

## Formulář pro uchazeče o značku Regionální produkt

### Český ráj

#### **Kontaktní údaje**

Jméno: Martina Papežíková

Adresa: Mašov 223

Tel.: +420777962540

E-mail: [martina@dobrotyzraje.cz](mailto:martina@dobrotyzraje.cz)

#### **Popis produkce**

Podrobně popište vaše výrobky, produkty.

(Popř. přiložte fotografie)

**Pesta** - Pesto z medvědího česneku v přepuštěném másle ; Pesto v olivovém oleji ;  
Cuketové ; ďábelské Habanero

Pesta jsme původně začali připravovat jen z česneku medvědího, ale momentálně máme i další druhy a to cuketové a ďábelské z papriček Habanero. Experimentujeme i s dalšími bylinkami, ale až pro další sezonu. Tato pesta se mohou přimíchat do omáček, polévek, salátů, na těstoviny – nejlépe doma připravené, do špenátu, masu, při grilování, zapékání, nakládání...Nebo jako rychlé pohoštění stačí namazat na čerstvé pečivo a lehce ozdobit.

**Sirupy** - Mateřídouškový s Mátou ; Levandulový ; Mladý ; Pampeliškový ; Smrčkový ;  
Jitrocelový ; Šalvějový ; Mátový

Všechny naše sirupy vyrábíme ručně a to klasickým, původním způsobem - macerací bylinek s bio citrony a třtinovým nebo řepným cukrem. Jsou to především bylinkové sirupy a postupně budeme přidávat i některé ovocné druhy. Některé jsme připravili pro dávkování po lžičkách, jako přírodní podpůrný prostředek při různých potížích. Ze všech se mohou připravit limonády, za tepla i za studena, doporučujeme ředění 1:10 s pramenitou nebo minerální vodou.

**Extra Džemy** - Meruňkový ; Meruňkový s levandulí ; Jahodový ; Jahodový s bezem ; Jahodový s bezem a mátou ; Aronie a borůvkou ; Třešňový; Rájský; Ze zahrádky

Džemy vaříme z plodů a bylinek, které právě dozrály v našem lese a zahradách. Trošku experimentujeme a většinou mícháme sladší druhy s těmi kyselejšími, aby vznikla harmonie chutí. Ale nejen to, vyrábíme i džemy vždy z jednoho druhu, které mají rády kuchařky třeba při pečení nebo slepování cukroví. S jistotou však můžeme napsat, že všechny obsahují jenom třtinový cukr, bio citrony, citrusový pektin a zralé, zdravé plody, případně bylinky. Džemy vaříme podle receptur našich babiček, prozatím nás moc neoslovilo dochucování šampaňským atd. Nyní jsme uvařili i první várky švestkových povidel a pečených čajů, foto dodáme v brzké době, ještě nemáme etikety a popisky.

**Oleje** - Třezalkový olej ; Kokosový olej s levandulí

Výroba probíhá macerací bylinek po dobu 8 týdnů v oleji za pomoci sluníčka a následného ručního vy lisování.

## **Ghí - Ghí ( přepuštěné máslo )**

Je považováno mimo jiné za elixír mládí... Připravujeme ho stejným způsobem, jako naše babičky. Říká se, že je nejvhodnějším a nejlépe stravitelným tukem pro člověka, má schopnost vázat lipidy-rozpustné živiny a byliny k tomu, aby pronikly buněčnými membránami těla. Dopomáhá vyváženosti a harmonii tělesné i duševní. Výborně se váže s kořením. Vyrábí se pomalým přepouštěním a čištěním velmi kvalitního kravského másla. Čím vícekrát se přepustí, tím je kvalitnější. Zůstane téměř 100% tuk, který je vhodný pro další úpravu-vaření, pečení, smažení, mazání na pečivo. Nepřepaluje se i při vyšších teplotách, cca do 250 stupňů. Podporuje trávení, napomáhá udržovat zdravou hladinu cholesterolu, podporuje činnost jater. Má antivirové vlastnosti, napomáhá vylučování toxinů z těla. Podporuje imunitu. Je vynikající na masáže po zlomeninách, popáleniny, svědivé kožní problémy, tam, kde je třeba chladit, vyživuje tkáň. Skvělé využití v kosmetice, plně se vstřebává do pokožky.

## **Vomáčky - Grilovací (BBQ)**

Vomáčka grilovací se skládá především z rajčátek z naší zahrádky, cibule a česneku a využití je mnohem širší, než jen ke grilovaným lahůdkám. Rozhodovali jsme se, zda kategorii nazveme omáčky nebo vomáčky, ale tak nějak se nám k tomuto kraji více hodí nespisovné VOMÁČKY :-). A podle ohlasů zákazníků jsme zvolili dobře, už jen podle jejich úsměvů.

### **1. Místní výroba**

Napište kde probíhá výroba vašich produktů. (U zemědělských výrobců i katastry obcí, kde se nachází obhospodařované pozemky).

Výroba produktů probíhá v naší oficiální výrobě v Mašově 223 u Turnova v Českém ráji.

Suroviny čerpáme především z našich dvou zahrad a lesa (katastrální území Mašov a Besedice)

Napište seznam použitých surovin a jejich místo původu (popř. popište místo původu a suroviny nakupovaných polotovarů).

**Sirupy** : máta, levandule, šalvěj, mateřídouška, jitrocel, pampeliška, smrčkové výhonky, kopřiva

Všechny bylinky se nachází na našich zahradách v Českém ráji.

Třtinový cukr, bio citrony nakoupeny v místních obchodech

**Extra džemy** : rybíz, angrešt, malina, ostružina, jahoda, meruňka, aronie, borůvka, třešně, ryngle

Všechny tyto plodiny se nachází na našich zahradách nebo lese v Českém ráji.

Třtinový cukr, bio citrony a pektin z citrusových plodů nakupujeme v eshopu nebo v místních obchodech.

**Pesta** : česnek medvědí, papričky habanero, cuketa, cibule, česnek, med, bylinky, olivový panenský olej, ghí, jablečný ocet, koření

Většina surovin se nachází na našich zahradách v Českém ráji. Med kupujeme od místního medaře z Turnova.

Máslo, panenský olivový olej, třtinový cukr, sůl, koření nakupujeme v místním obchůdku se zdravou výživou, od farmáře z blízkého okolí nebo v místním obchodě s potravinami.

**Oleje** : třezalka, levandule, panenský olivový olej, kokosový panenský olej

Bylinky se nachází na naší zahradě v Českém ráji a malé množství máme nakoupeno od prověřeného farmáře z blízkého okolí.

Olivový a kokosový olej nakupujeme v eshopu nebo v obchůdku se zdravou výživou.

**Vomáčky** : rajčata, cibule, česnek, med

Tyto plodiny se nachází na našich zahradách v Českém ráji. Med kupujeme od místního medaře.

Třtinový cukr, vorčestr, sůl, koření nakupujeme v místním obchůdku se zdravou výživou nebo obchodě s potravinami.

**Ghí** : máslo

Pokud je možnost, nakupujeme máslo z blízké bio farmy, jinak nákup v kamenném obchodě.

## **2. Ekologie**

Popište výrobní proces.

### **Technologický postup procesu výroby**

#### **Sběr**

Ovoce a byliny sbíráme převážně na vlastních zahradách, lese a louce a dále ve volné přírodě, na ekologicky čistých a prověřených místech. Vše vedeme v evidenci.

Sběr probíhá ručně do plátěných či papírových pytlů nebo nádob k tomu určených.

#### **Výroba , zpracování**

Zpracování se uskutečňuje ve výrobně schválené dle předpisů danými orgány.

Zde se suroviny v případě potřeby omyjí a připraví k dalšímu zpracování.

Poté následují tyto procesy : macerace, mletí, lisování, odšťavňování, sušení, vaření...

Následně se plní do sklenic nebo nádob zdravotně nezávadných a určených pro potraviny.

U některých produktů probíhá šetrná pasterace.

#### **Skladování**

Produkty, u kterých je vhodné aby měly stálou teplotu - například sirupy, pesta, se uloží do skladu, který se bude nacházet ve sklepní místnosti. Ta je odvětrávána okny a teplota sledována teploměry.

Ostatní produkty - například sušené byliny a další, bez nároku na určitou teplotu skladování, jsou uskladněny v regálech a policích, které jsou součástí výroby. Produkty jsou denně vizuálně kontrolovány.

### **Označování a balení**

Probíhá v provozně, v době, kdy není v provozu výroba. Veškerý obalový materiál nakupujeme od certifikovaných firem, ekologicky a zdravotně nezávadný. První obal je vždy určen pro potraviny, což lze dohledat u dodavatelů.

### **Nakládání s odpadem**

Vzhledem k sortimentu výrobků, které budou obsahovat pouze přírodní suroviny, nevzniká žádný významný nebo rizikový odpad. Běžný odpad je roztříděn a likvidován do popelnic a kompostéru.

Napište, jaké odpady vznikají během výrobního procesu a jak je s nimi nakládáno (popř. zda jsou využívány).

Během výrobního procesu vzniká především biologický odpad, který recyklujeme v našem kompostu.

Je výrobek a jeho obal recyklovatelný?

Výrobky jsou baleny ve skleněných lahvích, které jsou recyklovatelné. V případě označení produktů používáme papírové etikety a lýko.

### **4. Tradice a značka**

Od kdy je používána současná značka? (Od kdy existuje vaše firma?)

Naše firma a značka funguje od 1. 11. 2017.

(Můžete doložit historické prameny a dokumenty, dobové fotografie.)

Od kdy je využívána daná technologie v Českém ráji? Popište stručně historii využívání dané technologie v regionu Český ráj.

Partner a jeho rodina pochází z vesnice z okolí Turnov - Michovka a jejich předkové zde byli kdysi největšími zemědělci. Snažíme se postupně opět tuto půdu zvelebit a využít k pěstování. Naším záměrem je i vytvořit v budoucnu levandulová pole, jelikož je tam velmi vhodná půda pro její pěstování. Já jsem původem ze střední Moravy, z Luhačovic, ale

technologie výroby těchto produktů se v našich krajích téměř neliší. Takže část naší výroby zůstává klasická, podle našich babiček a předků a částečně vymýšlíme své nové receptury, na základě požadavků moderní gastronomie, ve které jsem se spoustu let také pohybovala.

### **5. Výjimečná kvalita- produkt dobře reprezentující region**

Jste držiteli některého z certifikátů kvality, šetrnosti k životnímu prostředí nebo ocenění? Např. Nositel tradice, výrobek z chráněné dílny, BIO produkt, ISO 14001:2005, KlasA...

Prozatím nemáme, jelikož fungujeme krátce.

### **6. Kde je možné zakoupit Vaše výrobky**

Zakoupit si naše produkty je možno u nás přímo ve výrobě , na různých farmářských trzích v Turnově i okolí, na jarmarcích a místních kulinářských akcích. Rádi bychom také brzy zprovoznili e-shop. Některé z našich sirupů dodáváme i do restaurací k výrobě tzv. domácích limonád.

### **7. Jakým způsobem budete propagovat značku Regionální produkt Český ráj. (Zakroužkujte způsoby propagace značky, které předpokládáte, že budete používat.)**

- Použití značky Regionální produkt Český ráj na vlastních etiketách, visačkách, obalech,
- označení vaší provozovny a prodejního stánku na akcích logem Regionální produkt Český ráj;
- použití loga Regionální produkt Český ráj spolu s odkazem [www.regionalniprodukt.cz](http://www.regionalniprodukt.cz) na vlastní internetové prezentaci,
- použití loga na vlastních propagačních tiskovinách a reklamních plochách, předmětech,

- použití loga při inzerci v tiskovinách a při dalších propagačních a prezentačních akcích,
- další způsoby:

Všechny tyto způsoby propagace regionální značky rádi využijeme.