



# Doma v ŽELEZNÝCH HORÁCH

Noviny pro milovníky Železných hor, jejich přírody a lidí

## Příběh opravdového jídla

„Jmenuji se Petra, je mi skoro 14 let a chci se s vámi podělit o svůj příběh – je to popis téměř detektivního pátrání, které mi odpovědělo na otázku: Jak zdravě jíst? A taky proč vlastně zdravě jíst? A jak to udělat, abych zdravě opravdu jedla, nejen oplývala znalostmi.“ Takto začíná další příběh z území Železnohorského regionu, který bychom vám chtěli vyprávět...

Publikace nese podtitul Krása a přírodní bohatství venkova Železnohorského regionu a inspiruje k využívání a zpracování sezónní lokální produkce jak v domácnosti, tak i např. ve školních jídelnách. Volně navazuje na publikaci Stará jablona vypravuje příběh ovocného stromu, která inspiruje k výsadbě ovocných stromů do krajiny a našich zahrad. Plody ovocných stromů jsou nedílnou součástí regionálních sezónních receptů.

Publikace je zpracována formou poutavého vyprávění 14 letého děvčete, které přemýšlí o tom, jak přirozeně a zdravě jíst. Svě vyprávění prokládá recepty s důrazem na sezónní lokální suroviny, které jsou z „dílny“ Dany Šťastné, provozovatelky jídelny Kruh zdraví v Chrudimi, která do receptů zapojila certifikované producenty ze Železných hor. Video s recepty, kde Dana vaří s dětmi, jsou ke shlédnutí na kanále You Tube. Publikace řeší otázky, co je kdy vhodné jíst, jak suroviny zpracovávat, a tím i co je vhodné a možné doma či na školní zahradě pěstovat. A aby bylo z čeho vařit, můžeme navštívit areály regionálních producentů nebo se jen tak rozhlédnout kolem sebe. Každý máme na výběr, jak se budeme stravovat. Měli bychom však vzít na vědomí širší souvislosti, které mají dopad jak na přírodu, tak na nás. Mezinárodní kuchyně je fajn, exotické suroviny po celý rok také, ale co uhlíková stopa – doprava letadly, loděmi a kamiony přes půl světa? Nemusíme vše zahrnout naráz, ale můžeme se vědomě omezit. Hledejme tam, kde jsme doma. I brambora, rajče či zelí má svoji chuť a vůni. A ještě, když si to třeba sami vypěstujeme! O radosti z vlastnoručně upečeného kváskového chleba ani nemluvě...

**Už jsme pochopili, že bez zdravé přírody nemáme jako lidé šanci žít alespoň relativně zdravý život.** Musíme se především zamyslet, jak se stravujeme. Jaké potraviny jíme, odkud pocházejí, kdo a jak je pěstuje, a především zda našemu organismu dělají dobře. Protože nesprávná strava má přímý vliv na naše celkové dlouhodobé zdraví. Dobrá strava = dobrá nálada.

Tajemství lokálních surovin můžeme objevovat především v areálech našich producentů (ale i v zahrádkách babiček, sousedů a kamarádů) s certifikací **ŽELEZNÉ HORY regionální produkt**. Gurmánská a Formánská stezka



vás povedou krajinou regionu a staletými tradicemi kraje...

### Malá procházka historií: Jak se jedlo dříve

(výťah z pera spoluautorky  
Ing. arch. Terezy Šmídové)

...Víte, že ještě na konci 19. století se hojně lovíli drobní ptáci k jídlu? Ve starých kuchařkách lze nalézt recept na kvíčaly. Od počátku 20. století se chovalo více vepřů a skotu na maso.

Je potřeba si ale uvědomit, že skoro celou první polovinu 20. století panoval spíše nedostatek jídla. Tragické to bylo zejména v časech 1. světové války, kdy např. dělníci dostávali přiděl půl bochníku chleba na osobu na týden a brambory nebyly! Ve třicátých letech zase přišla hospodářská krize. V časech 2. světové války se „pašovalo“ jídlo

z vesnic do měst. I ještě po 2. světové válce fungoval přidělový systém na potraviny. Až do 60. let 20. století bylo maso v obchodech mnohdy nedostatkové a jedlo se tak jedenkrát týdně. Kdo mohl, choval alespoň králíky a lépe i drůbež a prase, aby své rodině maso zajistil. I domácí chov slepic na vejce byl dlouho v podstatě nutností. Zásobování obchodů vejci bylo totiž nedostatečné. Bylo zcela běžné, že na venkově si lidé všechnu zeleninu a brambory vypěstovali sami. Vzhledem k tomu, že se ani náhodou nedalo v obchodech koupit to, co by člověk zrovna chtěl, byla vlastní zahrádka snem většiny obyvatel měst.

Velkou změnou od 50. let bylo, že ženy musely povinně do zaměstnání. Tím došlo k tomu, že nestíhaly vařit, a tak se začaly propagovat a i využívat různě

polotovary. Rozmohly se i uzeniny, které ulehčovaly přípravu večeří (např. buřty, párky apod.).

Po dlouhodobém nedostatku se kladl důraz hlavně na zajištění množství potravin a jejich kvalita ustupovala do pozadí. V 70. a 80. letech nastal rozmach hotových jídel, která stačí doma jen ohřát. Těchto praktických vyvozeností ale bylo dosaženo jen díky přidávání nejrůznějších chemických přísad.

Ke konci 20. století se k nám začalo dovážet exotické ovoce a zelenina často přes půl světa, což ovšem opět vyžadovalo a vyžaduje nejrůznější opatření při nakládání s těmito potravi-

nami, navíc je naše tělo může vnímat jako cizorodé.

**Mnoho potravin se stalo až neskutečně trvanlivých:** např. mléčné výrobky nebo i některé balené pečivo. Opět toho bylo dosaženo přidáváním různých látek. Takže dnes máme v obchodech snad většinu potravin výrazně průmyslově zpracovaných. A také to balení! **Vše mnohonásobně obalené v plastu!** A co ovšem máme také, je množství potravinových alergií.

Ale když se ohlídneme za sebe, není to tak dávno, kdy lidé jedli zdravě a přirozeně, kdy se nakupovalo ovoce a zelenina do papírových sáčků a nápoje i další potraviny byly ve vratných obalech. **Je možné se k tomu vrátit? Ano, a je nejvyšší čas s tím začít! Třeba právě my.**

Kateřina Korejtková

### Střípky z regionů

#### Hravé výlety s regionálními značkami

Mobilní apky, tedy programy, které si stahujeme do chytrých mobilů, se staly neodmyslitelnou součástí našeho života. Jak jdou ale dohromady mobily a naše značky, které podporují kvalitní lokální a regionální výrobu?

V mobilech jsme samozřejmě také prostřednictvím webu [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz), který sice už hodně pamatuje, ale i přesto je responsivní a součástí každého prezentovaného certifikovaného produktu nebo zážitku je google mapa, která vás navede až na konkrétní adresu. Trochu více do soukromí jsme se uživatelům mobilů dostali díky sociálním sítím – Facebooku a Instagramu. Pokud ještě nesledujete, hledejte @RegionalniZnacky (Facebook) a @Regionalni\_znacky (Instagram).

Kouzlo chytrého mobilu je ale nejen v tom, že dokáže pojmout a ukázat nekonečné množství informací, ale i v jeho interaktivnosti, v tom, že může být skutečným partnerem a parťákem, třeba na cestě za dobrodružstvím.

Asociace regionálních značek navázala v roce 2021 spolupráci s autory aplikace Hravý výlety. Myšlenka je jednoduchá, aplikace vás vede po předem stanovené trase se zastávkami, na kterých je možné plnit různé úkoly, nebo se třeba jenom dozvědět zajímavosti o daném místě. Obsah je tudíž možné připravit pro jakékoli téma i cílovou skupinu, a díky využití multimédií dokáže nahradit „naučnou“ stezku.

Tématem výletu může být i seznámení s místní historií a řemesly, na zastávkách se výletníci mohou seznámit přímo s místními producenty. Už máme i průvodce – výletníka Honzu, který bude vyrážet za poznáním regionálních značek.

Jako první se představil výlet Krakonošův ranec, který vede z Hoffmannových bud na Janských Lázních do Bolkova, a jeho účastníci dostanou za odměnu dary od samotného Krakonoše. Více na <https://www.hravylety.cz/vylety/krakonošov-ranec/>. Další výlet se připravuje ve Štamberku, pohádkovém městečku na úpatí Beskyd, které proslavilo unikátní pečivo, Štamberké uši, ale díky výletu se dozvíme i to, že je tam v kopci Kotouč zakletý trpaslík.

Doufáme, že se ještě před turistickou sezónou podaří doplnit i další výlety přibližující bohatství našich regionů. Vytvoření výletu předpokládá místní znalost i kreativního ducha, věřím ale, že ani jedno nám nechybí, stejně jako přesvědčení, že podporovat kvalitní místní a regionální produkty má smysl.

Kateřina Čadilová, národní koordinátorka Asociace regionálních značek



# Inspirujme se příběhy místních lidí

## Ing. Jaroslav Nevole – ovoce plné zdraví

Sady mezi Cholticemi a Svinčany jsou jedny z největších v Pardubickém kraji. Rozlohu mají přibližně 120 ha. Najdete v nich hlavně jabloně, třešně, višně, švestky a hrušně. Historie sadů sahá až do dob Rakouska-Uherska. Třešně ze sadů okolo Svinčan se dovážely ještě za první republiky až do Vídně.

Ing. Jaroslav Nevole se pěstování ovoce věnuje celý svůj profesní život. Od roku 2012 má jeho Ovoce z Podhůří Železných hor certifikát ŽELEZNÉ HORY regionální produkt. Je členem regionální Východočeské ovocnářské

unie. Rád se zapojuje do aktivit regionu, aby se lokální ovoce dostalo na stůl místním lidem, protože ovoce vypěstované a prodané v místě zkracuje cestu od producenta k zákazníkovi na minimum, a tak šetří životní prostředí,

jehož kvalita se v důsledku bohatě vrací do půdy, stromů a do jeho plodů, a tedy vašemu organismu.

Sadařův rok není jen o sklizni. V zimě probíhají prořezy, zjara je potřeba



hnojit, ošetřovat stromy proti červivosti a jiným chorobám a škůdcům. Práce je celoroční a vyvrcholí právě sklizní, která je pracovně a organizačně náročná. Stálým zaměstnancům pomáhají najatí brigádníci. I vy můžete mít příležitostnou brigádu na čerstvém vzduchu. Ovoce uskladněné ve stálé teplotě pak čeká na vás, své zákazníky. Zásoby vydrží až do května následujícího roku. Letité ovocnářské zkušenosti se pak

odráží ve výtečné kvalitě ovoce. Kromě ovoce můžete ochutnat a koupit i jablčné mošty z místního ovoce.

Ovocný strom má sice dlouhou životnost a plodnost, s jeho stářím ovšem zároveň narůstá i potřeba větší péče. I stromy mají své zdravotní problémy. Trh se proměňuje. Objevují se stále nové odrůdy. Z těchto důvodů se sady pravidelně obměňují, některé se zlikvidují a hned se zakládají nové. Životnost sadu je většinou okolo třiceti let.

O tom, jaká bude úroda, rozhoduje také počasí, které je v posledních letech stále záladnější. Sad může poškodit v jarních měsících mraz a v letních zase kroupy. Pan Nevole v sadu používá protikroupové rázové dělo, které rozbije kroupy na sněh. Dělo ochrání sad do vzdálenosti zhruba půl kilometru. Lidé už si zvykli v letní bouři na charakteristický zvuk střelby do mraků.

Lea Turynová

Pro ovoce si můžete všichni kdykoli dojet přímo do areálu ve Svinčanech. Autem zajedete od brány až do zadu k označenému skladu. Od pondělí do pátku a v sobotu dopoledne vás přivítají místní dámy a v případě nerozhodnosti vám poradí, jaké ovoce si nakoupit. Vemte s sebou košík nebo přepravku, abyste měli do čeho vybírat přímo z velkobeden. Mix ovoce je to nejlepší!

[www.sady-svincany.cz](http://www.sady-svincany.cz)

## Domácí vaření

Domácí vaření je těžká disciplína! Některé rodiny mají své tradiční recepty po několik generací. Někdy se vnuci vracejí po éře „polotovár“ svých rodičů k přípravě pokrmů svých babiček. Někdo došel k názoru, že doma si to stejně udělá nejlépe, atd.

Je zajímavé, jak se „domácí vaření“ navrátilo a v jakých formách pod tlakem doby v letech 2020–2021 do našich domácností. Základním faktem byla skutečnost, že nebylo kam jít se najíst. Na počátku z krátkého provizoria se stal zvyk – doma si připravit na den do práce plnohodnotné jídlo. A všichni to znovu vidíme, co práce dá příprava kvalitního jídla.

A nejen vlastní forma zpracování jídla, ale především zajištění surovin, pokud možno lokálních a sezónních, to je to nejdůležitější, o čem bychom měli hodně přemýšlet. To našemu organismu prospívá ze všeho nejlépe, protože my jsme součástí přírody a příroda plodí vždy to, co bychom my měli jíst.

Proto důraz na sezónnost je zásadní. V rámci vlivu sezónnosti surovin na přirozenou funkci našeho organismu, na vhodný způsob přípravy jídla, dělíme rok na 5 částí: jaro, léto, pozdní léto, podzim a zima.

**NAPŘÍKLAD TAKOVÉ JARO.** Vše pučí, roste, vše má obrovskou přirozenou sílu a energii, která se musí vhodně využít. V této době hodně pra-

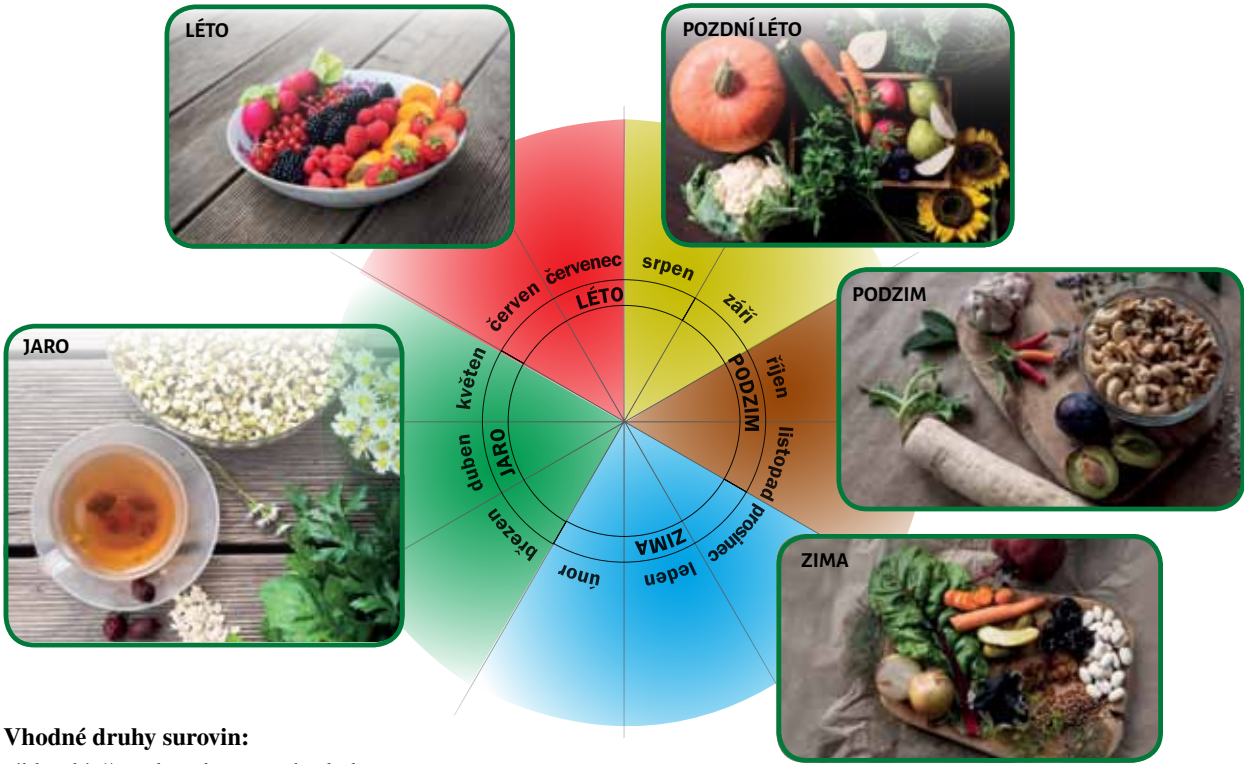
cují játra, a proto se musí posilovat vhodnými surovinami, které příroda v tomto čase produkuje. Jsou vhodné pomazánky ze všeho zeleného, co kde najdeme a kde co roste. Necháváme klíčit semena.

**Tip na jarní pokrm** (viz. Publikace příběh opravdového jídla, spoluautorka Dana Šťastná): ovesné burgery, bramborový salát s kyselou okurkou a červenou řepou.

**Vhodné druhy surovin:** oves, žito, sušené šípky na čaj, zelené výhonky, kvašená zelenina, ryby, drůbež, divočina  
**Vhodný způsob přípravy pokrmů:** vaření na páře, klíčení, kvašení

**A CO POZDNÍ LÉTO?** Vše je v plné zralosti nebo postupně dozrává. V této době pracuje slezina a ta potřebuje jiné druhy surovin než například játra na jaře.

**Tip na pokrm pozdního léta** (viz. Publikace příběh opravdového jídla, spoluautorka Dana Šťastná): Pomazánka z červené čočky. Jáhlová slaná svačinka – muffiny. Vegan burgery s houbami a pórkem, dýňový dip.



**Vhodné druhy surovin:** jáhly, dýně, mrkev, kapusta, brokolice, jablka, hrušky, švestky  
**Vhodný způsob přípravy pokrmů:** vaření ve vodě

**Domácí vaření je také o tom, že něco děláme rádi nebo s někým a pro někoho.** Mnohdy se povýšilo až na umění, kdy se přátelé předhánějí, kdo co připraví pro ostatní. Dostat za drobné služby něco „domáčího“ je dnes považováno za větší hodnotu, než dostat zaplacené. Tím vyjadřujeme, že si vážíme lidí, kteří pro ostatní vytvoří něco sami, kdy musí přemýšlet a musí tomu věnovat volný čas.

**Domácí vaření je také o výchově a předávání zkušeností.** Děti se mohou zapojit od malička. Není proč je od vaření odtrhovat nebo mít strach, že se zraní. Čím dříve a lépe je vše naučíme, tím dříve se sami zapojí a bude je to ba-



vit. Videá, kde paní Dana Šťastná vaří s dětmi především pro děti jsou skvělým příkladem, kde děti dostávají adekvátní úkoly dle svého věku a schopností. Videá vám mohou být vhodnou inspirací, jak vaření s dětmi proměnit v hru. Třeba o letních prázdninách u babičky ☺

Kateřina Korejtková

Kdo chce vědět více, může se podívat na videa paní Dany Šťastné jak vařit, nebo se zúčastnit jejich workshopů.

[facebook.com/kruhzdrevi](https://facebook.com/kruhzdrevi)



# Nejnovější držitelé regionální značky

Regionální značkou se označují řemeslné výrobky, potraviny a zemědělské produkty, přírodní produkty a zážitky spjaté s regionem. Regionální značku získávají výrobky, které jsou výjimečné svou vazbou na region, tradice, kulturu či historii, a které svojí jedinečností mají velký potenciál v cestovním ruchu. Proto se zavádějí regionální značky pro místní produkty jako jedna z možností podpory místní ekonomiky. Zákazník, který si koupí produkt označený regionální značkou, má jistotu, že tento produkt splňuje standardy regionálního značení. Značka ŽELEZNÉ HORY regionální produkt má první velké výročí. Za deset let své existence urazila značný kus cesty.

Podzimní certifikace v roce 2021 rozšířila skupinu ŽELEZNÉ HORY regionální produkt o čtyři nováčky.

## Ručně tkané textilní výrobky od Marcely Bezouškové z Bojanova

Učarovala vám také krása starého řemesla tkaní? Paní Marcela Bezoušková se s radostí věnuje výrobku od návrhu, výběru materiálu a barev, po natažení osnovních nití na tkalcovský stav, až po samotné tkaní, zapoštění a zpracování třísní. Co je vlastně tkaní? Protahování útkových nití osnovou. Pod jejíma rukama

Mléko zpracované šetrnou pasterací je určeno pro přímou konzumaci nebo k další kuchyňské úpravě. Můžete ho zakoupit přímo na váze v Tuněchodech po–st 7.00–15.00, út–čt 7.00–18.00 so 8.00–9.30. Během letních a podzimních měsíců je možné do Tuněchod přijet pro brambory nebo cibuli z rostlinné produkce.

## Dobroty z Horeckého Dvora dodává EKOfarma Horecký Dvůr s. r. o. z Jedousova

Všechny dobroty (džemy, sirupy, jablечné mošty, sušené „Horecké plody“ a štrúdláky) vyrábějí ručně, podle tra-

## Farmářské mléčné výrobky od Ladislava Jirásky z Proseče

Farmu najdete v obci Proseč neda-leko Sečské přehrady. Hospodaří na 50 ha půdy v nadmořské výšce přibližně 600 m n. m. Od roku 1990 chová-jí mléčný skot, křížence české straky a holštýna. Mléko zpracovávají v obje-mu cca 300 litrů denně. Krávy chovají volně, mají celoroční přístup na past-vinu. Krmnou dávku tvoří senážované pícniny, obilný šrot, melasa a minerální doplňky. V mlékárně přímo na farmě nebo na stránce e-shopu si můžete ob-jednat a později vyzvednout výborný kefir, bílý či ovocný jogurt, měkký tuč-



Farmářské mléčné výrobky od Ladislava Jirásky z Proseče



Ručně tkané textilní výrobky od Marcely Bezouškové z Bojanova



LUKOLU kabelky a doplňky

vznikají ručně tkané výrobky, kde každý kus je originálem.

## Tuněchodské selské mléko z První zemědělské, a.s. Tuněchody

Akciová společnost byla založena v roce 1993. V současné době obhospodařuje 1500 ha orné půdy. Zabývá se rostlinnou i živočišnou výrobou. Produkuje pšenici, ječmen, žito na námel, řepku, cukrovou řepu, kukuřici, hrách, brambory, vojtěšku a jetel. Chová cca 1050 kusů dobytka, z toho cca 400 kusů dojnic. Produkuje mléko i maso.

dičních rodinných receptur a bez zbytečné chemie, konzervantů a barviv. Zpracovávají plody, které na Horeckém Dvoře dozrají, nebo bylinky, které zde pěstují. Džemy vyrábějí pouze s pektinem z ovoce, sirupy z pečlivě připravovaných bylinných výluhů nebo ovocných šťáv. Sušené „Horecké plody“ suší z vlastního BIO ovoce a ořechových plodů. Štrúdláky jsou pasterizovaná nastrohaná jablka připravena pro celoroční použití do jablечného štrúdlu nebo jiných dobrot ze strouhaných jablek.

ný tvaroh, čerstvý přírodní nebo ochucený sýr, zrající přírodní nebo uzený sýr a sýr určený k opékání na grilu. Otevřeno: 8.00–17.30, od 1. 1. 2022 středa zavíracím dnem. V jarní letošní certifikaci získala certifikát paní Lucie Steinmüllerová z Ronova nad Doubravou.

## LUKOLU kabelky a doplňky

Hledáte něco jedinečného a neobvyklého? Vyberte si značku LUKOLU. Paní Lucie vyrábí originální kabelky a doplňky zdobené strojovou vyšivkou.



LUKOLU doplňky



Dobroty z Horeckého Dvora



Tuněchodské selské mléko

Kabelku vám sladí s taštičkou, klíčenkou nebo látkovou taškou na příležitostný nákup. Vždy je vyroben pouze jeden jediný kus. Zaručuje jedinečnost výšivky a zvolené barvy podle požadků zákazníka. Nepotkáte ženu se stejnou kabelkou. Na výrobky používá kvalitní materiály včetně nití. Při výrobě ráda hledá inspiraci v přírodních a folklórních motivech. Pracuje v malé dílně rodinného domku v Ronově nad Doubravou.

Sleduje měsíční kalendář akcí na [www.zeleznohorsky-region.cz](http://www.zeleznohorsky-region.cz), kde můžete potkat naše producenty.





# Katalog producentů dostal svoji on-line verzi – samostatný web

Důraz na fotografii vyjadřující děj, přehlednost informací, propojení se zdrojovými daty producentů, propojení s interaktivní mapou... především inspirativní příběhy producentů. Ale taky plnohodnotná verze v angličtině.



Zkracování odbytových řetězců je složitý pojem vyjadřující přirozený fakt, že když mohu, nakoupím u lokálního producenta v regionu. Tím šetřím svůj čas a podporuji systém lokální ekonomiky, abychom se, pokud možno, podporovali navzájem. Vědomě jdu proti globalizaci, která se v dnešních souvislostech ukazuje jako problémová. Producent nemusí dodávat produkci daleko, tím i on šetří čas a prostředky, a především životní prostředí, kde se

omezí přesun produktů sem a tam na minimum. Producent i zákazník vědomě eliminují marže přepravců, kteří sami žádné hodnoty nevytvářejí. Více v sekci Lokální ekonomika.

Nový web má za cíl aktivní formou propojit přímo vás – potenciální zákazníky a producenty. Má přehledné vyhledávání, propojuje informační zdroje regionu se zdroji producenta. Navede vás na formu prodeje, která

je u každého producenta individuální. V mapě si vyhledáte areál, který při příležitosti nákupu můžete i navštívit.

Příběhy producentů se mohou stát inspirací pro vás, kteří uvažujete o zapojení se do systému lokální ekonomiky a již tvoříte nebo připravujete nějakou formu lokální nabídky. V sekci Železnohorský region a kontakty najdete vše podstatné. Těšíme se na vás!

Kateřina Korejtková

## Reportáž psaná na dvorku, aneb jak se fotí producenti

Fotografie vyjadřující děj... Toto složitě zadání a přání se podařilo naplnit fotografu Tomáši Karlíkovi beze zbytku.

Dnešní svět je zahlcen daty a obrazovým materiálem a my nevíme, jak se orientovat. Účelem dobrého marketingu je vystihnout podstatu, která již nemusí být doprovázena textem. A ta podstata u lokálních producentů je děj – jejich přístup k činnosti, kterou dělají, jejich invence a cit, jejich radost... Dostat děj do fotografie bylo tedy to nejpodstatnější. Někdy to šlo jako po másle, jindy vše chtělo svůj čas, někdy se čekalo na počasí, hotový produkt, atd. Proto si vážíme Tomášovu přístupu, kdy se nejednalo o standardní focení, ale člověk musel být stále aktivní a vyhledávat nejhodnější záběry.

Jenže vše se jednoduše řekne, ale hůře udělá. Jsme jen lidé a každý není extrovert, jenž si focení užíval. Proto přišla na řadu i psychologie a dlouhé úvodní povídání si s producenty, které zajistila Tomášova „průvodkyně“ Leona Turynová, která má komunikaci s producenty v Železnohorském regionu na starosti. Tak nám vlastně vznikl vedlejší produkt, příběh každého producenta,



který je nakonec stejně cenný, jako vlastní fotografie. Výsledné fotografie tvoří nejen důležitou součást nového webu, ale i sociálních sítí a celé řady materiálů.

„Leo, a jak ty sis užila focení? Co tě zaujalo na spolupráci profesionálního fotografa a producentů?“

„Sama jsi dobrá fotografa. V čem něco bylo jiné?“... Katka se Ley ptala na zážitky

„Pro mne bylo focení velmi časově náročné. V původním plánu jsme předpokládali, že celá kampaň bude do dvou měsíců hotová. Realita ale byla

jiná. První focení proběhlo na počátku března a poslední na kraji letních prázdnin. Obdivuji pana fotografa, jak bravurně svoji práci zvládal svým mužským přístupem. Já, jako žena, bych víc řešila přípravu. Po prvním setkání s producenty jsem nevěřila, že to vyjde. Když jsem pak viděla výsledek, byla jsem nadšená. Dozvěděla jsem se o producentech spousty informací, o některých jsem mnohdy neměla ani tušení. Uvědomila jsme si, jak důležitý je lidský přístup a osobní kontakt v této tak složité době,“ zhodnotila kampaň Lea Turynová.

Kateřina Korejtková, Lea Turynová

Doma v ŽELEZNÝCH HORÁCH. • Turistické noviny pro území Železnohorského regionu a Chrudimska. • Vydává MAS Železnohorský region ve spolupráci s MAS Chrudimsko a Asociací regionálních značek. • Kontaktní osoby: Martin Písař, tel.: 725 156 016, Leona Turynová, tel.: 774 612 352, e-mail: mas@zeleznohorsky-region.cz, Kateřina Čadilová, tel.: 724 863 604, e-mail: cadilova@arz.cz. • Informační zdroje: archiv Železnohorského regionu, autoři článků: Leona Turynová, Kateřina Korejtková a partneři.

• Grafický návrh: 2123design s.r.o. • DTP a tisk: Pavel Vítek, Leštinka 72, Leštinka • © 2022

## Asociace regionálních značek

www.regionalni-znacky.cz

Portál, který vám odkrývá příběhy lidí tvořících s láskou a rozumem.



Asociace regionálních značek pořádá společně s koordinátory regionálních značek

## PORTA APERTA 2022

brány dílen, farem a areálů certifikovaných regionálních produktů dokořán

sobota 17. 9. 2022

**Jak se zapojit?** Spojte se se svým koordinátorem značky Železné hory, paní Leonou Turynovou.

Pojďte společně s námi otevřít dílny a farmy a podpořit lokální produkty. Máte pro své výrobky certifikát regionální značky a chcete otevřít 17. 9. 2022 svou dílnu, farmu nebo výrobu a ukázat návštěvníkům, jak vaše výrobky vznikají, případně se s nimi podělit o zajímavosti ze svého oboru, uspořádat pro ně dílnu nebo program pro děti? Nebo dokonce máte možnost nabídnout prostor pro prezentaci jiným certifikovaných výrobcům z okolí, kteří takový prostor nemají? Pokud ano, stačí do 31. 5. 2022 vyplnit online přihlášku na [www.porta-aperta.cz](http://www.porta-aperta.cz)

## Katalog certifikovaných výrobků



2022

# ŽELEZNÉ HORY

## regionální produkt

Přinášíme Vám to pravé ze Železných hor

Podrobný katalog všech certifikovaných produktů si vyžádáte v informačních centrech regionu, v kancelářích MAS Železnohorský region v Heřmanově Městci a MAS Chrudimsko v Chrudimi, na akcích pro veřejnost pořádaných na území uvedených regionů. Detailní informace o lokální produkci najdete na [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz).