu odkryté.

Regionální potraviny Libereckého kraje



1. Bio ovčí jogurt přírodní
Kozí farma Pěnčín - Josef Pulíček
Pěnčín 60
468 21 Bratřikov
Tel.: +420 483 368 430
pulicek@volny.cz
www.kozifarmapencin.cz



2. Červené kysané zelí Samir
SAMIR KYSANÉ ZELÍ s.r.o.
Masarykova 374
411 56 Bohušovice nad Ohří
Tel./fax: +420 487 850 107
samir@kysanezeli.cz
www.kysanezeli.cz



3. Českolipský kulatý chléb
JIZERSKÉ PEKÁRNY spol. s r.o.
Generála Svobody 374
460 14 Liberec 13
Tel.: +420 485 253 822
liberec@jipek.cz
www.jipek.cz



4. Český med z Podještědí
Jiří Vomáčka
Slezská 413/32
460 01 Liberec 15
Tel.: +420 790 232 194



9. Lomnické kostky od babičky
JVS Semilská pekárna, s.r.o.
3. května 328
513 01 Semily
Tel.: +420 481 320 343
Fax: +420 481 320 341
info@jvs-semilskapekarna.cz
www.jvs-semilskapekarna.cz



10. Med
Vladimír Davídek
Ves 45
463 73 Černousy
Mob.: +420 723 308 222
davidek.vl@volny.cz



5. Držkovský řemeslný chléb
Řemeslné pekárny a.s.
Olšanská 54/3, 130 00 Praha 3
Tel.: +420 483 312 448
Fax: +420 483 312 447
martina.drofova@remesnepekarny.cz
www.remesnepekarny.cz



6. Jablečná šťáva 100 %
STARÁ DÁMA s.r.o.
463 53 Křižany 384
Mob.: +420 777 625 151
stara_dama@volny.cz
www.stara-dama.eu



7. Krůtí párečky
PROMINENT CZ s.r.o.
471 29 Brniště 4
okres Česká Lípa
Tel.: +420 487 850 130
Fax: +420 487 850 106
info@masoprominent.cz
www.masoprominent.cz



8. Lomnická tlačěnka světlá
Jatky Lomnice a.s., Josefa Kábrta 575
512 51 Lomnice nad Popelkou
Tel.: +420 481 671 287
Fax: +420 481 671 357
jatkylomnice@razdva.cz
www.lomnican.cz



11. Pivní jako od babičky
Jiří Vrckoslav
468 47 Zlatá Olešnice 235
Tel.: +420 483 769 007
farmadolence@jizerky.com
www.farmadolence.jizerky.com



12. Pivo František - světlý ležák
SKLÁRNA A MINIPIVOVAR
NOVOSAD & SYN
HARRACHOV s.r.o.
512 46 Harrachov 95
Tel.: +420 481 528 141
www.sklarnaharrachov.cz



13. Sýr Gaston bazalka
PLASTCOM, akciová společnost
Jan Košek, DiS.
zástupce podnik. prodeje
463 46 Příšovice 91
Tel.: +420 485 177 022, +420 602 361 865
koscek@plastcom.cz
www.plastcom.cz

RADY OD BABIČKY
„Aby cibule nebyla tak štiplavá, před krájením ji na chvíli schováš do mrazáku nebo namočíš nůž ve vodě.“

„Když nové brambory namočíš do slané vody, lépe se škrábou.“

Havířská fazolačka

 1 hodina
 4 porce

160 g bílých fazolí
250 ml smetany na vaření
1/8 másla
1l vývaru
sůl, ocet, skořice celá

Fazole přebereme, propláchneme a necháme přes noc namočené. Ve stejné vodě je uvaříme téměř doměkka, přidáme vývar a dovaříme doměkka. Vložíme kousek skořice, který po krátkém povaření opět vyjmeme.

Dochutíme octem, solí, zalijeme smetanou a zjemníme máslem. Krátce povaříme a podáváme s chlebem.

Slezské halušky

 1 hodina
 5 porcí

500 g brambor
1 vejce
200 g hladké mouky
250 g tvarohu
200 ml zakysané smetany
25 dkg uzené slaniny
sůl

Brambory oloupeme, nastroháme, vymačkáme vodu a promícháme s vejcem, solí a moukou. Do vařící vody „nakapeme“ halušky lžící nebo haluškovým sítom.

Vaříme asi 5 minut, dokud halušky nevyplavou. Ihned po vyjmutí je propláchneme pod studenou vodou, necháme okapat a smícháme s tvarohem rozmíchaným v zakysané smetaně. Polijeme rozškvařenou slaninou.

Ostravský kotouč

 2 hodiny
 4 – 5 porcí

3/4 kg vepřové kýty
10 dkg šunky
1/8 másla
3 vejce
1 cibule
sardelová pasta, pepř, sůl, tuk

Cibuli nakrájíme nadrobno a zpěníme na třetině připraveného másla. Maso naklepeme, opepříme, lehce osolíme a potřeme sardelovou pastou smíchanou se zbytkem másla. Kýtu poklademe plátky šunky a navrch dáme vedle sebe celá natvrdo uvařená vejce. Kýtu stočíme do rolády, převážeme nití a prudce opečeme na připravené cibuli. Podlijeme a dusíme doměkka.

Roládu servírujeme nakrájenou na plátky. Jako příloha jsou vhodné brambory.

Slezský bigos

 2 hodiny
 5 porcí

500 g čerstvého bílého zelí
500 g kysaného zelí
1,5 dcl bílého vína
400 g vepřového plecka
20 dkg anglické slaniny
30 dkg uzené paprikové klobásy
20 dkg sušených švestek
1 velký rajsý protlak
1 hrst sušených hub
bobkový list, sůl, pepř

Čerstvé zelí pokrájíme na plátky a podusíme dopoloměkka, přidáme kysané zelí, víno a dusíme do změknutí.

V hrnci osmažíme slaninu, cibuli, přidáme houby, plecko a klobásu nakrájené na menší kostičky a sušené švestky. Posolíme, opepříme a chvíli podusíme. Přidáme protlak a vaříme doměkka. Směs nakonec smícháme se zelím a zahustíme zásmazkou. Bigos podáváme s chlebem.

Regionální potraviny Moravskoslezského kraje



1. 100% přírodní šťáva
VITAMINÁTOR s.r.o.
793 12 Sosnová 107
Tel.: +420 554 749 505
info@vitaminator.cz
www.vitaminator.cz



2. Čerstvé mléko plnotučné 3,5%
EKOMILK s.r.o.
Příborská 818
738 37 Frýdek-Místek
info@ekomilk.cz
www.ekomilk.cz



5. Měkký tvaroh
EKOMILK s.r.o.
Příborská 818
738 37 Frýdek-Místek
info@ekomilk.cz
www.ekomilk.cz



6. Mini salámky
Beskydské uzeniny, a.s.
Příborská 520
738 26 Frýdek-Místek
Tel.: +420 555 530 700
chodura@chodura.cz
www.chodura.cz



3. Kakaové kuličky
Beskyd Fryčovice, a.s.
739 45 Fryčovice 606
beskyd@beskyd.cz
www.beskyd.cz



4. Medovinka Originál
JANKAR PROFÍ, s.r.o.
739 12 Čeladná 262
jankar.profi@seznam.cz
www.medovinka.cz



7. Nošovické kysané zelí
Zemědělské družstvo vlastníků
Nošovice
Nošovice 128
739 51 Dobrá
zdv.nosovice@worldonline.cz
www.zdv.nosovice.cz



8. Otické kysané zelí červené
ZP Otice, a.s.
Hlavní 266, 747 81 Otice
Tel.: +420 553 637 111
Fax: +420 553 791 108
zpotic@zpotic.cz
www.zpotic.cz



9. Pečené koleno
MORAVAN - masná výroba s.r.o.
Petřvald 20
742 60 Petřvald 1
okr. Nový Jičín
Tel.: +420 556 794 794
info@moravanpetrvald.cz
www.moravanpetrvald.cz



12. Pšeničná mouka hladká Speciál 00 EXTRA
MLYN HERBER spol. s r.o.
Mlýnská 1/215, 747 73 Opava-Vávrovice
Tel.: +420 553 793 260
Fax: +420 553 780 500
herber@mlynherber.cz
www.mlynherber.cz



10. Pečené mrkvánky
Beskyd Fryčovice, a.s.
739 45 Fryčovice 606
beskyd@beskyd.cz
www.beskyd.cz



13. Štramberské uši
Ladislav Hezký
Na Vápenkách 390/9
742 21 Kopřivnice
info@usiodhezounu.cz
www.usiodhezounu.cz



11. Porubská pusinka
GAMYS s.r.o.
Zámecká 488/20
702 00 Ostrava
Moravská Ostrava
Tel.: +420 596 629 672
info@gamys.cz
www.gamys.cz



14. Třetřilova masopustní klobása
Reznictví H+H, s.r.o.
Hlavní 46
742 47 Hladké Životice
Tel.: +420 556 771 267
www.hajek-uzeniny.cz

RADA OD BABIČKY
„Při vaření fazolí přidávám do vody špetku jedlé sody. Jídlo potom tolik nenadýmá.“

Šternberské bochánky

 1 hodina
 4 porce

75 dkg hladké mouky
5 dkg cukru
2 vejce
35 dkg medu
1 dkg amonia (cukrářské kvasnice)
pomarančová kůra, kandované ovoce
mletá skořice, anýz, hřebíček, mandle na ozdobu

Z mouky, cukru, vajec, amonia a medu vypracujeme těsto, které ochutíme skořicí, anýzem a čtyřmi hřebíčky. Důkladně zpracované těsto rozválíme a vykrájíme kolečka, která poklademe jemně pokrájenou pomarančovou kůrou a kandovaným ovocem.

Zabalíme malé knedlíčky, potřeme rozšlehaným vejcem, ozdobíme půlkou mandle a pečeme na vysypaném plechu dozlatova.

Loštická česnečka

 45 minut
 4 – 5 porcí

4 cibule
4 brambory
1 palička česneku
40 g tvarůžků
200 g slaniny
sůl, pepř, majoránka, kmín

Nakrájíme si slaninu, na které osmahneme cibuli nakrájenou na jemné plátky. Zalijeme dvěma litry vody a přidáme brambory pokrájené na menší kostky. Přidáme kmín, sůl a vaříme, dokud nejsou brambory měkké.

Dochutíme česnekem a majoránkou a rozlijeme do misek. Do každé porce přidáme nakrájené tvarůžky a v předehřáté troubě zprudka zapečeme.

Šumperský telecí perkelt

 1,5 hodiny
 4 porce

1,5 kg telecího plecka
150 g špeku
0,5 l hovězího vývaru
1 větší cibule
200 g rajského protlaku
sůl, sladká paprika, pálivá paprika, pepř

Cibuli se špekem zprudka osmažíme, přidáme maso nakrájené na kostky a opečeme. Hrncem zakryjeme poklicí a dusíme, dokud se šťáva z masa nevydusí. Podlijeme vývarem, přidáme papriku a protlak a povaříme.

Dochutíme pepřem a solí, podle chuti i pálivou paprikou. Podáváme s bramborami nebo rýží.

Hanácká syrnica

 30 minut
 4 porce

1/2 l vody
1/2 l mléka
1 lžíce másla
3 tvarůžky
130 g odleželého tvarohu
kmín, sůl

Mléko smícháme s vodou, přidáme sůl, kmín a přivedeme k varu. Přidáme máslo, na kostičky nakrájené tvarůžky a necháme povařit na mírném ohni.

Do mísy nadrobíme odleželý tvaroh, který zalijeme vařící tekutinou. Zakryjeme a necháme dojít. Syrnici podáváme s vařeným bramborem.

Regionální potraviny Olomouckého kraje



1. Dubická tlačanka speciál
Dubická zemědělská a.s.
Ing. Radek Musil
Družstevní 5
789 72 Dubicko
Tel.: +420 583 449 011
Fax: +420 583 449 002
ekonom@dubicka.cz



2. Holba Šerák
Pivovar HOLBA, a.s.
Pivovarská 261
788 33 Hanušovice
Tel.: +420 583 300 900
www.holba.cz
obchodni@holba.cz



3. Chléb Zubr
PEKÁRNA TIEFENBACH s.r.o.
Komenského 1405/36
750 02 Přerov
Tel.: +420 581 215 090
vladimir.tiefenbach@seznam.cz
www.pekarna-tiefenbach.cz



4. Jablka konzumní Melrose
Hospodářské družstvo Určice,
družstvo
Určice 463
798 04 Prostějov
Tel.: +420 582 357 132
urcice@czfruit.cz
www.hdurcice.cz



9. Tradiční jádrový sýr
SOŠ gastronomie a potravinářství
Jeseník
U Jatek 916/8, 790 01 Jeseník
PhDr. Silvie Pernicová
Tel.: +420 584 411 171, +420 734 470 747
info@sojsjesenik.cz
www.sojsjesenik.cz



5. Loštický šáteček®
Lahůdky McTEROZ Loštice
Komenského 325
789 83 Loštice
Tel.: +420 583 445 062
teroz@teroz.cz
www.tvazukovemoucniky.cz



6. Niva Extra
Mlékárna Otínoves s.r.o.
798 61 Otínoves 201
Tel.: +420 582 395 033
Fax: +420 582 395 102
info@mot.cz



7. Svatební koláčky
SOŠ gastronomie a potravinářství
Jeseník
U Jatek 916/8, 790 01 Jeseník
PhDr. Silvie Pernicová
Tel.: +420 584 411 171, +420 734 470 747
info@sojsjesenik.cz
www.sojsjesenik.cz



8. Sýr BĚLA
Zemědělské družstvo Jeseník
Šumperská 118
Bukovice
790 01 Jeseník
Tel.: +420 584 402 210
zdjesenik.bela@email.cz
www.zdjesenik.cz



10. Troubecké těstoviny
Troubecká hospodářská a.s.
Roketská 786/21, 751 02 Troubky
Tel.: +420 581 275 111
Fax: +420 581 275 143
Ludmila Svozilová
info@thas.cz
www.thas.cz



11. Zubr Maxim
Pivovar ZUBR a.s.
Komenského 696/35
750 02 Přerov
Tel.: +420 581 270 111
zubr@zubr.cz
www.zubr.cz

RADY OD BABIČKY

„Česnek jde lépe
oloupat, pokud jej lehce
rozmačknou plochou
nože o podložku.“

„Když
překrojením polévku,
přidám do ní trochu mléka.
Polévka se zjemní, ale chuť
se neovlivní.“

Ostré přepepřené jídlo zmírním
tím, že do pokrmu nakrájím dvě
jablka na větší kousky a chvíli
povařím.“

Pardubické perníčky

 45 minut
 4 porce

150 g hladké mouky
150 g žitné mouky
50 g moučkového cukru
2 lžíce solamylu
100 g másla
4 lžíce medu
30 ml rumu
1 žloutek
perníkové koření

Prosátou mouku promícháme s moučkovým cukrem, solamylem a perníkovým kořením. Přidáme máslo, rum, med, žloutek a vypracujeme hladké nelepivé těsto. Zabalíme do fólie a necháme odležet cca 2 hodiny na chladném místě. Vyválíme placku cca 3 mm silnou a vykrajujeme perníčky. Pečeme na pečícím papíru na 180 °C asi 12 minut.

Polevu na zdobení vyrobíme z bílku, který třeme dohusta s cukrem, několika kapkami citrónu a lžičkou škrobu.

Pardubické knedlíky

 45 minut
 4 porce

6 žemlí
3 vejce
1 kg hladké mouky
máslo
mléko
sůl

Žemle dobře pokrájíme a osmažíme na másle. Z mouky, žemlí, vajec a špetky soli vypracujeme těsto a tvoříme kulaté knedlíky. Vaříme asi půl hodiny.

Hotové knedle přelijeme vřelým mlékem a podáváme.

Kocvárka

 30 min
 4 porce

500 g jablek
500 g hrušek
50 g polohrubé mouky
2dl mléka nebo smetany
cukr

Pokrájená jablka a hrušky rozvaříme na kaši. Prolisujeme přes síto, přidáme smetanu s rozkvedlanou moukou a krátce povaříme.

Podle chuti přisladíme.

Bramborový burián

 45 minut
 4 porce

800 g brambor
150 g krupice
400 g jablek
1 vejce
mléko
sůl, tuk

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout a nastrouháme. Burián bude chutnější, když jej připravíme z brambor uvařených den předem. Nastrouhané brambory smícháme s nastrouhanými jablky, vejcem, špetkou soli, krupicí a mlékem a zpracujeme husté ale tekuté těsto.

Vlijeme do vymaštěné zapékací misky nebo pekáčku a v předehřáté troubě upečeme.

Regionální potraviny Pardubického kraje



1. Archivní sýr z Miltry
Miltra B s.r.o.
569 41 Městečko Trnávka 292
Tel.: +420 461 352 030
www.miltra.cz



2. Artuš - přírodní salámový sýr s tvorbou ok 40%
Miltra B s.r.o.
569 41 Městečko Trnávka 292
Tel.: +420 461 352 030
www.miltra.cz



3. Čerstvé žampiony
Jiří Paseka
Doly, 538 54 Luže
tel.: 469 671 233
Mob.: +420 603 961 259
Mob.: +420 603 964 064
pasekovi@tiscali.cz
www.pasekovi.estranky.cz



4. Dědečkov tajemství
SISKA s.r.o.
Sídlo:
Na Výsluní 201/13, 100 00 Praha 10
Výroba:
Zaječice 322
538 35 Chrast u Chrudimi
www.babicin-ovocny-caj.cz



9. Paštika s medvědí česnekem
Reznictví - uzenářství Francouz, s.r.o.
Skupice 8
538 03 Morašice
Tel.: +420 469 695 561
Mob.: +420 777 695 561
lada.francouz@tiscali.cz
www.maso-francouz.cz



10. Pernštýnský salám
Zdeněk Kořínek
Výroba uzenin - Nabocany 1
538 62 Hrochův Týnec
Tel.: +420 466 511 485
uzeniny.nabocany@seznam.cz
www.korinek-uzeniny.cz



5. Fit Line lahodná pomazánka s jogurtem rybí 175 g
Choceňská mlékárna s.r.o.
Kollárova 481
565 01 Choceň
www.chocenskamlekarna.cz
www.schutidotoho.cz



6. Květák
Ing. Miloslav Kulhavý
Zelenina Šnakov
Šnakov 118/III
566 01 Vysoké Mýto
Tel.: +420 465 420 410
zelenina.snakov@tiscali.cz
www.zeleninasnakov.wz.cz



7. Pardubický perník sada
Pavel Janoš
Ul. Věry Junkové 306
530 03 Pardubice
Tel.: +420 466 261 167
www.pernikjanos.cz



8. Pardubický Taxis - 14° speciální světlé pivo
Pardubický pivovar a.s.
Palackého třída 250
530 33 Pardubice
Tel.: +420 466 511 321
pivovar@pernstejn.cz
www.pernstejn.cz



11. Radní rolka
Reznictví - uzenářství Francouz, s.r.o.
Skupice 8
538 03 Morašice
Tel.: +420 469 695 561
Mob.: +420 777 695 561
lada.francouz@tiscali.cz
www.maso-francouz.cz



12. Rosický koláč
Zemědělské družstvo
Rosice - Synčany 34
538 62 Hrochův Týnec
Tel.: +420 469 667 611



13. Směs na chléb slunečnicový
LABETA, a.s.
Dřevnice 81
537 01 Chrudim
www.labeta.cz

RADY OD BABIČKY

„Staré brambory jsou chutnější, když je uvaříme ve vývaru nebo ve vodě s trochou octa.“

„Knedlíky s ovocem získají na chuti, když je vaříme ve vodě s kapkou rumu nebo s vanilkovým cukrem.“

Chlebový dort

 1,5 hodiny
 4 porce

½ tvrdého chleba
500 ml mléka
2 vejce
50 g másla
50 g cukru
½ prášku do pečiva
citronová kůra, tlučený hřebíček,
mletá skořice, kakao

Nastrouháme si 3 lžíce suchého chleba, které dáme stranou. Zbylý chléb namočíme do horkého mléka, necháme rozmočit a rozemeleme na kaši. Promícháme dva žloutky, máslo, cukr, nastrouhanou citronovou kůru, hřebíček, skořici a kakao. Vzniklou směs smícháme s chlebovou kaší, přidáme půl balíčku prášku do pečiva, 3 lžíce předem nastrouhaného chleba a tuhý sníh z bílků.

Pečeme v dortové formě, vzniklý dort rozřízneme, pomažeme rybízovou zavařeninou a polijeme čokoládovou polevou.

Hnětýnky

 1,5 hodiny
 4 porce

500 g másla
500 g cukru
1 kg polohrubé mouky
250 ml smetany
2 žloutky
1 vejce na potírání
20g droždí
špetka soli

Ze smetany, lžičky cukru a droždí uděláme kvásek, který necháme na teplém místě vzejít. Smícháme změkklé máslo, cukr, žloutky, kvásek a přidáváme hrubou mouku, až dostaneme tuhé těsto. Vykrajujeme kolečka velká asi jako dlaň, která necháme mírně vykynout a pečeme zvolna dozlatova, přitom potíráme vejcem.

Hnětýnky se zdobí cukrovou polevou, kandovaným ovocem nebo marmeládou.

Brčálka

 30 minut
 4 porce

50 g mladých štirovíkových lístků
50 g mladých fialkových lístků
50 g másla
2 lžíce hladké mouky
1 l masového vývaru
muškátový květ, pepř, sůl

Bylinky omyjeme, pokrájíme a důkladně podusíme na másle. Promačkáme sítem, zasypeme moukou a povaříme s vývarem.

Přidáme koření a podáváme s osmaženým bílým pečivem.

Pivní polévka s chlebem

 1 hodina
 4 porce

4 dl plzeňského piva
300 g černého chleba
400 g hovězího masa
300 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel)
1 cibule
2 vejce
250 ml sladké smetany
kmín, mletý pepř, sůl

Chléb pokrájíme na větší kostky, zalijeme pivem a necháme rozmočit. Připravíme si hovězí vývar z masa, zeleniny a cibule.

Do hotového vývaru přilijeme změkklý chléb s pivem a necháme rozvařit. Okmínujeme, vlijeme rozšlehaná vejce a nakonec zjemníme smetanou.

Regionální potraviny Plzeňského kraje



1. Dobřanský Sekáč
Pivovar - restaurant MODRÁ
HVEZDA s.r.o.
Náměstí T. G. M. 159
334 41 Dobřany
Tel.: +420 377 973 770
pivovar@modra-hvezda.cz
www.modra-hvezda.cz



2. Jablko odrůda Julia
ALIMEX NEZVĚSTICE a.s.
332 04 Nezvěstice 9
Tel.: +420 377 360 223
alimex@alimex-as.cz
www.alimex-as.cz



3. Krchlebský koláč
Helena Konopíková
Družstevní 68
345 61 Krchleby, Staňkov
Tel.: +420 379 492 720
h.konopikova@seznam.cz
www.kolace.websnadno.cz
www.krchlebskekolace.cz



4. Kuřecí dětské párky bez E
Drůbežářský závod Klatovy a.s.
ul. 5. května 112
339 01 Klatovy
Tel.: +420 376 353 311
dzklatovy@dzklatovy.cz
www.dzklatovy.cz



9. Přesínský špekáček
Reznictví a uzenářství Herejk s.r.o.
Přešín 64
335 63 Nové Mitrovice
Tel.: +420 602 856 906
reznictvi.herejk@seznam.cz



10. Přírodní sýr
Minimlékárna JOMA – Josef
Martínek
Dolní Lhota 5
340 21 Janovice nad Úhlavou
Mob.: +420 604 413 696
joma@mymail.cz



11. Pstruh uzený, fileť s kůží
Zpracovna ryb Klatovy a.s.
K Letišti 442
339 01 Klatovy
Tel.: +420 376 320 755
zpracovnarib@iol.cz
www.klatryb.cz



5. Kysané mléko
Minimlékárna JOMA – Josef
Martínek
Dolní Lhota 5
340 21 Janovice nad Úhlavou
Mob.: +420 604 413 696
joma@mymail.cz

6. Kysané zelí
Mlýn Podhora - Josef Krús a syn
Domažličky 12
339 01 Klatovy
Mob.: +420 602 408 467
krus@mlynpodhora.cz
www.mlynpodhora.cz



7. Oříškový rohlíček
Západočeské konzumní družstvo
Sušice
náměstí Svobody 135
342 01 Sušice
Tel.: +420 376 528 001
zkd@zkdusice.cz
www.zkdusice.cz



8. Přesínská klobása
Reznictví a uzenářství Herejk s.r.o.
Přešín 64
335 63 Nové Mitrovice
Mob.: +420 602 856 906
reznictvi.herejk@seznam.cz



12. Purkmistr Tmavý ležák 12°
LUKRECIUS a.s.
Selská náves 21/2
326 00 Plzeň
Tel.: +420 377 994 377
receptce@purkmistr.cz
www.purkmistr.cz



13. Šumaváček
Minimlékárna JOMA – Josef
Martínek
Dolní Lhota 5
340 21 Janovice nad Úhlavou
Mob.: +420 604 413 696
joma@mymail.cz



14. Tolstolobik, uzený porcovaný
Zpracovna ryb Klatovy a.s.
K Letišti 442
339 01 Klatovy
Tel.: +420 376 320 755
zpracovnarib@iol.cz
www.klatryb.cz



15. Víkendový chléb
PEKO - Němečková s.r.o.
Klatovská 36
301 00 Plzeň
Tel.: +420 377 322 182
peko-prodej@centrum.cz
www.pekarstvipeco.cz

RADA OD BABIČKY
„Dort s čokoládovou polevou krájím nahrátým nožem. Poleva nepopraská.“

Slepičí kaldoun

-  1 hodina
 4 porce
- 200 g slepičích drůbků
1 mrkev
1 kousek celeru
1 petržel
100 g květáku
50 g másla
50 g hladké mouky
1 lžíce hrubé mouky
1 vejce
strouhanka
cibule, česnek
pepř, nové koření, zelená petrželka

Drůbky vložíme do vody, přidáme 3 zrnka pepře a 2 zrnka nového koření a uvaříme doměkka. Ke konci přidáme nakrájenou cibuli a kořenovou zeleninu. Uděláme si světlou jíšku, kterou zředíme proceděným vývarem, rozšleháme a vaříme 15 minut, pak přidáme rozebraný květák, uvaříme doměkka a přidáme uvažené pokrájené drůbky z vývaru.

Z uškrábaných slepičích jater, 2 lžic strouhanky, lžíce hrubé mouky, česneku, pepře, soli a malého kousku pokrájené cibule vypracujeme směs na nočky, které uvaříme v osolené vodě a přidáme do polévky. Podáváme posypané zelenou petrželkou.

Kutnohorské svatební koláčky

-  2 hodiny
 4 – 5 porcí
- 750 g hladké mouky
250 g polohrubé mouky
8 žloutků
500 g másla
100 g sádla (škvařené, nesolené)
80 g droždí
250 ml mléka
másl, rum, moučkový cukr s vanilkou

Našleháme měkké máslo se žloutky a sádlem, až vznikne hustá pěna. Droždí rozpustíme ve vlažném mléce. Máslovou směs smícháme s moukou a zaděláme s mlékem s droždím. Na vále rychle vypracujeme tenkou placku, ze které rádyčkem vyřezeme čtverečky asi 2,5 cm velké. Těsto by nemělo vykynout, proto zaděláváme raději nadvakrát. Do vykrojených čtverečků vkládáme nádivky (ořechová, povidla, tvaroh, mák) a spojením protilehlých rohů tvoříme koláčky.

Pečeme asi deset minut do světle žluta ve středně vyhřáté troubě a ještě zatepla potíráme rozpuštěným máslem s rumem (asi 1 dl rumu na 5 dg másla). Nakonec obalíme v moučkovém cukru s vanilkou.

Podřipské řepánky

-  2 hodiny
 4 – 5 porcí
- 800 g polohrubé mouky
180 g cukru krupice
200 g másla
1/2 l mléka
3 vejce
1 kostka droždí
2 středně velké červené řepy
300 g mletého máku
sůl

Prosejeme mouku, přidáme cukr a sůl, promícháme a do důlku nadrobíme droždí, které zalijeme vlažným mlékem. Až droždí vzejde, přilijeme rozpuštěné máslo, přidáme vejce a zpracujeme těsto, dokud se nezačne lepit na mísu. Poprášíme moukou a necháme v teple vykynout asi jednu hodinu.

Mezitím si připravíme náplň. Oloupanou řepu uvaříme doměkka, nastrouháme. Povaříme si mletý mák s mlékem a smícháme s nastrouhanou řepou a lžící cukru. Z vykynutého těsta tvoříme menší bochánky, které plníme nádivkou. Pečeme v předehřáté troubě dozlatova a ihned po vyjmutí z trouby potřeme rozpuštěným máslem.

Kladenská uhlířina

-  30 minut
 4 – 5 porcí
- 500 g knedlíků pokrájených na kousky
500 g vařených brambor
250 g vepřových škvarků nebo vařeného uzeného bůčku
1 větší cibule
100 g sádla
sůl, pepř

Knedlíky pokrájíme na kostičky. Brambory oloupeme, uvaříme a nakrájíme na kolečka.

Škvarky nebo bůček usmažíme a promícháme s knedlíky a bramborami, osolíme, opepříme. Nakonec si cibulku osmažíme na sádle dozlatova a vše smícháme dohromady.

RADY OD BABIČKY

„Staré kvasnice oživím tak, že je najemno rozdrobím a lehce zapráším moučkovým cukrem.“

„Tvaroh bude jemnější, když do něj přidám trochu perlivé minerálky.“

Koláče před plněním nádivkou posypu trochou hladké mouky. Těsto od nádivky nezvlhne a bude krásně propečené.“

„Mák bude mít lepší vůni, když jej před pomletím trochu opražím na pánvi.“

Regionální potraviny Středočeského kraje



1. Bolešlavský lipánek
PANE spol. s r.o.
Erbenova 1050
Valdické Předměstí
506 01 Jičín
Tel.: +420 326 396 279
stana@pane.cz
www.pane.regin.cz



2. Bousovský chléb
PANE spol. s r.o.
Erbenova 1050
Valdické Předměstí
506 01 Jičín
Tel.: +420 326 396 279
stana@pane.cz
www.pane.regin.cz



3. Cvrčovický chléb
CVRČOVICKÁ PEKÁRNA, s.r.o.
třída Rudé armády 234
273 41 Cvrčovice
Tel.: +420 312 283 235
www.pekarnacvrcovice.cz
cvrcovice.pekarna@seznam.cz



4. Haťovský sýr s bílou plíšní speciál
Mlékárna Kopecký, s.r.o.
Chotusice 11
285 76 Chotusice
hataci@seznam.cz
www.mlekarna.kopecky.webnode.cz



9. Milovická uzená kýta s kostí
Fiala Milovice, s.r.o.
Na Skupici 614/31
290 01 Poděbrady
fialamilovice@seznam.cz
www.fialamilovice.cz



10. Sedm kulí - polotmavé speciální pivo
Pivovar FERDINAND a.s.
Táborská 306
256 01 Benešov
Tel.: +420 317 722 511
lebeda@pivovarferdinand.cz
www.pivovarferdinand.cz



5. Kopečková zmrzlina čokoládová
PINKO a.s.
Vlašská 409
256 01 Benešov
Tel.: +420 317 725 232
www.pinko.cz



6. Kysané zelí bílé
BAŠE A SPOL. s.r.o.
Na Kačina 235
Tel.: +420 321 764 141
281 23 Starý Kolín
www.kysane-zeli.cz



7. Med květový pastový
Václav Hoch
ul. K. H. Máchy 269
261 01 Příbram
Mob.: +420 732 638 703
vaclav.hoch@email.cz
www.hoch.wz.cz



8. Milovická baby šunka výběrová
Fiala Milovice, s.r.o.
Na Skupici 614/31
290 01 Poděbrady
fialamilovice@seznam.cz
www.fialamilovice.cz



11. Světlé speciální pivo d'Este
Pivovar FERDINAND a.s.
Táborská 306
256 01 Benešov
Tel.: +420 317 722 511
lebeda@pivovarferdinand.cz
www.pivovarferdinand.cz



12. Špenát ochucený
AGRO Jesenice u Prahy a.s.
Hodkovice 2, 252 41 Dolní Břežany
Tel.: +420 241 932 086
Mob.: +420 602 475 479
Fax: +420 241 932 033
agro.jesenice@volny.cz



13. Vaječná pomazánka
BONECO a.s.
Kutnohorská 474
281 63 Kostelec nad Černými lesy
sekretariat@boneco.cz
www.boneco.cz

Švestková baba

 1 hodina
 6 porcí

1 kg brambor
200 g hladké mouky
500 g švestek
100 ml mléka
4 stroužky česneku
2 vejce
sůl, pepř, majoránka

Syrové brambory oloupeme a nastrouháme. Zalijeme horkým mlékem, osolíme, opepříme, ochutíme majoránkou a prolisovaným česnekem, přidáme vejce, mouku a dobře promícháme. Švestky dobře omyjeme, přepůlíme a vypeckujeme.

Těsto vlijeme do vymazaného pekáče, poklademe švestkami a upečeme.

Pivní maso

 45 minut
 2 porce

500 g vepřového masa
500 ml piva
1 lžíce strouhaného chleba
1 lžička drceného kmínu
sůl

Do hrnce vložíme maso pokrájené na kostky. Osolíme, posypeme drceným kmínem a strouhaným chlebem.

Řádně promícháme, zalijeme pivem, přikryjeme pokličkou a dusíme, dokud nebude maso měkké.

Jako příloha se hodí šťouchané brambory s osmaženou cibulkou.

Polévka praženka

 30 minut
 4 porce

1 lžíce másla
2 lžíce hrubé mouky
1 celer
1 mrkev
1 hrst libečku
1 hrst petržele
1 vejce
sůl, pepř, polévkové koření

Celer nastrouháme na hrubém struhadle, mrkev nakrájíme na kolečka. V hrnci rozpálíme máslo a orestujeme mouku. Poté přidáme celer a ještě chvíli restujeme. Za stálého míchání vlijeme vodu a přivedeme k varu. Přidáme mrkev, posekaný libeček, polévkové koření, osolíme a opepříme. Povaříme zhruba čtvrt hodiny.

Pět minut před koncem varu do polévky rozklepneme vejce a rozmícháme. Podáváme sypané čerstvou petrželkou.

Nudlový kugl

 1,5 hodiny
 4 porce

75 dkg širokých nudlí
20 dkg cukru
10 dkg rozinek
10 dkg sekaných ořechů
40 g rostlinného tuku
6 vajec
sůl, skořice, med

V osolené vodě uvaříme nudle. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Utřeme žloutky s cukrem, ochutíme skořicí a špetkou soli, vlijeme rozpuštěný tuk a smícháme s vychladlými nudlemi. Opatrně vmícháme sníh z bílků.

Do vymazaného pekáčku urovnáme polovinu nudlí a posypeme ořechy, rozinkami, zakapeme medem a navrstvíme zbylé nudle. Pečeme tři čtvrtě hodiny v mírně vyhřáté troubě.

Regionální potraviny Ústeckého kraje



1. Apetito klobáska
VARNSDORF SK. UZENINY s.r.o.
Východní 1360
407 47 Varnsdorf
Tel.: +420 412 371 930
vdfuzeniny.hajkova@seznam.cz



2. Baronka Premium
Žatecký pivovar, spol. s r.o.
Žižkovo náměstí 81
438 01 Žatec
Mob.: +420 603 521 551
vincik@zateckypivovar.cz
www.zateckypivovar.cz



3. Biovišňový extra džem
Olga SYROVÁTKOVÁ
434 01 Skršín 14-Chrástec
Mob.: +420 728 538 969
syrovatka.senior@zameckesadychramce.com



4. Brusinkový řez
Beatrice KRENOVSKÁ -
Cukrárna Sluníčko
Šafaříkova 2894
407 47 Varnsdorf
Mob.: +420 606 229 606
beatrice.krenovska@seznam.cz



9. Hrušková pálenka
Olga SYROVÁTKOVÁ
434 01 Skršín 14-Chrástec
Mob.: +420 728 538 969
syrovatka.senior@zameckesadychramce.com



10. Knedlíky v pohodě - bramborový knedlík 500 g
Bramborárna Bukovice, s.r.o.
Bukovice 8, 415 01 Teplice
Mob.: +420 777 780 031
vitek@bramborarna.cz
www.knedlikypohode.cz



5. Cibule kuchyňská
Michal Ryšavý
Račetice 50
438 01 Žatec
Mob.: +420 777 798 235
rysavy.michal@email.cz



6. Čerstvý kozi sýr BIO
Jakub Laušman
Držovice 23
411 45 Úštěk
Mob.: +420 733 794 370
farma@drzovice.info



7. Dolce Latte dort
KREMEX s.r.o.
Revoluční 70
400 01 Ústí nad Labem
Mob.: +420 776 199 743
kremex@seznam.cz
www.kremex.eu



8. Hermína - bageta
KM - PRODUKT s.r.o.
Moskevská 1509
400 01 Ústí nad Labem
obchod@km-produkt.cz
www.km-produkt.cz



11. Pečené koleno bez kosti
ASTUR-KA, s.r.o.
Charvatce 13
411 19 Martiněves
Tel.: +420 416 866 115
astur-ka@seznam.cz



12. Řeznický chléb 500 g
APLICA s.r.o.
Vešlavínova 2045/7
400 11 Ústí nad Labem
Tel.: +420 472 770 689
s.batelka@aplica.cz



13. Vepřové maso ve vlastní šťávě
Obchodní společnost GUSTO spol. s r.o.
Smetanova 256
407 21 Česká Kamenice
Mob.: +420 733 686 446
mail-info@reznictvi-gusto.cz
www.reznictvi-gusto.cz

RADY OD BABIČKY
„Těstoviny se neslepí, když do vařící vody kápnu trochu oleje a pak vsypu těstoviny.“

„Zeleninová polévka má zajímavější chuť, když ji zahustím raveným sýrem.“

Škvarkové cukroví

 1,5 hodiny
 4 porce

250 g škvarků
400 g mouky
40 g cukru
2 vejce
1 vanilkový cukr
1 půlka citrónu
kakao, skořice, nové koření

Škvarky pomeleme, smícháme s moukou, cukrem, vejci a vypracujeme těsto. Přidáme šťávu a kůru z půlky citrónu, trochu kakaa, skořice, nového koření, vanilkový cukr a opět prohněteme.

Těsto necháme 20 minut odpočinout a pak plníme do formiček na pracky. Upečené cukroví sypeme moučkovým cukrem.

Jihlavská kyselka

 30 minut
 4 porce

1 l podmáslí
500 ml vody
500 g brambor
50 g másla
40 g hladké mouky
3 vejce
sůl, kmín

Brambory oloupeme, nakrájíme na drobné kostky a uvaříme v osolené vodě. Z 30 gramů másla a mouky si připravíme světlou jíšku. Když jsou brambory měkké, zahustíme vývar jíškou, vlijeme podmáslí a ochutíme kmínem.

Do husté polévky přidáme zbylé máslo, rozklepneme vejce a krátce povaříme. Ihned podáváme.

Peciválky

 1,5 hodiny
 4 porce

250 ml mléka
300g polohrubé mouky
30 g droždí
2 vařené brambory
cukr, sůl, mletý mák s cukrem, povidla

Do teplého mléka rozdrobíme droždí, přidáme trochu cukru a na teplém místě necháme vykynout. Do prosáté mouky uděláme důlek, nastroháme vařené brambory, vlijeme kvásek a jemně osolíme. Vypracujeme tužší těsto a necháme vykynout. Potom těsto rozválíme na silnější plát cca 1 cm a vykrajujeme kolečka.

Pečeme nasucho na pánvi z obou stran. Hotové peciválky naskládáme do hrnce, spaříme vařící vodou a přebytečnou vodu vylijeme. Pomastíme, polijeme řidkými povidly a posypeme mletým mákem smíchaným s moučkovým cukrem.

Lačná pýcha

 1 hodina
 4 porce

500 ml mléka
80 g cukru krupice
1 lžička pudingu s vanilkovou příchutí
3 vejce
1 celá vanilka
sůl

Do hrnce dáme vařit 400 ml mléka. Mezitím si z bílků a 50 g cukru ušleháme tuhý sníh. Když mléko vře, tvoříme lžící malé nočky ze sněhu a necháme v mléce z každé strany projít varem. Mléko scedíme a uvařené nočky naskládáme na talíře.

Rozkvedláme zbylé mléko se zbylým cukrem, žloutky a pudinkem, přidáme rozkrojenou vanilku a vlijeme do mléka, ve kterém se vařily nočky. Mícháme, dokud krém nezhoustne, zalijeme nočky a podáváme jako dezert.

Regionální potraviny Kraje Vysočina



1. Archivní sýr
Jaroměřická mlékárna, a.s.
Kaunicova 198
675 51 Jaroměřice n. Rokytou
Tel.: +420 568 408 682
www.mlekarna.cz



2. Balené brambory Vysočina, salátové, odrůda Princess
EURO AGRAS, s.r.o.
Dobrovského 2366
580 01 Havlíčkův Brod
Tel.: +420 569 422 245



3. Bítešský chléb
Jeřábková pekárna s.r.o.
Růžová 246
595 01 Velká Bíteš
Tel.: +420 566 532 291
info@jepe.cz
www.jerabkovapekarna.cz



4. Dalešická 11°
AKCIOVÝ PIVOVAR
DALEŠICE, a.s.
675 54 Dalešice 71
Tel.: +420 568 860 942
www.pivovar-dalesice.cz



9. Smetanový sýr Fénix - termizovaný
Jaroměřická mlékárna, a.s.
Kaunicova 198
675 51 Jaroměřice nad Rokytou
Tel.: +420 568 408 682
www.mlekarna.cz



10. Stařečské pečené koleno
Karel Doležal
Jakubské náměstí 50
675 22 Stařeč
Tel.: +420 568 852 203



5. Dort Excelsior
Dalešické cukrářství s.r.o.
Dalešice 61
675 54 Dalešice
okres Třebíč
Mob.: +420 603 305 361
posta@cukrarstvi-dalesice.cz
www.cukrarstvi-dalesice.cz



6. Med
KURTIN s.r.o.
Račice 41
675 55 Hrotovice
Mob.: +420 737 363 489
www.vcelarstvikurtin.cz



7. Medovina z Vysočiny
Sláma Jiří
Chlístov 11
580 01 Okrouhlice
Mob.: +420 777 242 826
www.vcelarstvi-slama.cz



8. SLADOVKY medové
Dalešické cukrářství s.r.o.
Dalešice 61
675 54 Dalešice
okres Třebíč
Mob.: +420 603 305 361
posta@cukrarstvi-dalesice.cz
www.cukrarstvi-dalesice.cz



11. Svačtinové mléko
Moravia Lacto a.s.
Jiráskova 94
586 51 Jihlava
Tel.: +420 567 584 211
moravia@moravialacto.cz
www.moravialacto.cz



12. VYSOČINA 1967
Krahulík - MASOZÁVOD
Krahulčí, a.s.
Krahulčí 10
588 56 Telč
Tel.: +420 567 945 111
www.krahulik.cz

RADY OD BABIČKY
„Pevný a tuhý bilek získám tak, že jej šlehám s kapkou octa v páře.“

„Pokud nemám moučkový cukr, umelu si krystal.“

„Jídlo se mi k pánvi nepřipaluje, když pánev před smažením potru rozkrojenou syrovou bramborou.“

Králičí kyselice

 1 hodina
 4 porce

750 g čerstvých hub (nebo 2 poctivé hrsti sušených)
vnitřnosti a hlava z králíka
2 vejce
1 větší cibule
1 l vývaru z kostí
250 ml sladké smetany
1 lžice hladké mouky
sůl, celý pepř, nové koření, bobkový list

Houby a králíka vložíme do hrnce a zalijeme vychladlým vývarem. Osolíme, přidáme dvě lžice octa a koření. Přivedeme k varu a vaříme na velmi mírném ohni asi půl hodiny, průběžně odebíráme pěnu. Přidáme celou cibuli, hladkou mouku rozkvedlanou ve studené vodě a vaříme dalších 20 minut.

Mezitím vyndáme králičí hlavu, obereme z ní maso, které vrátíme do polévky. Za stálého varu vmícháme vajíčka. Nakonec odstavíme z ohně, přidáme smetanu a ocet dle chuti.

Vizovické velikonoční kůzle

 1,5 hodiny
 4 porce

500 g vykostěného kůzlečeho masa
5 d mléka
2 vejce
50 g strouhaných dietních sucharů
100 g másla
1 lžice pokrájených fialkových lístků
sůl

Do vroucího mléka zavaříme nastrouhané suchary, osolíme a vhodíme lístky fialek. Necháme vychladnout a vmícháme vejce a kůzlečí maso nakrájené na menší kostky.

Vlijeme do vymaštěné zapékací misky a pečeme zvolna asi 45 minut.

Hřibovice

 1 hodina
 4 porce

2 hrsti sušených hub
125 ml sladké smetany
1 lžice másla
1 stroužek česneku
hladká mouka
sůl, mletý pepř, mletý kmín, nové koření, bobkový list, ocet

Sušené houby povaříme asi 5 minut, přidáme koření a vaříme, dokud nejsou houby měkké. Připravíme si světlou jíšku, kterou přidáme do polévky a důkladně rozmícháme.

Nakonec přidáme smetanu, česnek a dle chuti ocet.

Trnčená omáčka s uzenou krkovičkou

 2 hodiny
 4 porce

400 g uzené krkovice	Valašský poškrabek:
200 g sušených švestek	45 g másla
60 g másla	600 g hladké mouky
1 citron	1 vejce
1 lžice cukru krupice	20 g droždí
1 lžice mleté skořice	300 ml mléka
1 lžice švestkových povidel	sůl
sůl	

Krkovičku uvaříme doměkka a ve vývaru rozvaříme švestky. Přidáme světlou jíšku a uvaříme hladkou omáčku, přidáme povidla, šťávu a kůru z citronu, přisladíme a povaříme.

Do teplého mléka dáme droždí, špetku cukru a trochu mouky a rozmícháme. Kvásek necháme vykynout. Do prosáté mouky vyklepneme vejce, mléko a kvásek a zpracujeme nelepivé těsto, které necháme vykynout. Těsto rozdělíme na menší bochánky a necháme ještě chvíli vykynout. Potřeme žlutkem a pečeme v mírné troubě, občas kropíme studenou vodou.

Regionální potraviny Zlínského kraje



1. Bílý jogurt z Valašska
Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o.
Zámecká 2/57
Krásko nad Bečvou
757 27 Val. Meziříčí
www.mlekarna-valmez.cz



2. Bramborové šišky plněné uzeným masem a zelím
JOSPO a.s.
Tovární 1627, 769 01 Holešov
Marcel Pospíšil
Mob.: +420 777 573 207
www.jospo.cz



3. Frgály soubor
Cyrilovo pekařství s.r.o.
Hrachovec 305
757 01 Valašské Meziříčí
Tel.: +420 571 622 143
www.frgaly.cz



4. Holešovská pochoutková majonéza
Drubežárna Holešov spol. s r.o.
Bořenovská 1356
769 01 Holešov
Tel.: +420 573 396 932
www.drubez.com



9. Selská paštika
Reznictví U Kusáků s.r.o.
Dědina 733
687 22 Ostrožská Nová Ves
Tel.: +420 572 598 331
www.ukusaku.cz



10. Staročeský medovník
MEDOKS, s.r.o.
Všemina 249
763 15 Slušovice
Mob.: +420 739 228 431
medoks@medoks.cz
www.medoks.cz



5. Krásná Haná
KROMILK, a.s.
Štěchovice 1357
767 01 Kroměříž
Tel.: +420 573 338 750
www.kromilk.cz



6. Labužnická kýta v bylinkovém koření
Oldřich Bořuta
Trnava 126
Mob.: +420 793 037 104
www.reznictvi-boruta.cz



7. Pašerácká klobása s probiotiky a prebiotiky
CARNEX spol. s r.o.
756 14 Francova Lhota 298
Tel.: +420 571 424 601
carnex.sro@quick.cz
www.carnex.eu



8. Pletenec kořeněný - sýr přírodní pařený
FARMA-ZPZ s.r.o.
756 27 Valašská Bystřice 483
Tel./fax: +420 571 613 193
www.farmazpz.cz



11. Špaldový řez, náplň borůvka + tvaroh
JAVORNIK - CZ s.r.o.
763 33 Štítná nad Vláří 414
Tel.: +420 577 336 220



12. Švestková povidla
Jiří Netopil
768 23 Žalkovice 15
Mob.: +420 603 583 390



13. Vizovická slivovice 2008
RUDOLF JELÍNEK a.s.
Razov 472
763 12 Vizovice
Tel.: +420 577 686 120
rjelinek@rjelinek.cz
www.rjelinek.cz

RADY OD BABIČKY
„Když houby před vařením osolím a pokapu šťávou z citronu, budou lépe stravitelnější.“

„Pokud jsou povidla příliš tuhá, rozehej je si potřebné množství na plotně nebo je promíchám s trochou horké vody.“

***Brambora, branibor,
grumbír, krumple,
erteple...***



Berte si z kraje, chutnají nejlépe!

Každý kraj v České republice je něčím jedinečný - folklórem, řemeslem, dobrým jídlem. A právě posledně jmenované bylo několik let nástupem globalizace v ohrožení. Dnes se situace obrací k lepšímu. Lidé vyhledávají ve svém okolí kvalitní potraviny a podporují tak nejenom zaměstnanost ve vlastním regionu, ale kolikrát také uchování místní tradice.

Ministerstvo zemědělství ČR se proto rozhodlo tento trend podpořit a vytvořilo značku pro to nejlepší na Váš stůl z Čech, Moravy a Slezska. Potraviny označené jako Regionální potravina jsou zárukou místního původu, výborné chuti a tradice.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

www.regionálnipotravina.cz



www.regionálnipotravina.cz



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Regionální potravina
projekt Ministerstva zemědělství