

Katalog certifikovaných výrobků a služeb



2016

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?

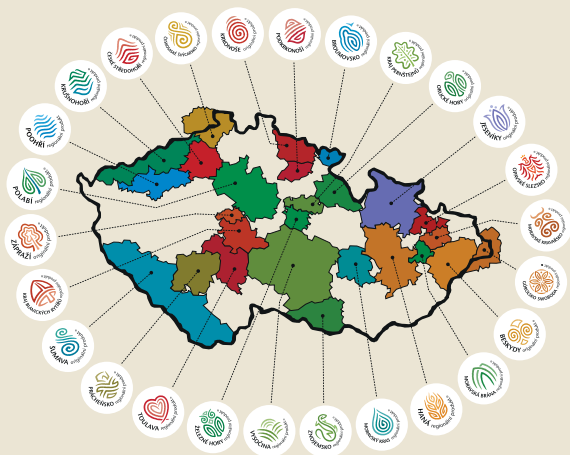
Místní výrobci zachovávají letité rodinné tradice. Producenti a pěstitelé využívají zdejší úrodnou polabskou krajinu. Do svých výtvorů zapracovávají motiv zdejšího kraje. Jejich ochutnáním získáte autentickou vzpomínku, návštěvou areálů poznání výrobních postupů, zakoupením pak originální suvenýr z Kraje 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

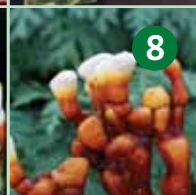
Již 26 regionů se zapojilo do **Asociace regionálních značek** (ARZ), která značení rozvíjí a koordinuje na národní úrovni. Regiony sdružené v ARZ pokrývají více než polovinu plochy České republiky. Od roku 2005, kdy byly zavedeny první regionální značky v ČR, tak narůstá nejen počet zapojených regionů, ale i udělených certifikátů. Na internetovém portálu 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.

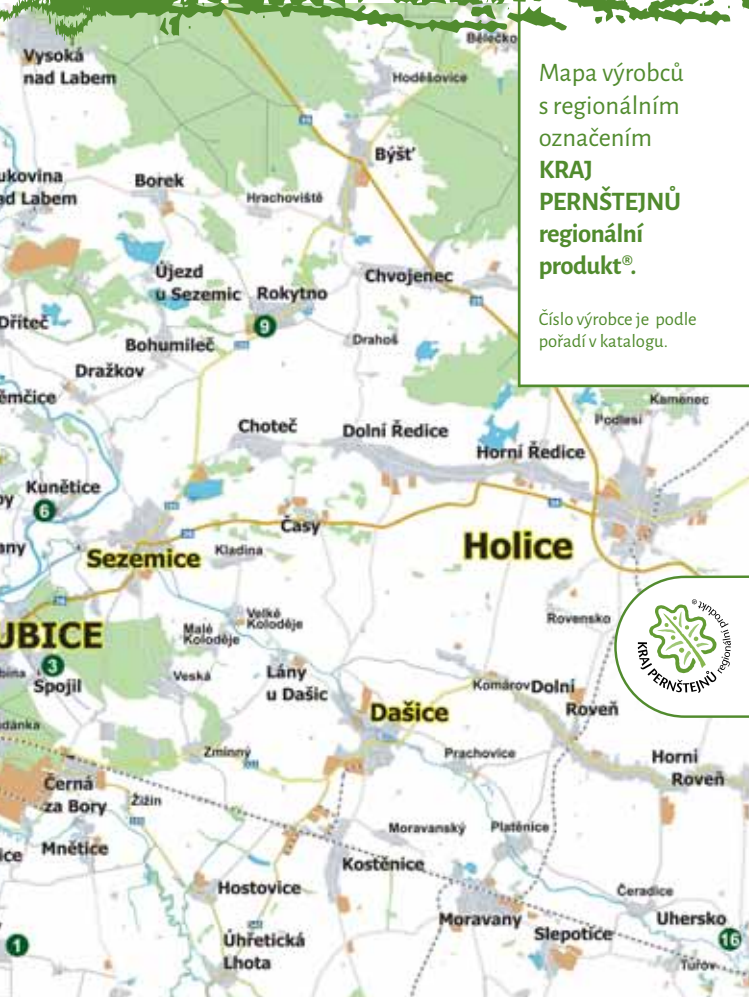


Regionální značku **KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®** spravuje **Místní akční skupina Region Kunětické hory**. Do certifikace se mohou zapojit i producenti z **Místních akčních skupin Bohdanečsko a Holicko**, nově od r. 2016 z **města Pardubice**. Značku uděluje nezávislá certifikační komise, složená 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.





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

Číslo výrobce je podle
pořadí v katalogu.





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. Mýdlárna Levandulový dům



Paní Dita Hofrichterová vyrábí mýdla nevšedních vůní a esencí. V plejádě různých druhů mýdel můžete objevit takové skvosty jako mýdlo s příchutí ovesné kaše a medu nebo třeba rakytníku a goji. Vše je vyráběno tradičním ručním způsobem bez použití moderních technologií. Mýdla neobsahují žádné chemické konzervanty, barviva ani parfém. Pro parfemaci jsou používány výhradně esenciální oleje. Výrobky z Levandulového domu jsou originály každým coulem, o tom svědčí i skutečnost, že jejich obaly byly speciálně na zakázku graficky zpracovány paní Sylvou Muselovou.

Mýdlárna Levandulový dům/

Dita Hofrichterová •

Živanice 203 • 533 42 Živanice •

tel.: 721 306 599 • e-mail: info@lavender.cz •

www.lavender.cz

Prodejní místo:

Živanice 203, výdejní doba: 9–17 h.





3. 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 Spočil. 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 Spočil •

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)



4. Sudličkovy ovocné destiláty a likéry

Společnost Fonticulus, spol. s r.o., se v hrobické pěstitelské pálenici zabývá výrobou ovocných destilátů a z nich připravovaných likérů. Jedná se o poctivé pálenky, které jsou vyráběny převážně z místních surovin. K jejich výrobě jsou používány klasické výrobní postupy známé již více jak sto let. Aby bylo dosaženo patřičné kvality, tak destilační proces probíhá zásadně v měděných zařízeních. V sortimentu najdete klasické destiláty a likéry, jako slivovici, hruškovici, ořechovku a mnohé další.

Fonticulus, spol. s r.o. •

Hrobice 53 • 533 52 Hrobice •

tel.: 466 941 296, 776 242 884 •

e-mail: info@fonticulus.cz •

www.fonticulus.cz





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: svestky@ceskesvestky.cz •

www.ceskesvestky.cz

Prodejní místo:

Podůlšany 1



6. Kunětická zmrzka

Opravdu poctivou zmrzlinu najde každý výletník ve vesničce Kunětice, přímo u kostela. Zmrzku vyrábí manželé Pavlisovi výhradně z čerstvého ovoce. Paní Pavlisová se inspirovala italskými zmrzlinářskými mistry a s přidavkem českého umu zajistila této ledové pochoutce naprostou výjimečnost. Často zde kromě tradičních příchutí objevíte i chutě zcela nečekané, např. makovou, fíkovou ... Novinkou sezóny 2016 je zmrzka v novém kabátku – Kunětický nanuk. Stavte se ochutnat ovocný nanuk z čerstvého ovoce, ovocný nanuk s lahodným smetanovým krémem uvnitř či smetanový nanuk s křupavou čokoládou.

Monika Pavlisová •

tel.: 608 014 016 •

e-mail: zmrzlina@kunetice.cz •

www.zmrzlina.kunetice.cz •

<https://www.facebook.com/mnamkunetickazmrzka>

Prodejní místo:

Kunětice (u kostela)





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.: 777 003 062-4 •

e-mail: info@jedlehouby.cz •

www.jedlehouby.cz

Prodejní místo:

Dolany 22

Prodejní doba: Po–Pá 7–11, 12–16 h.



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 onemocnění, astmatu, hepatitidě A, B, C, sterilitě, nespavosti, příušnicích, epilepsii a lupence. 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.: 777 003 062-4 • e-mail: info@jedlehouby.cz •

www.jedlehouby.cz

Prodejní místo:

Dolany 22

Prodejní doba: Po–Pá 7–11, 12–16 h.





9. Zelenina z Rokytna

Firma Ladislav Soukal se zabývá rostlinnou výrobou. Nejoceňovanějšími produkty jsou brambory, cibule, zelí a červená řepa. Rokytnská 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. Jehňata

Rodinná farma Zetkových se zabývá chovem ovcí a je pro Vás otevřena po celý rok. Chovají zde 100% plemeno Zwartbles a křížence s ovcí kamerunskou. Zákazníkům manželé Zetkovi nabízejí jak chovné kusy, tak i jateční maso, které mají k odběru po předchozí domluvě. Díky křížení plemen získávají delikátní a kvalitní maso podobné zvěřině.

Barbora Zetková •

Staré Ždánice 148 • 533 44 Staré Ždánice •
tel.: 608 129 778 •
e-mail: JanZetek@seznam.cz •
<http://farmazetekovi.cz>

Prodejní místo:

Staré Ždánice 148





11. Houslař Jan F. Veselý

Jan F. Veselý je prvním profesionálním houslařem v Pardubickém kraji, zabývající 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. Jahody od Houdy

Rodinná firma Jiří Houda – jahodové plantáže – byla založena v lednu 1994 majitelem Jiřím Houdou.

Na plantážích je pěstována řada odrůd, které dozrávají postupně během celé sezóny od počátku června do poloviny července. Jahody se pěstují podložené slámou, a při sklizni tak zůstávají čisté.

Po předchozí objednávce lze nakoupit jahody již nasbírané. Každý má možnost si nasbírat neomezené množství jahod do vlastních nádob, které mu při vstupu na plantáž zvaží. Dětem je vstup dovolen v doprovodu dospělé osoby.

Jiří Houda – jahodové plantáže •

Přelovice 38 • 533 41 Lázně Bohdaneč •

tel.: 603 809 651 •

e-mail: jirka@jahodyodhoudy.cz •

www.jahodyodhoudy.cz

Prodejní místo:

Přelovice 38





13. Sklo Tiffany technika

Pan Jaroslav Linhart se zabývá jednou z tradičních sklářských technologií – Tiffany technikou. Díky svým bohatým zkušenostem je schopen vyrobit ze skla prakticky vše, od drobných dárkových předmětů přes lampy a obrazy až po okenní, dveřní a nábytkové vitráže. Vše vyrábí ručně ve své malé dílně bez použití moderních zařízení. Svě výrobky kombinuje s kovem či pískováním. Zdobení lze uzpůsobit přání zákazníka, ale většinou se inspiruje vlastními nápady. Dostane-li se Vám do rukou umělecký kousek pana Linharta, můžete si být jisti, že se jedná o originál, neboť jak sám konstatoval: „*Dělat něco dvakrát stejně by jej ani nebavilo.*“ S jeho výrobky se můžete setkat v galeriích v Olomouci i Praze, ale především v Pardubicích.

Jaroslav Linhart •
Pardubice •
tel.: 608834284 •
e-mail: linart@seznam.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
- Prodej perníku – Jana Palacha 571, Pardubice
- Prodejna perníku – K Polabinám 1895, Pardubice
- Prodejna perníku – 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@rhb.cz •
www.pernstejskykapr.cz

Prodejní místo:

Sádka 148

Prodejní doba: Čt, Pá 10–17; So 9–12 h.



16. Pekařské výrobky z Uherska

Pan Ing. Novák pěstuje vlastní obilí na místních polích a z něj peče Sedlákův 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 h.
- Holice – Pekařství Obilka Holice, T. G. Masaryka 2, Holice, otevírací doba: Po–Pá 6–17 h.
- Pardubice – prodejna Český sedlák, Masarykovo náměstí 1484, Pardubice (proti AFI paláci), otevírací doba: Po–Pá 7–17 h.



Zapojte se mezi certifikované výrobce se značkou Kraj Pernštejnů regionální produkt®



Regionální značku spravuje Místní akční skupina Region Kunětické hory, z.s. Do certifikace se mohou zapojit i producenti z Místních akčních skupin Bohdanečsko a Holicko. Nově od r. 2016 i producenti, kteří mají provozovnu v Pardubicích.



Město Pardubice dalo možnost svým producentům zapojit se také do rodiny členů Asociace regionálních značek (26 regionů, přes 1000 certifikovaných výrobců) tím, že připojilo své území a dobré úmysly ke Kraji Pernštejnů v okolí Kunětické hory. Územním propojením obou přátelských regionů (Kraj Pernštejnů a Železné hory) nyní nastává nová éra přirozené spolupráce města a okolního venkova. Od r. 2016 se tedy budete moci setkat na pardubických akcích a v místních obchůdcích s producenty obou regionů a ušetříte čas při cestách za svými oblíbenými výrobci, řemeslníky či umělci. Pardubičtí výrobci dostanou prostor na regionálních akcích. Obyvatelé a návštěvníci Pardubic se s větší intenzitou a chutí rozjedou na kole za hranice města s cílem něco dobrého ochutnat, něco zajímavého vidět a poučit se, že dobrá práce také něco stojí. Vše je v dosahu 20–30 km z města, a co je lepšího než spojit aktivní sport a poznání s něčím dobrým do žaludku. Samozřejmě se najde i mnoho cílů pro kulturně založené spoluobčany. Na svých cestách můžete navštívit i mnoho zajímavých regionálních galerií či uměleckých dílen. Naplánujte si návštěvu akcí, vezměte do ruky katalog producentů a vyražte na cesty.

A když se Vám nechce cestovat, tak navštivte **kamenné obchody** našich výrobců a partnerů přímo **v Pardubicích: Český sedlák, Cukrárna – Výroba perníku Janoš – či Lokálka.**

Přínos certifikace

- Umístění informace na celorepublikovém webu ARZ a na webech regionů a partnerských systémů;
- Zveřejnění v novinách „Doma v Kraji Pernštejnů“, v katalogu výrobků a ostatních materiálech regionů a partnerů;
- Prezentace a prodej produktů po dohodě a dle možností v prostorách informačních center, zázemí regionů, v prodejních místech partnerů a na akcích pořádaných partnery či regiony;
- Vzdělávání v rámci zvyšování kvality služeb a konkurenceschopnosti produkce (Český systém kvality služeb);
- Možnost využívání odborných informačních databází a konzultací investičních záměrů v rámci rozvoje Vašich aktivit, vč. konzultací využívání finančních podpor aj.
- Navázání komunikace a spolupráce s dalšími výrobci, možnost propojení nabídky a služeb, možnost zapojení se i do dalších marketingových aktivit regionů;
- Zapojení se do společenské osvěty o vhodnosti využívání lokálních zdrojů, produktů a služeb v rámci „zkracování prodejních řetězců“ na posílení místní ekonomiky.

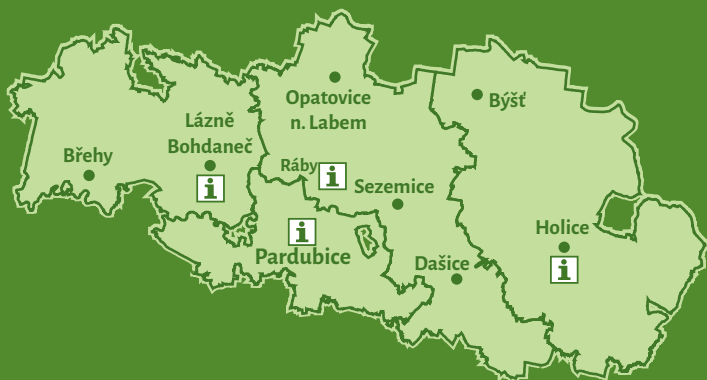
Akce, kde potkáte naše výrobce

- 8. 5. Sousedské slavnosti v areálu Perníkové chaloupky v Rábech
- 21. 5. Má vlast cestami proměn v Praze
- 24.–26. 6. Dny Holicka přímo v Holicích
- 23. 7. Magdalénská pouť v Lázních Bohdaneč
- 20. 8. Selské slavnosti v Přelovicích
- 14. 9. Hravé odpoledne na farmě Apolenka ve Spojile
- 22. 10. Novoměstský krajáč v Praze
- 28.–29. 10. Výlov Bohdanečského rybníka



KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt

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



Regionální koordinátor:

MAS Region Kunětické hory, z.s.,
Husovo náměstí 790, 533 04 Sezemice,
Mgr. Jiří Kuban,
tel.: 605 329 028, e-mail: kuban.masrkh@email.cz,
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 potravin.
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 2016 ·
Grafický návrh: © 2123design s.r.o. · Sazba a tisk: Pavel Víttek

