



Jak jsme doputovali až do Lotyšska

Výrobci ze Železných hor se prezentovali v rámci mezinárodního projektu na jarmarku v Gulbene. (Str. 2)

Formanská stezka

Naši výrobci - novodobí formani - vytvořili společnou „cestu“, která vás provede jejich areály. (Str. 2)

Aktuální přehled producentů

Kompletní seznam certifikovaných producentů Železných hor pro r. 2015. (Str. 3)

www.regionální-znacky.cz

Doma v ŽELEZNÝCH HORÁCH

Noviny pro milovníky Železných hor, jejich přírody a lidí

Přírodní sirupy, extra džemy a marmeládky z místních sadů a luk



Na úpatí Železných hor v Sobětuchách u Chrudimi paní Michaela Naumecová zpracovává veškeré poklady, ovoce i bylinky, které dává okolní krajina. Nejprve vše zpracovávala pro svoji rodinu a pro své přátele. Když si ověřila rostoucí zájem o své výrobky, rozhodla se věnovat této činnosti v širším měřítku. Po náročných eskapádách s úřady si zřídila doma malou provozovnu, kde se věnuje své zamilované činnosti.

Přírodní sirupy, extra džemy, povidla i všechny ostatní dobroty jsou vyráběny 100% ručně, poctivě a s veškerou možnou péčí tak, aby spokojenost zákazníků byla také stoprocentní. Ke zpracování jsou využívány tradiční recepty a postupy. Nepoužívají se chemické přísady, barviva, aroma ani náhražky a alergeny.

Sirup či marmeládka od paní Naumecové jistě poznáte. Víčka jsou zdobena látkami s pestrými vzory a milé viněty na skleničkách jsou ručně psané. Máte pocit, že jste se ocitli v babiččině spižírně.

Vyrábí přes 15 variací marmeládek především z místních zdrojů, ale někdy do nabídky přidá i zpracování exotického ovoce pro zpestření. Mezi zajímavé kombinace patří např. švestková s meduňkou a rebarborová s vanilkou. Sirup můžete ochutnat rozmarýnový či levandulový. Povidla jsou tradiční: švestková, jablečková a hrušková.



Všechny uvedené dobroty si můžete zakoupit na jejím e-shopu, kde je vtipně uvedeno, zda jsou výrobky „navařeny“ a tedy připraveny k vašemu odběru. K přímému nákupu její produkty najdete v zámecké restauraci v Cholticích, v Kruhu zdraví v Chrudimi a ve Vesnickém muzeu v Kovářově.

www.marmeladka.cz



Najděte si svého místního výrobce!

Zcela přirozeně nastává doba, kdy se po letech vracíme z přesycené celoroční nabídky k tradičním sezónním potravinám a oceňujeme kvalitu a přednosti místní produkce. „Takhle jsem si už dlouho nepochutnal“, to bývá nejvyšším oceněním současných producentů. Ale tradice a kvalita se samozřejmě skrývá i v místních výrobcích a uměleckých dílech. Jen se stačí dívat kolem sebe.



Od lokálnosti ke globalizaci a zpět

Když se díváme na vývoj lidské civilizace s odstupem a v rychlosti, tak zjišťujeme, že až do doby průmyslové revoluce (18. a 19. stol.) byli lidé odkázáni především na místní zdroje. Na suroviny i sezónní zemědělskou produkci. Na statcích, a tedy i na tržištích ve městech, bylo vše, co okolní příroda nabízel a lidé vyrobili. Vše se odehrávalo v přirozených cyklech ročních období. V těchto přirozených cyklech fungoval i náš organizmus. V meziválečném a poválečném období jsme se museli hodně uskomnit a jedlo se to, co bylo. I v období socialismu jsme ještě stále byli ve velké míře zaměřeni na místní produkci, byť někdy pochybné kvality.

Po revoluci jsme chtěli a mohli mít najednou vše, co na vysněném „západě“. A dostali jsme toho měrou vrchovatou. Po celý rok, bez přirozeného členění na sezónnost, si můžeme dopřát zeleninu, ovoce a další výrobky z celosvětové předimenzované produkce a nabídky obchodních řetězců. Náš organizmus si však nemohl za tak krátkou dobu zvyknout,

a tak sledujeme strmě rostoucí křivku potravinových alergií všeho druhu.

Po letech dostátku zjišťujeme, že šíře nabídky se mnohdy nerovná kvalitě. Že „cena“ za celoroční dostupnost produktů je příliš vysoká. Zamýšlíme se nad nepřirozeností a důsledky přesunu tun potravin a výrobků napříč světem, zjišťujeme, že trvanlivost produktů je vyvážená „chemickými“ komponenty a kouzlo jasně červeného krásného rajčete v zimě zmizí hned, jak se do něho zakousneme.

Jako společnost jsme si museli přirozeně projít touto etapou vývoje, abychom nyní uměli dostatečně ocenit kvalitu místní produkce. Abychom se nejen nasýtili, ale především si pochutnali a věděli, co jíme.

Jméno výrobce – nejlepší značka

Jako se dříve chodilo k Novákovi pro chleba a ke Špejlkovi pro šunku od kosti, tak i dnes je dobré jméno výrobce tou nejlepší vizitkou. Lidé se ke konkrétním producentům rádi vrací a ústním podáním si předávají mezi sebou informace o kvalitě nabídky a služeb. U sousedů je zcela běžné, že nad regály s vínem je fotografie místního vinaře a nad bednami s ovocem záběr místního sadu s farmou. Tento příznivý trend se již dostává i k nám. Je to cesta pro naše producenty, jak nám spotřebi-



telům sdělit, že jejich výrobek je prostě jedinečný. Z místních surovin, vyroben konkrétním člověkem. Takový se prostě jinde nenajde, a to je právě naplnění pojmu „konkurenceschopnost“. Naše lokální produkty a výrobky či i specifické služby jsou schopny konkurence, protože jsou jedinečné. Jak prostě... Proto můžete plně důvěřovat naší značce ŽELEZNÉ HORY regionální produkt, protože vždy spojuje konkrétní výrobek a konkrétního výrobce, kterého najdete mezi námi.

Jak najít svého výrobce

V naší „rodině“ certifikovaných producentů jsou chovatelé, pěstitelé, výrobci, řemeslníci, umělci, kuchaři, pekaři a další poctiví poskytovatelé služeb z regionu. Platný certifikát neznamená jen ohodnocení produktu, ale součástí je i přístup místního výrobce, jeho filosofie a tradice výroby, jeho celkové služby a zapojení se do spolupráce v regionu. Při hledání místního výrobce můžete využít našich novin, které držíte v ruce, doprovodného katalogu výrobků, webu, jak regionu, tak Asociace regionálních značek, pod jejíž křídla náš systém podpory odbytu patří. Můžete navštívit akce, které pořádáme. Nebo se stačí prostě jen optat místních a sousedů...

Střípky odjinud

Nové značky nejen v Ústeckém kraji

V letošním roce se zaplní další bílé místo na mapě regionálních značek v České republice, v průběhu jara se těšíme na udělování prvních certifikátů výrobcům a v Českém středohoří a Poohří. Vizualní podobu vztahující se k charakteristickým krajinným prvkům už obě značky mají od podzimu 2014 a zdá se, že nebudou mít ani nouzi o zájemce. Obě sesterské značky koordinují destinační agentury, které už delší dobu přesvědčují, že i v severovýchodních Čechách je možno vidět, poznat, zažít, ochutnat a přinášejí mnoho zajímavého. Pro České středohoří jsou vedle nezaměnitelných čedičových kup charakteristické i viniče, ovoce a zelenina. Dolní Poohří je slavnou chmelařskou oblastí, značka ale pokryje i horní tok řeky v Karlovarském kraji, pro nějž je typické lázeňství a výroba porcelánu. Možnost zviditelnit místní produkci prostřednictvím regionální značky nepochybně ukáže daleko širší škálu zajímavých produktů, ať už z potravinářského, nebo řemeslného oboru. A těšit se mohou i turisté a příznivci cyklistiky – oba koordinátoři regionálních značek totiž mají ve své péči cyklostezky. Destinační agentura České středohoří tu Labskou, po níž se lze vydat až do Českého Švýcarska a dále do Německa, a Dolní Poohří cyklostezku Ohře. Ta vede od pramene řeky Ohře v německých Smrčinách až k soutoku s Labem v Litoměřicích a propojuje tak vlastně oba nové regiony.

Regionální produkty na pražské Novoměstské radnici

Už dvakrát, v podzimním a jarním čase, se Pražanům i návštěvníkům Prahy na Festivalu originálních výrobků z našich regionů představili výrobci potravin a řemeslníci z celé republiky. Pod názvem „Novoměstský krajáč“ jej pořádala Asociace regionálních značek. Díky vstřícné spolupráci Novoměstské radnice se v unikátních prostorách této významné pražské památky mohli představit výrobci z blízkých i vzdálených regionů a dát tak alespoň v názvu nahlédnout do nepřehledné škály potravin, nápojů, pochutin a zejména rukodělných výrobků pro radost i užitek, které nabízí už téměř tisícovka držitelů certifikátů některé regionální značky. Zájem návštěvníků nejen o ochutnávky a nákupy, ale také o tvořivé dílny předčil očekávání. Prezentace byla pozvánkou do našich regionů, proto věříme, že se tam s mnohými návštěvníky Krajáče potkáme v průběhu letní sezóny na jarmarcích a slavnostech, nebo přímo u jednotlivých výrobců. A na Novoměstské radnici v Praze se budeme těšit opět na podzim - další Novoměstský krajáč je naplánován na sobotu 24. 10. 2015.

Jak jsme doputovali až do Lotyšska

Vše začalo jako velká legrace. V roce 2013 jsme s přáteli z MAS POHODA venkova z Valu u Dobrušky kývli naší národní koordinátorce Asociace regionálních značek ČR Katce Čadilové na spolupráci s Lotyší ohledně přenosu českého osvědčeného systému certifikace regionálních výrobků na severovýchod Evropy.

Protože jsme velcí fandové podpory odbytu a osvěty v souvislosti s lokální produkcí, vrhli jsme se do práce a téměř si nevšimli, kdy se do projektu připojili přátelé z Litvy. A najednou jsme byli velká rodina - dvě MAS z ČR, dvě z Litvy a pět z Lotyšska. Akce rozměrů kultovního filmu Kulový blesk.

Bleskurychle jsme tedy sestavili aktivitu projektu, vč. rozpočtu, sepsali žádost, podali úctyhodný divadelní výkon před výběrovou komisí (v týmu byl našťstí ostřílený ochotnický herec) a projekt byl náš. Bohužel až „na trati“ realizace akce jsme začali zjišťovat, že administrace projektů jde v každé členské zemi EU dosti odlišně, což nám náš úřad nesdělil. Např. u nás v ČR vše musíme předem do nejmenšího detailu naplánovat a následně dodržet. U našich severních přátel je to jinak. Naplánují rámcově a detaily upravují za pochodu. K našemu zděšení někdy i bez našeho

vědomí, což zakládalo podněty k lehce infarktovým situacím, kdy se vše řešilo operativně telefonicky po horkých linkách. Vtipná byla také forma komunikace. Znáte to, třikrát jste si jisti, že přijete zcela jasně a druhá strana vám ne a ne rozumět. Kde je asi chyba, říkáte si. Google translator! A je to jasné... Kde není dokonalá znalost anglického jazyka, je důležité mít Filipa. Hledáním alternativních komunikačních cest jsme se sice dosti zapotili, ale nakonec docela poveselili. Zlatá ruština!

Poprvé jsme se všichni mezinárodní přátelé fyzicky setkali v létě 2013 v Heřmanově Městci a v Dobrušce. Seznámili jsme se, doladili detaily projektu, řekli si OK, vše jasné a šli chystat další aktivitu. V prosinci 2013 již přijelo větší družstvo přátel z Litvy a Lotyšska k nám do Železných a Orlických hor. Navštívili jsme místní výrobce, představili systém certifikace. Prošli aktivitu projektu a

V této fázi, i přes fakt, že byla zima, bylo najednou trochu dusno. Začali jsme totiž zjišťovat, že naši přátelé - bez našeho vědomí provádějí významné změny, které měly značný dopad na aktivitu, k nimž jsme se zavázali českým úřadům. Nedalo se nic dělat. Musel nastoupit osvětlený diktátor! Padlo to na mne, protože jsem ras (a zodpovědná za realizaci celého projektu) a moji dceru s výbornou angličtinou. Po půl hodině jsme měli všichni hotovo, dohodnuto a zase jsme se přátelsky rozjeli do svých domovů. Leden 2014 – mezinárodní setkání producentů u nás v Heřmanově Městci. Vše OK, příjemné setkání. Z prezentací především o Lotyšsku jsme byli velmi mile překvapeni, že mají daleko větší množství lokálních výrobků, ale neprezentují je společně, nýbrž nahodile a samostatně. Závěr – moc jsme se začali těšit na cestu do Lotyšska.

Počátkem září 2014 jsme vyrazili. Dobrou náladu a řízky s sebou. Po dvaceti hodinách cesty s nočním přejezdem Polska jsme po obědě dojeli do Gulbene ve východní části Lotyšska. Ubytování jsme byli v příjemném penzionu ve Stamerienas u Gulbene, který byl velmi podobný „našemu“ Mladotickému mlýnu, a tak jsme se cítili jako doma. Přivítala nás představitelka místní MAS Sateka paní Aija Supe, provedla nás po okolí a popovídali jsme si o místních aktivitách. Místní organizace dělají maximum pro to, aby zastavily masivní odliv mladých studovaných lidí, svých dětí, z Lotyšska především do Anglie. V Lotyšsku po hospodářské krizi v r. 2008 nastal citelný ekonomický propad, což mělo za následek úbytek pracovních příležitostí a místní měny. Zvýšení cen bylo natolik



citelné, že se prakticky omezilo cestování a využívání služeb. Jeden důsledek této krize však měla pozitivní. Razantní návrat k využívání místních zdrojů. Víceméně každá místní farma dnes nabízí vlastní produkty, ubytování a další služby za velmi rozumné ceny. Když si k tomu přidáte okouzující krajinu řek v přírodních korytech, čistá jezera a hluboké lesy se středověkými romantickými hrady, je Lotyšsko destinací, kam stojí za to se podívat.

O čem nám paní Aija povídala, to jsme měli možnost poznat v následujících dvou dnech. Příjemní skromní lidé nám představovali svoji produkci. Prošli jsme několik místních farem, vše jsme ochutnali a vyzkoušeli. Od místních sýrů a chleba po formy zpracování ovoce – marmelády, sušené plody, desertní ovocné víno. Byli jsme nadšeni

Vrcholem setkání byla účast našich výrobců na lidové slavnosti ve Stamerienas. Na jarmarku jsme byli opravdu hvězdami. Jednak díky Železnohorskému ležáku a Skupickému salámu, ale i díky obratnosti našich výrobců, zde v roli prodejců. Standovi se podařilo

prodat tolik certifikovaných montérek, že by si zasloužil jmenovat čestným reprezentantem firmy Obzor.

Závěrem musím konstatovat, že na pokraji nervového zhroucení z někdy nevypočitatelného chování našich zahraničních partnerů, bylo poznání lokalit a mentality lidí, z pro nás málo objevených destinací, velmi podnětné. Projekt byl zdárně dokončen, všechny parametry splněny. V Lotyšsku byl nastartován jednotný systém značení místní produkce dle českého vzoru. Jako bonbónek nad rámec projektu jsme připravili a v Lotyšsku zpropagovali v regionální televizi nabídku služeb našich členů v Železných horách formou ucelených programů ve spolupráci s MA.CE.K Nasavrky.

Jestli máte dobroudružnou povahu, máte rádi přírodu, lidi a místní tradice, vemte kola a člun a vyražte do Pobaltí, nyní již k našim přátelům. Přijďte za námi, pomůžeme vám připravit program. Věřím, že budete příjemně překvapeni stejně, jako jsme byli my ...

Kateřina Korejtková



Formanská stezka

Organizace MAS Železnohorský region v rámci podpory systému odbytu místní produkce působí nejen jako subjekt zajišťující marketing a propagaci, ale i jako poskytovatel informací a koordinátor aktivit. Zpracovává podněty přímo od samotných producentů a poskytuje jim organizační podporu. Pracovníci MAS vítají, když sami výrobci jsou iniciátory společných aktivit a vytváří kombinace svých služeb tak, aby byly jedinečné.

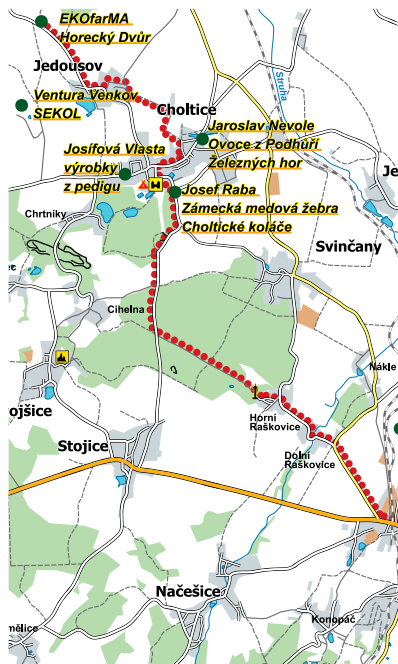
Na fenomén **Gurmánské stezky**, která funguje od r. 2013 a pro r. 2015 si pro vás připravila novinku v podobě sběru razítek, pod taktovkou pana Kutílka a pana Raby, se rozhodli navázat dal-

ší naši certifikovaní producenti vytvořením **stezky Formanské**. Každý ze zapojených producentů bude „formanem“, jenž dříve převážel zboží a nyní bude „převážet“ lidské slovo, poselství o dalších zapojených výrobcích.

Tak bude naplněna myšlenka vzájemné podpory a kruh se uzavře. Na všech místech zastavení na Formanské stezce najdete postupně informační tabuli o daném lokálním producentovi a odkaz na cestu k sousednímu „formanovi“. Také zde bude uvedeno jedno klíčové slovo, které vepíšete do letáčku o Formanské stezce. Po absolvování všech zastavení se vám složí ze slov myšlenka „formanů“ na Formanské stezce.

Stezku a její zastavení budete moci absolvovat libovolnými způsoby. Všechny formy jsou dovozeny: pěšky, autem či na kole. Některé úseky lze absolvovat i koňmo, tedy opravdu po formanském způsobu. Stezka bude zahájena na Horeckém Dvoře v Jedousově a své putování zakončí v Chrudimi. Samozřejmě to můžete vzít i v opačném směru. Jak je komu libo. Při detailních návštěvách si putování po stezce můžete

rozložit i do několika dnů či víkendů. Formani na stezce jsou dobří lidé a jejich certifikované produkty pestré a za-



jímavé. Vstupte do jejich areálů, poznejte tajemství výroby, ptejte se na zajímavosti spojené s výrobky. Všechny věkové kategorie budou nadšeny. Malí i velcí si najdou to své. Dostane se vám mnoho impulzů k zamyšlení o tradicích místního kraje.

Popis lokalit a certifikovaných výrobců na Formanské stezce:

Jedousov, Horecký dvůr: EKOfarMA Horecký dvůr, s.r.o. – Křížaly rytíře Sekolika

Choltice, zámecká restaurace – Josef Raba – Choltické koláče, Zámecká žebra, Raba Choltická zabijačka

Holičky, Farma Slunečný Dvůr – Koňské koblížky a Bramborové košíčky s jablky

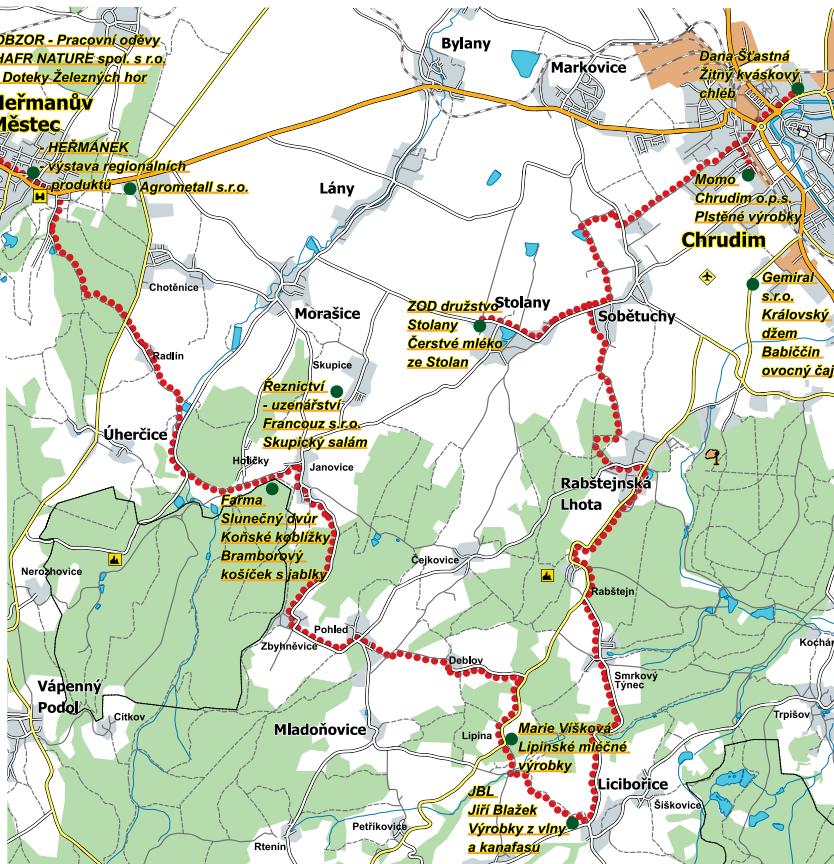
Licibořice, Babiččin dvoreček – Výrobky z vlny a kanafasu

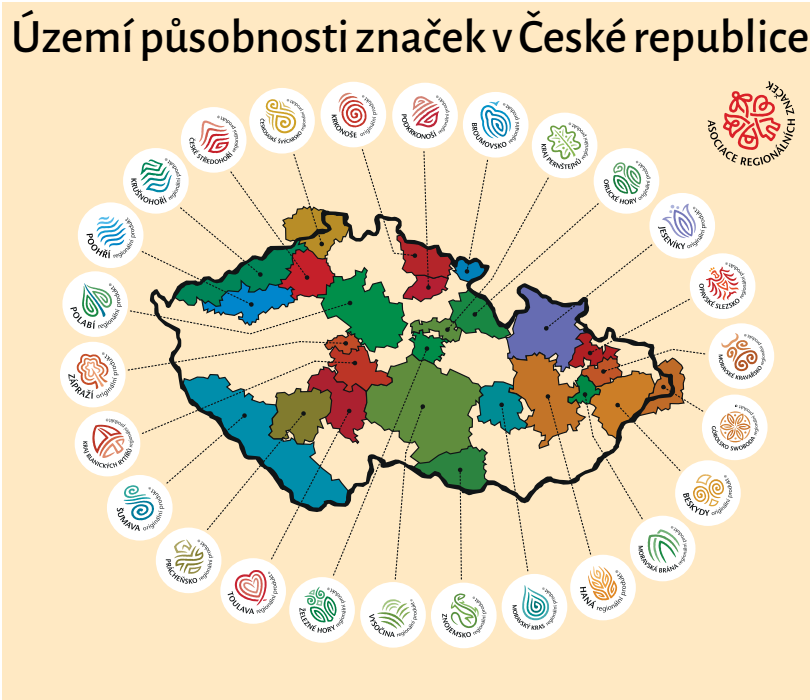
Stolany, ZOD družstvo Stolany – Čerstvé mléko ze Stolan

Chrudim: MOMO Chrudim – Plstěné výrobky, **Dana Šťastná** – Kruh zdraví – Žitný kváskový chléb



ným popisem stezky, vč. mapky a zapojených výrobců, vč. pravidel, za jakých podmínek se lze v jejich areálech pohybovat.





Vůně mýdla

Historie mýdla je velmi dlouhá. Sahá do doby Sumerů (kolem r. 2088 př.n.l.), kteří dobře ovládali základy chemie a znali tedy i postup jeho výroby. Pojmem mezi mýdly je dodnes Marseilské mýdlo, které se vyrábí ve stejnojmenném městě ve Francii již od 16. stol. V Čechách výroba mýdla byla běžnou součástí práce hospodyněk. Již v r. 1464 byl v Praze založen cech mydlářů.

Mladí manželé Šukalovi ze Slatiňan chtěli navázat na tradici ruční výroby přírodního mýdla, a tak si v r. 2014 otevřeli zbrusu novou **mýdlárnu Š.Iva**. Tohoto vrcholnému okamžiku přirozeně předcházela dlouhá doba sbírání zkušeností ohledně postupů a forem zpracování mýdla. Další kroky vedly přes přátele

k ověření kvality jejich výrobků. V neposlední řadě nastala pravá anabáze v rámci splnění veškerých nelehkých podmínek našich zákonů a nařízení ohledně vybavení provozovny. I přes potíže však vydrželi a dotáhli vše do zdárného konce. Mýdlárna voní a vydává svědectví o poctivé lidské ruční práci, která je ze 100% obsažena ve všech stupních výroby mýdel, šamponů (mýdlo na mytí vlasů) a mýdlových vloček na praní.

Mýdla obsahují pouze přírodní rostlinné oleje, másla, esenciální oleje, sušené drcené byliny a 100% esenciální oleje vysoké kvality. Např. levandule, pomeranč, citron, máta či skořice. Palmový olej se používá certifikovaný v bio kvalitě, do šamponů je přidáván kvalitní jojobový olej. Nepoužívají se kosmetická a potravinářská barviva, vůně, ani minerál-



ní pigmenty. Vše je bez chemických konzervantů, jedná se tedy o přírodní produkt s kratší dobou spotřeby, než je obvyklé. Ale mýdla tak voní a jsou příjemná v péči o pokožku, že je budete moc rádi používat, a tak se vám nestane, že byste je nestihli využít po určenou dobu.

Ručně vyráběné mýdlo dle tradičních postupů je milý a voňavý dárek, který potěší i mnohé z vás.

www.mydlnasiva.cz

Certifikované produkty ŽELEZNÉ HORY regionální produkt

Jméno / název firmy	Název výrobku/ů	Adresa provozovny (pro veřejnou prezentaci)	Tel.	e-mail	web
1 Jiří Vašíček	Český med z Licoměřic	Licoměřice 20, Třemošnice	724 50 52 17	Janzlicomeric@seznam.cz	
2 Jaroslav Kutílek	Železnohorský ležák	Žlebské Chvalovice, Třemošnice	737 337 555	kpalirna@seznam.cz	www.kutilkovapalirna.cz
3 Jan Vašíček	Masný skot - hovězí maso	Licoměřice 20, Třemošnice	724 008 960	Janzlicomeric@seznam.cz	
4 Josef Navrátil	Brambory	Starý Dvůr 48, Třemošnice	603 990 477		
5 Aleš Navrátil	Kovářské výrobky	Kraskov 83, Kraskov	774 702 815		www.kovarnavratil.wbs.cz
6 Olga Vojáčková	Třemošnické těstoviny	Ke Stadionu 149, Třemošnice	469 661 488	tremosnicketestoviny@seznam.cz	
7 Ludmila Sadílková	Bojanovská krajčovaná kresba	Horní Bezděkov 27, Bojanov, Seč	602 389 339	sadilkova@vceska.cz	
8 Východočeská, s.r.o.	Bojanovská keramika	Horní Bezděkov 27, Bojanov, Seč	602 389 339	sadilkova@vceska.cz	
9 Alena Machová	Pletené výrobky z proutí	Jiráskova 671, Přelouč	776 686 997	machova.alena@centrum.cz	www.palickovani-pedig.estranky.cz
10 Alena Machová	Paličkové výrobky	Jiráskova 671, Přelouč	776 686 997	machova.alena@centrum.cz	www.palickovani-pedig.estranky.cz
11 Vlasta Jozífová	Tácky, košíčky a vázy z pedigu	Lipoltická 245, Choltice	732 844 376	jozifovavlasta@seznam.cz	www.pegig-choltice.cz
12 Lukáš Kučera	Kovářské výrobky	Klenovka 65, Přelouč	608 236 051	nolak@centrum.cz	
13 TRIKAM, v.o.s.	Železnohorská medovina	Hradištská 222, Nasavrky	604 414 928	lojda@souvnasavrky.cz	
14 SOU včelařské - Včelařské vzdělávací centrum, o.p.s.	Med	Slatiňanská 135, Nasavrky	469 677 128	info@souvnasavrky.cz	www.souvnasavrky.cz
15 Olga Šíroká	Ruční dřevorezba ze Seče	U Veselky 89, Seč	721 209 858	siroka.olga@seznam.cz	
16 Ventura - Venkov, s.r.o.	Výrobní program SEKOL	Jedousov 66, Přelouč	602 449 393	marek@ventura-venkov.cz	www.ventura-venkova.cz
17 Ing. Eva Mašínová	Keramika a obrázky pro potěšení	Wolkerova 578, Slatiňany	608 067 127	ema.studio@email.cz	
18 Josef Cipryán	Sochy vyřezávané motorovou pilou	Podhradí 30, Třemošnice	732 205 446	cipryan.josef@tiscali.cz	www.josefcipryan.com
19 Josef Raba	Zámecká medová žebra	Náměstí sv. Trojice 1, Choltice	777 200 804	krabak.j@seznam.cz	www.zamekcholtice.cz
20 Josef Raba	Choltické koláče	Náměstí sv. Trojice 1, Choltice	777 200 804	krabak.j@seznam.cz	www.zamekcholtice.cz
21 Jaroslav Nevole	Ovoce z Podhůří Železných hor	Na Kopaninách 278, Choltice	602 559 647	nevole@czfruit.cz	
22 OBZOR – výr. dr. inv. v Praze – závod Heřmanův Městec	Pracovní oděvy	Konopáčská 228, Heřmanův Městec	723 104 663	krausova@obzorpaha.cz	www.obzorpaha.cz
23 Marie Víšková	Lipinské mléčné výrobky	Lipina 2, Slatiňany, Obec Mladoňovice	776 159 601	viskovam@gmail.com	www.penzionlipina.cz
24 Ladislav Skřek	Český med a medovina z Třebosic	Třebosice 49, Pardubice	728 485 275	skrekla@seznam.cz	
25 Blanka Machotová	Dekorace a aranžování z přír. a such. květin	1. máje 504, Třemošnice	603 905 753	machotova.b@seznam.cz	www.nej-nevesta.cz
26 Eva Joachimová	Mlýnské kolo se zelím	Mladotice 6, Ronov nad Doubravou	604 200 083	eva.joachimova@centrum.cz	
27 Penzion a rest. Žlebská Lhotka	Staročeské koleno z Žlebské Lhotky	Žlebská Lhotka 35 – 37, Třemošnice	777 160 943	info@zlebskalhotka.cz	www.zlebskalhotka.cz
28 Jaroslav Jedlička	Divočina z farmy	Lukavice 10, Slatiňany	469 670 161	zem.spol.jv@letemsvetem.cz	
29 Matajula	Ručně zdobený textil	Horní Bradlo 31, Horní Bradlo	605 021 421	matajula@gmail.com	www.matajula.cz
30 JBL Jiří Blažek	Výrobky z vlny a kanafasu	Licibořice 8, Licibořice	608 728 699	masykorka@seznam.cz	www.dvorecek-liciborice.cz
31 HAFR NATURE spol. s r.o.	Doteky Železných hor	Syrovátka 14, Syrovátka	602 225 749	hafr2@seznam.cz	www.hafrnature.cz
32 Jana Apltauerová	Lipoltický med	Lipoltice 6, Lipoltice	737 881 556	jana.apltauerova@email.cz	
33 Mgr. Jana Beránková	Drát a sklo pro radost	Slavkovice 92, Heřmanův Městec	721 446 143	jana@beranku.cz	www.jana.beranku.cz
34 ZOD družstvo Stolany	Čerstvé mléko ze Stolan	Stolany 112, Heřmanův Městec	469 637 931	zod.stolany@tiscali.cz	
35 Řeznictví - uzenářství Francouz s.r.o.	Skupický salám	Skupice 8, Morašice	469 695 561	lada.francouz@tiscali.cz	www.maso-francouz.cz
36 Agrometall s.r.o.	Chodníkový zametač ZCH, zadní radlice pro traktory ZRT, nesený zametač pro traktory KM-T 2300	Nový Dvůr 938, Heřmanův Městec	602122783	bohunek@agrometall.cz	www.agrometall.cz
37 Momo Chrudim o.p.s.	Plstěné výrobky dílny Momo	Palackého 200, Chrudim	775 780 950	info@devcatkomomo.cz	www.devcatkomomo.cz
38 Vodax, spo. S r.o.	Železnohorské zelňáky	Bojanov - Hořelec 1, Bojanov	732 124 506	info@penzion-uctyrlistku.cz	www.penzion-uctyrlistku.cz
39 Farma Slunečný dvůr	Koňské kobližky	Holičky 34, Heřmanův Městec	602 240 944	sunnyfarm@way.cz	www.sunnyfarm.cz
40 Hotel Šustr s.r.o.	Kuřečí stehenní steak s medovohořčičnou omáčkou, vařené brambory	Náměstí 15, Nasavrky	725 929 534	hotel-sustr@seznam.cz	www.hotel-nasavrky.cz
41 Farma Slunečný dvůr	Bramborový košíček s jablky	Holičky 34, Heřmanův Městec	602 240 944	sunnyfarm@way.cz	www.sunnyfarm.cz
42 Ing. Dana Šťastná	Žitný kváskový chléb	Poděbradova 79, Chrudim	732277628	jidelna@kruhzdravi.cz	www.kruhzdravi.cz
43 Alena Effenbergerová	Svídnická krajčová keramika	Svídnice 22, Svídnice	775 670 291	alazesvidnice@seznam.cz	www.svidnickakeramika.cz
44 Germiral s.r.o.	Královský džem	Sečská 816, Chrudim	777 760 047	prodejcaju@seznam.cz	www.babicka.eu
45 Germiral s.r.o.	Babiččin ovocný čaj	Sečská 816, Chrudim	777 760 047	prodejcaju@seznam.cz	www.babicka.eu
46 Ekopanely CZ, s.r.o.	EKOPANEL®	Jedousov 72, Přelouč	773 772 070	info@ekopanely.cz	www.ekopanely.cz.
47 Michaela Naumecová	Přírodní sirupy, extra džemy a marmelády	Sobětuchy 298, Chrudim	602 179 422	info@marmeladka.cz	www.marmeladka.cz
48 Tereza Šnapková	Farmářské kuře z Vápenného Podola	Vápenný Podol 112, Heřmanův Městec	603 241 970	ekobedyanky@email.cz	www.ekobedyanky.cz
49 Mgr. Sylva Hrachovinová	Dřevěné obrázky z kuchyňky paní hospodyňky	Míčov 33, Heřmanův Městec	722 937 124	sakab@cenrum.cz	
50 Zdravíčko Chrudim, s.r.o.	Chrudimský kváskový celozrnný koláč	Filištínská 143, Chrudim	731 708 892	info@mujzravyzivot.cz	www.mujzravyzivot.cz
51 Mýdlárna Šiva	Přírodní rostlinná mýdla	T. G. Masaryka 131, Slatiňany	608 725 368	info@mydlnasiva.cz	www.mydlnasiva.cz
52 Olga Pospíšilová	Kuplevandule	Václavská 1107, Chrudim	723 815 474	pospisilova.olga@seznam.cz	www.kuplevandule.cz
53 Vodax, spol. s r.o.	Kaštanový závin	Penzion Ochoz u Nasavrky, Ochoz 6	774 341 147	vodax@email.cz	www.muzeum-galerka.cz
54 Josef Raba	Raba Choltická zabijačka	Náměstí sv. Trojice 1, Choltice	777 200 804	krabak.j@seznam.cz	www.zamekcholtice.cz
55 EKOfarMA Horecký dvůr, s.r.o.	Křížaly rytíře Sekolika	Jedousov 66, Přelouč	602 582 224	ekofarma.horeckydvor@email.cz	

Nové certifikování producentů

Železnohorský region – koordinátor regionální značky ŽELEZNÉ HORY regionální produkt®

MAS Železnohorský region od roku 2005 vytváří mnoho pestrých aktivit v rámci celkového rozvoje území za spolupráce veškerých možných subjektů ve venkovském prostoru. Zapojit se může prakticky každý, komu není lhostejný rozvoj a život regionu, kde je doma. Kdokoli může být nositelem dobré myšlenky a aktivity.

Od roku 2012 koordinuje MAS ŽR systém certifikace značení ŽELEZNÉ HORY regionální produkt®. Jedinečnost a originalitu certifikovaných výrobců a producentů můžete ocenit přímo v místních provozovnách, prodejnách, informačních centrech či na mnoha akcích na území obou MAS – Železnohorského regionu a Chrudimska. Veškeré informace o dění v regionu najdete na www.zeleznohorsky-region.cz.



CHCETE SE I VY STÁT NOSITELI ZNAČKY ŽELEZNÉ HORY regionální produkt®?

Přínos certifikace:

- ▶ zveřejnění v turistických novinách Doma v Železných horách a v katalogu výrobků
- ▶ umístění informace na celorepublikovém webu ARZ, na webech regionů a partnerských systémů
- ▶ prezentace a prodej produktů zdarma v prostorách informačních center a na akcích pořádaných partnery
- ▶ navázání komunikace a spolupráce s dalšími výrobci, možnost propojení nabídky
- ▶ prezentace a spolupráce s regionálními výrobci, místními prodejci a subjekty pořádacími prodejní a prezentační akce v rámci Pardubického kraje i ČR, aj.

Certifikace probíhá dvakrát ročně, vždy v únoru a listopadu:

do 12.10.2015 / 25.1.2016	předání přihlášky a výrobku koordinátorovi – MAS ŽR
3. 11. 2015 / 16.2.2016	zasedání certifikační komise – přidělení certifikátů vybraným produktům a výrobkům

Náklady na certifikaci:

certifikát pro 1 výrobek či skupinu výrobků na 2 roky	2000,-Kč
certifikát na další dvouleté období	1000,-Kč
roční organizační poplatek pro 1 výrobek či skupinu výrobků	1000,-Kč
3.12. 2015	slavnostní předání certifikátů z listopadové certifikace – Advent na Choltickém zámku
14.4. 2016	slavnostní předání certifikátů z únorové certifikace – Dny Železnohorského regionu

Veškeré podrobné informace na www.regionalni-znacky.cz/zelezne-hory

POJĎTE S NÁMI ZA VÝROBCI!

S certifikovanými výrobci se můžete setkat osobně při mnoha akcích pořádaných r. 2015 na území Železnohorského regionu i Chrudimska. Dále je můžete kontaktovat dle informací uvedených v katalogu výrobků.

Tradiční akce, kde se potkáte s našimi výrobci

Den Země v Chrudimi – Resslerův náměstí	21. 4. 2015
Zahájení pivosezóny v pivovaru Žlebské Chvalovice	23. 5. 2015
Regionální jarmark v Chrudimi	23. 5. 2015
Tradiční trhy ve Valech – setkání reg. výrobců	7. 6. 2015
Tradice Železnohorského regionu Horní Raškovice	20. 6. 2015
Lughnasad Nasavrky	31. 7. - 2. 8. 2015
Svatováclavské kejklřování Mladotice	21. a 22. 8. 2015
Chovatelská výstava Svinčany	19. a 20. 9. 2015
Babí léto na Železných horách v Autokempu Konopáč	26. a 27. 8. 2015
Choltické podzimní slavnosti	28. 9. 2015
Advent na Choltickém zámku	5. 12. 2015

Nechte si zaslat detailní měsíční kalendář akcí v Železnohorském regionu, který je zveřejňován na www.zeleznohorsky-region.cz

Prodejní místa, kde můžete zakoupit některé z našich výrobků

Kancelář MAS	Heřmanův Městec
Heřmánek	Heřmanův Městec
TIC Třemošnice	Třemošnice
TIC Seč	Seč
TIC Nasavrky	Nasavrky
TIC Chrudim	Chrudim
Pivovar Žlebské Chvalovice	Žlebské Chvalovice
Vesnické muzeum regionu	Kovářov
Autokempink Konopáč	Konopáč
Momo Chrudim	Chrudim
Kruh zdraví	Chrudim
Zámecká restaurace Choltice	Choltice

Lokální trhy

Farmářské trhy v Přelouči – trhy probíhají každou středu od 8 do 16 hodin na Masarykově náměstí, zahájení 4. 3. 2015 sortiment dle sezóny
Valské trhy – celoročně každou neděli od 7 do 12 hodin, veškerý sortiment, jako je například textil, obuv a také tržní prostory určené pro prodej zvířat.

Heřmanův Městec – celoročně, dle zájmu prodejců od pondělí do soboty na Náměstí Míru, veškerý sortiment, dle zájmu výrobců – květiny, stromky, zelenina, ovoce, košíky, dřevěné výrobky a další.

Třemošnice – celoročně, každý pátek na náměstí Míru, veškerý sortiment dle zájmu výrobců



V jednoduchosti je krása



Již dlouhé věky toto staré a moudré přísloví nás nabádá, abychom byli skromní, vážili si věcí kolem sebe, byli tolerantní k sobě i k okolní krajině a přírodě. Více než dříve si uvědomujeme pomíjivost kvality přírody, která je nedílně spjata s kvalitou naší potravy. Především té lokální a pro nás tedy nejvhodnější.

Je na čase se zastavit, rozhlédnout a zhodnotit, zda se nechováme ke své přírodě macešsky. Zda bychom nemohli i my sami udělat něco prospěšného, co by po nás zůstalo dalším generacím.

Třeba zasadit strom. Pěkná myšlenka, ale jak ji realizovat? Samozřejmě na své zahradě si můžeme sázet vše, co máme rádi. Na návších svých obcí a veřejných prostranstvích měst se můžeme zapojit do místních iniciativ a přispět k vytvoření klidového prostoru, který bude mít funkci estetickou i „zdravotní“ v podobě čistšího ovzduší.

Další možností je výsadba zaniklých ovocných sadů, které se nacházely v regionu v hojném počtu. Proč zrovna sadů? Sad dává ovoce, ovoce se dá zpracovat a pak po celý zbytek roku konzumovat. Tím přispějeme k rozmanitosti přírody a zároveň ke svému zdraví.

Výsadba sadů (i stromů) má svá pravidla, která je třeba respektovat. Měli bychom volit původní druhy stromů, pro zvýšení podílu tradiční zeleně

v krajině. Především bychom se měli na původní druhy zaměřit v rámci obnovy či výsadby ovocných sadů. Jako vhodný informační zdroj může sloužit **brožura Příklady dobré praxe - veřejná prostranství**, kterou v roce 2014 zpracoval MAS Železnohorský region.

Skladba ovocných stromů je na vás. Již při výsadbě je vhodné přemýšlet, o způsobu zpracování plodů. Prodej čerstvého ovoce, sušení, moštování, zavařování či pálení. Sušení či zavařování si většinou s potěšením zvládneme sami. S ostatními formami zpracování nám mohou pomoci služby v regionu. Např.:

Moštárna Českého svazu zahrádkářů v Heřmanově Městci

Pokorného 374,
538 03 Heřmanův Městec
Kontaktní osoba: Václav Dostál
tel.: 606 883 806,
e-mail: vac.dostal@seznam.cz

Provozní informace: provoz dle zájmu zákazníků od poloviny srpna, minimální várka 20 kg (z 10 kg je cca 6-7 litrů moštu).

Pěstitelská palírna Žlebské Chvalovice

Žlebské Chvalovice 88,
538 47 Třemošnice

Kontaktní osoba: Jaroslav Kutílek,
tel.: 737 337 555, e-mail: info@kutilkovapalirna.cz, www.kutilkovapalirna.cz

Provozní informace: provoz od září do prosince, ovoce se zpracovává se pouze pěstitelům (musí být majitelem min. jednoho ovocného stromu), ovoce musí být kvalitní a vyzrálé, jeho min. množství 10 kg na litr destilátu.

Křížaly rytíře Sekolíka

Areál Země rytíře Sekolíka se nachází v ovocném sadu na Horeckém Dvoře. Horecký Dvůr leží v podhůří Železných hor. V minulosti patřil jako jeden z devíti hospodářských dvorů k Choltickému panství. Dnes je Horecký Dvůr místní částí obce Jedousov u Přelouče.

Země rytíře Sekolíka vznikla díky neziskovému občanskému sdružení Sulis (dnes zapsaný spolek), jehož členové jsou zastánci zachování a obnovy tradic na venkově a propagátoři ekologicky šetrného způsobu života.

První myšlenkou bylo zřídit místo zejména pro děti, kde by se seznamovaly s principy života přírody a možnostmi využívat přírodu v přirozených jejích procesech koloběhu života.

Za pomoci MAS Železnohorský region v roce 2013 vznikl projekt „Stezka rytíře Sekolíka“ na území nově vysázeného ovocného sadu. Naučná stezka o délce cca 700 m vede travnatým terénem. Má několik zastavení u skřítek a víl, které nejen dětské návštěvníky hravou formou seznamují s prací bakterií a enzymů při kompostování, čištění ovzduší, pěstování zeleniny i čištění povrchové a odpadní vody. Za rok po zprovoznění stezky vznikl další projekt, opět za pomoci MAS ŽR, s názvem „Hrajeme si s rytířem Sekolíkem“. Došlo tak pro dětské návštěvníky ke zpestření trasy hracími prvky zasazenými do stezky. Z návštěv dětských skupin mateřských a základních škol vzešla myšlenka rozšíření nabídky možnosti učení v duchu



J. A. Komenského „Škola hrou“. V rámci tohoto mini projektu byly vysázeny ukázkové ovocné stromy. Děti tak mohou rozpoznávat z peckovin strom slivoně, třešně, višně, meruňky ..., z jádrovin hrušeň, jablono, kdouloň ..., z bolulovin dřín, černý a červený jeřáb, rybíz ..., a ze skořápkovin mandloň, ořešák a lísku.

Na procházku ovocným sadem mohou návštěvníci přijít zdarma kdykoliv během roku. Avšak je nutné svou obuv přizpůsobit počasí. Pro skupiny je možné objednat průvodce s výkladem, také i posezení u táborového ohně. Domů si návštěvníci odvezou nejen představu o užitečnosti přírodních procesů a možnosti jejich využití v běžném životě, ale i zajímavosti o ovocných stromech.

Dnes je i možné zakoupení certifikovaného regionálního produktu „Křížaly rytíře Sekolíka“ z ovoce vypěstovaného v Zemi rytíře Sekolíka. V neposlední řadě si návštěvníci v myslí odnesou i příjemný pocit z procházky ovocným sadem na tradičním českém venkově.

EKOfarMA Horecký dvůr
E-mail: horeckydvor@email.cz