REGIONÁLNÍ POTRAVINY CHUTNAJÍ LÉPE

*Obchody dnes přetékají zbožím. Můžeme si vybírat potraviny z celého světa. Přesto se lidé stále častěji ptají po těch českých. Proč? Jaký smysl mají regionální potraviny? Domácí produkty bývají obvykle čerstvější a mívají vyšší nutriční hodnoty. Jejich transport méně zatěžuje životní prostředí a kvalitu zaručují přísné české normy. Důvodů je však víc. Nákupem domácích potravin podpoříte českou ekonomiku a přispějete k zachování zemědělského rázu naší krajiny.*

*Tradice a kvalita – to jsou hlavní hodnoty Jaroměřické mlékárny, ryze českého výrobce tvarohů, sýrů a tradičních pomazánkových. V Jaroměřicích nad Rokytnou se tak využívá výhradně kvalitní mléko od místních farmářů a naprostá většina produktů neobsahuje žádná „éčka“. Smetanový sýr Fénix a Archivní sýr se navíc pyšní titulem Regionální potravina, který uděluje Ministerstvo zemědělství těm nejkvalitnějším českým výrobkům. Více o Jaroměřické mlékárně naleznete na* [*www.mlekarna.cz*](http://www.mlekarna.cz)*.*

**Domácí znamená čerstvé**

Zamyslete se nad tím, jakou cestu musí překonat třeba mořská treska, než se dostane na váš stůl. Kolikrát rozmrzne? Jak malý a zelený musí být banán utržený na Kostarice, aby na pultech našich supermarketů působil jako dokonale zralý? Potraviny ze všech světadílů jsou u nás natolik dostupné, že často zapomínáme na pochoutky, které máme přímo za humny. Hlavní výhodou regionálních potravin je jejich čerstvost. Nemusí překonávat velké vzdálenosti. Ke spotřebiteli se dostanou mnohem rychleji. To zaručuje nejen lepší chuť, ale také vyšší výživovou hodnotu, větší množství živin a vitamínů. Často také u domácího jídla víme, z jakého prostředí pochází, kde vyrostlo, nebo kde žilo.

**V Jaroměřicích bez chemie**

Jaroměřická mlékárna se rozhodla jít cestou bez chemie. Vyrábí potraviny nejen bez umělých barviv a sladidel, ale také bez stabilizátorů a konzervantů. A to znamená, že její produkty najdete v obchodech vždy čerstvé. Velkou pozornost věnuje Jaroměřická mlékárna také surovinám. Vybírá jen ty nejlepší. Krávy, jejichž mléko zpracovává, se pasou na pastvinách v čistém prostředí na pomezí Vysočiny a Jihomoravského kraje.

**České normy – garance kvality**

Potraviny vyrobené v naší republice musejí splňovat velmi přísné normy. Ty však neplatí pro potraviny, které se k nám jen dováží. Pro českého zákazníka je však pořád ještě prioritou cena. Na pultech obchodů se tak často objevují nedůvěryhodné zahraniční výrobky, které by jinde neuspěly. V Jaroměřické mlékárně věří, že lidí, kteří se zajímají o kvalitu potravin, přibývá. Není tajemstvím, že některá „éčka“ mají při dlouhodobé konzumaci negativní vliv na lidské zdraví. Nešidit potraviny se však vyplatí i z jiného důvodu. Odměnou je vynikající chuť. Tvarohy, sýry i tradiční pomazánková z Jaroměřic to potvrzují.

**Kilometry jízdy**

Když jídlo putuje na náš talíř přes půl zeměkoule, není to zadarmo. Na ceně samotné potraviny to často nepoznáme, daň však platí příroda. Každé dovezené jablko či litr mléka mají na svědomí znečištění ovzduší způsobené nekonečnou řadou kamionů brázdících dálnice sem a tam. A je jedno, jestli je to obyčejný nebo bio výrobek – příroda trpí stejně.

**Podpořme českou ekonomiku**

Podle studie New Economics Foundation, jakákoliv částka, kterou utratíme za lokální produkty, přinese domácí ekonomice dvojnásobný příjem. Proč posílat naše peníze do zahraničí, když můžou zůstat doma? České společnosti tu odvádějí daně, zaměstnávají místní lidi a investují do zdejšího rozvoje. Odplatí se jim čeští spotřebitelé svou věrností?

**Tradiční krajina, tradiční výroba**

**Naše země patří k nejkrásnějším právě díky své různorodosti. Najdeme tu lesy, pole, pastviny, vesnice i města. Líbí se vám pohled na pasoucí se stádo krav? Lány zlatého obilí? Nákupem domácích potravin podporujete české farmáře, kterým za tyto nádherné výhledy vděčíme.**

**Byla by obrovská škoda, kdyby Česká republika nepokračovala ve své bohaté zemědělské tradici. Na výrobcích českých zemědělců vyrůstala většina z nás. V Jaroměřicích se například mléko zpracovává už od roku 1937. Za ta léta se mlékárna poučila z mnoha chyb a vypilovala receptury do nejmenších detailů. Výroba je tu zmodernizovaná jen do té míry, aby výsledek splňoval současné požadavky na mléčné výrobky a zároveň aby chuť výrobků byla stejně poctivá jako za časů našich babiček.**

**Regionální potravina**

Ministerstvo zemědělství se rozhodlo podpořit malé a střední výrobce českých potravin mimo jiné cenou Regionální potravina. Tento titul uděluje jen těm nejlepším potravinářským výrobkům domácí produkce. Posuzuje především využití místních surovin, tradiční recepturu, chuť a kvalitu. Z výrobků Jaroměřické mlékárny prozatím získaly toto ocení Archivní sýr a smetanový sýr Fénix. Ucházet se však budou i další. Seznam všech výrobků, které mohou používat zelenomodré logo Regionální potravina na svých obalech, naleznete na www.regionalnipotraviny.cz*‎*.