



# Doma v KRAJI PERNŠTEJNŮ

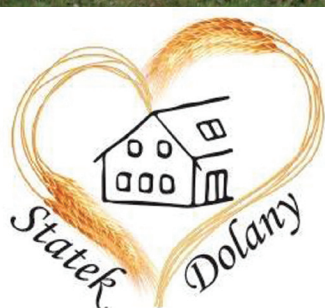
Noviny pro milovníky kraje Pernštejnů, jeho přírody a lidí

## Pozvánka

### Venkovská idyla na Statku Dolany



K létu patří díky příznivému počasí řada kulturních a společenských akcí a oslav. Pokud Vás nebo Vaše blízké čeká ten nejkrásnější den – satební – zaměřte svoji pozornost na rodinný statek Dolany manželů Sochorových. Venkovský rustikální statek nabízí okouzlující prostředí nejen pro konání svateb včetně možnosti ubytování hostů. Svatba uvnitř venkovské stodoly bude ideální v případě deštivého počasí, statek však nabízí i možnost venkovního obřadu. Areál je připravený i na děti – je oplocený a s dětským pískovištěm, aby se děti nenudily. V Kraji Pernštejnů má však Statek Dolany certifikovaný jiný produkt. Tím je „Dolanská husa.“ V Dolanech má chov hus již mnohaletou tradici. Výkrm zde probíhá tradičním způsobem, díky čemuž je zaručena jedinečná kvalita a chuť masa. Jedná se opravdu o domácí malochov, proto je lepší, pokud byste dostali chuť na tuto výtečnou pochoutku, si raději zavolat předem a domluvit se přímo s panem Sochořem. Pak už nic nebrání tomu, aby vaši vřední i sváteční hodovní tabuli okrášlila zlatavá křupavá husí pečenka.



## Rozhovor s Hanako nejen o originální módě

Občas si prý připadá jako chobotnice. A není se co divit. Producentka Kraje Pernštejnů MgA. Hana Krauseová stojící za značkou Hanako, toho stíhá totiž opravdu hodně. Věnuje se textilnímu designu, grafice a ilustracím a v neposlední řadě má autorskou řadu módních doplňků, které sama navrhuje i šije. Na jaře 2022 navíc nově spustila vlastní e-shop [www.hanakodesign.cz](http://www.hanakodesign.cz), kde si její věci můžete zakoupit i vy.

### Hanako jak se máte a co Vám dělá v poslední době radost?

Jako vždy jsem v plné práci. Začínám letní sezóna plná design marketů a open-air akcí. Nejvíce žiju přípravami na Design zónu při Colours of Ostrava, do které mě letos vybrali a já se moc těším a taky trochu bojím. Je to velká výzva.

### V Kraji Pernštejnů klademe důraz na regionální původ, kvalitu, udržitelnost a ruční práci. Jak obtížné je sehnat kvalitní české látky pro Vaši práci?

Obtížné. Každá kabelka, kterou ušiju, je symbiózou mnoha různých materiálů a já se vždy pokouším zařídit, aby jich bylo co nejvíce místních. Například podšívky jsou z krásných bavlněných tkanin z Milety Hořice. Některé vrchní látky jsou ze stanových pláten Svítapu. Když se mi nepodaří získat český materiál, pokouším se o jiné udržitelné

řešení. Poslední řada mých batůžků je například ušita ze zbytkových tkanin chrudimské firmy Ressed, která vyrábí luxusní křesla a pohovky. Co nevyužiji oni, z toho našiji unikátní kousky já.

### A kdo Vám při tvoření pomáhá?

Sama už zdaleka všechno nezvládnou. Grafické motivy mi na díly tisknou profesionálové. V našem kraji se našťastí najdou firmy, které jsou v oboru špičkami a ještě jsou ochotné se mnou experimentovat. Koženku na kabelky mi například potiskli ve firmě Rykobito v Srnojedech. Je to takový malý zázrak, nikdo jiný to před nimi nedokázal. Všechny ilustrace na trička mi zase realizují v Dašicích, kde si je nechávám potisknout už mnoho let. Nejvíce mi nyní chybí pomocnice v šití. Těch opravdu precizních je málo a jsou dost zaměstnané, takže většinu věcí si stále šiju sama. Šikovné švadleny, které



si rády zpestří práci něčím zajímavým, jsou u mě vždy vítány.

### Většinu doplňků si i sama navrhuje a jsou poměrně originální včetně názvů – Cokolky (kapsičky na cokoliv) nebo Egg Bag batůžek. Jak komplikovaný je to proces a kolik času zabere?

Poslední řada Cokolek byla rychlá jako vítr! Přišla si o ně totiž řící kamarádka, které dosloužila taštička. A tak jsem vzala malé zbytky látek a upcyklovala je do podoby malých „kabeleček.“ Všechno to trvalo jen pár dní. Běžná praxe je ale jiná. Bafohy Egg Bag jsem kreslila, vymýšlela, předělávala a ladila asi dva roky.

(pokračování na straně 2)

## Tip pro Vás

### Uvařte si podle nové regionální kuchařky

„Pardubice na talíři“ – to je název nové regionální kuchařky, která je výsledkem krásné spolupráce vybraných producentů Kraje Pernštejnů s Turistickým informačním centrem Pardubice a Coolinářky. Nadšená kuchařka, foodbloggerka a fotografa vlastním jménem Svatava Vašková pochází z Pardubic, ale žije v sousedním Hradci Králové. Má za sebou vydání čtyř kuchařek a sledují ji tisíce fanoušků na blogu a sociálních sítích. Svým stylem focení gastronomie vyhrála dokonce fotosoutěž Tisíc barev, chutí a vůní světa.

V kuchařce „Pardubice na talíři“ ji čekal úkol originálně připravit recepty s využitím místních, regionálních produktů. V receptech tak byly použity i některé certifikované produkty Kraje Pernštejnů jako brambory od farmy Skutil z Chvojence, jablka z Agropolu Hostovice nebo švestky z Podůlšan. Uvařit si můžete třeba pečenou dolanskou husu nebo Pernštejnského kapra na černo, najdete v ní i níže uvedený recept. Kuchařku je možné zakoupit v pardubickém informačním centru, tak tedy - ať se podle ní skvěle vaří a ještě lépe chutná!

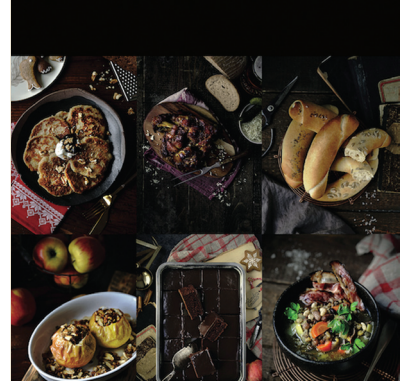
### Sejkory na sladko

250g ve slupce vařených brambor, nejlépe od rodiny Skutilových z Chvojence; 1 vejce; 2 lžíce strouhaného perníku; 1,5 lžíce medu; 120g polohrubé mouky; špetka soli; sádlo; povidla; zakysaná smetana; sekané vlašské ořechy

Nejprve uvařte brambory ve slupce do poloměkka. Pak je nechte zcela zchladnout, oloupejte je a nastrouhejte na jemném struhadle. Přidejte k nim vejce, strouhaný perník, med, špetku soli a polohrubou mouku. Vše zpracujte v mírně lepkavé těsto, ze kterého tvořte placičky, které smažte z obou stran na sádle dozlatova.

Hotové sejkory pak servírujte se švestkovými povidly, zakysanou smetanou a nasekanými ořechy.

### Pardubice na talíři





## Rozhovor s Hanako

(pokračování ze strany 1)

Po ušití prvního vzorku jsem musela mnoho věcí upravit a předělat a teprve čtvrtý kousek byl dokonalý. Vymyslela jsem si pro ně odepínací klopy, aby se daly vyměňovat, a také popruhy, jejichž provlečením vyrobíte z baťohu kabelku. Nedělám si věci jednoduché, ale okouzlené zákaznice mi za to stojí.

**V současné době zahlcení oděvního průmyslu levným jednosezónním zbožím módních řetězců je rozhodnutí vytvořit vlastní řadu módních doplňků určitě odvážné. Na druhou stranu už řadu lidí zajímá téma udr-**

**žitelnosti nebo podpory lokální výroby. Jaká je Vaše klientela, typický zákazník?**

Moje zákaznice je přesně ta dáma, kterou tohle zajímá. Přemýšlí o původu věcí, které kupuje, má ráda autentické tvůrce a ráda si dopřeje kvalitní místní produkt. Jsou to často zaměstnané ženy, které si cení svého času a nakupují méně a s rozmyslem. Potkáváme se spolu nejčastěji na lokálních marketech, kam se chodí inspirovat, odměnit a také podpořit české tvůrce.

Doplňky, které vyrábím, mají výrazný autorský rukopis, a proto si je ženy často kupují samy pro sebe. Jen ony samy totiž vědí, co se jim líbí a někdo druhý

by jim takový kousek těžko vybral. Myslím ale i na ty, kteří by rádi sehnali originální pozornost pro druhého. Těmto výrobkům říkám Kousky radosti a jsou to třeba trička s ilustrací. Nepředstavují tak riskantní investici a jako dárek mívají úspěch.

**Prodej oděvních doplňků a oděvů vůbec se pomalu přesouvá do on-line prostředí. Kde si Vaše zboží mohou zákazníci koupit?**

Hrdě hlásím, že mám nový e-shop, kde si můžete všechno prohlédnout do detailů. S dobrými obrázky mi pomáhají místní fotografky, Saša Kosenko a Edita Bízová. S Editou jsme dokonce nedávno vytvořily krásnou sérii fotografií, která mi pomáhá mé výrobky prezentovat. Všechno vzniklo v projektu Kreativní vouchery pro Kraj Pernštejnů a fotky můžete na mém webu vidět. Najdete ho na adrese [www.hanakodesign.cz](http://www.hanakodesign.cz)

**Potisky ložního prádla, dětského textilu, vlastní autorské doplňky.... Kde berete pro své nápady inspiraci?**

Pokud pracuji pro klienty, je to často sám výrobce, který přichází s vizí nového výrobku. V ideální spolupráci respektuji jeho zadání a on respektuje můj autorský rukopis. Tak vznikají třeba dezény ložního prádla pro Svitap.



Svou značku Hanako mám právě proto, abych si mohla realizovat i vlastní nápady. A o ty opravdu není nouze, rojí se všude kolem a největším zdrojem je mi příroda. Tvary a barvy zvířat a rostlin jsou nekonečným zdrojem inspirace.

**Kromě módních doplňků se můžete s Vaší prací potkávat i v různých městech, pro které ilustrujete plány a ilustracím. Jakou zajímavou zakázku jste v této oblasti realizovala?**

Pardubáky možná nejvíce zaujme dárková kolekce v Infocentru pod Zelenou Bránou. Jedná se o černobílou sérii předmětů s ilustracemi místních mo-

tivů a památek. Ptáte-li se na největší kuriozitu, mohu se pochlubit ilustrovanými pláčky pardubických hřbitovů. Ty vznikly ve spolupráci s místním studiem S úsměvem pro vás pro Klub přátel Pardubicka a měly za úkol zmapovat hroby významných osobností. Vznikly tištěné mapky i velké informační tabule, které pomáhají návštěvníkům v orientaci.

**A jak to všechno stíháte?**

Nestíhám zdaleka všechno, co bych chtěla. Dělim svůj čas mezi rodinu a práci a přiznávám bez mučení, že pro kreativní povahu není snadné organizovat čas. Stále se učím, jak dělat věci lépe.

# Fialové potěšení - švestky z Podůlšan

Když se řekne slovo švestky, tak mě jako první napadne spojení Moravy a slivovice. Ty vyhlášené se ale překvapivě pěstují v regionu Kunětické hory, konkrétně ve vesničce Podůlšany. Naše pozvání k rozhovoru přijala paní Šarka Kučerová, pěstitelka „švestek z Podůlšan.“



**Jaká cesta Vás dovedla až k pěstování švestek na Pardubicku a jak dlouho se tomu věnujete?**

K zemědělství mě dovedl můj dědeček, který získal pozemky a hospodářství v 90. letech v restituci zpět a v důchodovém věku se pustil do hospodaření. K pěstování švestek ho dovedla touha zkoušet nové věci a z „polařiny“ se vrhl do zatím neznámého odvětví, a to sadařství. Švestky proto, že v tu dobu byl v ČR nedostatek domácích švestek,

hlavně z důvodu vykáčení mnoha sadů, kvůli ochraně před šarkou. Já osobně jsem doma pomáhala již od dětství a zemědělství i vystudovala. Naplno jsem se začala zemědělství věnovat až po návratu ze zahraničí v roce 2014.

**Jak velký je Váš sad, kolik čítá stromů a jaké je jejich stáří?**

Náš sad má skoro 4 ha a čítá přes 2 000 stromů různých odrůd. Většina stromů je původních - tedy z let 2002 a 2003.

Postupně začínáme stromy obměňovat. V roce 2019 jsme část stromů vykáceli a vysadili novou odrůdu, na její plnou produkci stále ještě čekáme.

**Jak probíhá prodej ovoce? Nabízíte také samosběr?**

Prodej ovoce se snažíme směřovat hlavně ke koncovým zákazníkům. A to hned z několika důvodů. Jeden z hlavních je touha po zkrácení distribuční cesty, podpora regionálního prodeje a zachování kvality, kterou můžeme garantovat, nebo alespoň odůvodnit, proč zrovna švestka kterou nabízíme, nevypadá jako ta v obchodě uprostřed zimy. Snažíme se se zákazníky komunikovat. Vysvětlovat jim, že není možné poručit větru, dešti a už vůbec ne švestkám - aby byly zralé „tak akorát“ celou sezónu.

Preferujeme prodej už natrhaného ovoce - občas je velmi těžké sehnat brigádníky, ale snažíme se mít švestky čerstvé a nabízet je pro daný účel podle toho, jak jsou právě zralé. Proto, když si někdo objedná švestky na povídla, tak zákazníkům dáme vědět, že už nastává doba „těch povídlových“. Formu samosběru volíme pouze v ojedinelých případech, nebo u některých švestek na zpracování. Doplnění k přímému prodeji tvoří náš samoobslužný stánek, který je v nepetržitěm provozu - pokud máme zrovna švestky skladem.

**U nás se jedná ještě stále o méně obvyklý způsob prodeje, který je spíše k vidění v západní Evropě nebo severovýchodních zemích. Jak se Vám tento způsob prodeje osvědčil? Nestává se Vám, že na Vás čeká na konci dne vyprodaný stánek a prázdná kasička?**

Forma prodeje v samoobslužném



stánku se nám, i přes počáteční skepsi okolí, velmi osvědčila. Vycházím z předpokladu, že většinová společnost nechce nic ukrást, nebo někoho podvádět, ale dokáže ocenit práci a ví, že slovo zadarmo je jen slovo. Za každým „zadarmo“ se skrývá něčí práce a úsilí - i za ten kyslík, který nutně potřebujeme k životu, mohou například stromy okolo nás. Jistě, že se občas stane, že částka, která by ve schránce měla být, není na korunu přesně - ale jindy tam je zase o něco víc a ne vždy u sebe všichni mají drobné přesné na korunu. Dokonce nám tam čas od času zůstane i milý vzkaz, a to je ta motivace o to větší. Ve stánku mohou zákazníci nakupovat od 1 kg, takže na takové to každodenní mlsání v kanceláři nebo na pracovišti úplně ideální množství. Víme, že se u nás zastavují děti cestou ze školy pro várku vitamínů a forma stánku je neefektivnější, rychlejší a bezkontaktní... Každý den tam najdete čerstvé ovoce (pokud zrovna nezuří tropická horka), snažíme se mít stánek zásobený na 10-15 kg. Tím, že tam jsou misky i přes noc, můžou se zastavit ranní ptáčata, ale i večerní opozdílci a mají téměř jisté, že neodejdou s prázdnou.

**Pomáhá Vám v prodeji získaný certifikát regionální značky Kraj Pernštejnů?**

Regionální značka Kraj Pernštejnů nám poskytuje nové rozměry zviditelnění na místech, kam bychom se sami do povědomí nedostali. Zákazníkům to dá také tušit, že se do jisté míry „musíme“ snažit, když už značku nosíme. V roce 2021 jsme využili možnost čerpat finanční prostředky z programu Kreativní vouchery Kraje Pernštejnů na projekt Sjednocení prezentace a reklamy Švestek z Podůlšan.

**Na závěr ještě otázka, jaké máte plány do budoucna? Chystáte rozšířit sortiment i o další produkty ze švestek a dočkáme se tak třeba i Podůlšanské slivovice?**

Plánů máme mnoho, nejen v oblasti švestek. V tuto chvíli již nabízíme švestkovou povídla a sušené švestky. V nejbližší budoucnosti bychom se chtěli více ponořit do zpracovávání produkce, ale slivovice není zrovna směr, kterým bych se chtěla ubírat. Nikdy neříkej nikdy, ale v nejbližším horizontu jsou plány odlišné. Nerada bych byla konkrétní, protože bych nechtěla něco zakřiknout ☺.





# Krajem Pernštejnů na kole



Úrodná krajina Polabí kolem Pardubic je proslulá svým nenáročným rovinatým terénem, který je jako stvořený k výletům na kole pro celou rodinu. Nepotřebujete žádné profesionální horské kolo či dokonce elektrokolo, naše rovinky zdoláte v poklidu i na skládačce. Ponořte se do čtení - přinášíme vám tipy na tři cyklovýlety. A pak už hurá vyrazit!

## Z Pardubic podél Opatovického kanálu až ke koním

Nejdelší vytipovaná trasa vede z Pardubic až do Národního hřebčína Kladruby nad Labem. Chování jsou tu staroklad-

rubští bělouši – původní české vyšlechtěné plemeno koní určených především k ceremoniálním účelům a reprezentaci. Koňmi si můžete pokochat ve výbězích nebo při komentované prohlídce stájí. Vstupenky doporučujeme rezervovat předem na webových stránkách hřebčína.



Cestou zpět se vydejte podél Opatovického kanálu a bohdanečských rybníků do Lázní Bohdaneč třeba zahrát si golf a podívat se do Přírodní rezervace Bohdanečský rybník.

## Od Afrického muzea až ke kostelu sv. Mikuláše

Poslední cyklovýlet vás zavede na Holicko. Unikátní Africké muzeum dr. Emila Holuba představuje kromě mnoha exponátů z afrických výprav i vzácné osobní předměty manželů Holubových. Z Holic se vydáte na sever do Vysokého Chvojna – zejména děti budou nadšené z místního zookoutku, dospělí ocení klid a stín místního arboreta. Přes lesy plné hub se dostanete dále do Borohrádku a Velin, kde stojí unikátní roubený kostel sv. Mikuláše.

Pokud vyzkoušíte Pardubicko na kole, ujedete s námi celých 126 km, budete mít možnost navštívit 46 destinací a ochutnat 20 certifikovaných výrobků Kraje Pernštejnů.

Mapu ke všem zmíněným trasám získáte zdarma v každém informačním centru turistické oblasti Pardubicko, nebo si ji můžete stáhnout z webu: [www.topardubicko.cz](http://www.topardubicko.cz).



## Z Pardubic regionem Kunětické hory

Trasa začíná i končí v Pardubicích. Jelikož se ve městě nachází nesčetné množství atrakcí, doporučujeme strávit zde minimálně víkend. Milovníci historie si přijdou na své při prohlídkách zámku, který nabízí rozličné tematické výstavy. Nedaleko zámku u Pernštýnského náměstí stojí Zelená brána. Z její vyhlídky se vám naskytne pohled například na secesní Východočeské divadlo nebo Automatické mlýny. Kdo má v oblíbené procházce, určitě by se měl vydat do přilehlých Týršových sadů nebo Parku na Špici. Koňáci musí zamířit k dostihovému závodišti, které je každoročně dějištěm nejtěžšího překážkového dostihu.

Na kole se pak vydejte z Pardubic podél řeky Labe směrem ke Kunětické hoře, ostatně na dominantní středověký hrad uvidíte z celé trasy tohoto vyti-

povaného okruhu. Cyklostezka, která tudy vede, je výborně sjízdná i pro in-line bruslaře. Při výstupu na hrad Kunětická hora si pěkně protáhnete nohy, protože kopci se nevyhnete.

Z pod Kunětické hory se vydejte směrem na obec Dřiteč a dále do Rokytne, kde mají muzeum modelů autíček s názvem Klukovský sen. Uvidíte na pět tisíc modelů autíček z období od 50. do 80. let minulého století.

Okruh uzavřete cestou přes Sezemice, kde se můžete zastavit u Velkého a Malého akvaduktu. Oba byly postaveny na konci 19. století, dodnes jsou plně funkční a jsou prohlášeny kulturními památkami. Poslední zastávkou před návratem do Pardubic může být Farma Apolenka v obci Spořil. Věnuje se především hiporehabilitaci a nabízí i jezdeckou školu pro veřejnost.





# Zmrzlinové osvěžení v Kraji Pernštejnů

V letním horku každý rád přivítá možnost se osvěžit a zchladit. Pokud ještě navíc rádi mlsáte, tak jste v Kraji Pernštejnů na správném místě. Máme tu totiž hned několik kvalitních producentů zmrzliny – potivých a vyhlášených široko daleko.

Paní Pavlisová je usměvavá příjemná dáma, která srší nápady a je stále dobře naladěná. Výrobě zmrzliny se věnuje již 17 let, na zkušenou byla i v Itálii, Mekce všech zmrzlinářů. Ve Smilově ulici v Pardubicích otevřela nedávno podnik „Nanukárna“. Můžete zde ochutnat její špachtlovanou řemeslnou zmrzlinu pod názvem Zmrzka Belleza, a to hlavně ve formě různých nanuků, zmrzlinových dezertů nebo dortů. Základem pro výrobu dobré zmrzliny je výběr těch nejvyšších surovin, především od místních výrobců. „Snažím se navazovat spolupráci s místními pěstiteli ovoce, bylinek či producenty mléka a jogurtu.“ říká paní Pavlisová. V nabídce tak můžete najít třeba perníkovou zmrzlinu se švestkovými povidly (z perníku od pana Janoše a ze švestkových povidel od paní Kučerové – oba dva jsou rovněž producenty Kraje Pernštejnů). Vyhlášené jsou její „Mňam káry“ - tříkolová vozítka pohybující se po Pardubicích, různých akcích a festivalech, nabízející kvalitní zmrzlinu. Nově je možné zmrzlinu objednat též přes službu [www.damejidlo.cz](http://www.damejidlo.cz).



Za další výbornou zmrzlinou musíme vyrazit na okraj Pardubic do obce Spojil. Zde najdete farmu Apolenka, která vyrábí různé mléčné produkty z kvalitního kravského a koziho mléka. Vedle sýrů, jogurtů nebo tvarohu zde tak můžete ochutnat i zmrzlinu z místního mléka. Vychutnat si ji můžete v bistro Chlívě, které slouží jako sociální podnik, kde pracují osoby se zdravotním postižením.



Obec Kunětice leží na frekventované cestě ze Sezemice na Kunětickou horu. Oblíbenou zastávkou všech projíždějících, cyklistů, motoristů i motorkářů je místní Zmrzlina z Kunětic. Pan Pavlis s bývalou manželkou začali své podnikání v oblasti zmrzliny už v roce 2006. Místní točená zmrzlina se od té doby stala vyhlášenou, nově zde můžete ochutnat třeba zmrzlinu bez přidaného cukru nebo s příchutí višně v rumu. Pro skutečné osvěžení doporučujeme

i ručně vyráběné ledové tříšťě. Na památku si zde můžete zakoupit i turistickou známku s logem Kraje Pernštejnů.



Za posledním výrobcem kvalitní zmrzliny se přesuneme do Holic, ležících ještě v okrese Pardubice. Holická zmrzlina U Pepeho zde nabízí každý den 6 druhů točené zmrzliny. „Naším cílem je výroba domácí zmrzliny z těch nejvyšších ingrediencí, zásadně dle svých vlastních originálních receptur,“ říká pan Branda „Pepe“. Ochutnat zde můžete, mimo klasické řemeslné zmrzliny, také Pepeho řadu fit zmrzlin, které obsahují 75% ovoce, například malinovou s bazalkou bez přidaného cukru, nebo letošní novinku keřovou s borůvkami. Během tropických letních večerů pak příležitostně probíhá prodej speciálních alkoholových zmrzlin. A i zde je možné zakoupit speciální turistickou známku.



**Noviny Doma v Kraji Pernštejnů 2022** • Turistické noviny pro území Regionu Kunětické hory, Bohdanečska, Holicka a Pardubic. • Vydává MAS Region Kunětické hory, z.s., ve spolupráci s Asociací regionálních značek • **Kontaktní osoby:** Mgr. Bc. Michaela Kaplaková, tel. 777 693 680, kaplakovamaskrh@gmail.com • **Fotografie:** archiv partnerských regionů; Edita Bízová, Oleksandra Kosenko • **Autoři textů:** Michaela Kaplaková - MAS Region Kunětické hory, Markéta Krátká - Pardubicko - Perníkové srdce Čech • **Grafický návrh:** 2123design s.r.o. • **DTP:** Pavel Vítek • náklad: 10 000 ks • © 2022 • Noviny Doma v Kraji Pernštejnů 2022 byly podpořeny z Programu obnovy venkova Pardubického kraje.



## Zapojte se mezi certifikované výrobce se značkou KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®



Regionální značku spravuje MAS Region Kunětické hory, z.s. Do certifikace se mohou zapojit i producenti z místních akčních skupin Bohdanečsko, Holicko a města Pardubic. Značku uděluje nezávislá certifikační komise, složená ze zainteresovaných výrobců, zástupců místních samospráv, Asociace regionálních značek a dalších organizací. Tato komise také pečlivě dohlíží na kvalitu a plnění certifikačních kritérií u výrobců a produktů.

### Přínos certifikace

- Umístění informace na celorepublikovém webu ARZ a na webech regionů a partnerských systémů;
- Zveřejnění v novinách „Doma v Kraji Pernštejnů“, v katalogu výrobků a ostatních materiálech regionů;
- Navázání komunikace a spolupráce s dalšími výrobci, možnost propojení nabídky, možnost zapojení se i do dalších aktivit, sdílení informací;
- Prezentace a spolupráce regionálními výrobci, místními prodejci a subjekty pořádajícími prodejní a prezentační akce aj.

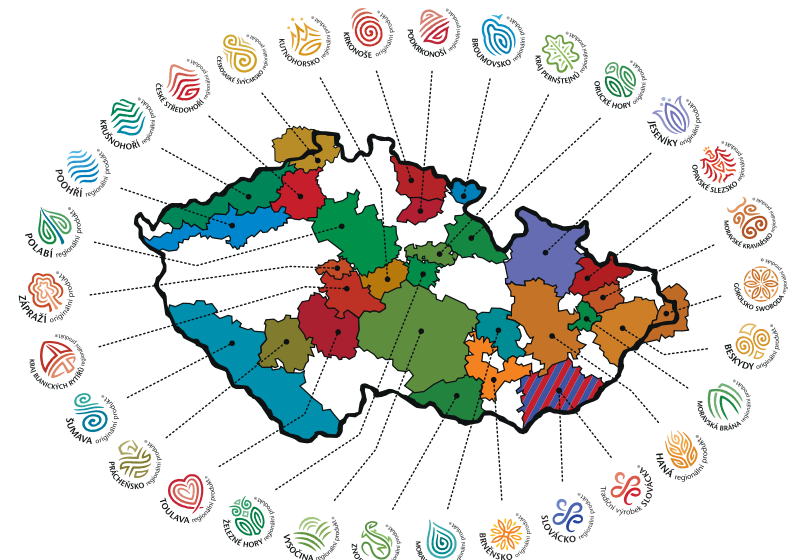
Objevujte místní kvalitní produkty. To, co je vyrobeno místním výrobcem, to, co je vyprodukováno v místní krajině, je jedinečné, nezaměnitelné, a tudíž přirozeně konkurenceschopné i v globálním světě. Ochutnávejte a využívejte je!

### Hlavní koordinátor:

MAS Region Kunětické hory, z.s., Husovo náměstí 790, 533 04 Sezemice  
Mgr. Bc. Michaela Kaplaková, tel.: 777 693 680, kaplakovamaskrh@gmail.com

[www.masrh.oblast.cz](http://www.masrh.oblast.cz)

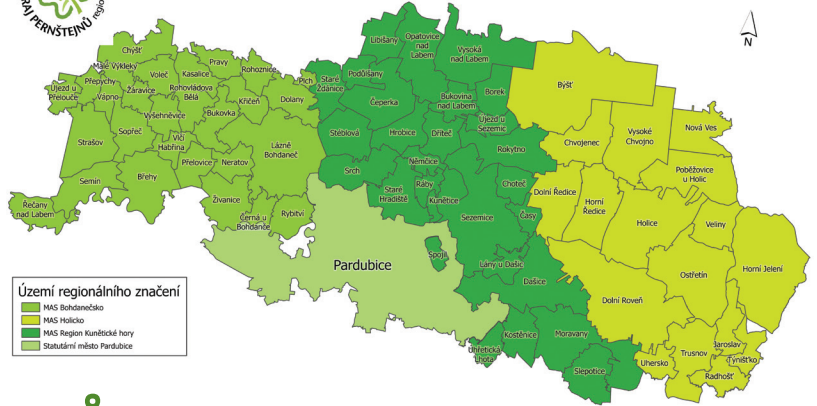
Více na [www.regionalni-znacky.cz/kraj-pernstejnu](http://www.regionalni-znacky.cz/kraj-pernstejnu)



Kvalitu systému značení zajišťuje Asociace regionálních značek od r. 2005. V současné době se jedná o partnerství 30 subjektů s cílem zvyšování osvěty o celospolečenském přínosu lokální produkce.



ÚZEMÍ KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®



## Certifikované produkty KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®

Jméno / název firmy	Název výrobku/ů	Adresa provozovny (pro veřejnou prezentaci)	Tel.	e-mail	web
Šárka Kučerová	Švestky z Podůlšan	Podůlšany 1, 533 45 Opatovice nad Labem	608 614 292	sarkasyrova@gmail.com	<a href="http://www.ceskesvestky.cz">www.ceskesvestky.cz</a>
Ladislav Soukal	Zelenina z Rokytna	Rokytno 163, 533 04 Sezemice	605 945 553	farmarokytno@seznam.cz	<a href="http://www.ladislavsoukal.cz">www.ladislavsoukal.cz</a>
FONTCULUS, spol. s r.o.	Sudličkovy ovocné destiláty a likéry	533 52 Hrobice 53	776 242 884	info@sudlicka.cz	<a href="http://www.sudlicka.cz">www.sudlicka.cz</a>
AGROSPOL HOSTOVICE, a.s.	Jablka	Hostovice 79, 530 02 Pardubice	603 302 359	mlatecek@agros-pol-hostovice.cz	<a href="http://www.agros-pol-hostovice.cz">www.agros-pol-hostovice.cz</a>
Jan F. Veselý	Houslař Jan F. Veselý	Dům hudby – Konzervatoř Pardubice, Sukova 1260, 530 02	605 143 405	violin.vesely@seznam.cz	<a href="http://www.luthier-vesely.com">www.luthier-vesely.com</a>
Pavel Janoš	Pardubický perník Pavel Janoš	Věry Junkové 306, 530 03 Pardubice	466 261 167	pernikjanos@seznam.cz	<a href="http://www.pernikjanos.cz">www.pernikjanos.cz</a>
Dominik Láznicka	Květový med	Přelovice 27, 533 41 Přelovice	605 935 098	d.laznicka@email.cz	<a href="http://www.vcelarstvi-laznicka.cz">www.vcelarstvi-laznicka.cz</a>
Ing. Jan Sochor	Dolanská husa	Dolany 31, 533 45 Opatovice nad Labem	603 965 558	statekdolany@seznam.cz	<a href="http://www.statekdolany.cz">www.statekdolany.cz</a>
Věra Skutilová	Farmářské brambory z Chvojence	Chvojenec 234, 534 01 Holice	602 614 721	farma.skutil@seznam.cz	<a href="http://www.farmaskutil.cz">www.farmaskutil.cz</a>
Truhlářství Mrštík s.r.o.	Tradiční výrobky z masivu	533 16 Strašov 75	775 214 071	jmrtruhlarstvi@seznam.cz	<a href="http://www.jmrtruhlarstvi.estranky.cz">www.jmrtruhlarstvi.estranky.cz</a>
Zemědělské a obchodní družstvo Bratranců Veverkových Živanice	Syrové kravské mléko ze Živanic	Živanice 206, 533 42 Živanice	603 205 507	zod.hejna@seznam.cz	<a href="http://www.zodzivanice.cz">www.zodzivanice.cz</a>
Josef Branda	Holická zmrzlina u Pepeho	Hradecká 527, 534 01 Holice	777 797 759	josef.branda@seznam.cz	<a href="http://www.pepehozmrzlina.cz">www.pepehozmrzlina.cz</a>
Edita Bízová	Umělecké fotografie	Letiště Pardubice, Pražská 179, 530 06 Pardubice VI	774 060 613	edit@editbphoto.com	<a href="http://www.editbphoto.com">www.editbphoto.com</a>
KNEDLÍKY KADAVY, spol. s r.o.	Knedlíky Kadavý	Vlčí Habřina 118, 533 41 Lázně Bohdaneč	777 920 070	knedliky@knedliky-kadavy.cz	<a href="http://www.knedliky-kadavy.cz">www.knedliky-kadavy.cz</a>
MgA. Hana Krauseová	Hanako autorské doplňky	Nám. Čs. Legií 1088, 530 02 Pardubice	775 686 819	hanako@hanako.eu	<a href="http://www.hanakodesign.cz">www.hanakodesign.cz</a>
Zemědělská společnost Ostřetín a.s.	Cerstvé mléko z Ostřetína	534 01 Ostřetín 273	466 686 159	kaplan@zsostretin.cz	<a href="http://www.zsostretin.cz">www.zsostretin.cz</a>
Zdeněk Pavlis	Kunětická točená	Kunětice 23, 533 04 Sezemice	777 008 003	zmrzka.kunetice@gmail.com	<a href="http://www.zmrzlina.kunetice.cz">www.zmrzlina.kunetice.cz</a>
Rybniční hospodářství, s.r.o.	Pernštejnský kapr	Sádka 148, 533 41 Lázně Bohdaneč	602 556 331	adolf.vondrka@rhhb.cz	<a href="http://www.pernstejnskykapr.cz">www.pernstejnskykapr.cz</a>
Diana Houdová	Mléčné výrobky z Farmy Apolenka	Na Okrajích 156, 530 02 Spojil	775 614 618	diana.apolenka@seznam.cz	<a href="http://www.apolenka.org">www.apolenka.org</a>
Mgr. Monika Pavlisová	Řemeslná zmrzka z mňam káry	Smilova 320 Pardubice	608 014 016	monika.pavlisova@seznam.cz	<a href="http://www.nanukarna.cz">www.nanukarna.cz</a>
Jiří Václavík	Jedlé houby	Dolany 22, 533 45 Opatovice nad Labem	777 003 062	pavel@jedlehouby.cz	<a href="http://www.jedlehouby.cz">www.jedlehouby.cz</a>
Statek Junek	Byliny	Křičín 11, 533 41 Křičín	734 107 203	statekjunek@seznam.cz	<a href="http://www.farmapaseky.cz/statek-junek">www.farmapaseky.cz/statek-junek</a>
Zdrčený jablko	Cerstvé mošty a výrobky z jablek	Sladkovského 446, Pardubice	771 113 542	zdrdeny.jablko@gmail.com	<a href="http://www.zdrdenyjablko.cz">www.zdrdenyjablko.cz</a>
Martin Stěpánek	Redické prase	Nad Hřištěm 262, 533 75 Dolní Ředice	605 411 291	stepanekmartin73@email.cz	
AGRODRUŽSTVO KLAS	Jarní sladovnický ječmen	53341 Křičín 102	466 921 921	stepanek@agd.cz	<a href="http://www.agd.cz">www.agd.cz</a>