



# ***Katalog potravin oceněných značkou Regionální potravina Plzeňského kraje 2020***

[www.regionálnipotravina.cz](http://www.regionálnipotravina.cz)



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



*KAK Plzeň*

Značku Regionální potravina uděluje jedenáctým rokem Ministerstvo zemědělství nejkvalitnějším zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. Cílem je podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců.

Soutěže o značku Regionální potravina se vyhlašují jednou ročně v každém ze 13 krajů České republiky. Přihlášený produkt musí být vyroben na území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno, a ze surovin dané oblasti. Toto prestižní ocenění je garancí původu surovin, kvality a poctivé výroby.

Značka Regionální potravina se uděluje **pouze vítězi** v těchto kategoriích:

- Masné výrobky tepelně opracované
- Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy
- Sýry včetně tvarohu
- Mléčné výrobky ostatní
- Pekařské výrobky včetně těstovin
- Cukrářské výrobky včetně cukrovinek
- Alkoholické a nealkoholické nápoje
- Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě
- Ostatní

V Plzeňském kraji hodnotila dne 9. července 2020 přihlášené výrobky odborná porota složená ze zástupců Ministerstva zemědělství, krajského úřadu, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy ČR, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR. Hlavní důraz se kladl na to, jak se výrobek váže k regionu, z jakých surovin je vyroben a v čem je jeho kvalita nadstandardní. Posuzovaly se také vzhled a barva, chuť a vůně nebo design výrobku. O značku se ucházelo celkem 104 produktů od 38 výrobců. Vítěze jednotlivých kategorií Vám představujeme v tomto katalogu.

Více se dozvíte na [www.regionálnipotravina.cz](http://www.regionálnipotravina.cz)



*Vítěz 2020 v kategorii „Masné výrobky tepelně opracované“*

## Zlatý Bůček

Zlatý bůček je mistrovským kouskem ze sortimentu rodiny Plzákových. Jeho výtečná chuť vzniká díky uzení na třešňovém, švestkovém nebo jabloňovém dřevě. Prim v technologii má kuchyňská sůl, kterou se všechno maso před zauzením nakládá. Ochutnejte i vy a během chvíle objevíte čisté chutě z dob, kdy udili naši předci.



### **Plzák z Plzně s.r.o.**

Udírna Plzák z Plzně s.r.o. je malá rodinná firma, o kterou pečují manželé Plzákové. Maso na uzení pochází pouze z českých chovů. Při výrobě se používá kuchyňská sůl a české koření. Udí se až 16 hodin na ovocném, zejména třešňovém dřevě. Vše je vyráběno ručně podle motta: „Každý kousek masa - každý náš výrobek - vnímáme jako originál - jako umělecké dílo.“

### **Kontakt:**

Dřevěná 101/7, 301 00 Plzeň

Tel.: 731 114 547

E-mail: [info@plzakzplzne.cz](mailto:info@plzakzplzne.cz)

[www.plzakzplzne.cz](http://www.plzakzplzne.cz)

FB: [www.facebook.com/udirnaplzakzplzne](https://www.facebook.com/udirnaplzakzplzne)



Vítěz 2020 v kategorii „Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy“

## Žihelský trháč s medvědíím česnekem a feferonkou

Žihelský trháč s medvědíím česnekem a feferonkou je jedničkou v sérii trhaných mas označovaných jako „Trháky“. Při výrobě je použito vepřové maso výhradně od lokálních českých dodavatelů. Ručně krájené kostky masa jsou pečené při nízké teplotě minimálně sedm hodin. Díky tomu získává maso křehkost a zároveň dokáže navázat společně s medvědíím česnekem a feferonkou tu správnou chuť. Po finálním upečení je ručně natrháno vidličkou, plněno do skleniček a následně ještě zhruba dvě hodiny vařeno. Trháč je nejlepší s čerstvým křupavým chlebem nebo celozrnnou bagetou.

### Jaroslav Procházka

Malá rodinná firma byla založena před devíti lety Jaroslavem Procházkou s cílem udržení tradiční výroby uzenářských výrobků. Na výrobě se podílí celá rodina Procházkova, která společně čerpá z rodinných receptů a tradic. Pilířem úspěšně vyvíjející se firmy jsou kvalitní výrobky pouze z českého masa a ruční práce. Tato firma je důkazem, že i ze vzdálených míst mohou lidé dojet do malé vesničky Žihle za kvalitními a poctivými výrobky.



### Kontakt:

Žihle 33, 331 65 Žihle

Tel.: 606 592 660, e-mail: D.U.Prochazkovi@email.cz

[www.uzeninyzezihle.cz](http://www.uzeninyzezihle.cz)



*Vítěz 2020 v kategorii „Sýry včetně tvarohu“*

## Tvaroh tučný

Když se řekne tvaroh, každý si představí obyčejný bílý mléčný výrobek, který ničím nezaujme. Ale tvaroh vyrobený na farmě v Boubíně, tak jako kdysi, ručně z plnotučného kravského mléka, přesvědčí i náročného o své výjimečnosti. Nadstandardní jemná chuť a našlehaná konzistence vybízí k přímému použití na krémy, pomazánky i na pečení. Zkrátka vymazlený tvaroh, který si to zaslouží.

### Václav Dub - Mlékárna Boubín

Farma Boubín se nachází u Horažďovic a je zaměřena na produkci kvalitního mléka od červenostrakatého skotu. Aby měly straky na „výrobu“ mléka klid a nikdo je nerušil, je téměř veškerá činnost ve stáji automatizovaná. Dojení obstarává robot a také krmení je v režii moderních technologií. Tento způsob chovu, kdy si zvíře samo rozhodne, zda se půjde podojit, nakrmit, či podrbat, utváří tu správnou pohodu. Neváhejte a navštivte farmu, kde i prodej obstarává automat. Kromě tvarohu, jogurtu a řemeslné zmrzliny můžete ochutnat i kefir, který je držitelem ocenění Regionální potravina za rok 2017.

### Kontakt:

Veřechov 2, 341 01 Horažďovice

Tel.: 728 335 788, e-mail: [info@mlekarnaboubin.cz](mailto:info@mlekarnaboubin.cz)

[www.mlekarnaboubin.cz](http://www.mlekarnaboubin.cz)





*Vítěz 2020 v kategorii „Mléčné výrobky ostatní“*

## Jogotvaroh

Jogotvaroh je farmářský produkt vyráběný v minimlékárně Srby, společnosti Meclovská zemědělská, a. s. Jedná se o našlehanou a ochucenou směs jogurtu a tvarohu, která je pro svou lahodnou chuť oblíbená u všech věkových kategorií. Při výrobě Jogotvarohu se výhradně používá mléko z farmy Srby, které neprochází odstředováním a standardizací, je pouze pasterováno, což se pozitivně promítá do kvality výrobku.



### **Meclovská zemědělská, a. s.**

Meclovská zemědělská, a. s. je zemědělskou společností zabývající se klasickou rostlinnou a živočišnou výrobou v okrese Domažlice. Hlavním oborem je chov skotu holštýnského plemene zaměřený na produkci mléka. Rostlinná výroba je zastoupena pěstováním obilovin, olejnin a plodin určených pro výrobu objemných krmiv pro skot. V areálu firmy v Meclově je provozována také bioplynová stanice, čerpací stanice LPG a od května 2019 jsou zde prodávány mléčné výrobky z minimlékárny v Srbech.

### **Kontakt:**

Meclov 72, 346 01 Horšovský Týn

Tel.: 379 428 825, e-mail: [meclovska@meclovska.cz](mailto:meclovska@meclovska.cz)

[www.meclovska.cz](http://www.meclovska.cz)





*Vítěz 2020 v kategorii „Pekařské výrobky včetně těstovin“*

## Chléb víkendový

Pšenično-žitný chléb je ručně vyráběný podle tradiční receptury z české mouky a zpracovaný a pečený speciální technologií, kterou lze použít jen v malých pekárnách. Chléb má velkou pórovitost, pevnou propečenou kůrku, lahodnou chuť a vůni.



### **PEKO - Němečková s.r.o.**

Pekařství Peko je malá rodinná firma zaměřená na výrobu pečiva i zákusků, které jsou prodávány ve vlastních prodejnách. Všechny výrobky jsou vyráběny ručně podle tradičních receptur. Zvláštní důraz se zde klade na kvalitu surovin, perfektní chuť a čerstvost.

### **Kontakt:**

Klatovská tř. 36, 301 00 Plzeň

Tel.: 377 322 182

E-mail: [peko-prodej@centrum.cz](mailto:peko-prodej@centrum.cz)

[www.pekarstvipeko.cz](http://www.pekarstvipeko.cz)





*Vítěz 2020 v kategorii „Cukrářské výrobky včetně cukrovinek“*

## Klatovský perník

Surovinové složení a technologický postup vychází z klasických starých receptur výroby plněných perníků. Na náplň je použita modernější a lehčí varianta tvarohového krému ochuceného medem. Perník se vyznačuje charakteristickou vláčností, pórovitostí a měkkostí, které je dosaženo vyšším obsahem bílků a másla. Pikantní příchutě celému výrobku dodává čerstvé nebo zmražené ovoce.



### Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy

Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy je jedna z nejstarších svého druhu. Po celou svoji historii se snaží vzdělávat a vychovávat odborníky pro zemědělství a potravinářství, nově také odborníky v gastronomických a navazujících oborech. Došlo k rozšíření nabídky studijních a učebních oborů, které se zaměřují na přírodu, venkov, veřejnou správu, potravinářství, gastronomii, hotelnictví a cestovní ruch. Také okruh vzdělávaných se rozšiřuje o dospělé a při SŠZP se začíná naplňovat cíl celoživotního vzdělávání.

### Kontakt:

Národních mučedníků 141, 339 01 Klatovy

Tel.: 376 326 280

E-mail: sekretariat@sszp.kt.cz

[www.sszp.kt.cz](http://www.sszp.kt.cz)



*Vítěz 2020 v kategorii „Alkoholické a nealkoholické nápoje“*

## Hrobník 15° černý speciál

Hrobník je spodně kvašený černý speciál s bohatým chuťovým profilem. Sladší sladový základ tvořený ze 4 druhů sladu vyvažuje patrná, ale příjemná hořkost českých odrůd chmele.

### Robert Beneš - Pivovar Bizon

Pivovar Bizon vznikl v roce 2011 v obci Čížice na jižním Plzeňsku. Vaří nefiltrovaná a nepasterovaná piva tradičními řemeslnými postupy. Hlavní proces kvašení probíhá v prostorově chlazených spilkách, následně pivo dozrává několik týdnů v ležáckých tancích.

### Kontakt:

Čížice 76, 332 09 Čížice

Tel.: 607 970 506

E-mail: [ubizona@seznam.cz](mailto:ubizona@seznam.cz)

[www.ubizona.eu](http://www.ubizona.eu)





Vítěz 2020 v kategorii „Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě“

## Pikantní okurkový salát

Pikantní okurkový salát je vyráběn ručně z kvalitních okurek a cibule od lokálních pěstitelů. Díky směsi koření a pikantnímu nálevu se z obyčejné okurky stává to pravé potěšení ve skle, které nesmí chybět u žádného grilování.



### Josef Vanický - Potěšení ve skle

Rodinná firma z jižního Plzeňska podniká v gastronomii dlouhá léta. Ve své nové provozovně v Blovicích zpracovává kvalitní ovoce a zeleninu a také maso z českých chovů. Většinu používaných bylinek si pěstují na vlastní zahradě. Ve firmě se řídí heslem „v jednoduchosti je krása“, a proto ve výrobcích nenajdete žádná aromata, barviva, konzervanty nebo stabilizátory. Vše se dělá jednoduše a bez zbytečných přísad.

### Kontakt:

Luční 67, 336 00 Blovice

Tel.: 605 263 372

E-mail: [jvanicky@email.cz](mailto:jvanicky@email.cz)

[www.poteseniveskle.cz](http://www.poteseniveskle.cz)



Vítěz 2020 v kategorii „Ostatní“

## Tolstolobik uzený, porcovaný

Tolstolobik, původem z chovů v podhůří Šumavy, je zpracován a naporcován na podkovy. Rybí porce jsou nakládány do solného láku bez přídavku jakýchkoliv konzervantů a ochucovadel a následně za přísného a důsledného kontrolování uzeny kouřem z bukového dřeva.



### Zpracovna ryb Klatovy a.s.

Firma je jedním z předních zpracovatelů sladkovodních a mořských ryb v České republice. Na trh dodává široký sortiment čerstvých, uzených a zmrazených ladkovodních a mořských ryb a rybích výrobků. Všechny produkty firma nabízí mimo jiné i v podnikové prodejně přímo ve zpracovně ryb.

### Kontakt:

Sídlo: K Letišti 442, 339 01 Klatovy

Provozovna: Říční lázně 423, 339 01 Klatovy

Tel.: 376 320 755

E-mail: [zpracovnaryb@iol.cz](mailto:zpracovnaryb@iol.cz)

[www.zpracovnarybklatovy.cz](http://www.zpracovnarybklatovy.cz)



## **Farmářský bok z Čečkovic**

*Vítěz 2019 v kategorii „Masné výrobky  
tepelně opracované“*

**AB Bor, s.r.o. - Farma Čečkovice**  
Čečkovice 42, 348 02 Bor u Tachova  
Tel.: 702 237 058  
E-mail: slejskova@abbor.cz  
[www.farmaceckovice.cz](http://www.farmaceckovice.cz)



## **Procházkova výpečková pomazánka**

*Vítěz 2019 v kategorii „Masné výrobky  
trvanlivé“*

**Jaroslav Procházka**  
Žihle 33, 331 65 Žihle  
Tel.: 606 592 660  
E-mail: D.U.Prochazkovi@email.cz  
[www.uzeninyzezhle.cz](http://www.uzeninyzezhle.cz)



## **VALENTÝN**

*Vítěz 2019 v kategorii „Sýry včetně  
tvarohu“*

**Ing. Pavel Kvita - Farma Na Losenici**  
Kašperskohorská 158, 341 92 Rejštejn  
Tel.: 602 767 714  
E-mail: farmanalosenici@seznam.cz  
[www.farmanalosenici.cz](http://www.farmanalosenici.cz)



## **BIO jogurtové kozí mléko**

*Vítěz 2019 v kategorii „Mléčné výrobky  
ostatní“*

**Luděk Maruna**  
Útušice 24, 332 09 Štěnovice  
Tel.: 775 723 123  
E-mail: ekofarmautusice@seznam.cz  
[www.ekofarmautusice.cz](http://www.ekofarmautusice.cz)



### **Svatební koláček tvarohový**

*Vítěz 2019 v kategorii „Pekařské výrobky  
včetně těstovin“*

**Marie Vondrovicová**

Bořice 26, 344 01 Domažlice

Tel.: 606 616 941

E-mail: vondrovicova.m@tiscali.cz

www.borickekolace.cz



### **MüsLenky s jablky**

*Vítěz 2019 v kategorii „Cukrářské  
výrobky včetně cukrovinek“*

**Lenka Havlová**

Masarykova 7, 312 00 Plzeň

Tel.: 777 614 381

E-mail: muslenky@email.cz

www.muslenky.mozello.cz



### **Sirup Rakytníkový s malinou**

*Vítěz 2019 v kategorii „Alkoholické  
a nealkoholické nápoje“*

**Od Macháčků s.r.o.**

Rybnice 10, 331 51 Kaznějov

Tel.: 733 528 658

E-mail: helen.machackova@seznam.cz

www.odmachacku.cz



### **Hruška s medem**

*Vítěz 2019 v kategorii „Ovoce a zelenina  
v čerstvé nebo zpracované formě“*

**Mgr. Jaroslava Francíková**

Děpoltice 1, 340 22 Nýrsko

Tel.: 732 543 540

E-mail: marmelady-dzemy@seznam.cz

www.marmeladazposumavi.cz



## Šnečí jatýrka

*Vítěz 2019 v kategorii „Ostatní“*

**Jiří Studnička**

Strážov 326, 340 21 Janovice nad Úhlavou

Tel.: 606 527 518

E-mail: [info@snecikaviar.cz](mailto:info@snecikaviar.cz)

[www.snecikaviar.cz](http://www.snecikaviar.cz)



## Mandlový jádrový sýr

*Vítěz 2018 v kategorii „Masné výrobky tepelně opracované“*

**KVARDA spol. s r.o.**

Plzenecká 220/2, 326 00 Plzeň

Tel.: 377 240 742

E-mail: [info@reznictviukvardu.cz](mailto:info@reznictviukvardu.cz)

[www.reznictviukvardu.cz](http://www.reznictviukvardu.cz)



## Pánská přesnídávka

*Vítěz 2018 v kategorii „Masné výrobky trvanlivé“*

**Plzák z Plzně s.r.o.**

Dřevěná 101/7, 301 00 Plzeň

Tel.: 731 114 547

E-mail: [info@plzakzplzne.cz](mailto:info@plzakzplzne.cz)

[www.plzakzplzne.cz](http://www.plzakzplzne.cz)



## BIO PAŘENÝ SÝR - UZLÍK

*Vítěz 2018 v kategorii „Sýry včetně tvarohu“*

**Ing. Olga Lukšová - FARMA U ŘEKY**

Sokolská 529, 349 01 Stříbro

Tel: 731 031 272

E-mail: [farmaureky@seznam.cz](mailto:farmaureky@seznam.cz)

[www.farmaureky.cz](http://www.farmaureky.cz)





### **Chodský koláč**

*Vítěz 2018 v kategorii „Pekařské výrobky včetně těstovin“*

**Pekařství Malinová, s.r.o.**

K Mistráku 4, 331 51 Kaznějov

Tel.: 373 332 078

E-mail: [pekarstvi@malinova.cz](mailto:pekarstvi@malinova.cz)

[www.malinova.cz](http://www.malinova.cz)



### **Makový řez**

*Vítěz 2018 v kategorii „Cukrářské výrobky včetně cukrovinek“*

**Marie Vondrovicová**

Bořice 26, 344 01 Domažlice

Tel.: 606 616 941

E-mail: [vondrovicova.m@tiscali.cz](mailto:vondrovicova.m@tiscali.cz)

[www.borickekolace.cz](http://www.borickekolace.cz)



### **Nebílovský mošt jablko-hruška**

*Vítěz 2018 v kategorii „Alkoholické a nealkoholické nápoje“*

**LUKRENA a.s.**

Sady Nebílovy

Tel.: 737 260 025

E-mail: [sad.nebilovy@seznam.cz](mailto:sad.nebilovy@seznam.cz)

[www.lukrena.cz](http://www.lukrena.cz), [www.sadynebilovy.cz](http://www.sadynebilovy.cz)



### **JAHODY s mátou džem výběrový extra**

*Vítěz 2018 v kategorii „Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě“*

**Renata Skálová - Farma Palvínov**

Palvínov 66, 342 01 Hartmanice

Tel.: 723 466 000

E-mail: [skalova.ren@seznam.cz](mailto:skalova.ren@seznam.cz)

[www.palvinov.cz](http://www.palvinov.cz)



## **Med lesní, medovicový**

*Vítěz 2018 v kategorii „Ostatní“*

**Ing. Jaroslav Lstibůrek**

Nová Pasečnice 2, 344 01 Domažlice

Tel.: 775 667 099

E-mail: [info@medovevino.cz](mailto:info@medovevino.cz)

[www.medovevino.cz](http://www.medovevino.cz)



## **Řeznický cop pikantní**

*Vítěz 2017 v kategorii „Masné výrobky tepelně opracované“*

**ŘEZNICTVÍ - PIRNÍK, spol. s r.o.**

Barrandova 21, 326 00 Plzeň

Tel.: 377 243 683

E-mail: [pirnik.rezn@volny.cz](mailto:pirnik.rezn@volny.cz)

[www.pirnik.cz](http://www.pirnik.cz)



## **Šádin**

*Vítěz 2017 v kategorii „Sýry včetně tvarohu“*

**Ing. Olga Lukšová - FARMA U ŘEKY**

Sokolská 529, 349 01 Stříbro

Tel: 731 031 272

E-mail: [farmaureky@seznam.cz](mailto:farmaureky@seznam.cz)

[www.farmaureky.cz](http://www.farmaureky.cz)



## **Kefír**

*Vítěz 2017 v kategorii „Mléčné výrobky ostatní“*

**Václav Dub - Mlékárna Boubín**

Veřechov 2, 341 01 Horažďovice

Tel.: 728 335 788

E-mail: [info@mlekarnaboubin.cz](mailto:info@mlekarnaboubin.cz)

[www.mlekarnaboubin.cz](http://www.mlekarnaboubin.cz)



### **Klatovský svatební koláč**

*Vítěz 2017 v kategorii „Pekařské výrobky včetně těstovin“*

SŠZP Klatovy  
Národních mučedníků 141  
339 01 Klatovy  
Tel.: 376 326 280  
E-mail: sekretariat@sszp.kt.cz  
www.sszp.kt.cz



### **MüsLenky s višněmi**

*Vítěz 2017 v kategorii „Cukrářské výrobky včetně cukrovinek“*

Lenka Havlová  
Masarykova 7, Plzeň 312 00  
Tel.: 777 614 381  
E-mail: muslenky@email.cz  
www.muslenky.mozello.cz



### **Karolína Světlá 13°**

*Vítěz 2017 v kategorii „Alkoholické a nealkoholické nápoje“*

Robert Beneš - Pivovar Bizon  
Čížice 76, 332 09 Čížice  
Tel.: 607 970 506  
E-mail: ubizona@seznam.cz  
www.ubizona.eu



### **Kouzelné hrušky se skořicí**

*Vítěz 2017 v kategorii „Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě“*

Od Macháček s.r.o.  
Rybnice 10, 331 51 Kaznějov  
Tel.: 733 528 658  
E-mail: helen.machackova@seznam.cz  
www.odmachacku.cz



## ***Siven uzený s hlavou***

*Vítěz 2017 v kategorii „Ostatní“*

**Zpracovna ryb Klatovy a.s.**  
Říční lázně 423, 339 01 Klatovy  
Tel.: 376 320 755  
E-mail: [zpracovnaryb@iol.cz](mailto:zpracovnaryb@iol.cz)  
[www.zpracovnarybklatovy.cz](http://www.zpracovnarybklatovy.cz)

## Ochutnávky vítězných výrobků v Plzeňském kraji 2020



**12. 9. 2020, 10:00–18:00, Kašperské Hory – Šumavské Kašperské Hory**

Historické městské slavnosti s bohatým programem pro děti i dospělé. Jarmark, dobová osvěžovna a nově i ochutnávky oceněných potravin v soutěži Regionální potravina Plzeňského kraje.

**27. 9. 2020, 11:00–18:00, Nebílovy – Slavnosti jablek Nebílovy**

Dvanáctý ročník akce pořádané akciovou společností Lukrena (několikanásobný vítěz soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje) a jejích partnerů. Na návštěvníky čeká řemeslný trh, bohaté občerstvení, ochutnávky regionálních potravin, ale také projížďky na koni, živá zvířata, naučná stezka či soutěž o nejlepší štrúdl. Součástí akce je také slavnostní vyhlášení vítězů soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje 2020.

**3. 10. 2020, 10:00–17:00, Krasíkov – Slavnosti jablek Krasíkov**

Tradiční akce s řemeslným jarmarkem, moštováním, bohatým kulturním programem (hudební a divadelní vystoupení). Možnost ochutnávek nejen jablečných dobrot všeho druhu, ale i těch oceněných značkou Regionální potravina Plzeňského kraje.

**3. 10. 2020, 10:00–17:00, Skanzen Chanovice – Den místní potraviny**

Čtrnáctý ročník akce zaměřený na představení regionálních výrobců potravin. To vše doplněné pestrým programem, hudbou

## Ochutnávky vítězných výrobků v Plzeňském kraji 2020



a ukázkami tradičních řemesel. Možnost návštěvy místního skanzenu.

**4. 10. 2020, 10:00–16:30, Plzeň Koterov – Medový jarmark**  
Sedmý ročník akce, jejíž součástí je vedle prodeje medových produktů a potřeb pro včelaře bohatý kulturní program s hudebními vystoupeními, kuchařskou show, přednáškami a zábavou pro děti.

**10. 10. 2020, 8:00–12:00, Nepomuk – Farmářské trhy**  
Trhy zaměřené především na potraviny, výpěstky a výrobky pocházející z regionu jihozápadních Čech. Doprovodnou součástí je živé hudební vystoupení a divadelní představení pro děti.

**17. 10. 2020, 9:00–14:00, Klatovy – Zabijačkové hody**  
Tradiční zabijačkové hody s ukázkou bourání vepřového masa a prodejem zabijačkových specialit. To vše doplněné farmářským trhem a ochutnávkami regionálních potravin.

**17. 10. 2020, 10:00–16:00, Koráb u Kdyně – Den za obnovu lesa**  
Unikátní celorepubliková akce na pomoc lesům postiženým kůrovcovou kalamitou. Přijďte v sobotu 17. října 2020 i vy pomoci našim lesům! Mimo jiné si můžete vyzkoušet i další lesnické práce – sbíjení oplocenek, vyvěšování budek pro noční dravce, prohlédnete si lesnickou techniku, pomocí které lesníci bojují s kalamitou. Aby vám práce šla lépe od ruky, budou pro vás připraveny také ochutnávky oceněných regionálních potravin.



## Ochutnávky vítězných výrobků v Plzeňském kraji 2020



**18. 10. 2020, 10:00–17:00, Švihov – Jarmark na hradě Švihov**  
V prostorách unikátní gotické památky se uskuteční druhý ročník dobového jarmarku s bohatým sortimentem řemeslných výrobků a celou řadou výtečných potravin z regionu, ČR, ale i ze zahraničí. Připraveny budou také ukázky řemesel, dobové atrakce a tvořivé dílny. Neváhejte a přijďte navštívit hrad, kde se natáčela naše nejoblíbenější pohádka „Tři oříšky pro Popelku“.

**24. 10. 2020, 8:00–13:00, Sušice – Farmářské trhy**  
Oblíbené místní farmářské trhy s regionálními produkty doplněné o hudební vystoupení.

**25. 10. 2020, 10:00–18:00, Zámek Kozel – Podzimní jarmark**  
Tradiční podzimní zámecké trhy s pestrým sortimentem originálních řemeslných produktů a celou řadou výtečných potravin z Česka i ze zahraničí. Nebudou chybět ani ukázky řemesel a tvořivé dílny pro děti.

**7. 11. 2020, 8:30–12:30, Horažďovice – Svatomartinský jarmark**  
Tradiční řemeslný jarmark, jehož součástí je kulturní doprovodný program. Možnost nákupu jak řemeslných výrobků, tak i potravin od místních farmářů.

*Změna termínů a akcí vyhrazena. Pro aktuální informace sledujte [www.uhlava.cz](http://www.uhlava.cz) nebo facebook Regionální potravina Plzeňského kraje.*







MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

