**TZ HRADECKO: Hradecko představuje nové Regionální produkty – pochlubí se řemeslným chlebem, sušenými sýry i kombuchou**

5. listopadu 2024, Hradec Králové

Foto: <https://eu.zonerama.com/ICHK/Album/12369427?secret=wd22cjXDuXa5I4jdc8HdW2bdK#check-duplicates>

**Hradecko představuje nové Regionální produkty – pochlubí se řemeslným chlebem, sušenými sýry i kombuchou**

**Značka "Regionální produkt Hradecko" vítá do své rodiny pět nových producentů, kteří se mohou pochlubit kvalitními, tradičními i inovativními výrobky s důrazem na poctivou lokální výrobu. Dalších šest značek toto označení obhájilo. Značka Regionální produkt již od roku 2019 podporuje rozvoj místní ekonomiky a tradic, pomáhá drobným podnikatelům získat uznání a důvěru zákazníků a posílit povědomí o unikátních produktech regionu. Do letošního roku ji mohlo užívat 26 produktů. Na Hradecku se tak můžete s chutí zakousnout do poctivého kváskového chleba, ochutnat bramborové placky podle rodinného receptu, nebo si na vánoční stůl koupit kapra z Městských lesů.**

*„Nové producenty z velké části oslovujeme sami, protože když se výrobek líbí nám nebo nám chutná, je velká šance, že bude mít úspěch i u dalších nakupujících. Hledáme takové producenty, kteří se chovají ohleduplně k životnímu prostředí jak při výrobě, tak při prodeji, používají kvalitní a zejména místní suroviny.“,* říká Michaela Bělinová, koordinátorka značky.

Pětice nových držitelů značky Regionální produkt Hradecka slibuje výbornou chuť, pokoru k tradičním recepturám i zodpovědný přístup k přírodě. Takovým příkladem je mj. rodinná farma Erlerových, která provozuje **Naše hospodářství v Osicích**, kde vyrábí především maso, hotová jídla a lahůdky převážně z hovězího masa. K jejich certifikovaným výrobkům patří i prvotřídní Hovězí guláš, Dršťková polévka, Boloňská omáčka, Hovězí vývar, Játrová paštika a Vepřové sádlo.

Rodinný recept na **bramborové placky** z Divce zaujal mnohé gurmány. Jejich výrobce Michal Rezek klade důraz na čerstvé a kvalitní suroviny, které dávají plackám jedinečnou chuť a vůni.

Trojici tradičních receptů uzavírá **pekárna V Mouce**, která sídlí přímo na Velkém náměstí v Hradci Králové. Jejich top výrobkem s certifikací Regionální produkt se stal kváskový chléb Tartine. Náročné spotřebitele ale určitě zaujme i jejich nabídka chlebových speciálů a sladkého pečiva.

Relativní novinkou může být pro mnoho lidí přírodně fermentovaný nápoj kombucha. Na její výrobu se zaměřuje **Doktor Kombucha z Divce**. Jeho jemně perlivé nápoje bezpřidaných konzervantů, sladidel a umělých látek podporují zdraví jejích konzumentů.

Mrazem sušené a nakládané sýry jsou delikatesou, kterou připravuje firma **Shawnee s.r.o.** z Nového Bydžova. Jsou dokonalým doplňkem k pivu a vínu, a dostanete je u nich dokonce i ve veganské variantě.

*„Přijetí těchto nových členů nás velmi těší. Každý z nich do značky přináší nejen kvalitu a poctivou práci, ale i nové nápady, které oživí a obohatí naši nabídku pro místní obyvatele i návštěvníky. Těšíme se, až v lednu spustíme prodej Regionálních produktů v Turistickém informačním centru v Hradci Králové. Návštěvníci tak budou mít možnost přivést originální suvenýr s garancí kvality a původem z Hradecka.“* říká Michaela Bělinová, koordinátorka značky.

Mezi osvědčené značky, které mohou svoje výrobky označit certifikátem Regionální produkt na další 2 roky, patří výrobci marmelád, džemů **Krňovické marmelády**, kteří připravují laskominy z ovoce pěstovaného v Podorlickém skanzenu v Krňovicích, ale také **výrobky z rakytníku Ing. Pavla Cvrčka ze Lhoty pod Libčany.** Tam se z nasbíraných plodů vyrábějí dobroty plné vitamínu C, B a mnoha dalších prospěšných látek. Jejich nabídka určitě potěší i rodiče, kteří hledají zdravé mlsání pro děti.

V Hradci Králové obhájily značku Regionální produkt také výtečné **Makronky Pink Roses** s originálním zdobením, množstvím příchutí a náplní s čokoládovou ganache. Cukrovinky s francouzským původem jsou oblíbeným dezertem ke kávě nebo čaji, které si můžete vychutnat přímo v kavárně Pink Roses poblíž Ulrichova náměstí v Hradci.

Mezi oblíbené Regionální produkty patří i **vejce z Kosiček.** Podnik se specializuje na produkci čerstvých českých slepičích vajec z chovů v obohacených klecích a na podestýlce, ale nabízí také křepelčí vajíčka, která jsou ceněná pro vysoký obsah vitamínů.

Blížící se Vánoce a dost možná je budete trávit s Hradeckým kaprem z Městských lesů Hradec Králové. Ten je už tradiční součástí svátečních hostin pro svou kvalitu a chuť, kterou získává díky chovu v odbahněných rybnících s písčitým dnem.

V Mžanech vám jako alternativu nabízejí **filety nebo živého sumečka afrického**. Jeho maso je ceněno pro vysoký obsah bílkovin a je považováno za kulinářskou specialitu. Pokud nejste na klasiku, můžete vyzkoušet tuto prověřenou variantu.

O certifikaci a recertifikaci značek rozhodovala odborná komise složená z 11 porotců. Ta na navrhovaných produktech hodnotila mimo lokálnosti a chuťových vlastností také postup výroby, tradiční či inovativní přístup, a další vlastnosti.

*„Díky této iniciativě získávají malí výrobci potřebné zviditelnění. Značka "Regionální produkt Hradecko" tak nejenom pomáhá rozvoji místního trhu, ale také buduje společenství hrdých a poctivých výrobců, kteří přispívají k udržitelné budoucnosti regionu,“* vysvětluje Bělinová a dodává: *„Pokud jste vy sami výrobci, kteří by toto ocenění mohli získat nebo někoho takového znáte, dejte nám vědět. Rádi podpoříme šikovné ruce, dobré srdce a otevřenou mysl zdejších lidí. Certifikační komise se sejde opět v březnu 2025.“*

**Kontakt pro média i potenciální producenty:**

Bc. Michaela Bělinová

Koordinátorka značky Regionální produkt Hradecko, tajemnice komise

Destinační společnost Hradecko, z. s.

+420 733 532 935

[michaela.belinova@hradecko.eu](mailto:michaela.belinova@hradecko.eu)  
<https://www.hradecko.eu/regionalni-produkty>