



## Cesta za jablečnou vůní

Na chvíli se zastavte a zavzpomínejte, jaké to bylo, když vaše jediná starost byla, kam jste položili prak. (str. 2)

## Zázrak jménem hlíva ústříčná

Přečtěte si o kulinářském fenoménu dnešní doby. (str. 3)

## Kam za regionálními potravinami na Holicku

Jste fanoušci regionálních produktů? Poradíme Vám, kde se s nimi můžete setkat. (str. 4)

www.regionalni-znacky.cz

# Doma v KRAJI PERNŠTEJNŮ

Noviny pro milovníky kraje Pernštejnů, jeho přírody a lidí

## KALENDÁŘ AKCÍ 2015 Kde je možné se setkat s regionálními produkty?



### 8.5. Sousedské slavnosti

V tento státní svátek se již tradičně uskutečňují Sousedské slavnosti v areálu Perníkové chaloupky v Rábech. Pro návštěvníky akce je připravena prezentace výrobců, držitelů certifikátu Kraj Pernštejnů regionální produkt® a Železné hory regionální produkt®. Celá akce je doprovázena bohatým doprovodným programem.

### 20.6. Jelenské letní slavnosti

Třetí červnový víkend se na náměstí města Horní Jelení konají „Jelenské letní slavnosti“. V rámci této akce se návštěvníci mohou těšit na bohatý kulturní program, který zahrnuje vystoupení hudebních a tanečních skupin, ochotnického spolku, tematické výstavy, sportovní turnaje a atrakce pro děti. Součástí městských slavností je i farmářský trh.

### 20.6. Sezemická tlapka

Akce pro malé i velké a hlavně obdivovatele zvířecích miláčků nejen ze Sezemice. Součástí akce je i prezentace regionálních výrobců oceněných značkou Kraj Pernštejnů regionální produkt®.



### 20. – 21. 6. Dny Holicka

Třetí červnový víkend se každoročně v Holicích konají oslavy mikroregionu s názvem „Dny Holicka“. Dvoudenní akce vždy nabízí nejen přemíru kulturních akcí, ale i sportovního vyžití. Vystupují zde soubory místních i přespolních škol, hudební skupiny, orchestry a taneční skupiny. Program je vždy doplněn ukázkami regionálních spolků, nikdy nechybí tematické výstavy ani atrakce pro děti. Součástí oslav jsou i různé sportovní turnaje.

Pokračování na straně 2



Foto: © Hana Drahekoupilová

## Kraj Pernštejnů regionální produkt® aneb Co je mezi mechem a perníkem?

Mezi Hradcem Králové a Pardubicemi se rozkládá nádherná zajímavá oblast s obrovským, ale málo využitým potenciálem, která byla z úcty k tradici nazvána Kraj Pernštejnů. Najdeme v ní krásné lesy, rozsáhlé písníky a vodní kanály, cyklostezky a golfová hřiště a mnoho dalšího. Problém je ale v tom, že když jedete do Pardubic, tak vyprávíte, jak jste nakupovali v AFL, v Hradci jste byli na výstavě v Aldisu či na kávě na náměstí. Ale proč nikdo nevypráví o své pro- jízďce přes Kunětické či Staré Ždánice? Protože kdekdo neví, o čem by měl vyprávět, protože neví, co je tu k vidění. A to je právě ta chyba, kterou se snaží Kraj Pernštejnů napravit. Kraj Pernštejnů regionální produkt® je značení, které se uděluje jen výjimečným výrobcům, kteří vyrábějí nebo produkuje něco specifického nebo neobvyklého, proto je značka Kraj Pernštejnů zárukou kvality a originality vůči spotřebitelům. A proč tedy nevyrazit právě za nimi a neokusit plody jejich práce a nezhlednout výsledky jejich šikovnosti?

### Kde se vzal Kraj Pernštejnů?

Po mnohaletém zvažování různých druhů a systémů podpory místních produktů, a tím i místních výrobců a producentů, Region Kunětické hory spojil síly s Bohdanečskem a Holickem a společně vytvořily kompaktní území, které má dostatečný potenciál a nabídku. Dávno totiž již pominula doba pro tvorbu uměle vytvořených turistických produktů. Je načase si začít vážít místních řemeslníků, podnikatelů, zemědělců, umělců, pamětníků a dalších zajímavých lidí, kteří žijí mezi námi. Je třeba začít myslet trochu regionálně, nejen globálně. Cílem této iniciativy je maximální využívání místních zdrojů za přispění společného marketingu, který regiony výrobcům nabízí. Prezentace místních zdrojů není ničím novým ani objevným. Pouze jsme si trochu odvykli, že v sousedství můžeme nalézt to, co je ve velkých obchodech. Jedineč-

nost systému certifikace v rámci Asociace regionálních značek totiž spočívá ve faktu, že my sami ručíme za stabilní kvalitu výrobků a sami příkladně místních zdrojů využíváme. Je to jednoduché – podporujeme se navzájem. Ochutnávejme a zkoumejme tedy dary šikovnosti lidí z našeho regionu.

### Co musí splňovat výrobky, aby mohly být certifikovány?

Žadatel o certifikaci musí splnit pár jednoduchých náležitostí. Musí se jednat o místní spotřební zboží, zemědělské a přírodní produkty nebo umělecká díla určená pro běžného zákazníka. Dále je nutné splňovat běžné standardy a kvalitu. Výroba musí být šetrná k přírodě. Produkty by také měly být v něčem jedinečné a spojené s regionem (tradiční místní výrobek, produkt z místních suro-

vin nebo přímo místní surovina, ruční řemeslná nebo duševní práce, díla s hlavním motivem Kraje Pernštejnů, výrobky specifické pro místní regiony, výjimečné vlastnosti výrobku).

### Co musí splňovat výrobce?

Z logického hlediska je požadováno, aby se jednalo o místní subjekt nebo jinak spjatý s územím Kraje Pernštejnů definovaným hranicemi území MAS Region Kunětické hory, Bohdanečska nebo Holicka. Dále jeho produkty musí splňovat podmínky popsané v předchozím odstavci. A to je vše. Ptáte se na věk? Odpověď zní 18, neboť jedním z cílů propagace a pomoci s odbytem výrobků je také podpora začínajících výrobců a umělců každého věku od 18 let výše.

### A v čem Vám Kraj Pernštejnů tedy pomůže?

Přidělení certifikátu a označení výrobku v systému regionálního značení Kraje Pernštejnů i celé ČR jednoznačně přispívá ke zviditelnění výrobce, zvýšení odbytu a tím zlepšení jeho ekonomické stability. V oblasti cestovního ruchu na území České republiky se jednoznačně regionální značení stává vyhledávaným artiklem pro návštěvníky vedle turistických známek a dalších celorepublikových systémů. Více zjistíte, podívejte-li se na [www.regionalni-znacky.cz/kraj-pernstejnu/](http://www.regionalni-znacky.cz/kraj-pernstejnu/).

## Střípky odjinud

### Zápisky z Pobaltí

Díky projektu mezinárodní spolupráce, který v letech 2013–14 realizovaly dvě východočeské Místní akční skupiny (MAS) a zároveň i koordinátoři regionálních značek v Orlických horách a v Železných horách, dostali výrobci a další příznivci kvalitních regionálních produktů možnost získat nové přátele a načerpat inspiraci v Lotyšsku a Litvě. I když naše země dělí téměř 1500 kilometrů a zejména Lotyšsko má už spíše severový charakter, společného máme mnoho, počítáme historii malých národů, jež zažily vzestupy, ale i ohrožení samotné existence, a konče současnou snahou o znovuobjevování hodnot, které nám leží na dosah, ale v honbě za nablýskaným povrchním luxusem jsme si jich přestali vážít.



Motivací projektu byl zájem lotyšských MASEk o systém značení místních produktů, který už dlouhodobě funguje v ČR. Skutečně se podařilo podle českého vzoru vytvořit značku Vidzemes grozs, která působí na území kraje Vidzeme a zastřešuje aktivity několika tamních MASEk. Zatímco my jsme Lotyšům předávali především zkušenosti s dlouhodobým fungováním jednotného systému značení místních produktů, u nich jsme obdivovali aktivitu a preciznost jednotlivých výrobců, užívali si ochutnávky místních produktů a zažili i atmosféru jarmarku s více než stovkou prodejců a hojnou účastí návštěvníků.



Součástí projektu byly i vzdělávací aktivity a předávání teoretických zkušeností. I tam jsme našli inspiraci, například v systematickém přístupu v samosprávném okrese Madona, jehož vedení si sice jako hlavní strategický cíl předsevzalo rozvoj informačních technologií, zároveň ale nezapomíná na soustavnou a promyšlenou propagaci místních drobných producentů, a to i na celostátní a mezinárodní úrovni.

Kateřina Čadilová, ARZ



## Kam za regionálními potravinami na Holicku

O místních potravinách se hovoří nebyvale často. Slyšíme o nich nejen od ekologických organizací, pro které jsou důležité z hlediska ochrany životního prostředí. Diskutuje se o nich i na odborných gastronomických fórech, v médiích, a co je nejdůležitější, spotřebitelé o ně projeví neutuchající zájem. Jasným důkazem je několikatisícová návštěvnost farmářských trhů a vznik kamenných prodejen s tradičními českými a moravskými výrobky od malých a středních tuzemských farmářů a výrobců v mnoha městech České republiky.

Nabídka potravin, které nabízí dnešní super a hypermarkety, je skutečně rozmanitá. Na straně druhé se za touto „rozmanitostí“ skrývají jen různé barevné obaly a krabičky, které obsahují prakticky totéž. Mnoho potravin, které bychom si dovedli sami vyrobit, se vozí přes půl Evropy a zátěž exhalacemi a znečišťováním životního prostředí je větší než jejich samotná užitná hodnota a vliv na zdraví.

Na druhou stranu atraktivita místních produktů spočívá v několika základních faktech. Za prvé je pro spotřebitele důležité nakupovat potraviny s dohledatelným místním původem. Chtějí mít nad svojí potřebou kontrolu a pocit, že se

mohou o kvalitě a způsobu produkce kupovaného zboží sami přesvědčit. Těžko mohou být klidní, když jim super a hypermarkety nabízejí brambory z Egypta či česnek z Číny. Jedná se o produkty bez tváře, bez jasného původu a přepravované tisíce kilometrů zbytečně.

Druhým faktem je vyšší kvalita místního, sezónně nabízeného ovoce či zeleniny. S postupem zemědělského roku jsou sklíženy a prodávány potraviny v nejlepší kondici, zralé a plné chuti. Nemusejí dožít chemicky ošetřené ve velkoskladech. Kvalita je nesrovnatelně vyšší i u dalších produktů – mléčné výrobky, maso, masné výrobky, vejce. Naskytá se nám i širší paleta chutí, kterou v sobě skrývají místně specifické potraviny. Spotřebitelé je začínají objevovat a snad jednou budou součástí kulturního dědictví a budeme je ochraňovat a hýčkat, podobně jako to dělají Francouzi či Italové.

Třetím podstatným motivem k nákupu místních potravin je rozvoj regionu a podpora lokálních zemědělců, zpracovatelů a výrobců. V mnoha výzkumech spotřebitelských preferencí je to velmi silný motor k nákupu. Český zákazník si začíná uvědomovat, že svým nákupem může významně ovlivnit život místních obyvatel.



Lokální potraviny se prodávají jinými formami než prostřednictvím běžné maloobchodní sítě. V současnosti asi neznámější a nejpobudnější je nákup na farmářských trzích. Někteří zemědělci naopak prodávají většinu své produkce formou prodeje ze dvora, kdy zákazník vidí na vlastní oči, jak jsou potraviny vyráběny. Další rychle se rozvíjející systém prodeje je tzv. bedýnkování. Farmář naplní bedýnky – nejčastěji sezónní zeleninou, ovocem – a hotové je vozí na smluvené místo, kde si pro bedýnky chodí předem nahlášení spotřebitelé.

### No, a jak se to řeší na Holicku?

Východočeští zemědělci a menší lokální výrobci potravin založili v roce 2012 obecně prospěšnou společnost s názvem

„Společnost pro rozvoj turismu a regionálních potravin ve východních Čechách“, která nabízí regionální potraviny formou elektronického obchodu [www.sedlakcz.cz](http://www.sedlakcz.cz). Potraviny si lze vyzvednout v síti kamenných obchodů, které současně slouží jako ochutnávková místa. Na rozdíl od e-shopu si totiž mohou zákazníci potraviny prohlédnout, zjistit, jak voní, nebo je i ochutnat. Kamenný obchod společnosti Český sedlák má prodejnu v Pardubicích na Masarykově náměstí v Pardubicích (naproti Afí paláci).

Zakladatel Českého sedláka Ing. David Novák současně vlastní **prodejnu Pekařství Obilka Holice** (na náměstí T. G. Masaryka v Holicích), kde si kromě pekařských výrobků z Pekařny Uhersko – získaly certifikát KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt® – můžete zakoupit i jiné potraviny (mléko a mléčné výrobky, mošty, sladkosti, lahůdky apod.) vyrobené ve východních Čechách.

Dále v Holicích má svoji **kamennou prodejnu** i jiný držitel značky KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®, kterým je **Ladislav Soukal z Rokytne**. Ve své prodejně na Staroholické (naproti restauraci Staroholická) prodává jím vypěstovanou čerstvou zeleninu (brambory, cibuli, řepu a zelí). Sortiment obchodu je ale rozšířen i o další zeleninu a ovoce, potraviny, koření, drogerii a krmiva domácích a hospodářských zvířat.

Dalším způsobem, jak si pochutnat na místní zelenině, je možnost **bedýnkování**, kterou nabízí **Ekofarma Horní Ředice** (naproti obecnímu úřadu v Horních Ředicích) – držitel značky KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®. V balíčku můžete najít širokou škálu vlastních produktů ekologického zemědělství, jejichž největší část tvoří zelenina, dále ovoce, bylinky a příležitostně také kozi sýr, vajčička a další dobrotky. Výhodou je, že vše je sklíženo právě v době, jak tomu velí zdejší příroda a jak je také ze zdravotního hlediska pro lidskou výživu nejvhodnější. Určitě oceníte i maximální čerstvost a chuť. Biozeleninu z ekofarmy Horní Ředice si také můžete **zakoupit přímo na farmě**, nebo paní Píchová nabízí svou produkci v určité dny i v Pardubicích, Chrudimě a Hradci Králové. Více o aktuální nabídce ekofarmy, prodejních místech a kontaktech naleznete na [www.bio-zelenina.cz](http://www.bio-zelenina.cz).

A poslední slova na závěr? Místní potraviny jsou trendem současnosti a nejedná se jen o módní vlnu, ale o trvalejší tendenci. Lokální potraviny jsou obohacující v sortimentní skladbě, z poctivých surovin, z místních farem a udržující zaměstnanost v regionu Kraje Pernštejnů. Stojí za to za ně bojovat.

Michaela Kovářová, MAS Holicko

## Kus Itálie pod Kuňkou

(rozhovor s paní Pavlisovou)

**Dobrý den paní Pavlisová, dovolte, abych Vám hned na počátku rozhovoru pogratuloval k vašemu jubileu, a to 10 roků existence Kunětické zmrzky. Jak to vlastně všechno začalo?**

Jak to všechno začalo? Jednoduše tak, že jsem vždy měla ráda točenou zmrzlinu. Pamatuji si doby, kdy jsem se vždy moc těšila, až si zajdu na točenou vanilkovou na pardubické vlakové nádraží, nebo si zajedu na zmrzlinu do Slatiňan, či do Konecchlumí. Velmi mě ovlivnil náš rodinný přítel, když si otevřel stánek se zmrzlinou na Máchově jezere. Upřímně mě zajímalo, co taková zmrzlinárna všechno obnáší. U něho jsem si tenkrát zkusila natočit svojí první zmrzlinu.



Vypadla jako šikmá věž, ale chutnala výborně. Když jsem později nastoupila na rodičovskou dovolenou, přemýšlela jsem, čím bych mohla svůj čas, věnovaný převážně rodině, obohatit. Chtěla jsem dělat něco, co mě bude bavit a v čem budu v širokém okolí výjimečná. A proč nedělat to, co mám ráda, a neustále za tím někde dojíždím? Proč nemít svojí vlastní

zmrzlinárnu a nedat si kdykoli zmrzlinu, na kterou mám sama právě chuť? Ano, myšlenka byla na světě, chuť zrealizovat ji také, následovalo pevné rozhodnutí, odvaha sehnat peníze na první vybavení a hurá do akce!

**Dnes již máte krásný dřevěný stánek, byly takové i vaše počátky?**

Ano, děkujeme. Zmrzlinu jsme začali vyrábět v roce 2006 v pojízdném karavanu. Neměli jsme tenkrát přívod vody, tak jsme ručně plnili barely pitnou vodou na mytí a zmrzlinu vyráběli z vody balené. Začínali jsme točit zmrzlinu na starých strojích, které ve stánku vytvářely nepřijemné teplo. Za letních dnů jsme občas v provozovně měli i kolem 50 °C. Takto jsme vydrželi dva roky, poté jsme začali s budováním stánku. Jsem moc ráda, že máme nyní provozovnu se vším potřebným vybavením a hygienickým zázemím.

**Vaše zmrzlina je z pravého ovoce, můžete nám přiblížit, jaký je způsob výroby? Je náročný?**

Ovocné zmrzliny skutečně vyrábíme především z čerstvého ovoce. Snažíme se v co největší míře využívat českého sezónního ovoce, proto si některé druhy ovocných zmrzlin můžete u nás dát jen v určitém časově omezeném období. Týká se to například jahod, malin, borůvek, ostružin či švestek, meruněk, broskví. Když je po sběru, zmrzlina už není z čeho vyrábět. Naše ovocné zmrzliny jsou ovocná sorbeta. Sorbetem můžete ovocnou zmrzlinu nazývat tehdy, obsahuje-li minimálně 25 % ovoce. Naše zmrzliny obsahují 30 až 35 % čerstvého ovoce. Proto má u nás například banánová hnědou barvu a ne žlutou

a v domácí kiwi zmrzce vám lupou mezi zuby semínka. Malinovou a ostružinovou zmrzku cedíme, protože zrníček je skutečně moc. Výroba zmrzliny tímto způsobem je velmi časově náročná. Zkuste si někdy oloupat najednou 40 kg kiwi nebo vypeckovat 50 kg višní. K výrobě tekutého ovocného sorbeta potřebujete tedy jen dobrý nůž, škrabku, mixér, kýbl a metlu. A pak kvalitní stroj na výrobu zmrzliny a milou obsluhu.

**Prozradíte nám alespoň jednu netradiční příchuť, kterou chystáte na letošní sezónu?**

Letos se chceme více zaměřit na jogurtovou zmrzlinu s živým jogurtem a kousky ovoce. Na to se hodně těším – jogurtová zmrzlina s kousky meruněk, jahod, banánu či malin. Novinkou také budou zmrzliny ze dvou druhů čerstvého ovoce, například jahoda-malina nebo více-druhovává ovocná zmrzlina – například zahradní ovoce. Také bychom rádi zkusili vyrobit zmrzku s mrkví – například jablko-mrkev. Určitě se opět budete moci těšit na okurkovou s limetkou a mátou.

**V loňském roce jste se stala držitelkou certifikátu Kraj Pernštejnů regionální produkt. Byl pro Vás proces certifikace náročný?**

Z certifikace mám velkou radost. Celý proces byl příjemný díky vaší péči, podpoře a výborné komunikaci s vámi. Když člověk ví, co dělá a proč to dělá, tak se mu o věcech mluví velice lehce, s pozitivní energií a přesvědčivě. A to se myslím povedlo před vaší komisí i mně během prezentace našeho produktu, na jehož vylepšování a rozmanitost chutí neustále s láskou týmově pracujeme. Velké díky patří také našim milým brigádníkům a brigádníkům a neméně pak našim věrným zákazníkům. Věříme, že ti stálí zůstanou a nových ještě letos přibude. Moc vám děkuji za příležitost si s vámi o Kunětické zmrzce popovídat a přeji vám krásné jaro a léto.

Jiří Kuban, MAS Region Kunětické hory

**Kontakt:**  
Monika Pavlisová • Tel.: 608 014 016 •  
E-mail: [zmrzlina@kunetice.cz](mailto:zmrzlina@kunetice.cz) •  
[www.zmrzlina.kunetice.cz](http://www.zmrzlina.kunetice.cz)  
**Prodejní místo:** Kunětické u kostela

## Jakýpak poklad se skrývá pod svahy Kunětické hory?



brambůrky, které surfuje po sosíku směrem ke křupavé kuřecí nožce, či lahodného zelička klidně se opírajícího o stěnu bučky. A nevíte-li, kde tuhle mňamku sehnat? No buď přímo v Rokytne nebo v Sezemicích či Holicích. A když už jsme u toho jídla, co takhle vyzkoušet nějaký osvědčený rokytenský recept, nejlépe ze surovin od pana Soukala?

Jiří Kuban, MAS Region Kunětické hory

### Kontakt:

Rokytno 163  
Tel.: 466 989 226  
E-mail: [info@ladislavsoukal.cz](mailto:info@ladislavsoukal.cz)  
[www.ladislavsoukal.cz](http://www.ladislavsoukal.cz)

### Prodejní místa:

**Holice** (naproti restauraci Staroholická)  
tel.: 723 380 366  
Po-Pá 8:00-16:00  
polední přestávka 12:00-12:30  
So 8:00-11:30  
**Rokytno** (u benzinky)  
tel.: 466 989 195  
Po-Pá 8:00-17:00  
polední přestávka 12:00-12:30  
So 8:00-12:00  
**Sezemice** (naproti radnici)  
tel.: 725 716 205  
Po-Pá 8:00-16:00  
polední přestávka 12:00-12:30  
So 8:00-11:30

### Rokytenský boršč

**Ingredience:** 1 cibule, 100g celeru, 100g mrkve, 100g petrželového kořene, 100g červené řepy, 100g syrového nebo kvašeného zelí, 3 brambory, 5 lžíc oleje, 1 bobkový list, 1 lžička mleté papriky, sůl, sekaná petrželová nať, trocha bazalky, 2 lžičce smetany, popř. vinný ocet.

**Postup:** Červenou řepu očistíme a nakrájíme na kostičky. Poté ji podusíme samotnou na oleji. Ostatní zeleninu též očistíme a pokrájíme. Na zbylém oleji osmažíme nejmenno nakrájenou cibuli, zapražíme mletou papriku a zalijeme 1 l vody. Vodu přivedeme k varu a postupně vložíme zeleninu v následujícím pořadí: mrkev, petržel, celer, zelí, podušená červená řepa a brambory, vždy asi s 2minutovým odstupem. Vše ještě 10 minut vaříme společně s bobkovým listem a bazalkou. Dochutíme solí, popř. octem a necháme ještě asi 15 minut v teple rozležet. Na talířích zdobíme sekanou petrželovou natí a lžičkou kysané smetany.

Doma v KRAJI PERNŠTEJNŮ • Turistické noviny pro území Regionu Kunětické hory, Bohdanečska a Holicka. Vydává MAS Region Kunětické hory, z.s. ve spolupráci s Asociací regionálních značek, o.s. • **Kontaktní osoby:** Jiří Kuban, tel.: 605 329 028; Kateřina Čadilová, tel.: 724 863 604 • **Fotografie:** archiv partnerských regionů • **Texty:** autoři partnerských regionů • **Grafický návrh a sazba:** © 2123design s.r.o. • © 2015.

[www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz)

