

V roce 2019 získal celožitný chléb z Pekařství Malena ocenění Regionální potravina kraje Vysočina. Vítězství v soutěži Regionální potravina získalo pekařství MALENA již podruhé. Dříve ocenění obdržel chléb pšenično-žitný kmínový, který obsahuje 50 % žitné mouky a 50 % pšeničné mouky, je ručně zpracován a vydrží dlouho vláčný.

„Chléb celožitný je pečený bez formy a kynutý v ošatce. Žitná mouka má zásadní vliv na vlastností chleba, dodává výrobku nezaměnitelnou chuť, konzistenci, vůni a trvanlivost. Zároveň je ale velice pracné ji zpracovat, jelikož takové těsto je řídké a lepivé. Vyžaduje tedy ruční zpracování. Výrobek je označen papírovou páskou pro snadné rozpoznání“, vysvětluje Marie Malenová.

Rodinné pekařství MALENA z Jaroměřic nad Rokytnou v říjnu 2019 oslaví 20 let od svého založení. Při výrobě chutného a voňavého pečiva klade rodina Malenova důraz na kvalitu surovin a ruční zpracování těsta.

Značku *Regionální potravina* uděluje Ministerstvo zemědělství nejkvalitnějším zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích.

Výrobek, který je předmětem žádosti o udělení značky „Regionální potravina“, musí být vyroben v příslušném regionu ze surovin z daného regionu. Jejím hlavním cílem je představit spotřebitelům to nejlepší z potravinářské produkce v jednotlivých krajích České republiky. Projekt vychází vstříc sílícímu zájmu veřejnosti o kvalitní potraviny od tradičních regionálních výrobců.

František Ryneš