

Na Dožínkách se předávaly i ceny zemědělcům

29.8.2022 - | Krajský úřad Plzeňského kraje

Po vynucené dvouleté pauze se vrátila tradiční oslava sklizně, kterou pořádá už řadu let Plzeňský kraj. V letošním roce se symbolicky Dožínky Plzeňského kraje vrací na první místo konání, a to do Chanovic.

Návštěvníci si užili atmosféru tradičního dožínkového průvodu, lokální výrobci nabízeli ochutnávky regionálních potravin a také někteří z nich převzali ocenění v soutěži Regionální potravina Plzeňského kraje 2022. Tečku za celým programem udělal Jiří Zonyga s kapelou.

„Po dvou letech pauzy jsme se mohli setkat právě v Chanovicích, kde dožínky byly poprvé. A právě zde jsme si připomněli, že tradice má smysl a jako kraj máme v tradicích co nabídnout. Velmi si cením také toho, že jsme se mohli setkat s lokálními výrobci a předat jim ocenění za jejich poctivou práci. Podporu regionální produkce a lokálního zemědělství považujeme za důležitou,“ říká hejtman Plzeňského kraje Rudolf Špoták.

Program probíhal na dvou místech. Ve skanzenu, kde byla během akce zdarma umožněna prohlídka expozice lidové architektury jihozápadních Čech, byly k vidění ukázky dožínkových vazeb a zdobení koní v dožínkovém průvodu. Ten vyrazil na druhé místo programu, a to nádvoří zámku Chanovice. Stejně jako ve skanzenu byly na nádvoří ochutnávky regionálních potravin, folklorní vystoupení a na zámku pak ukázky tradičních řemesel a tvořivé dílny pro malé i velké návštěvníky.

Součástí tradice dožínky je vždy předání dožínkového věnce chasou. Letos věnec převzal hejtman Rudolf Špoták oděný v tradičním kroji. Poté bylo požehnáno úrodě a dožínky tak byly zahájeny.

Po zahájení a oficiálních proslovech hostů proběhlo ocenění zemědělců z Plzeňského kraje.

Václav Dub - Mlékárna Boubín - nominován Krajskou agrární komorou

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. Také prodej výrobků, které byly i v minulosti již oceněny jako Regionální potravina Plzeňského kraje, obstarává automat.

Zdeněk Nejděl - Angus farma Nejdlových - nominován Asociací soukromého zemědělství Plzeňsko

Zdeněk a Dana Nejdlovi obhospodařují společně 106 hektarů zemědělské půdy v ekologickém režimu v obci Kvaslice na Klatovsku. Chovají 115 kusů skotu plemene Aberdeen Angus. Hlavní produkcí je plemenný materiál, tzn. chovní býci a jalovice, které prodávají jak v tuzemsku, tak především v zahraničí. Jedná se o technicky velmi zdatné hospodáře, na farmě je možné spatřit řadu technických vylepšení i drobných strojů, které velmi ulehčují těžké zemědělské práce a významně racionalizují pracovní postupy. Je to nezbytná podmínka pro to, aby dva lidé zvládli rozsáhlou výměru půdy a velký počet kusů skotu, chovaného na špičkové plemenářské úrovni. Nejdlovi jsou dlouholetými členy Asociace soukromých zemědělců Plzeňsko a také členy Asociace chovatelů skotu Aberdeen Angus,

Z.S.

V rámci programu proběhlo také ocenění v soutěži Regionální potravina Plzeňského kraje 2022, která předávali za Plzeňský kraj hejtman Rudolf Špoták a jeho náměstek Petr Vanka. Nově letos výrobci od Plzeňského kraje obdrželi také šek na 5 000 Kč.

Soutěž Regionální potravina probíhá ve všech krajích České republiky s výjimkou Prahy. Značku Regionální potravina můžou získat producenti zemědělských a potravinářských výrobků do 250 zaměstnanců. Oceněný výrobek získává právo zdarma užívat značku po dobu čtyř let.

Regionální potravina je projektem Ministerstva zemědělství. Státní zemědělský intervenční fond značku administruje. V současné době je oceněno 415 produktů od 318 výrobců. Podrobnosti o soutěži jsou dostupné na webových stránkách regionalnipotravina.cz.

Kategorie:	Výrobek a výrobce:
Masné výrobky tepelně opracované	JALAPEÑOS KLOBÁSA S ČEDAREM AB BOR
Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy	PEČENÝ VEPŘOVÝ BOK S CIBULÍ JOSEF VANICKÝ
Sýry včetně tvarohu	JAROVSKÝ ČERSTVÝ SÝR PŘÍRODNÍ JINDŘIŠKA JANDEČKOVÁ
Mléčné výrobky ostatní	JOGURT JEČMÍNEK VÁCLAV DUB
Pekařské výrobky včetně těstovin	CHLÉB STAROČESKÝ KVASOVÝ PEKAŘSTVÍ MALINOVÁ
Cukrářské výrobky včetně cukrovinek	ŘEZ S LANÝŽOVOU NÁPLNÍ STŘEDNÍ ŠKOLA ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ, KLATOVY
Alkoholické a nealkoholické nápoje	ARONIOVÝ ELIXÍR ZE ŠUMAVY ALK. 7 % OBJ. PETRA KRATEJLOVÁ
Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	CIBULÁDA JITKA ČERVENKOVÁ
Ostatní	SIVEN UZENÝ S HLAVOU ZPRACOVNA RYB KLATOVY
Cena hejtmána Plzeňského kraje Rudolfa Špotáka	NEBÍLOVSKÝ MOŠT - JABLKO, LIMETA LUKRENA A.S.
Cena náměstka hejtmána Plzeňského kraje pro oblast regionálního rozvoje, IT a evropské záležitosti Petra Vanky	BAREVNÁ PAŠTIKA JAROSLAV PROCHÁZKA
Cena prezidentky Potravinářské komory České republiky Dany Večeřové	VEJCE ZE ŠUMAVY VEJCE ZE ŠUMAVY S.R.O.
Cena Úhlava, o. p. s.	MEDVÍDEK FARMA U FRANTIŠKY S.R.O.
Cena MAS Pošumaví, z. s.	ŠUMAVSKÉ JEČNÉ KROUPY ZABIJAČKOVÉ MLÝN A KRUPÁRNA MRŠKOŠ, S.R.O.

<https://www.plzensky-kraj.cz/v-chanovicich-se-slavily-dozinky-plzenskeho-kraje>