



**KAŠTANKA - vzácný dar přírody**

Zajímá vás, kde se vzal v Železných horách kaštan a jaké jsou jeho podoby?  
(Str. 2)

**Výsadba stromů v krajině**

V rámci Železnohorského regionu jsme dostali šanci vysadit stromy v krajině. (Str. 2)

**Pojďte s námi za výrobci!**

Akce, jarmarky, výstavy - kdy a kde.  
(Str. 4)

# Doma v ŽELEZNÝCH HORÁCH

Noviny pro milovníky Železných hor, jejich přírody a lidí

## Přijďte ochutnat jeptišku či starou pannu



Nebojte se, žádné ženské jíst nemusíte! Kdo neví, napovíme, že je řeč o „prostonárodním pojmenování“ starých odrůd jablek a hrušek, které se dřív v našich krajích pěstovaly. A jak že si můžeme na nich pochutnat? Samozřejmě, že ovoce je nejkvalitnější čerstvé, syrové, nejlépe ze stromu utržené. Ale protože je známo, že člověk má odjakživa mlsný jazyček, chtěl si konzumaci ovoce vylepšit. Mimo jiné i zpestřit svůj kuchařský um, a tak se s ovocem děly a stále dějí různé pokusy. Ovoce se suší, kanduje s cukrem, zaváří do kompotů, vyrábí se z něj povidla, marmelády, huspeniny, klevely, rosoly a pasty. Tekuté je známe ze šťáv kvašených i nekvašených, vyrábíme ovocná vína a destiláty. Známé jsou i ovocné octy, údajně dobré na hubnutí! No a kam za takovými dobrůtkami k nám do Železných hor?

Zajedte do Jedousova pro „křížaly rytíře Sekolika“, do Chrudimi pro „královský džem“ firmy Gemiral, nebo na „štrůdl paní mlynářky“ do hostince Ve starém mlýně v Bukovině. Pánové jistě přivítají tekuté produkty z pálenice ve Žlebských Chvalovicích, kde mimochodem vaří i vynikající Železnohorský ležák. Kdo touží uchovat si jablka a hrušky čerstvé, na uskladnění, tomu doporučíme sady ve Svinčanech. Všechny právě vyjmenované produkty nesou v sobě certifikát značky ŽELEZNÉ HORY regionální produkt a my vám zaručujeme jejich tradiční, místní a originální původ.



## Nenechme zaniknout tradiční prvky kulturní krajiny

**Kam člověk vkročil, ovlivnil svým způsobem života krajinu kolem sebe. Mění a dosud mění její vzhled zemědělskou činností, průmyslem, těžbou nerostných surovin nebo dopravní infrastrukturou. V některých případech jeho práce znamenala pozitivní dopad, mnohdy však využívání a přetváření krajiny přispělo k nenávratným změnám v její původní podobě a významu.**

### Historická kulturní krajina

V daleké historii člověka na jeho životní pouti provázela malá políčka, spojená štetovými cestami, stráněmi, úvozy a mezemi. Cesty byly lemované skupinami keřů, stromořadím, alejemi nebo solitérními dřevinami. Krajina se měnila pohledem od lesních porostů přes pole, pastviny, louky, až po modrá oka malých rybníčků či tekoucích potoků. Byla živá a byla skutečným domovem. Když se podíváme na obrazy našich krajinomalířů, cítíme to, co při jejich tvorbě vnímali umělci, jako byli Antonín Chitussi a jeho milovaná místa kolem Doubravy a Ronova nebo Jindřich Prucha a jeho předjarní syrové železnohorské krajiny. František Kaván, Antonín Slavíček, Bohuslav Dvořák, Zdeněk Sejšek a mnoho dalších místních umělců ve své tvorbě vyjadřovali lásku k Železným horám a jejich okolí.

### Ztráta a mizení tradičních prvků

Moderní zemědělství, technologie a dravý přístup člověka zanechaly na obraze krajiny nenapravitelné škody. Tak jako lze zničit obraz jeho poškrábáním, lze zničit vzhled krajiny nevhodnými zásahy s ničivými dopady. Z krajiny se začaly vytrácet léčivé rostliny, medonosný hmyz, predátoři jako přirozená rovnováha v přírodě. Rovnaly se vod-

ní toky, meliorovala pole a scelovala do obrovských lánů. Zmizely remízky, meze a hrany mezi poli; zvřátům, ale i rostlinám byl přerušen či úplně znemožněn pohyb a přesun krajinou.

Z naší krajiny mizí **pravé louky** plné květů. Jsou druhově velmi bohaté a příznakové různým podmínkám. Louka potřebuje pouze dostatek místa, aby se mohla nerušeně vyvíjet.

Na louky lze navázat **pastvinami**. Jsou krajinným prvkem, ale vytvořeným člověkem. Byly a jsou pravidelně spásány, v opačném případě hrozí zánikem společenstva rostlin i živočichů a zarůstají houštím. Není snad hezký pohled na pasoucí se stáda dobytka na pastvinách ve slunci zapadajícím za Železnohorský zlom u Žlebských Chvalovic? **Aleje stromů** podél cest patřily odjakživa do naší krajiny. Zdůrazňovaly cíl cesty, ale sloužily i jako bioklimatický prvek (tlumí dopravní hluk, zachycují zplodiny, slouží jako větrolamy).

A v neposlední řadě je zde **voda**. Voda jako základní podmínka života byla také člověkem ovlivněna. Kde je jí hodně, vznikají bažiny a mokřady, kde je jí málo, jsou vyschlé a chudé lokality zvané suchopár. Člověk si uvědomil až

po dlouhé době, že narovnáváním toků udělal velkou vodohospodářskou chybu a snaží se opět na vodních tocích instalovat přírodní tůň a meandrovat koryta potoků. Dobrý příklad úspěšného zásahu do přírodního děje můžeme dnes vidět uprostřed vesnice Veselí u Přelouče.

### Obnova krajiny do podoby Pruchova „Podhradí v máji“

Ale stále ještě je čas napravovat křivdy, které byly v minulosti napáchány. Lze vrátit do naší přírody bylinné louky se čmeláky, vřetenouškami a pestrobarevnými motýli. Můžeme zvětšovat plochy zelených pastvin pro ekologické farmaření, vytvářet tůňky pro záby v obecních rybnících, můžeme si zasadit své panenské české a v zimě hostit křížalami děti či vnuky. Ještě stále existuje spousta možností, jak navrátit zeď do krajiny. Obce, neziskové organizace i soukromé osoby mohou využít podpor v Operačním programu Životní prostředí, prioritní osu 4 na Posílení přirozených funkcí krajiny. Na zadní straně těchto novin získáte kontakty na nás. Rádi poradíme s žádostmi o zakládání biocenter, biokoridorů, obnovy historických cest, ovocných sadů nebo okrasných alejí. Pomůžeme s vytvářením a obnovou přírodě blízkých vodních toků, dosadbou dřevin či rekonstrukcí porostů. Vždyť téměř každý občas v duchu zatoužíme utrhnout si čerstvou hrušku, pohlédit černého plnokrevníka za ohradou nebo vyhnout si nohavice a brouzdat se studeným potokem v horkém létě...

### Střípky z regionů

Regionální značky oslavily deset let aktivního fungování – na podzim se slavilo výročí udělení prvních certifikátů v Krkonoších. Z pohledu držitelů by měla být především marketingovým nástrojem, který lze – víme-li, jak na to – využít k prezentaci všech oceněných produktů. Může a měla by být i klíčem k novým odbytovým možnostem. V nedávném průzkumu mezi držiteli značek jsme se ptali, kde své výrobky prodávají nyní, a kde by je chtěli prodávat v budoucnu. Zatímco nyní jsou v podstatě na stejné úrovni trhy, menší kamenné prodejny a zakázková výroba, v přáních do budoucna malé kamenné obchody jednoznačně vedou. Je to logické a zároveň zavazující, protože celý koncept regionálního značení se snaží zdůrazňovat věci, které před několika málo desítkami let byly přirozené (alespoň ve svobodné části světa), ale pak je diktát konzumního světa převálcoval. Některé přece nezanikly, jiné se snaží vznikat znovu. Obchody, z nichž se ještě neztratil lidský rozměr, jsou určitě dobrou adresou pro regionální značky. A výrobky se značkou musí přesvědčit, že jsou dobrou volbou pro obchodníky, kteří se snaží obstát v nerovném boji s velkými řetězci.

I proto pořádáme také reprezentační akce, jako je Novoměstský krajáč. Regionální značky se na Novoměstské radnici v Praze představily na začátku března už počtvrté. Prostor zde dostala padesátka výrobců – řemeslníků i potravinářů. A návštěvníky poprvé čekal nejen doprovodný hudební program, ale také soutěž o ceny, v níž uspěli ti, kdo se aktivně zúčastnili tvořivých dílen a znalostních kvízů přímo u jednotlivých výrobců. Novinkou byla série workshopů a besed. Dopoledne si mohli zájemci o domácí pečení chleba sami vyzkoušet osvědčený výrobní postup a dozvědět se řadu fíglů, to vše od Dany Štechové, která z pečení kváskového chleba udělala fenomén nejen na Děčínsku. Skutečně vážní zájemci si navíc odnášeli i suroviny a praktické ošatky na kynutí chlebového těsta. Původně plánované povídání o chovu včel ve městě se bohužel z vážných důvodů na straně přednášejícího nemohlo konat, ale pružně jej nahradilo vyprávění Barbory Klecandové o smolné masť – unikátním přírodním prostředku přinášejícím úlevu při řadě kožních problémů a zánětlivých onemocnění. Ještě širší „apatyku“ představil Petr Konopek, výrobce Krkonošských sirupů. A o sladkou tečku se postaral Vašek Kalkuš se svým Českokrumlovským karamellem. A navíc i příběhem, který ukazuje, že podnikatelsky lze uspět i s tím, co léta děláte „jen tak“, pro sebe a své kamarády. Železné hory skvěle reprezentovala už potřetí Mýdlárna Š.IVA a její přírodní mýdla a šampony.

**Kateřina Čadilová, nár. koordinátor ARZ**



# KAŠTANKA vzácný dar přírody a rodu Auerspergů v Nasavrkách

Kaštanka v Nasavrkách vypráví dějiny starých stromů. Staleté kaštany, jejichž lehce moučné a sladké plody se na hřejivém podzimním slunci lesknou jako hnědé drahokamy, ohromují svou majestátností.



Roku 1776 si ze své cesty po Itálii kníže Auersperg dovezl šest sazenic kaštanovníku setého (*Castanea sativa*), jež nechal vysadit za nasavrkým zámčkem. Tímto způsobem zde bylo postupně vysázeno kolem stovky stromů, ze kterých se dodnes zachovalo původních dvacet kusů. Nejstarší a největší strom je nazýván „Knížák“, či „Kněžák“. Se svým obvodem kmene 534 cm je řazen k největším jedlým kaštanovníkům v ČR. KAŠTANKA je dnes přírodní památka s charakterem městského parku. Sad o rozloze 1,08 ha se nachází v nadmořské výšce 472 - 486 m n. m. a v současnosti čítá 97 stromů různého stáří, u kterých je cílem ochrany jejich zachování a obnova.

**Dlouhověký, krásný strom a výživa pro zdraví**  
Kaštanovník jedlý (lat. *Castanea sativa*)

více sacharidů. Ve větší míře, než u obilovin, ořechů či brambor, je zastoupena sacharóza, ale glukóza, fruktóza i maltóza jen v malém množství. Jsou také důležitým zdrojem minerálních látek, zejména vápníku, draslíku, fosforu, hořčíku, železa, manganu a zinku, ale i vitamínů, především A, C a B1 až B6. Pro své složení jsou tak jedlé kaštany výborným energetickým a regeneračním zdrojem. Jedlé kaštany se upravují mnoha způsoby, ale asi nejznámější způsob je pečení kaštanů. Také je velmi známá úprava rozvařením oloupaných čerstvých nebo upečených plodů na kaštanové pyré. Nejčastěji se však rozemletím sušených plodů vyrábí kaštanová mouka, která může být použita samostatně, nebo smíchaná s „normální“ moukou do chutného pečiva nebo k vaření. Přidáním kaštanové mouky nebo pyré do jakýchkoliv receptů docílíme sladké příjemné chuti a ořechové vůně. Jedlé kaštany jsou přirozeně bezlepkové a ocení je tedy nejen celiaci, ale také diabetici, protože jsou po tepelné úpravě přirozeně sladké.

**Slavnosti jedlých kaštanů a kaštanobraní v Nasavrkách**  
NASAVRCKÉ KAŠTANOBRANÍ – zpočátku jednodenní, vždy každý třetí víkend v měsíci říjnu, je součástí SLAVNOSTÍ JEDLÝCH KAŠTANŮ. Je ukončením a oslavou sběru jedlých kaštanů,



kdy pro širokou veřejnost jsou představeny, prezentovány a propagovány kaštanovník a jedlé kaštany, jejich zpracování a výrobky z kaštanovníku a jedlých kaštanů. **Cílem slavností jedlých kaštanů je navázat na tradici pěstování a zpracování jedlých kaštanů v Nasavrkách,** pěstovaných a sklízených především v KAŠTANCE, a tuto tradici rozvinout. Seznámit širokou veřejnost s mimořádným stromem kaštanovníkem jedlým (*Castanea sativa*), jako symbolem a zdrojem pevného zdraví. Představit veřejnosti plod kaštanovníku a jeho využití v přípravě výživově a zdravotně prospěšných, chuťově překvapujících a výtečných výrobků a pokrmů, dle tradičních i netradičních receptur, především domácích a staročeských, ale i ze světa. Za tímto účelem **propojit Město Nasavrky, MAS Železnohorský region a další neziskové a podnikatelské subjekty ve městě a v okolí. Vytvořit každoroční, turisticky významnou a navštěvovanou akci s pevným termínem v Železnohorském kalendáři,** zaměřenou na tradice pěstování a zpracování jedlých kaštanů v Nasavrkách, regionální výrobky z jedlých kaštanů, kaštanovníku a s tematikou kaštanovníku. **První NASAVRCKÉ KAŠTANOBRANÍ,** aneb slavnosti jedlých kaštanů a podzimní trhy (jarmark) regionálních výrobků, proběhlo 17. října 2015 v Kaštance v Nasavrkách. Návštěvníci, kteří přišli v hojném počtu, se měli možnost seznámit nejen s jedlými kaštany a místní Kaštankou, ale i s regionálními výrobky především ze Železnohorského regionu a také



s Arboremem ve Včelařském učilišti. Pro návštěvníky byl připraven souběr jedlých kaštanů, občerstvení, medovina a pivní speciality, pochoutky a sladkosti s jedlými kaštany, kulturní a hudební program, tvořivá dílnička nejen pro děti a přednáška o jedlých kaštanech a Kaštance. Jedinečností a originalitou NASAVRCKÉHO KAŠTANOBRANÍ se podařilo organizátorům spolu s návštěvníky udělat první a důležitý krok pro založení tradice těchto slavností. A v letošním roce budeme moci společně oslavit 240 let od vysázení sadu tehdejší majitelem nasavrkého panství Janem Adamem Auerspergem v roce 1776.

**Pozvánka**

**NASAVRCKÉ KAŠTANOBRANÍ, aneb slavnosti jedlých kaštanů 2016**

V případě, že vás téma kaštanů zaujalo, rádi vás přivítáme v termínu od 15. do 30. října 2016 na některé z připravovaných akcí, o nichž budete včas informováni.

## Výsadba stromů v krajině

Existuje spousta možností, jak navrátit zeleň do otevřené krajiny. Obce, neziskové organizace i soukromé osoby mohou využít spolupráce s Železnohorským regionem, kterému se podařilo vytvořit podmínky nejen pro finanční podporu této bohužel činnosti.

Na výsadbu stromů v krajině se region dlouhodobě připravuje. V průběhu roku 2014 a 2015 vydal dvě publikace ve formě „lidové učebnice“, jak a co si počít s veřejným prostorem a otevřenou krajinou, jak chápat a využívat zeleň kolem nás. Téma výsadby stromů, především návrat ovocných sadů, je přirozené pro místní volnou krajinu i vesnickou zástavbu. Od r. 2015 region jedná s představiteli Agentury ochrany přírody a krajiny a snaží se vytipovat místa, kde by bylo vhodné obnovit původní výsadbu či založit novou. Vždyť téměř každý občas zatoužíme utrhnout si čerstvou hrušku, vylézt na třešeň či si z dobrých jablek připravit voňavý koláč. **Máte zájem se zapojit do výsadby stromů?** Pomozte nám navrátit stromy do krajiny v podobě solitérní, skupinové či liniové výsadby. Realizátorem může být prakticky kdokoli, kdo vlastní či má dlouhodobě pronajatý vhodný pozemek na nelesní půdě na území Železnohorského regionu a zároveň CHKO Železné hory. Pomůžeme vám zhodnotit, zda váš záměr bychom mohli částečně finančně podpořit.

## Přírodní občerstvovna Na Lhůtách

Až se budete projíždět za pěkného počasí po Gurmánské stezce a v rámci zdolání mírného převýšení na Lhůty z hlavní silnice mezi Třemošnicí a Ronovem nad Doubravou si uděláte zíseň na pravý Železnohorský ležák u pana Kutílka ve Žlebských Chvalovicích, nezapomeňte na chvilku sesednout z kola a pokochat se krásou či se přímo na podzim občerstvit z „našeho“ sadu.

**Protože vždy říkáme, že náš region je o lidech a pro lidi, tak jsme se pustili v r. 2014 v rámci realizace zajímavého projektu Krajina je naše zrcadlo do obnovy zaniklého sadu Na Lhůtách,** kde se nacházel dožilý sad ovocných stromů. Lokalita nebyla využívána i přes své krajinně cenné místo na úpatí hřebene Železných hor přímo u značené cyklotrasy, mezi hojně navštěvovanými areály místních výrobců. Pozemek získal do pro-

nájmu region od města Třemošnice. Nejprve byla provedena úprava stávající plochy: pokosení travních porostů, výřez náletových dřevin, odstranění odumřelých stromů, odstranění pařezů, odstranění rozpadlých laviček se stolem. Následovalo vyrovnání terénu. V dobrovolnickém režimu bylo vysazeno pod dohledem odborníků 37 ovocných stromků hodnotných krajových odrůd v pestré druhové skladbě: jablka, hrušně, třešně.

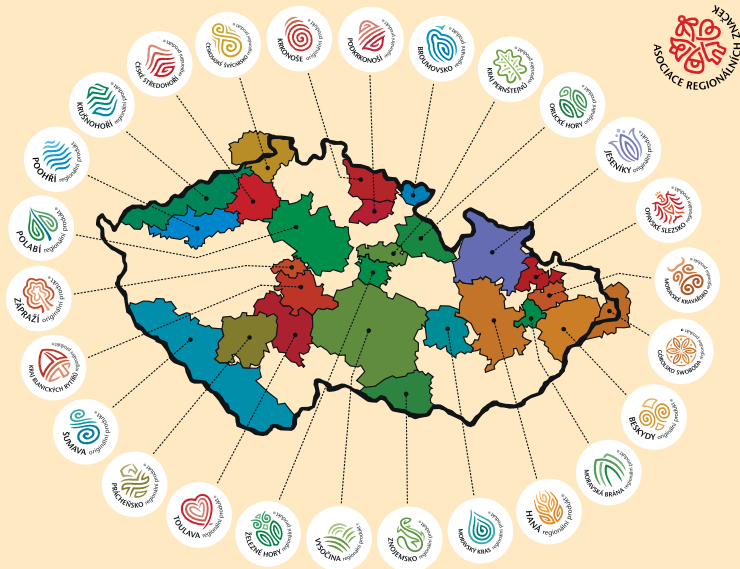


Po výsadbě došlo k odbornému zpracování tématu ovoce, ovocných stromů a sadů v krajině ve formě názorných informačních tabulí, které jsou společně s odpočinkovými lavičkami umístěné přímo na okraji sadu. **Všech fází obnovy sadu od vyčištění, odstranění náletů, terénních prací až po výsadbu se účastnili dobrovolníci z řad členů Železnohorského regionu, Společnosti přátel Železných hor, Českého svazu ochránců přírody a místních obyvatel všech věkových kategorií.** Po dokončení výsadby si dobrovolníci pochutnali na výborném guláši a pivu pana Kutílka a bylo na všech znát, že radost ze společné obnovy zaniklého sadu rozhodně převyšovala chvilkovou intenzivní bolest

zad a všech končetin, kterou dobrovolníci v té chvíli jistě pociťovali. **V roce 2015 celý sad poprvé rozkvetl. Od r. 2016 budeme rádi, když se při vašich cestách regionem v sadu zastavíte, odpočinete si na lavičkách, seznámíte se se starými krajovými odrůdami, které jsme vysadili, na podzim je i ochutnáte, neboť ovoce je pro všechny dobré pocestné, a načerpáte fyzických a psychických sil na cestu za dalšími zajímavostmi či našimi regionálními producenty.** V sadu se můžete zastavit sami a v klidu rozjímat, můžete sem vzít své přátele a ochutnat staré krajové odrůdy či sem zavést školní děti v rámci výletu, kde se proběhnou a trošku i poučí o tradici našeho kraje.



## Území působnosti značek v České republice



# Regiony Železné hory a Kraj Pernštejnů se staly přímými sousedy

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 spojením obou přátelských regionů nyní nastává nová éra přirozené spolupráce města a okolního venkova. Od r. 2016 se tedy budete moci setkat na pardubických akcích a v místních obchůdkách s produkty obou regionů a ušetříte čas při cestách za svými oblíbenými výrobci, řemeslníky či umělci. Pardubičtí výrob-

ci 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 pár zajímavých regionálních galerií či uměleckých dílen. Naplánujte si návštěvu akcí, vezměte do ruky katalogy producentů obou regionů

a vyražte na objevitelské cesty. Za humny čeká spousta zajímavého...



## Certifikované produkty ŽELEZNÉ HORY regionální produkt

| Jméno / název firmy                                                          | Název výrobku/ů                                                                            | Adresa provozovny<br>(pro veřejnou prezentaci)    | Tel.         | e-mail                         | web                               |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| Jiří Vašíček                                                                 | Český med z Licoměřic                                                                      | Licoměřice 20, 538 43 Třemošnice                  | 724 50 52 17 | Janzlicomeric@seznam.cz        |                                   |
| Jaroslav Kutílek                                                             | Železnohorský ležák                                                                        | Žlebské Chvalovice, 538 47 Třemošnice             | 737 337 555  | kpalirna@seznam.cz             | www.kutilkovapalirna.cz           |
| Jan Vašíček                                                                  | Masný skot - hovězí maso                                                                   | Licoměřice 20, 538 43 Třemošnice                  | 724 008 960  | Janzlicomeric@seznam.cz        |                                   |
| Josef Navrátil                                                               | Brambory                                                                                   | Starý Dvůr 48, 538 43 Třemošnice                  | 603 990 477  |                                |                                   |
| Aleš Navrátil                                                                | Kovářské výrobky                                                                           | Kraskov 83, 538 05 Kraskov                        | 774 702 815  |                                | www.kovarnavratil.wbs.cz          |
| Olga Vojáčková                                                               | Třemošnické těstoviny                                                                      | Ke Stadionu 149, 538 43 Třemošnice                | 469 661 488  | tremosnicketestoviny@seznam.cz |                                   |
| Ludmila Sadílková                                                            | Bojanovská krajovaná kresba                                                                | Horní Bezděkov 27, Bojanov, 538 07 Seč            | 602 389 339  | sadilkova@vceska.cz            |                                   |
| Východočeská, s.r.o.                                                         | Bojanovská keramika                                                                        | Horní Bezděkov 27, Bojanov, 538 07 Seč            | 602 389 339  | sadilkova@vceska.cz            |                                   |
| Alena Machová                                                                | Pletené výrobky z proutí                                                                   | Jiráskova 671, 535 01 Přelouč                     | 776 686 997  | machova.alena@centrum.cz       | www.palickovani-pedig.estranky.cz |
| Alena Machová                                                                | Paličkové krajky                                                                           | Jiráskova 671, 535 01 Přelouč                     | 776 686 997  | machova.alena@centrum.cz       | www.palickovani-pedig.estranky.cz |
| Lukáš Kučera                                                                 | Kovářské výrobky                                                                           | Klenovka 65, 535 01 Přelouč                       | 608 236 051  | nolak@centrum.cz               |                                   |
| Střední odborné učiliště včelařské<br>- Včelařské vzdělávací centrum, o.p.s. | Med                                                                                        | Slatiňanská 135, 538 25 Nasavrky                  | 469 677 128  | info@souvnasavrkycz            | www.souvnasavrkycz                |
| Olga Šíroká                                                                  | Ruční dřevorezba ze Seče                                                                   | U Veselky 89, 538 07 Seč                          | 721 209 858  | siroka.olga@seznam.cz          |                                   |
| Ventura - Venkov, s.r.o.                                                     | Výrobní program SEKOL                                                                      | Jedousov 66, 535 01 Přelouč                       | 602 449 393  | marek@ventura-venkov.cz        | www.ventura-venkova.cz            |
| Ing. Eva Mašíňová                                                            | Keramika a obrázky pro potěšení                                                            | Wolkerova 578, 538 28 Slatiňany                   | 608 067 127  | ema.studio@email.cz            |                                   |
| Zámecká restaurace Choltice                                                  | Zámecká medová žebra                                                                       | Náměstí sv. Trojice 1, 533 61 Choltice            | 603 155 426  | duskova.pavla@atlas.cz         | www.zamekcholtice.cz              |
| Zámecká restaurace Choltice                                                  | Choltické koláče                                                                           | Náměstí sv. Trojice 1, 533 61 Choltice            | 603 155 426  | duskova.pavla@atlas.cz         | www.zamekcholtice.cz              |
| Jaroslav Nevole                                                              | Ovoce z Podhůří Železných hor                                                              | Na Kopaninách 278, 533 61 Choltice                | 602 559 647  | nevole@czfruit.cz              |                                   |
| OBZOR – výrobní družstvo invalidů<br>v Praze – závod Heřmanův Městec         | Pracovní oděvy                                                                             | Čáslavská 292, 538 03 Heřmanův Městec             | 723 104 663  | krausova@obzorpaha.cz          | www.obzorpaha.cz                  |
| Marie Víšková                                                                | Lipinské mléčné výrobky                                                                    | Lipina 2, 538 21 Slatiňany, Obec Mladoňovice      | 776 159 601  | viskovam@gmail.com             | www.penzionlipina.cz              |
| Ladislav Skřek                                                               | Český med a medovina z Třebosic                                                            | Třebosice 49, 530 02 Pardubice                    | 728 485 275  | skrekla@seznam.cz              |                                   |
| Blanka Machotová                                                             | Dekorace a aranžování z přírod. a such. květin                                             | Lichnická 388, Třemošnice                         | 603 905 753  | machotova.b@seznam.cz          | www.nej-nevesta.cz                |
| Eva Joachimová                                                               | Mlýnské kolo se zelím                                                                      | Mladotice 6,538 42 Ronov nad Doubravou            | 604 200 083  | eva.joachimova@centrum.cz      |                                   |
| Penzion a restaurace Žlebská Lhotka                                          | Staročeské koleno z Žlebské Lhotky                                                         | Žlebská Lhotka 35 – 37, 538 43 Třemošnice         | 777 160 943  | info@zlebskalhotka.cz          | www.zlebskalhotka.cz              |
| Jaroslav Jedlička                                                            | Divočina z farmy                                                                           | Lukavice 10, 538 21 Slatiňany                     | 469 670 161  | zem.spol.jv@letemsvetem.cz     |                                   |
| Matajula                                                                     | Ručně zdobený textil                                                                       | Horní Bradlo 31, 53953 Horní Bradlo               | 605 021 421  | matajula@gmail.com             | www.matajula.cz                   |
| JBL Jiří Blažek                                                              | Výrobky z vlny a kanafasu                                                                  | Licibořice 8, 53823 Licibořice                    | 608 728 699  | masykorka@seznam.cz            | www.dvorecek-liciborice.cz        |
| Jana Apltauerová                                                             | Lipoltický med                                                                             | Lipoltice 6, 533 64 Lipoltice                     | 737 88 15 56 | jana.apltauerova@email.cz      |                                   |
| Mgr. Jana Beránková                                                          | Drát a sklo pro radost                                                                     | Slavkovice 92, 538 03 Heřmanův Městec             | 721 446 143  | jana@beranku.cz                | www.jana.beranku.cz               |
| ZOD družstvo Stolany                                                         | Čerstvé mléko ze Stolan                                                                    | Stolany 112, 538 03 Heřmanův Městec               | 469 637 931  | zod.stolany@tiscali.cz         |                                   |
| Řeznictví - uzenářství Francouz s.r.o.                                       | Skupický salám                                                                             | Skupice 8, 538 03 Morašice                        | 469 695 561  | lada.francouz@tiscali.cz       | www.maso-francouz.cz              |
| Agrometall s.r.o.                                                            | chodníkový zametač ZCH, zadní radlice<br>pro trak. ZRT, nesený zametač pro trak. KM-T 2300 | Nový Dvůr 938, 538 03 Heřmanův Městec             | 602 122 783  | bohunek@agrometall.cz          | www.agrometall.cz                 |
| Momo Chrudim o.p.s.                                                          | Plstěné výrobky dílny Momo                                                                 | Palackého třída 200, 537 01 Chrudim               | 775 780 950  | info@devcatkomomo.cz           | www.devcatkomomo.cz               |
| Iveta Fořtová – penzion U Čtyřlístku                                         | Železnohorské zeliňáky                                                                     | Hořelec 1, 538 07 Seč                             | 732 124 506  | info@penzion-uctyrlistku.cz    | www.penzion-uctyrlistku.cz        |
| Hotel Šustr s.r.o.                                                           | Kuřecí stehenní steak s medovohořčičnou<br>omáčkou, vařené brambory                        | Náměstí 15, 538 25 Nasavrky                       | 725 929 534  | hotel-sustr@seznam.cz          | www.hotel-nasavrkycz              |
| Ing. Dana Šťastná                                                            | Žitný kváskový chléb                                                                       | Poděbradova 79, 537 01 Chrudim                    | 732 277 628  | jidelna@kruhzdravi.cz          | www.kruhzdravi.cz                 |
| Alena Effenbergerová                                                         | Svídnická krajková keramika                                                                | Svídnice 22, 53824 Svídnice u Chrudimi            | 775 670 291  | alazesvidnice@seznam.cz        | www.svidnickakeramika.cz          |
| Germiral s.r.o.                                                              | Královský džem                                                                             | Sečská 816, Chrudim                               | 777 760 047  | prodejcaju@seznam.cz           | www.babicka.eu                    |
| Germiral s.r.o.                                                              | Babiččin ovocný čaj                                                                        | Sečská 816, Chrudim                               | 777 760 047  | prodejcaju@seznam.cz           | www.babicka.eu                    |
| Ekopanely CZ, s.r.o.                                                         | EKOPANEL®                                                                                  | Jedousov 72, 535 01 Přelouč                       | 773 772 070  | info@ekopanely.cz              | www.ekopanely.cz.                 |
| Michaela Naumecová                                                           | Přírodní sirupy, extra džemy a marmelády                                                   | Sobětuchy 298, 537 01 Chrudim                     | 602 179 422  | info@marmeladka.cz             | www.marmeladka.cz                 |
| Tereza Šnapková                                                              | Farmářské kuře z Vápenného Podola                                                          | Vápenný Podol 112, 538 03 Heřmanův Městec         | 603 241 970  | ekobedynty@email.cz            | www.ekobedynty.cz                 |
| Mgr. Sylva Hrachovinová                                                      | Dřevěné obrázky z kuchyňky paní hospodyňky                                                 | Míčov 33, 538 03 Heřmanův Městec                  | 722 937 124  | sakab@centrum.cz               |                                   |
| Zdravičko Chrudim, s.r.o.                                                    | Chrudimský kváskový celozrnný koláč                                                        | Filištínská 143, 537 01 Chrudim                   | 731 708 892  | info@mujzravyzivot.cz          | www.mujzravyzivot.cz              |
| Mýdlárna Šiva                                                                | Přírodní rostlinná mýdla                                                                   | T. G. Masaryka 131, 538 21 Slatiňany              | 608 725 368  | info@mydlarnasiva.cz           | www.mydlarnasiva.cz               |
| Olga Pospíšilová                                                             | Kuplevandule                                                                               | Václavská 1107, 537 01 Chrudim                    | 723 815 474  | pospisilova.olga@seznam.cz     | www.kuplevandule.cz               |
| Penzion Ochoz u Nasavrk                                                      | Kaštanový závin                                                                            | Ochoz 6, 538 25 Nasavrky                          | 774 341 147  | hospoda.galerka@seznam.cz      | www.muzeum-galerka.cz             |
| Josef Raba                                                                   | Raba Choltická zabijačka                                                                   | Hospůdka Na hřišti, Choltice                      | 777 200 804  | krabak.j@seznam.cz             | www.raba-poctivakuchyne.cz        |
| EKOfarMA Horecký dvůr, s. r. o.                                              | Křížaly rytíře Sekolika                                                                    | Jedousov 66, 535 01 Přelouč                       | 602 582 224  | ekofarma.horeckydvor@email.cz  |                                   |
| Ludmila Pecková                                                              | Medové a dekorativní pečivo                                                                | Sobětuchy 61, 537 01 Chrudim                      | 607 232 262  | michal.ciza@centrum.cz         |                                   |
| Petra Kudrnová                                                               | Monacké květy                                                                              | Škrovád 42, 538 21 Slatiňany                      | 604 109 431  | monackekvety@seznam.cz         | www.monackekvety.cz               |
| Vlastimil Holinka                                                            | Dekorace z papírového pediku                                                               | Jiráskova 628, 538 03 Heřmanův Městec             | 777 858 491  | vlastimil.pastelka@seznam.cz   |                                   |
| Pod Drnem, s.r.o.                                                            | Hoješínská placka                                                                          | Hoješín 48, 538 07 Seč                            | 777 566 052  | drn@email.cz                   | www.poddrnem.com                  |
| Vratislav Luxa                                                               | Štrúdl paní mlynářky                                                                       | Host. Ve starém mlýně, Bukovina u Přel.16, 535 01 | 776 352 227  | bukovinauprelouce@tiscali.cz   |                                   |
| Josef Navrátil                                                               | Mléčné výrobky                                                                             | Starý Dvůr 48, 538 43 Třemošnice                  | 603 990 477  |                                |                                   |

Nově certifikováni  
producenti



## CHCETE SE I VY STÁT NOSITELI ZNAČKY ŽELEZNÉ HORY regionální produkt®?

**Přínos certifikace:**

- ▶ zveřejnění v turistických novinách Doma v Železných horách a v katalogu výrobků,
- ▶ umístění informace na celorepublikovém webu ARZ, na webech regionů a partnerských systémů,
- ▶ prezentace a prodej produktů zdarma v prostorách informačních center a na akcích pořádaných partnery,
- ▶ navázání komunikace a spolupráce s dalšími výrobci, prodejci, možnost propojení nabídky, možnost tvorby zkracování prodejních řetězců,
- ▶ vzdělávání v rámci zvyšování kvality služeb a konkurenceschopnosti produkce,
- ▶ prezentace a spolupráce s regionálními výrobci, místními prodejci a subjekty pořádajícími prodejní a prezentační akce v rámci propojení regionů Železné hory a Kraj Pernštejnů, vč. Pardubic, Pardubického kraje i ČR, aj.

**Certifikace probíhá dvakrát ročně, vždy v únoru a listopadu.**

**Koordinátor regionální značky ŽELEZNÉ HORY regionální produkt®** pro území Železnohorského regionu a Chrudimska a nositel certifikátu Český systém kvality služeb **MAS Železnohorský region** [www.zeleznohorsky-region.cz](http://www.zeleznohorsky-region.cz).

Veškeré podrobné informace na [www.regionalni-znacky.cz/zelezne-hory](http://www.regionalni-znacky.cz/zelezne-hory)

# POJĎTE S NÁMI ZA VÝROBCI!

S certifikovanými výrobci se můžete setkat osobně při mnoha akcích pořádaných r. 2016 na území Železnohorského regionu i Chrudimska. Dále je můžete kontaktovat dle informací uvedených v katalogu výrobků.

## Tradiční akce, kde se potkáte s našimi výrobci

|                                                            |                                       |                    |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------|
| Velikonoční jarmark Seč                                    | Seč                                   | Velikonoční neděle |
| Dny ŽR - Dny otevřených areálů členů regionu pro veřejnost |                                       | 17. 4. 2016        |
| Dny Země                                                   | Chrudim                               | 19. 4. 2016        |
| Sousedské slavnosti                                        | Perníková chaloupka, Ráby             | 8. 5. 2016         |
| Má vlast                                                   | Praha - Vyšehrad                      | 21. 5. 2016        |
| Staročeské kácení máje                                     | Bukovina u Přelouče                   | 28. 5. 2016        |
| Tradiční nedělní trhy                                      | Valy                                  | 5. 6. 2016         |
| Tradice Železnohorského regionu                            | Areál rozhl. Barborka v H.Raškovicích | 18. 6. 2016        |
| Evropská Škoda Rally                                       | Jizerka Seč                           | 9.–16. 7. 2016     |
| Lughnasad                                                  | Nasavrky                              | 29.–31. 7. 2016    |
| Svatováclavské kejklování                                  | Mladotický mlýn                       | 19.–20. 8. 2016    |
| Chovatelská výstava                                        | Svinčany                              | 17.–18. 9. 2016    |
| Babí léto na Železných horách                              | Autokempink Konopáč                   | 23.–24. 9. 2016    |
| Choltické podzimní slavnosti                               | Choltický zámek                       | 28. 9. 2016        |
| Městské slavnosti                                          | Heřmanův Městec                       | 1. 10. 2016        |
| Slavnosti jedlých kaštanů                                  | Nasavrky                              | 15.–30. 10. 2016   |
| Novoměstský krajáč                                         | Praha                                 | 22. 10. 2016       |
| Vánoční jarmark Seč                                        | Seč                                   | 1. adventní sobota |

Nechte si zaslat detailní měsíční kalendář akcí v Železnohorském regionu, který je zveřejňován na [www.zeleznohorsky-region.cz](http://www.zeleznohorsky-region.cz)



CHOLTICKÉ PODZIMNÍ SLAVNOSTI

## Prodejní místa, kde můžete zakoupit některé z našich výrobků

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Kancelář MAS               | Heřmanův Městec    |
| Prodejna Heřmánek          | Heřmanův Městec    |
| Vesnické muzeum regionu    | Kovářov            |
| TIC Třemošnice             | Třemošnice         |
| TIC Seč                    | Seč                |
| TIC Nasavrky               | Nasavrky           |
| TIC Chrudim                | Chrudim            |
| Pivovar Žlebské Chvalovice | Žlebské Chvalovice |
| Autokempink Konopáč        | Konopáč            |
| Babiččin dvoreček          | Licibořice         |
| Momo Chrudim               | Chrudim            |
| Kruh zdraví                | Chrudim            |

### Lokální trhy

**Valské trhy** – celoročně každou neděli od 7 do 12 hodin, veškerý sortiment, jako je například textil, obuv a také tržní prostory určené pro prodej zvířat

**Heřmanův Městec** – celoročně, dle zájmu prodejců od pondělí do soboty na náměstí Míru, veškerý sortiment, dle zájmu výrobců – květiny, stromky, zelenina, ovoce, košíky, dřevěné výrobky a další

**Třemošnice** – celoročně, každý pátek na náměstí Míru, veškerý sortiment dle zájmu výrobců

**Farmářské trhy Přelouč** – trhy probíhají každou středu od 8 do 16 hodin na Masarykově náměstí, sortiment dle sezóny

**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, Kateřina Korejtková, tel.: 606 436 659, e-mail: [mas@zeleznohorsky-region.cz](mailto:mas@zeleznohorsky-region.cz), Kateřina Čadilová, tel.: 724 863 604, e-mail: [cadilova@arz.cz](mailto:cadilova@arz.cz). ● **Informační zdroje:** archiv Železnohorského regionu, autoři článků: RNDr. František Bárta, Ing. Hana Böhmová, Ing. Petr Koting, Kateřina Korejtková. ● **Grafický návrh:** 2123design s.r.o. ● **DTP a tisk:** Pavel Vítek, Josefa Ressler 2279, Pardubice ● © 2016

# Staré krajové odrůdy v Železných horách

„V mnohých obcích, značně ubylo ovocného stromoví jen tím, že upuštěno bylo od pěstování místních osvědčených druhů (třeba že nebyly jakosti nejlepší) a zavedeny ušlechtilé odrůdy cizí, které nesnesše podnebí místního, časem vyhynuly.“ (VEPŘEK, P. (ed.). Chrudimsko a Nasavrcko. Chrudim: Výbor ku popisu okresu Chrudimského a Nasavrckého, 1909.



Výsadba ovocných dřevin dala naší krajině typický ráz, charakter a atmosféru. Návrat tradičních odrůd souvisí s potřebou hledání trvalejších hodnot, neboť každý strom je zosobněním práce sadaře a šlechtitele, každý sad i strom má svůj příběh. Z tohoto pohledu se dají ovocné dřeviny považovat za krajinný znak a symbol, které mají nezastupitelnou roli v životě každého z nás.

V podhůří Železných hor se rozkládají ovocné sady na různých místech. Na jaře



lákají opylující hmyz svými něžnými květy, v létě potěší oko osvěžující zelení a na podzim dají své plody. Lahodná jablka, hrušky, třešně či švestky poskytují člověku chutné občerstvení a v zimě při správném uchování vzpomínku na letní, sluncem zalitý kraj.

Zimní jablka a hrušky ze sadů pana Nevoleho ve Svinčanech, křížaly z Horeckého dvora v Jedousově nebo pár třešní či švestek z malého nově vysázeného sadu u obce Lhůty nesou v sobě pečeť a odkaz starých krajových odrůd, tak jak je pěstovali a vyšlechtili naši předkové.

I v dnešní době jsou možnosti, jak podpořit a obnovit toto dědictví, nám z minulosti předané. V rámci nejrozličnějších programů a podpor na zvelebení a obohacení naší krajiny, ale i místních návsi či školních zahrad, lze žádat o různé typy podpor, z nichž je možné vysázet si svůj malý sad se starými druhy třešní či jablek. Tak, jak je znali a malovali krajinomalíři na svých obrazech ze Železných hor nebo jak je pamatovaly naše babičky.

# Závin stokrát jinak

Jablečný závin neboli štrúdl, německy Apfelstrudel pochází z Rakouska. Na jeho cestě světem se však klasické složení měnilo. Pokud se podíváte do počítače a „vygooglujete“ slovo štrúdl, tak se Vám objeví bezpočet receptů, až se při jejich čtení sliny sbíhají. Některé návody jsou neuvěřitelné. Třeba višňový nebo v posledních letech moderní různé slané typy s masem, zelím a špenátem. Základní postup přípravy však většinou zůstal stejný a lze jej odvodit od českého synonyma „jablečný závin“. Téměř u všech sladkých typů je tak základem jablko. Někdo ho dochucuje pouze cukrem a skořicí s přidávkou rozinek nebo ořechů. Jinde dáváme kokos, sušené švestky nebo tvaroh. Dokonce zjistíte, že existuje i závin višňový. V letošním roce se však na našem území objevil nový **Štrúdl paní**

**mlynářky, certifikovaný jako regionální produkt.** Přesný recept na jeho výrobu ale neprozradíme. Stačí však navštívit **hostinec Ve starém mlýně v Bukovině u Přelouče**, kde jej podávají a sami poznáte jeho originální chuť a můžete porovnat a hodnotit. **Pokud nám napíšete postřehy z této degustace, stejně jako i z jiných chutkových prožitků s našimi regionálními výrobky, budeme je rádi číst. Možná budou i inspirací pro další výrobce, čím obohatit naši regionální gastronomii a návštěvníkům nabídnout další polechtání chutí v regionu Železných hor.**

Nabízíme nezapomenutelné zážitky v krajině i při prožitku konzumace našich regionálních produktů a přejeme dobrou chuť.

