

Katalog certifikovaných výrobků a služeb



2019

KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt

Přinášíme Vám to právě z Kraje Pernštejnů

www.regionalni-znacky.cz

Regionální značení produktů v cestovním ruchu



Kraj Pernštejnů nese hrdě historický odkaz Viléma II. z Pernštejna – uznávaného uvážlivého hospodáře a především budovatele rybníční soustavy na Pardubicku, jež významem a rozsahem ve své době převažovala díla Rožmberků. Mnohá z původních vodních děl jsou stále funkční a jsou stabilním tématem či přímo součástí každodenního života, tradičních produktů a výrobků lidí místního kraje.

Zaručujeme:

- výrobu produktu místním výrobcem v Kraji Pernštejnů
- produkt je kvalitně zpracován
- produkt je šetrný k životnímu prostředí
- produkt je výjimečný ve vztahu k místnímu regionu (např. podílem místních surovin a ruční práce, tradičními postupy atd.)

Proč kupovat místní produkty, výrobky a ochutnávat regionální speciality?

Místní výrobci zachovávají letité rodinné tradice. Producenti a pěstitelé využívají zdejší úrodnou polabskou krajinu. Do svých výtvorů zapracovávají motiv zdejšího kraje. Jejich ochutnáním získáte autentickou vzpomínku, návštěvou areálů poznání výrobních postupů, zakoupením pak originální suvenýr z Kraje Pernštejnů. Svým cíleným využíváním místní unikátní nabídky podpoříte lokální ekonomiku a činnost místních producentů.

Ochranná známka

Značka s motivem dubového listu odkazuje na nížinné lesy, kde se dub často vyskytuje a od nepaměti pomáhal při lidské činnosti a stále je výrazným krajinným prvkem. Nepravidelná kontura symbolu odkazuje na ruční práci, historickou patinu a tradice místních lidí.

Asociace regionálních značek

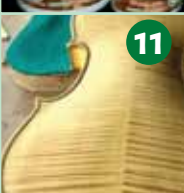
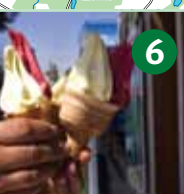
Již 27 regionů se zapojilo do **Asociace regionálních značek** (ARZ), která značení rozvíjí a koordinuje na národní úrovni. Regiony sdružené v ARZ pokrývají více než polovinu plochy České republiky. Od roku 2005, kdy byly zavedeny první regionální značky v ČR, tak narůstá nejen počet zapojených regionů, ale i udělených certifikátů. Na internetovém portále www.regionalni-znacky.cz jsou přehledně k dispozici nejen aktuality z jednotlivých regionů a kalendář připravovaných akcí, ale především katalog všech držitelů certifikátů ze všech regionů, prodejní místa, kde si můžete výrobky zakoupit, a také podrobné informace o fungování značení a podmínkách získání regionální značky pro případné zájemce.



Regionální značku **KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®** spravuje **Místní akční skupina Region Kunětické hory**. Do certifikace se mohou zapojit i producenti z **Místních akčních skupin Bohdanečsko a Holicko, města Pardubic a z obce Veliny**. Značku uděluje nezávislá certifikační komise, složená z místních regionálních výrobců a podnikatelů, zástupců krajského úřadu, Asociace regionálních značek a dalších místních organizací. Tato komise také pečlivě dohlíží na kvalitu a plnění certifikačních kritérií u výrobků a produktů označených logem **KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®**.



Takto označené výrobky je možné zakoupit přímo u výrobce na uvedené adrese. Protože se však většinou jedná o malovýrobce a sezónní výrobce, informujte se předem na kontaktních telefonních číslech.



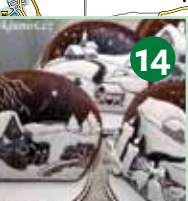


5



Mapa výrobců
s regionálním
označením
**KRAJ
PERNŠTEJNŮ**
regionální
produkt®.

Číslo výrobce je podle
pořadí v katalogu.



14



15



16



17



18



19



20





1. Jablka

Společnost Agrospol Hostovice se zabývá pěstováním jablek ve vlastních sadech. Díky náležitě péči, letitým zkušenostem a ručnímu sběru je zaručena vysoká kvalita pěstovaných plodů. Agrospol Hostovice se neza-měřuje jen na pěstování jedné odrůdy, ale hned několika. O sezónnosti prodeje je pravidelně informováno na webových stránkách.

Agrospol Hostovice •

tel.: 466 951 023 •

e-mail: info@agrospolhostovice.cz •

www.agrospol-hostovice.cz

Prodejní místo:

Sady Ostřešany



2. Farmářské brambory z Chvojence

Rodina Skutilova se zabývá pěstováním brambor, které jsou vyhlášené výjimečnou kvalitou, neboť je při jejich pěstování i sběru dáván důraz na velký podíl ruční práce. Všechny brambory, které se dostanou od Skutilů na váš stůl, jsou ručně tříděné a pečlivě skladované, což je zárukou jejich jedinečnosti. V nabídce farmy narazíte především na odrůdy Marabel, Finka a Laura. Neváhejte se proto vydat do Chvojence a okusit plody poctivé práce místní farmy.

Farma Skutil •

Chvojenec 234 •

534 01 Chvojenec •

tel.: 602 614 721 •

e-mail: farma.skutil@seznam.cz •

Prodejní místo:

Chvojenec 234





3. Sudličkova pálenice

Společnost Fonticulus, spol. s r.o. se zabývá výrobou ovocných destilátů a likérů. V sortimentu naleznete tradiční slivovici, hruškovici, ořechovku, punč... Jedná se o poctivé produkty, které jsou vyráběny převážně z místních surovin a jsou dodávány v různých dárkových baleních. Kromě řady vlastních produktů nabízí Sudličkova pálenice i službu pěstitelského pálení, kdy se drobným pěstitelům zpracovává jejich celé vyzrálé ovoce (švestky, jablka, hrušky) na pěstitelský destilát.

Fonticulus, spol. s r.o. •

Ovocný lihovar a pěstitelská pálenice •

Provozovna: Hrobice 53, 533 52 •

tel.: 466 941 296 •

e-mail: info@sudlickovapalenice.cz •

www.sudlickovapalenice.cz



SUDLIČKA

SUDLIČKOVA PÁLENICE



4. Mléčné výrobky z farmy Apolenka

Čerstvé mléko, jogurt, tvarohy a sýry, to vše s přívlastky domácí, české, farmářské..., jak se dnes říká, najdete na farmě Apolenka v obci Spoil. Zde se v místní mlékařské a sýrařské dílně všechny tyto speciality přímo vyrábějí. Základem všech těchto výrobků je mléko krav jerseyského plemene, které jim dodává zcela ojedinělou a specifickou chuť. Výrobky jsou vyráběny tradičním ručním způsobem bez použití emulgátorů a jiných podobných látek.

Diana Houdová •

Na Okrajích 156 • 530 02 Spoil •

tel.: 775 614 618 •

e-mail: diana.apolenka@seznam.cz •

www.apolenka.org/produkty-farmy

Prodejní místo:

Farma Apolenka

Na Okrajích 156

Po–Pá 9–12; (Út, Pá 15–18)





5. Švestky z Podůlšan

Pan František Richter se věnuje ovocnářskému řemeslu od roku 2002, kdy se snažil najít nové odrůdy odolné vůči šarce a zároveň podobné klasické české švestce, což se mu díky vynaložené péči skutečně povedlo. Švestky můžete zakoupit přímo natrhané ze sadů, nebo i sušené.

Šárka Kučerová •

Podůlšany 1 •

533 45 Opatovice nad Labem •

tel.: 608 614 292 •

e-mail: prodej@ceskesvestky.cz •

www.ceskesvestky.cz

Prodejní místo:

Podůlšany 1



6. Kunětická zmrzka

Již 14. rokem si můžete cestu přes Kunědice příjemnit zastávkou na vyhlášené Kunětické zmrzce. V místním zmrzlinovém stánku ochutnejte poctivou točenou zmrzku, vyráběnou z těch nejvyšších surovin a výběrového ovoce. Ochutnáte zde tradiční příchutě - jahodovou, švestkovou, hruškovou, ale i netradiční jako např. makovou či arašídovou. Nakoukněte také do místního obchůdku, kde jsou pro vás připraveny ručně vyráběné nanuky, zmrzka v tubě, zmrzlinová lízátká či celé zmrzlinové dorty. Dobrou zprávou je, že Kunětická zmrzka může zajet i za vámi, a to díky dvěma MŇAM KÁRÁM, ze kterých vám naservírujeme špachtlovanou zmrzku dle vlastních receptur. Stavte se, budeme moc rádi.

Monika Pavlisová • tel.: 608 014 016 •

e-mail: zmrzlina@kunetice.cz •

www.zmrzlina.kunetice.cz •

www.facebook.com/

mnamkunetickazmrzka

Prodejní místo: Kunědice (u kostela), MŇAM KÁRY také v Pardubicích



7. Imunoprevenc

Imunoprevenc je prášek z hlívy ústříčné vyrobený nejčistší a nejšetrnější metodou z plodnic, které byly vypěstovány na speciálně připravených substrátech. Jedná se o houbu, která se po staletí používá v tradiční čínské a japonské medicíně k přípravě léčivých tinktur, masť, směsí apod. Imunoprevenc obsahuje řadu vitamínů, proteinů, sterolů, stopových prvků a beta-glukanů, které prospívají organismu, zvyšují jeho obranyschopnost a pomáhají předcházet civilizačním chorobám.

Jiří Václavík •

Dolany 22 •

533 45 Opatovice nad Labem •

tel.: 777 003 064 •

e-mail: info@jedlehouby.cz •

www.jedlehouby.cz

Prodejní místo:

Dolany 22

Prodejní doba: Po–Pá 7–11, 12–16



8. Ganoderma-reishi

Reishi je vzácná houba, která je ceněna pro pestrý obsah léčivých substancí a patří mezi nejvýznamnější léčivé houby. Lesklokorka lesklá, jak se reishi česky nazývá, je v asijských zemích po tisíce let používána v léčitelství při širokém spektru chorob jako regulátor krevního tlaku, při cukrovce, revmatismu, srdečních chorobách, únavě, nádorových onemocněních, astmatu, hepatidě A, B, C, sterilitě, nespavosti, průdušnicích, epilepsii a lupénce. Přípravek z reishi vzniká v Dolanech od samého počátku, neboť si zde sami připravují substrát z ekologické slámy, houbu pěstují, suší a poté používají k přípravě léčivých tinktur, masť a suchých směsí. Extrakty se také často přidávají do jídla, čaje a kávy.

Jiří Václavík •

Dolany 22 • 533 45 Opatovice nad Labem •

tel.: 777 003 064 • e-mail: info@jedlehouby.cz •

www.jedlehouby.cz

Prodejní místo: Dolany 22

Prodejní doba: Po–Pá 7–11, 12–16





9. Zelenina z Rokytna

Firma Ladislav Soukal se zabývá rostlinnou výrobou. Nejoceňovanějšími produkty jsou brambory, cibule, zelí a červená řepa. Rokytenská zelenina je na pultech obchodů vždy čerstvá a kvalitní. Produkty můžete zakoupit v prodejně zeleniny přímo v Rokytně. Nechte se přesvědčit o kvalitě soukromého zemědělství. Mottem společnosti je: „Nabízet svým stávajícím, ale i novým zákazníkům kvalitní zemědělské produkty a stále zlepšovat a rozšiřovat své služby.“

Ladislav Soukal •

Rokytno 163 • 533 04 Sezemice •

tel.: 466 989 226 •

e-mail: info@ladislavsoukal.cz •

www.ladislavsoukal.cz

Prodejní místa:

Rokytno (u benzinky), tel.: 466 989 195

Po–Pá: 8–12, 12:30–17, So 8–12



10. Bylinný likér Bukovská

Bylinný likér Bukovská sahá svou historií až do roku 1866, kdy jej vynalezl Albert Michler. Vyráběl ho až do konce druhé světové války, poté převzal receptury a ve výrobě pokračoval až do roku 1950 pan Josef Smrček. Nápoj je stoprocentně přírodní produkt hnědozlaté barvy bez jakýchkoliv chemických konzervačních látek, umělých barviv a emulgátorů. Je to pouze vysoce kvalitní líh, přírodní cukr, směs bylin a kvalitní voda. Byliny pocházejí z horských strání z horských strání a jedná se například o andělíku lékařskou, zeměžluč a další zdraví prospěšné byliny.

Bukovská s.r.o. •

tel.: 776 101 213 •

e-mail: info@likerbukovska.cz •

www.likerbukovska.cz





11. Houslař Jan F. Veselý

Jan F. Veselý je prvním profesionálním houslařem v Pardubickém kraji, zabývajícím se výrobou a opravami strunných hudebních nástrojů. V jeho ateliéru vznikají tradičním ručním způsobem nejen housle, violy, violoncella, ale i historické nástroje, jako jsou viola da gamba a viola d'amore atd. Veškeré mistrovské hudební nástroje jsou vyráběny postupy a technikami, jako tomu bylo před více než 250 lety. „*Lakování hudebních nástrojů provádím dle starých, léty i praxí osvědčených metod. Používám lihové a olejové receptury italských mistrů, které si připravuji výhradně sám.*“

Jan F. Veselý •

tel.: 605 143 405 •

e-mail: info@luthier-vesely.com •

www.luthier-vesely.com

Prodejní místo/ateliér:

Konzervatoř Pardubice •

Sukova 1260 • 530 02 Pardubice



12. Tradiční výrobky z masivu

Truhlářství Mrštík se již od roku 1993 specializuje na výrobu z masivu, která je založena na tradičních a osvědčených technologiích. Do širokého portfolia výrobků firmy patří především výroba nábytku, oken, dveří, dekorálních předmětů, reklamních cedulí, zahradních staveb, plotů či balkonů. Abyste měli zaručený kompletní komfort, v nabídce společnosti je i montáž zmíněných výrobků.

Truhlářství Mrštík s.r.o. •

Strašov 96 • 53316 Strašov •

tel.: 775 214 071 •

e-mail: jmtruhlarstvi@seznam.cz •

www.jmtruhlarstvi.estranky.cz •

facebook: Truhlářství Mrštík s.r.o.

Prodejní místo:

Strašov 96



TRUHLÁŘSTVÍ MRŠTÍK s.r.o.



13. DANDELION ROOT®



DANDELION ROOT® je pampelišková kávovina. Jedná se o pražený kořen smetánky lékařské. Obsahuje velké množství vitaminů, vápník, draslík a antioxidační flavonoidy. Podporuje fungování jater, lymfatického systému a ledvin, zlepšuje trávení a pohyb střev a aktivitu pokožky. Pampeliška je účinné diuretikum, které chrání játra a pomáhá v prevenci a léčbě žlučnickových kamenů, močových cest a střev. Využívá se k zmírnění příznaků syndromu dráždivého střeva (IBS), refluxu a problémů trávicího traktu. Ve významném množství obsahuje inulin, díky tomu přispívá k uchování rovnováhy střevní flóry.

Fit, zdraví, výživa® •

Jana Kolrusová •
Pernštýnská 141 •
533 41 Lázně Bohdaneč •
tel.: 777 305 857 •
e-mail: jana.kolrusova@fitforlive.cz •
www.fitforlive.cz



14. Pardubický perník Pavel Janoš



Nejvyhlášenější pardubický perník vyrábí tradičním způsobem společnost Pardubický perník Pavel Janoš. O tom, že se nejedná o žádnou strojovou výrobu, svědčí i fakt, že díky ručnímu uměleckému zdobení je každý perník originál. Perníkářská zručnost i receptury se v rodině Janošových dědí již po generace a kořeny této tradice spadají do počátku minulého století. Důraz na rodinnou tradici a pečlivá práce jsou zárukou výjimečné chuti a kvality, kterých pravý pardubický perník firmy Janoš dosahuje.

Pavel Janoš •

Věry Junkové 306 • 530 03 Pardubice •
tel.: 466 261 167 • e-mail: pernikjanos@email.cz •
www.pernikjanos.cz

Prodejní místo:

- Cukrárna – Výroba perníku Janoš:
Věry Junkové 306, Pardubice
- Prodejny:
- Jana Palacha 571, Pardubice
- K Polabinám 1895, Pardubice
- Jindřišská 2025, Pardubice



15. Pernštejský kapr

Pernštejský kapr je ochranná známka společnosti Rybníční hospodářství s.r.o. reprezentující tradiční chov kapra, který je šetrný k životnímu prostředí. Jejich plůdkové, násadové a hlavní rybníky byly vybudovány pány z Pernštejna – tento způsob hospodaření má v regionu tradici více než 500 let. Firemní prodejna ryb je otevřena celoročně.

Rybníční hospodářství s.r.o. •

Sádka 148 • 533 41 Lázně Bohdaneč •

tel.: 466 924 203 •

email: vondrkova@rhhb.cz •

www.pernstejskykapr.cz

Prodejní místo:

Sádka 148

Prodejní doba: Čt, Pá 10–17; So 9–12



16. Pekařské výrobky z Uherska

Pan Ing. Novák pěstuje vlastní obilí na místních polích a z něj pečce Sedláckův chleba, rohlíky, vánočky, koláče, preclíky. Z vlastního mléka vyrábí tvaroh do koláčů a syrovátku, která se přidává do těsta.

Pekařské výrobky z Uherska:

„U nás víte, co jíte.“

Ing. David Novák •

Uhersko 9 • 733 73 • tel.: 466 676 108 •

statek.uhersko@seznam.cz •

www.statekuhersko.cz •

e-shop: www.sedlakcz.cz

Prodejní místa:

- Uhersko – prodejna Obilka, Uhersko 31, otevírací doba: Po–Pá 7–17
- Holice – Pekařství Obilka Holice, T. G. Masaryka 2, Holice, otevírací doba: Po–Pá 6–17
- Pardubice – prodejna Český sedlák, Masarykovo náměstí 1484, Pardubice (naproti Atrium paláci), otevírací doba: Po–Pá 7–17





17. 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 všední i sváteční hodovní tabuli okrášlila zlatavá křupavá husí pečínka.

Ing. Jan Sochor •

Dolany 31 •

533 45 Dolany •

tel.: 739 452 041 •

e-mail: statekdolany@seznam.cz •

www.statekdolany.cz

Prodejní místo:

Dolany 31



18. Slunečnicový med

Pan Dominik Lázníčka je výjimečným včelařem, neboť se specializuje na produkci jednodruhového medu, kterým je med slunečnicový. Tento druh medu je unikátní nejen svou netypickou barvou, ale i chutí a vlastnostmi, které přispívají ke zdraví každého uživatele. Jedná se opravdu doslova o regionální produkt každým coulem, neboť přelovické včely sbírají nektar na místních slunečnicích a z něho je právě poté produkován onen vynikající med.

Dominik Lázníčka •

Přelovice 27 •

533 41 Přelovice •

tel.: 605 935 098 •

e-mail: d.laznicka@email.cz



19. Madami s.r.o. - Šťavnatý čaj a BezVa ovocné koncentráty, ochucené medy s ovocnou šťávou

V sortimentu produktů z ovoce naleznete především šťavnatý čaj, které jsou zdravým potěšením s vynikající plnou chutí. Specialitou jsou ovocné koncentráty pro přípravu skvělých domácích limonád nebo horkých nápojů a horké ovoce, které využijete například při přípravě dezertů. Čaje, koncentráty i horké ovoce jsou nízkoenergetické, jelikož jsou slazené pouze fruktózou a stévií. Oblíbenou pochoutkou jsou také ochucené medy s ovocem, které kromě toho, že skvěle chutnají, mají i příznivé účinky na zdraví. Většina výrobků je vyráběna za studena z důvodu zachování všech důležitých látek a vitamínů.

Madami s.r.o. • Křičenského 451 •
533 03 Dašice • tel.: 777 610 726 •
objednavky@madami.eu • www.madami.eu

Prodejní místo: Kouzelný koš, Smilova 381,
53002 Pardubice • Po–Pá 8,30–17



20. Korbáčky a pařené sýry – RVB s.r.o.- SyrMil

Rodinná pardubická společnost SyrMil, vyrábí lahodné pařené sýry a korbáčky z kravského mléka. Vše je děláno s láskou a ručně, a není proto divu, že každý výrobek je naprostý originál. Sortiment značky SyrMil se neomezuje pouze na korbáčky, ale vyrábí se zde například i špalíčky, motaná klubíčka, pomlázky, nakládané sýry a uzené želvičky na gril. Vaše chuťové buňky kromě přírodní chuti osloví i řada kořeněných příchutí a specialitou jsou vlastní sýry využené na poctivém dřevu.

RVB s.r.o. - SyrMil •
Ke Koupališti 56 •
530 09 Pardubice •
tel.: 773 530 013 •
info@syrmil.cz •
www.syrmil.cz



KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®

MAS Region Kunětické hory,
MAS Bohdanečsko, MAS Holicko,
město Pardubice a obec Veliny



Regionální koordinátor:

MAS Region Kunětické hory, z.s.

Husovo náměstí 790, 533 04 Sezemice

Kristýna Vodrážková

tel.: 725 532 360, e-mail: vodrazkova.masrkh@gmail.com

www.masrkh.oblast.cz

Národní koordinátor:

Asociace regionálních značek, z.s.

Kateřina Čadilová

tel.: 724 863 604, e-mail: cadilova@arz.cz

www.arz.cz



www.regionalni-znacky.cz

KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt® · Katalog certifikovaných výrobků a služeb 2019
Vydává MAS Region Kunětické hory, z.s., ve spolupráci s městem Pardubice, MAS Bohdanečsko,
MAS Holicko a s Asociací regionálních značek, z.s., v roce 2019 ·

Grafický návrh: © 2123design s.r.o. · Sazba: Pavel Vítek · náklad: 6000 ks

