

Katalog certifikovaných výrobků



2021

ŽELEZNÉ HORY

regionální produkt

*Přinášíme Vám to právě
ze Železných hor*

www.regionalni-znacky.cz

Zaručujemo, že produkt je:

- vyroben místním výrobcem v Železných horách
- kvalitně zpracován s maximálním podílem ruční práce
- šetrný k životnímu prostředí
- výjimečný podílem místních surovin a tradičními postupy

Nákupem místních produktů vědomě podporujeme lokální ekonomiku, tj. místní podnikatele a provozovatele služeb, kteří tak mohou zvyšovat kvalitu nabídky pro nás. Spojením místních surovin, pracovitých lidí a jejich vztahu ke zdejšímu kraji je tradicí a základem rozvoje každého regionu.

Kvalitu systému značení zastrešuje **Asociace regionálních značek** od r. 2005. V současné době se jedná o partnerství 30 subjektů s cílem zvyšování osvěty o celospolečenském přínosu lokální produkce.



Kruh zdraví – alternativní jídelna, sociální podnik



Představuje nejen zdravé jídlo, ale také zdravé vztahy při práci a zdravou komunikaci uvnitř i vně kruhu. Jídelna je provozována jako sociální podnik a převážnou část pracovního kolektivu tvoří osoby se zdravotním handicapem. **Jídla** připravují výhradně z čerstvých surovin a bez chemických přísad.

Zájemcům o zdravou celodenní stravu poskytují službu „**roz-nos pod nos**“ – tj. doručí vaši denní dávku zdraví a to v ranních hodinách po Chrudimi.

Pro veřejnost v Kruhu zdraví pořádají **workshopy, ochutnávky a semináře**, na kterých se snaží předávat své zkušenosti s vařením a pečením zdravých pokrmů a pečiva.

S Kruhem zdraví se můžete setkat na různých akcích v Chrudimi a okolí. Pravidelně se účastní Biojarmarků, Dnů Země, Dnů zdraví, Keltských slavností a dalších akcí, kde se scházejí zejména lidé, kteří nežijí konzumním způsobem života.

Kruh zdraví se zapojil do projektu **Hurá Vařečka** a sdílí s vámi videa o vaření na nové internetové televizi. Jednotlivé díly sledujte na Hurá TV každý týden od 5. 3. 2021 vždy v pátek. Hurá do toho s naší srdečnou Danou Šťastnou. Dobrou chuť a krásné vaření s láskou!



sezónní dostupnost v roce (měsíce)



objednávka zboží přes email



eshop



prodej na Formanské stezce



prodej na Gurmánské stezce



hostinec, občerstvení



prodej v obchodech



objednávka přes telefon



prodej ze dvora/u výrobce



restaurace



prodej na trzích
a regionálních akcích



Mapa výrobců
s regionálním
označením
ŽELEZNÉ HORY
regionální
produkt®.

Číslo výrobce je
podle pořadí
v katalogu.





1. Český med z Licoměřic

Pan Vašíček se zabývá výrobou květového medu (jde o směs nektarů, ale může být také jednodruhový – řepkový, jetelový, lipový a další) a medu medovicového (pochází z medovice lesních stromů). Voňavý produkt můžete zakoupit u něho doma po předchozí telefonické domluvě. Množství a období odběru je ovlivněno úspěšností sezóny.

Jiří Vašíček •

Licoměřice 20 • 538 43 Třemošnice •

tel.: 724 505 217 •

licomerickymed@seznam.cz



2. Železnohorský ležák

Regionální pivo vyráběné ve Žlebských Chvalovicích není pasterizované ani nijak stabilizované. Součástí pivovaru je také pěstitelská palírna. V sezóně (květen až září) je otevřen stánek od pátku do neděle pro ochutnávku zde vyráběných produktů a grilovaných specialit. Pivo lze ochutnat – Licomělická hospůdka, Pivo Keltner Kolín, U tří pírek Kolín, Pivoňka Hradec Králové.

Pivovar Žlebské Chvalovice •

Žlebské Chvalovice 88 • 538 43 Třemošnice •

tel: 737 337 555 • kpalirna@seznam.cz •

www.pivovarchvalovice.cz



3. Masný skot – hovězí maso

BLONDE D'AQUITAINE je nejmladším plemenem vyšlechtěným v druhé polovině 20. století, které se dobře adaptovalo v podmínkách Železných hor. Jeho jedinečnost spočívá v malé protučnělosti masa, které má oproti vepřovému vyšší obsah železa, zinku, kyseliny listové, vitamínu B 12 a patří k biologicky nejhodnotnějším druhům masa.

Jan Vašíček •

Licoměřice 20 • 538 43 Třemošnice

tel.: 724 008 960 •

janzlicomerick@seznam.cz •

Maso můžete zakoupit po telefonické dohodě.



4. Brambory

Pan Navrátil pěstuje brambory a obilí takřka na třiáctýřiceti hektarech zemědělské půdy v podhůří Železných hor. Jedná se převážně o brambory odrůdové, salátového varného typu. Brambory se plní do pytlů o obsahu 25 kg. Takto pytlované a přebrané brambory si mohou zájemci zakoupit přímo na malé rodinné farmě v Kraskově.

Josef Navrátil •

Kraskov 83 • 538 05 Seč •

tel.: 603 990 477 •

Prodej přímo ze dvora od 15. července do vyprodání zásob, každý den od 7 do 20 hodin.



5. Mléčné výrobky

Pan Navrátil na kraji roku 2016 otevřel Železnohorskou minimlékárnu, ve které zpracovává mléko ze svých krav. A zájemci tak získávají jedinečnou možnost zde ochutnat jeho poloměkky farmářský sýr přírodní a kořeněný či polotvrdý sýr. Mimo uvedené sýry ještě vyrábíme měkký tvaroh přírodní a ochucený, jogurty a jogurtové nápoje.

Josef Navrátil •

Kraskov 83 • 538 05 Seč • tel: 602 278 838 •
Nově otevřená prodejna v minimlékárně
každý pátek od 14-18 hodin a sobotu
od 8-11 hodin.



6. Kovářské výrobky

Šikovný kovář se nezabývá jen výrobou podkov a kování koní, ale především výrobou kovaných uměleckých předmětů. V současnosti se také věnuje výrobě historických zbraní, které dodává do zámků a hradů. Vzhledem k tomu, že má pojiždou kovářskou výheň, ukazuje přímo na regionálních akcích všem zájemcům, co obnáší práce kováře.

Aleš Navrátil •

Kraskov 83 • 538 05 Seč • tel: 776 146 302 •
www.Kovarnanavratil.wbs.cz •
Prodej ze dvora každý den od 7 do 20 hodin.



7. Třemošnické těstoviny

Těstoviny se vyrábí tradičně z pšeničné mouky, vajec, kurkumy a vody. Firma vyrábí jak přílohové, tak zaváňkové druhy. Výroba začíná smícháním vajec a koření ve vodě a končí spojením mouky s našlehanou hmotou. Příslušný stroj směs pak mění na různé druhy těstovin. Malý rodinný podnik nabízí výrobky ve většině obchodů v regionu.

Olga a Josef Vojáčkovi •

Ke stadionu 149 • 538 43 Třemošnice
tel.: 607 263 946 •
tremosnicketestoviny@seznam.cz •
www.tremosnicketestoviny.webnode.cz



8. Bojanovská krajovaná kresba

V samém srdci Železných hor tvoří své krajované kresby paní Sadílková. Její obrázky jsou neopakovatelné a existuje vždy pouze jediný originál, na kterém se plynule prolínají motivy připomínající krajků. Tak podněcují fantazii a navozují pocit vyrovnanosti a klidu, kterého se nám v té dnešní uspěchané době dostává tak málo.

Ludmila Sadílková •

Horní Bezděkov 27 • 538 07 Bojanov •
tel.: 602 389 339 •
ls-art@ls-art.cz •
www.ls-art.cz



1-12



9. Bojanovská keramika

Keramické výrobky paní Sadílkové působí neuvěřitelným dojmem volnosti a nahodilosti. Jedná se výlučně o ruční kusovou tvorbu dekorativní keramiky, zahrnující i obvyklé předměty denní potřeby. Výrobky lze zakoupit buď u producentky doma, v některých informačních centrech regionu nebo na akcích pořádaných MAS ŽR.

Východočeská, s.r.o.

Horní Bezděkov 27 • 538 07 Bojanov •

tel.: 602 389 339 •

ls-art@ls-art.cz •

www.ls-art.cz



1-12



10. Pletené výrobky z proutí

Certifikovaná producentka z Přelouče vytváří zajímavé a roztomilé výrobky ze světlého pedigu. S přírodním materiálem se dají při pletení tvořit krásná kouzla, jak dokazují originální koše, tácy nebo misky zdobené motivy ze Železných hor. Produkty můžete zakoupit u paní Machové doma nebo na mnohých akcích pořádaných MAS ŽR.

Alena Machová •

Jiráskova 671 • 535 01 Přelouč •

tel.: 775 073 803 •

machova.alena@centrum.cz •

www.palickovani-pedig.estranky.cz



1-12



11. Paličkové krajky

Krajka se vyrábí na podušce herduli a vzniká z nití navinutých na paličkách. Z hlediska motivu, velikosti i barevného provedení lze vytvořit cokoliv - postavy, zvířata, květiny, přírodní motivy, závěsy do oken, šperky apod. Tyto bělouškové krásy lze zakoupit na regionálních akcích, v kanceláři MAS v Heřmanově Městci nebo u majitelky doma.

Alena Machová •

Jiráskova 671 • 535 01 Přelouč •

tel.: 775 073 803 •

machova.alena@centrum.cz •

www.palickovani-pedig.estranky.cz



1-12



12. Kovářské výrobky

Zajímá-li vás kovářství a jste náročnější turista, který jen tak neukonejší krásu svého oka, přijedte se projít do Turkovic po stezce plné kovaných soch a vstřebat jejich krásu v plení. Orientovat se můžete dle mapy: Kované sochy ze železných hor. Tvorba autora se snaží obohatit život všech, kteří s ní přijdou do styku. Svými výrobky již takřka pravidelně vyhrává nejrůznější soutěže nejen v České republice.

Lukáš Kučera •

Turkovice 78, 533 63 Turkovice •

tel.: 608 236 051 • nolak@centrum.cz •

Své produkty také prodává v dílně

v Turkovicích v Železných horách.



13. Med

Med pochází z oblasti CHKO Železné hory, čímž částečně splňuje požadavky, kladené na tzv. ekologické medy. Jeho producentem je Střední odborné učiliště včelařské v Nasavrkách. Již při chovu včel jsou důsledně dodržovány všechny veterinární předpisy. Výsledkem výroby je produkt, který splňuje podmínky pro označení Český med.

SOUV-VVC, o.p.s.

Slatiňanská 135 • 538 25 Nasavrky •
tel.: 469 677 128, 604 41 49 28 •
info@souvnasavrky.cz •
www.souvnasavrky.cz



14. Ruční dřevořezba ze Seče

Autorka paní Olga Šířoká se věnuje dřevořezbě dlouhá léta. Výrobky vytváří z kvalitního lipového dřeva a jde zaručeně o ruční práci z místních zdrojů a vlastních nápadů. Finální výrobek je povrchově upraven včelím voskem, případně jsou roztomilé výsledky mnohahodinového úsilí nabízeny bez jakékoliv úpravy.

Olga Šířoká

Pardubická 278 • 538 07 Seč •
tel.: 702 077 636 • siroka.o@seznam.cz •
Figurky lze zakoupit po telefonické domluvě u producentky v Seči.



15. Výrobní program SEKOL®

Produkty jsou vhodné k urychlení kompostování, k zlepšení vody v jezírku i rybníku, ke snížení zápachu z odpadních potrubí, k zvýšení účinnosti jímek, septiků a ČOV apod. Bakteriální a enzymatické výrobky nejen pro domácnost a zahradu šetří životní prostředí nejen v Železných horách. Přípravky či služby spojené s aplikací biopreparátů lze objednávat na níže uvedené adrese firmy.

VENTURA – VENKOV s.r.o.

Horecký Dvůr 66 • Jedousov • 535 01 Přelouč •
tel.: 602 582 224 •
markova@ventura-venkov.cz •
www.ventura-venkov.cz



16. Náš celozrnný závin

Těsto na závin je náš recept, který využíváme ke zdravému pečení již od roku 2011. Využili jsme tak vynikající chuti a konzistence „janderovské pšeničné mouky“, která má oproti jiným druhům mouky opravdu velké kousky celého zrna. Do těsta používáme suroviny rostlinného původu, proto jsou tyto závinové vhodné i pro vegany. Další výhodou závinů je, že jsou vhodnou zdravou svačinou pro celou rodinu.

Ing. Dana Šťastná

Poděbradova 79 • 537 01 Chrudim •
tel.: 732 277 628 •
jidelna@kruhzdрави.cz •
www.kruhzdрави.cz



17. Zámecká medová žebra

V restauraci Zámek Choltice připravují kuchaři „fajnová“ zámecká žebra. Pokrm je vyráběn podle starého receptu s místními bylinkami a medem od zdejších včelařů. Jídlo je servírováno originálním způsobem s domácím chlebem. Tento regionální pokrm najdete na stálém jídelním lístku po celý rok.

Restaurace Zámek Choltice s.r.o. •
Náměstí sv. Trojice 1 • 533 61 Choltice •
tel.: 603 155 426 •
info@cholticezamek.cz •
www.cholticezamek.cz



18. Choltické koláče

V restauraci Zámek Choltice připravují kuchaři sladoučké a lahodné sváteční koláče. Jsou z kynutého těsta, plněné tvarohem a povidly. Po celý rok se koláče pečou o víkendech, v sezoně denně. Je také možnost si je telefonicky objednat.

Restaurace Zámek Choltice s.r.o. •
Náměstí sv. Trojice 1 • 533 61 Choltice •
tel.: 603 155 426 •
info@cholticezamek.cz •
www.cholticezamek.cz



19. Ovoce z Podhůří Železných hor

Pan Nevole pěstuje a sklízí ze svých ovocných sadů množství chutného a zdravého ovoce. V regionu produkuje každoročně odrůdy jablek, hrušek, třešní či švestek do místních domácností i za hranice Železných hor. Na podzim je možné si u pěstitele objednat ovoce k uskladnění a po domluvě odebrat přímo v areálu firmy ve Svinčanech.

Jaroslav Nevole •
Na Kopaninách 278 • 533 61 Choltice •
tel.: 602 559 647 •
nevole@czfruit.cz



20. Křížaly rytíře Sekolíka

Ručně zpracovaná jablka pocházejí z jabloní pěstovaných přírodním způsobem na Horeckém Dvoře. Sušení probíhá při teplotě do 38°C, tak jsou zachovány enzymatické složky. Výrobek se řadí do skupiny „RAW FOOD – ŽIVÉ STRAVY“ a neobsahuje žádné alergen.

EKOfarMA Horecký Dvůr s.r.o. •
Jedousov 66 – Horecký Dvůr u Přelouče •
535 01 Přelouč •
tel.: 602 582 224 •
ekofarma.horeckydvor@email.cz



21. Lipinské mléčné výrobky

Rodinná farma Lipina nabízí certifikované produkty v podobě mléčných výrobků. K prodeji je čerstvé mléko, čerstvý, ručně zpracovávaný sýr a tvaroh. Sýr je přírodní, ochucený, česnekový, s medvědí česnekem a uzený vakuově balený. Mléčné výrobky lze zakoupit na farmě v úterý a v pátek odpoledne. Sýry se používají v restauraci Na Sklepích a v FEAST v Chrudimi.

Milan Vříšek • Lipina 2 • 538 21 Slatiňany •
tel.: 776 159 601 • viskovam@gmail.com •
www.penzionlipina.cz



22. Český med a medovina z Třebosic

Třebosická medovina a pravý včelí med jsou výhradně přírodní produkty přímo od včelaře pana Skřeka. Med je květový smíšený, vzniklý z nektaru květů stromů a rostlin v okolí obce Třebosice. Medovina je zkvašený medový roztok s příměsí několika druhů bylin, roztok kvasí podobně jako víno a má i stejný obsah alkoholu.

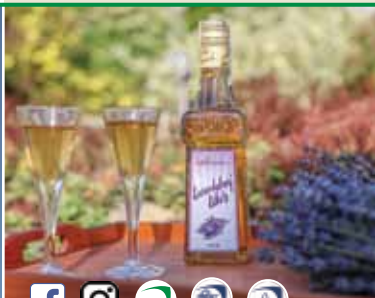
Ladislav Skřek •
Třebosice 49 • 530 02 Pardubice •
tel.: 728 485 275 • skrekla@seznam.cz •
Oba regionální produkty zakoupíte ze dvora po telefonické domluvě.



23. Železnohorská dezertní medovina

Železnohorská medovina vychází ze starých receptur. Základem je med, z něhož po vykvašení a přidání dalších přírodních surovin vznikne nápoj neopakovatelné chuti a vůně. Ke konečnému výsledku také přispívá zrání v dřevěných sudech. Medovinu můžete zakoupit v prodejně Včelka v Nasavrkách a ve vybraných informačních centrech MAS Železnohorský region.

TRIKAM Nasavrky s.r.o. •
Slatiňanská 23 • 538 25 Nasavrky •
tel.: 604 414928 •
lojda@souvnasavrky.cz



24. Kuplevandule

Vlastní pěstování byliny levandule, pěstované v panenské přírodě Železných hor, ručně stříhané, sušené a výroba produktů s použitím přírodních materiálů. Veškeré voňavé a čerstvě zpracované výrobky z levandule můžete zakoupit přímo na uvedené adrese nebo eshopu Kuplevandule.cz.

Olga Pospíšilová •
Václavská 1107 •
537 01 Chrudim •
tel.: 723 815 474 •
pospisilova.olga@seznam.cz •
www.kuplevandule.cz



25. World Coffee

Cesta kávy začíná malou sazeničkou, pokračuje péčí a sklizní farmářů na druhé straně zeměkoule a končí pražením v pražárně. My jsme na konci této dlouhé cesty a na nás je její končený výsledek. Dopřejte si i vy výjimečné zážitky u vás doma a vychutnejte si výtečné druhy kávy, dovezené přímo z daleké země a čerstvě pražené u nás v Medleších.

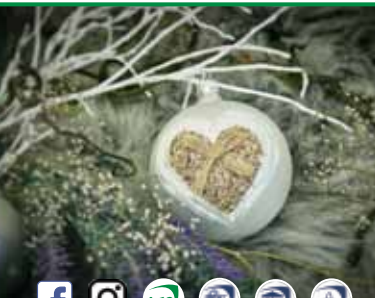
World Coffee Roaster s.r.o.
Medlešice 26 • 538 31 Chrudim
tel.: 732404339 •
worldcoffee@worldcoffee.cz •
www.worldcoffee.cz



26. Divočina z farmy

Daňčí zvěřina z farmového chovu v Lukavici je nabízena téměř po celý rok. Divočina má chutné, zdravé a hlavně dietní maso, které je třeba objednat k odběru alespoň týden předem. Obsahuje vysoký podíl bílkovin, množství vitamínů A, B a minerálních látek. Zvěřina se prodává čerstvá, chlazená, vakuově balená přímo z areálu firmy.

Jaroslav Jedlička •
Lukavice 10 • 538 21 Slatiňany •
tel.: 723 060 624 •
zem.spol.jv@letemsvetem.cz •
www.farmalukavice.cz



27. Skleněné vánoční ozdoby

Ručně vyráběné skleněné vánoční ozdoby, které mají v České republice devadesátiletou tradici. Výroba probíhá od samého začátku až do finále zcela ručně bez použití strojů. Ozdoby můžete zakoupit přímo v Bradle v podnikové prodejně nebo se s námi můžete setkat na vybraných jarmarcích v regionu. Pro zájemce nabízíme exkurze a workshopy.

**Vánoční ozdoby, DUV-družstvo
Dvůr Králové nad Labem** •
Provozovna: Dolní Bradlo 4 •
539 53 Horní Bradlo • tel: 724 700 530 •
predseda@vanocniozdoby.cz •
www.vanocniozdoby.cz



28. Výrobky z vlny a kanafasu

Pravý český kanafas a česká vlna se staly základem pro výrobu nádherných originálních a především ručně zpracovaných dárkových předmětů, které potěší děti i dospělé. Textilní pexesa, polštářky, panenky, kapsáře nebo hrací knížky – to je jen malá část z nabídky výrobků, které vznikají na Babiččině dvorečku v Licibořicích.

Firma Jiří Blažek - JBL Mgr. Marie Sýkorová •
Licibořice 8 • 538 23 Licibořice •
tel.: 608 728 699 •
masykorka@seznam.cz •
www.dvorecek-liciborice.cz



29. Lipoltický med

Paní Jana Apltauerová získává med prvotřídní kvality ze svých včelstev umístěných v okolí obce Lipoltice. O tento ryze přírodní produkt je mezi milovníky zdravých potravin trvalý zájem. Pro zájemce připravujeme také dárková balení medů.

Jana Apltauerová •

Lipoltice 6 •

533 64 Lipoltice •

tel.: 737 881 556 •

jana.apltauerova@email.cz •

Med je k odběru podle sezony u producentky doma.



30. Drát a sklo pro radost

Manželé Beránkovi tvoří výrobky z drátu, skla, dřeva i jiných materiálů. Dekorativní i užité předměty (hodiny, svícný, mísy, tužky, šperky...) můžete zakoupit na různých regionálních akcích, v některých infocentrech i na níže uvedené adrese. Paní Jana také ráda pořádá výtvarné dílny pro děti a kurzy pro dospělé.

Mgr. Jana Beránková •

Slavkovice 92 • 538 03 Vyžice •

tel.: 721 446 143 •

jana@beranku.cz •

www.jana.beranku.cz



31. Čerstvé mléko ze Stolan

V nabídce družstva je prodej čerstvého mléka, a to přímo z výdejny v areálu ve Stolaněch. Zdravý a poctivý produkt lze „načepovat“ do vlastních nádob nebo firma nabízí své PET lahve. Mléko je nutné před konzumací převařit, neboť není předem upravováno. Prochází však pravidelnými, velmi přísnými hygienickými kontrolami.

ZOD Družstvo Stolany •

Stolany 112 • 538 03 Heřmanův Městec •

tel.: 469 637 931 •

zod.stolany@tiscali.cz •

Prodej v po, st, pá: 15,00-15,45 hod,

út, čt, so: 8,00-9,00 hod.



32. Hoješínská placka

Placka se připravuje z mouky na rozpáleném kamenném grilu a je podávána s grilovaným masem. Ochutnat ji můžete v Hostinci Pod Drnem v Hoješíně u Seče vždy od června do srpna.

Hostinec Pod Drnem •

Hoješín 48 •

538 07 Seč •

tel.: 777 566 052 •

drn@cmail.cz •

www.poddrenem.com



33. Plstěné výrobky dílny Momo

V dílně pracujeme s českou ovčí vlnou. Barvíme ji a dále z ní technikou mokrého plstění vyrábíme originální obaly na knihy a mobily, kabelky, penálky, tulipány, šperky, prostírání na stoly a další doplňky. Na vzniku výrobků se nejvyšší možnou mírou podílí klienti poskytované sociální služby. Naše výrobky jsou vyráběny ručně a tak je každý jedinečný.

Momo Chrudim o.p.s.

Palackého třída 200 • 537 01 Chrudim •
tel.: 775 780 950 • info@devcatkomomo.cz •
www.devcatkomomo.cz • www.plstime.cz



34. Raba choltická zabijačka

Výrobky Rabovy choltické zabijačky jsou vyráběny podle receptů řeznického mistra předávané z otce na syna. S poctivým přístupem a respektem k tradičním výrobním postupům pro Vás připravujeme jitrnice, kroupáky, prejt, kroupy, zabijačkovou polévku. Od září do března připravujeme výrobky dle objednaných akcí a požadavků. Tlačenu máme celoročně. Info na webu.

Josef Raba •

533 61 Choltice • Pardubická 74
tel.: 777 200 804 • krabak.j@seznam.cz •
Dostupnost na: www.raba-poctivakuchyne.cz



35. Přírodní rostlinná mýdla

Mýdla i šampony jsou vyrobeny metodou za studena z olejů potravinářské a kosmetické kvality. Obsahují pouze rostlinné oleje, másla, esenciální oleje, sušené drce byliny a 100% esenciální oleje vysoké kvality. např. levandule, pomeranč, citron, máta, skořice, ylangylang, ... Palmový olej používáme certifikovaný v bio kvalitě, do šamponů přidáváme kvalitní jojobový olej. Nepoužíváme kosmetická a potravinářská barviva, vůně, ani minerální pigmenty.

Mýdlárna Š. Iva •

T. G. Masaryka 131 •
538 21 Slatiňany • tel.: 608 725 368 •
info@mydlarnasiva.cz •
www.mydlarnasiva.cz



36. Chodníkový zametač ZCH, zadní radlice a nesený zametač

Železnohorská firma nabízí ojedinělou technologii se specifickým využitím v regionu. Její profesionální odborníci vyvinuli zajímavé výrobky: „Chodníkový zametač ZCH, zadní radlici pro traktory ZRT a nesený zametač pro traktory KM-T 2300“. Jsou v oblasti jedinečné, šetří životní prostředí a pomáhají při úpravě a ochraně přírody.

AGROMETALL s.r.o. – Petr Bohuněk •

Nový Dvůr 938 • 538 03 Heřmanův Městec •
tel.: 469 696 212 • bohunek@agrometall.cz •
www.agrometall.cz



37. Žitný kváskový chléb

Sociální firma „Kruh zdraví“ nabízí celodenní zdravé stravování. Žitný kváskový chléb je vyráběn dle starých originálních receptur, s velkým podílem ruční práce. Produkt možno zakoupit přímo v Alternativní jídelně od pondělí do pátku od 7,30 do 18,30 hod., nejlépe po předchozí objednávce.

Ing. Dana Šťastná •

Poděbradova 79 • 537 01 Chrudim •

tel.: 732 277 628 •

jidelna@kruhzdрави.cz •

www.kruhzdрави.cz



38. Sušenky Bobiny

Čokoládová, oříšková, meruňková, švestková, brusinková, jablková nebo klasická, to jsou příchutě celozrnných sušenek Bobin, které můžete zakoupit v malém občerstvení se zmrzlinou „U Bobina“ v Nové Vsi u Nasavrk. Pro svou kokosovo-medovou chuť jsou oblíbené mezi maminkami s dětmi, ale i řidiči na dlouhých cestách.

Jana Otčenášková •

Nová Ves 17 •

538 25 Nasavrky •

tel.: 776 637 797 •

j.otcenaskova@seznam.cz



39. Hovězí maso z Lipky

Statek hospodaří na cca 300 ha pastvin, luk a lesů a chová výjimečné francouzské plemeno Parthenaise. Plemeno se vyznačuje jemnou kostrou, výrazným osvalením, nízkým obsahem tuku, vysokou křehkostí a jemností masa. Maso můžete zakoupit na objednávku, případně v obchodě na čerpací stanici EUROBIT v Hradci Králové (Svobodné Dvory, www.eurobit.cz) nebo ochutnat ve stylových restauracích sítě EB DINERS (www.ebdiners.cz).

STATEK Lipka a.s. •

Lipka 1 • 538 25 Horní Bradlo •

tel.: 777 902 850 • info@stateklipka.cz •

www.stateklipka.cz



40. Štrúdl paní mlynářky

Štrúdl se připravuje v hostinci Ve Starém mlýně v Bukovině u Přelouče, podle starých receptur. Vždyť jistě i poslední zdejší mlynářka paní Anna Hanousková štrúdl pekla. Měla zdroj mouky a z mlýnské zahrady dle dobových fotografií dostatek jablíček i ořechů a dobrý sklep na uskladnění. Tak jako ona i nyní se připravuje štrúdl z regionálních surovin a je pečen s láskou.

Hostinec Ve starém mlýně •

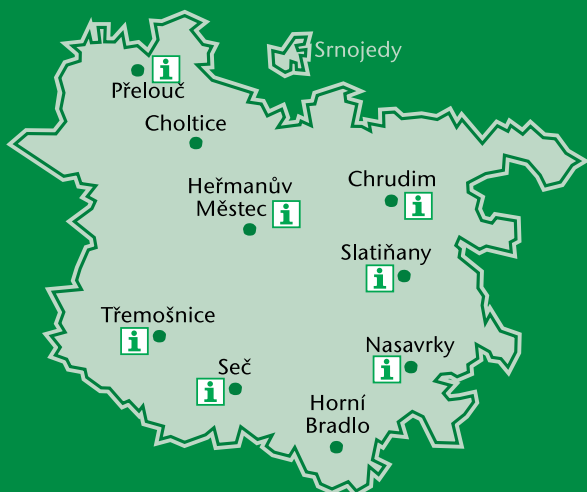
Bukovina u Přelouče 16 • 535 01

tel.: 776 352 227 •

bukovinauprelouce@tiscali.cz •

Hostinec je otevřen út-ne od 18 h, o víkendů v červnu až září od 14 h na zavonění.

MAS Železnohorský region a MAS Chrudimsko



Značení místních výrobků se provádí na území obou MAS. Část regionu leží v CHKO Železné hory, která osloví návštěvníky svou skromnou a tichou krásou. Je to také částečně prostředí Národního geoparku Železné hory, který vedle geologických jevů nabízí také kulturní a ekologické aspekty nebo archeologické a historické památky, které spojují geologické dědictví s regionálním rozvojem.

Regionální koordinátor:

MAS Železnohorský region, z. s.

Kancelář: náměstí Míru 288, 538 03 Heřmanův Městec

tel.: 774612352, e-mail: turynova.maszr@seznam.cz

www.zeleznohorsky-region.cz

Národní koordinátor:

Asociace regionálních značek, z. s.,

Kateřina Čadilová,

tel.: 724 863 604, cadilova@arz.cz

www.arz.cz



www.regionalni-znacky.cz

ŽELEZNÉ HORY regionální produkt · Katalog certifikovaných výrobků a potravin.
Vydává MAS Železnohorský region, z. s. ve spolupráci s MAS Chrudimsko a s Asociací regionálních značek, z. s. v roce 2021 · Grafický návrh: © 2123design s.r.o. · Sazba a tisk: Pavel Vítek