



# ŽELEZNÉ HORY regionální produkt<sup>®</sup>

## Poznejte regionální producenty v okolí Choltic a Přelouče

[www.zh-regionalniprodukt.cz](http://www.zh-regionalniprodukt.cz)

- Co, jak a kdy si nakoupit
- Interaktivní verze katalogu producentů ke stažení
- Interaktivní mapa s označením nákupního místa
- Inspirativní příběhy producentů
- Jak funguje lokální ekonomika
- Publikace a videa
- Informace pro potenciální producenty
- Kontakty na producenty a koordinátory aj.



*Region o lidech a pro lidi...*



[www.zh-regionalniprodukt.cz](http://www.zh-regionalniprodukt.cz)

# Poznejte regionální producenty!

MAS **Železnohorský  
region**



## Lukáš Kučera Kovářské výrobky

Životní volbou Lukáše Kučery se stala kovařina. Když jsme se zeptali, zda navazuje na řemeslo předků, odpověděl nám, že jeden z jeho strýců kovářem byl a má jako odkaz jeho kovadlinu. Kovářskému řemeslu se vyučil, následně vystudoval Střední uměleckoprůmyslovou školu v Turnově, kde se zdokonalil po výtvarné stránce. Své první pracovní zkušenosti po maturitě získal v kovářské dílně v Hlinsku a později se vydal na rok do dílny R. Giordaniho v Itálii. Po návratu domů si otevřel vlastní kovárnu v Turkovicích.

V dílně vznikají jedinečná kovářská díla, která svým výjimečným způsobem dotvářejí místa, pro která jsou určena. Jeho práce můžete vidět v galeriích ve Vídni, Bruselu, či v Praze. V našem regionu vystavoval v Cholticích a Heřmanově Městci. Získal velmi cenná ocenění v mezinárodních soutěžích a vyrobil například i monumentální plastiku pro SPEA Olomouc.

Od roku 2014 je Lukáš Kučera držitelem značky ŽELEZNÉ HORY regionální produkt. Po telefonické domluvě rád provede návštěvníky svojí dílnou. Kovovou plastiku si můžete u něj objednat dle vlastního návrhu a požadavků. Pro domluvu se zákazníkem nejprve vznikne kresba budoucího díla ve více variantách. Někdy pracuje Lukáš i s malým modelem. Po odsouhlasení se teprve pustí do kovářské práce.

Lukáš Kučera je jedním z organizátorů víkendových setkání uměleckých kovářů v Turkovicích. Kovářské umění pak můžete obdivovat přímo pod širým nebem. Akce doprovází kulturní program, workshopy a dílničky pro děti.

Domovskou obec zdobí stopy jeho práce. Na stezce „Kované sochy ze Železných hor“ v Turkovicích si vystavená volně přístupná díla můžete neomezeně prohlédnout a načerpat inspiraci. Produkty také prodává ve své dílně.

### Kontakt:

Turkovice 78, 533 63 Turkovice

tel: +420 608 236 051

nolak@centrum.cz



[www.zh-regionalniprodukt.cz](http://www.zh-regionalniprodukt.cz)

# Poznejte regionální producenty!

MAS Železnohorský region



## Jana Apltauerová Lipoltický med

Včelaření se Jana Apltauerová věnuje od dětství. Její dědeček byl vášnivým včelařem. Do péče o včely se Jana zapojovala od útlého věku, především byla vždy při vytáčení medu. Ráda vzpomíná na chvíle strávené s babičkou a starým medometem na kliku, kdy vytáčení medu bylo docela velkou dřinou. Pomáhala dědečkovi i s prodejem medu na trzích v Pardubicích. Když dědeček v roce 1999 zemřel, museli včely prodat. V tu chvíli se o ně neměl kdo starat. Bylo to těžké a smutné.

To ještě Jana Apltauerová netušila, že v osobě svého manžela najde dědečkova zdatného nástupce. V roce 2003 začali spolu včelařit na zahradě manželových rodičů v Kruhu u Jilemnice, protože v té době žili v Praze. Víkendové včelaření nebylo vždy jednoduché, a tak když se v roce 2008 přestěhovali do Lipoltic, přesunuli svá včelstva do jejich okolí.

Práce se včelami je naplňující. Jejich pracovitost Janu nepřestává fascinovat. Kolik květů musí včely navštívit, než přinesou kilogram medu. Nic se nevyrovná jeho vůni, když ho Jana vytáčí a nedočkavě se těší na jeho chuť, která se rok od roku mění. Jejich včelky produkují výborný květový med a dle počasí a snůškových poměrů i ten medovicový (spíš známý pod označením lesní).

V roce 2013 získala Jana Apltauerová pro svůj Lipoltický med certifikát ŽELEZNÉ HORY regionální produkt.

Za dobu rodinného včelaření (oslaví už 20 let od pořízení prvních včelstev) získala hodně spokojených zákazníků, kteří si med nakupují přímo ze dvora, na místních trzích a od letošního roku také v heřmanoměstecké prodejně U Rusalky.

### Kontakt:

Lipoltice 6, 533 64 Lipoltice 6

tel: +420 737 881 556

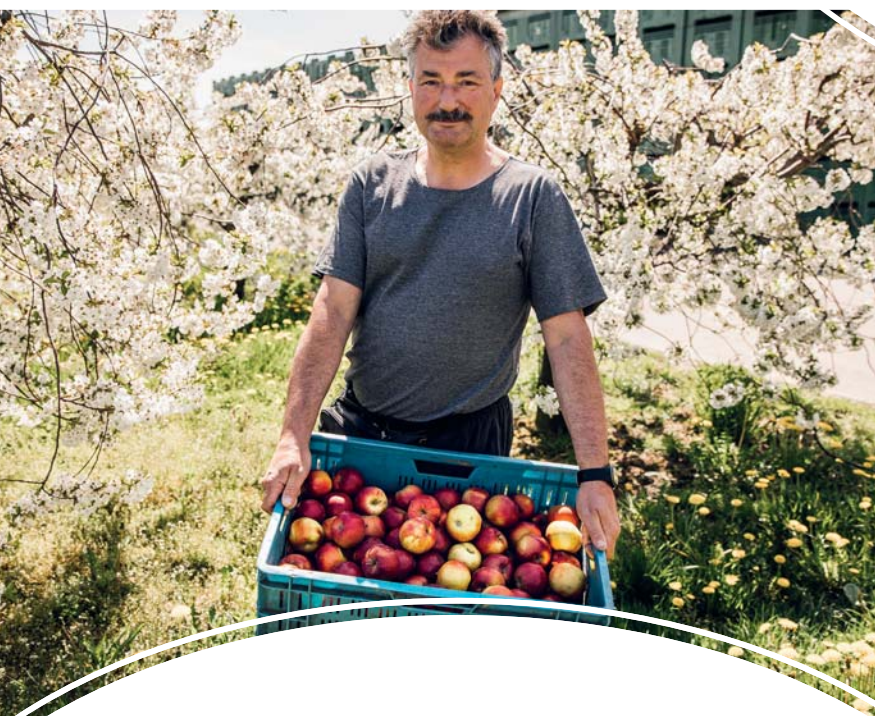
jana.apltauerova@email.cz



[www.zh-regionalniprodukt.cz](http://www.zh-regionalniprodukt.cz)

# Poznejte regionální producenty!

MAS Železnohorský  
region



## Ing. Jaroslav Nevole

# Ovoce z Podhůří Železných hor

Pěstování ovoce se sadař Ing. Jaroslav Nevole věnuje celý svůj profesní život. Rád se zapojuje do aktivit regionu, aby se lokální ovoce dostalo na stůl místním lidem, protože ovoce vypěstované a prodané v místě zkracuje cestu od producenta k zákazníkovi na minimum.

Sadařův rok není jen o sklizni. V zimě probíhají prořezy, zjara je potřeba hnojit, ošetřovat stromy proti chorobám a škůdcům. Práce je celoroční a vyvrcholí sklizní, která je pracovně a organizačně náročná. Stálým zaměstnancům pomáhají najatí brigádníci. I vy můžete mít příležitostnou brigádu na čerstvém vzduchu. Z důvodu proměny trhu a objevu stále nových odrůd sadař pravidelně sady obměňuje a zakládá nové.

Ovoce uskladněné ve stálé teplotě pak čeká na své zákazníky. Zásoby vydrží většinou až do příští sklizně. Letité ovocnářské zkušenosti se pak odráží ve výtečné kvalitě ovoce. Kromě ovoce můžete ochutnat a koupit i jablečné mošty.

Sadař Jaroslav Nevole je členem regionální Východočeské ovocnářské unie. Kromě ovoce velkooběratelům a malooběratelům nabízí zemědělské služby. Od roku 2012 má jeho Ovoce z Podhůří Železných hor certifikát ŽELEZNÉ HORY regionální produkt.

Užijte si opravdovou chuť čerstvého domácího ovoce! Pro ovoce si můžete kdykoli dojet přímo do areálu ve Svinčanech. Od pondělí do pátku a v sobotu dopoledne vám v případě nerozhodnosti poradí, jaké ovoce si nakoupit. Vezměte s sebou košík nebo přepravku, abyste měli do čeho vybírat přímo z velkobeden. Mix ovoce je to nejlepší!

### Kontakt:

Na Kopanínách 278, 533 61 Choltice

tel: +420 602 559 647

nevole@czfruit.cz

www.sady-svincany.cz



[www.zh-regionalniprodukt.cz](http://www.zh-regionalniprodukt.cz)

# Poznejte regionální producenty!

MAS Železnohorský region



## Restaurace Zámek Choltice s.r.o. Pavla Dušková

### Zámecká medová žebra, Choltické koláče

Restaurace se nachází přímo v prostorách barokního zámku postaveného rodem Thunů v letech 1683–1695. Zámek je obklopen romantickou oborou a soustavou tří rybníků a komplex nabízí širokou škálu vyžití pro každou věkovou kategorii. Od jara do podzimu má restaurace otevřenu zastřešenou zahrádku s výhledem do zámeckého parku, jejíž součástí je atraktivní zóna pro děti.

Po odchodu Josefa Raby z restaurace v roce 2016 se novým nájemcem stala Pavla Dušková, která s manželem založila společnost Restaurace Zámek Choltice, s. r. o. a přebírali i certifikované výrobky. Stejný personál zajišťuje stálou kvalitu nabízených Zámeckých medových žebříků a Choltických koláčů, které mají certifikaci ŽELEZNÉ HORY regionální produkt od roku 2012.

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 pečeným přímo v restauraci. Pro servírování slouží zvláštní designové prkénko vyrobené místním truhlářem. Systém drážek zaručuje stabilitu talíře na prkénku. Tento regionální pokrm najdete na stálém jídelním lístku po celý rok.

Ke kávě můžete ochutnat sladoučké a lahodné sváteční koláče z kynutého těsta, plněné tvarohem a povidly. Domácí koláč se doslova rozplyne na jazyku. Během roku se koláče pečou o víkendech. V době prázdnin na ně kuchařka zadělává těsto denně. Můžete si je také telefonicky objednat dopředu na svoji akci.

Restaurace je součástí **GURMÁNSKÉ STEZKY**, která v r. 2013 propojila areály místních certifikovaných producentů s tématem dobrého jídla a pití a je zapojena i do stezky **FORMÁNSKÉ**.

#### Kontakt:

Náměstí sv. Trojce 1, 533 61 Choltice

tel: +420 603 155 426

info@cholticezamek.cz, [www.cholticezamek.cz](http://www.cholticezamek.cz)



[www.zh-regionalniprodukt.cz](http://www.zh-regionalniprodukt.cz)

# Poznejte regionální producenty!

MAS Železnohorský region



## Josef Raba

### Raba Choltická zabijačka

Pochází z řeznické rodiny s poctivým řemeslem. Přibližně od šesti let, co viděl na stůl a díval se tátovi pod ruce, věděl, že chce vařit. Vyučil se kuchařem a řezničina se stala jeho hobby. Po otcovi zdědil lásku k řemeslu, včetně zkušeností a receptů. Chuť experimentovat a sestavovat vlastní recepty ho neopouští dodnes.

Dlouho byl zaměstnaný na postech šéfkuchařů. V dubnu 2010 otevřel restauraci na zámku v Cholticích a snažil se propojit s aktivitami Železnohorského regionu. První regionální produkty Choltické koláče a Zámecká medová žebra nechal certifikovat v roce 2012. Později přibyla Raba choltická zabijačka.

Josef Raba je spoluzakladatelem GURMÁNSKÉ STEZKY, která v r. 2013 propojila areály místních certifikovaných producentů s tématem dobrého jídla a pití vytvořených ze zdrojů místního regionu místními lidmi.

V lednu 2016 Josefa Rabu zlákal vaření ve školní jídelně a opustil zámeckou restauraci. Odesl jen svůj rodinný klenot a dar od táty – zabijačku, druhé dva regionální produkty zůstaly na zámku. Čtyři školní roky byl hlavním kuchařem na Základní škole v Cholticích a působil v Hospůdce na hřišti.

Stal se z něj kuchař na volné noze s vlastní kuchyní. Při vaření věří v poctivost. Má vášeň pro dobré jídlo a kvalitní lokální suroviny, které se snaží ve svých výrobcích zpracovávat jako celek. Raba choltická zabijačka je kompletní řada výrobků. Nejsou to jen klasické jaternice a prejt, ale i uzené maso, klobásy, špekáčky, škvarky, vývar, sádlo atd.

Výrobky Josefa Raby můžete ochutnat na různých akcích v regionu nebo při klasickém prodeji ze dvora. Pokud je poutač na chodníku u silnice, může kdokoliv přijít. Těší se na vás v Cholticích.

**Kontakt:** Pardubická 74, 533 61 Choltice

**tel:** +420 777 200 804

krabak.j@seznam.cz

[www.raba-poctivakuchyne.cz](http://www.raba-poctivakuchyne.cz)



[www.zh-regionalniprodukt.cz](http://www.zh-regionalniprodukt.cz)

# Poznejte regionální producenty!

MAS Železnohorský  
region



## Ing. Jana Vacková

### Dobroty z Horeckého Dvora

Dříve byly na Horeckém dvoře u Jedousova rozsáhlé třešňové sady. Ještě za První republiky se třešně odtud vozily až do Vídně. Co se neprodalo, zpracovalo se v marmeládovně. Manželé Markovi v roce 2012 založili nové sady v rámci své firmy EKOfarMA Horecký Dvůr s.r.o., čímž chtějí navázat na to, co tu bylo kdysi vyhlášené.

Ing. Jana Vacková se provdala do rodiny hospodařící na Horeckém dvoře v roce 2018. Když sady začaly vydávat už větší úrodu, přišlo jí jako obrovská škoda jen tak otrhat ovoce a odvézt jej do palírny. Začali tedy ovoce trhat a prodávat přímo ze dvora. Co se neprodalo, zpracovali na křížaly nebo zmošťovali.

Na jaře celý sad krásně rozkvetl pampeliškou. Na pampelišky mají certifikát prokazující jejich biokvalitu. Zkusili s velkým úspěchem pampeliškový sirup podle babiččina receptu. Všichni ho moc chválili, jak je dobrý. Rozkvetla levandule a byl na světě levandulový sirup. Pak se přesunuli k bylinkám – meduňka, máta, bez. Do sirupu zpracovali i jitrocel mající také certifikát biokvality. V létě dozrály třešně, meruňky, rybíz, mirabelky, hrušky a jsou z nich výtečné džemy. Znáte jablíčka štrúdláky? I ty se nastrouhaná dostala do sklenic a po pasterizaci vznikl základ na štrúdl. V krabičce jako sušené Horecké plody mají sušená jablíčka, hrušky, švestky a oříšky. S úspěchem se snaží na Horeckém dvoře zpracovat téměř vše, co zde během roku vyroste.

Na podzim v roce 2021 získala Ing. Jana Vacková pro Dobroty z Horeckého dvora certifikát ŽELEZNÉ HORY regionální produkt.

Statek prochází rekonstrukcí a v rámci ní plánují vybudovat i zázemí pro prodej. Dobroty z Horeckého Dvora si můžete objednat na e-shopu nebo přes facebook a vyzvednout si je na místě. Návštěvu si domluvte telefonem předem.

**Kontakt:** Horecký Dvůr 66, Jedousov  
**tel:** +420 728 481 845  
info@ekofarma.unas.cz  
www.ekofarma.unas.cz



[www.zh-regionalniprodukt.cz](http://www.zh-regionalniprodukt.cz)

# Poznejte regionální producenty!

MAS Železnohorský region



## VENTURA-VENKOV s.r.o. Výrobní program SEKOL®

Selský původ a celoživotní práce v zemědělství přivedly Vlastimila Marka po roce 1994 do prostor bývalého hraběcího velkostatku. Od r. 2003 se společně s manželkou zabývají výrobou a prodejem biopreparátů šetrných k životnímu prostředí. V r. 2010 aktivity citlivé k přírodě daly vzniknout subjektu EKOfarMA Horecký dvůr. Manželé přetvářejí nejen farmu samotnou, ale zdokonalují i svoji podnikatelskou a osvětovou činnost. Vznikají aktivity, které se ve výsledku vhodně propojují, a tak získávají na přidané hodnotě jako jedinečný celek. Cílem je uvést zpět do života usedlost Horecký Dvůr, který byl v minulosti jedním z devíti hospodářských dvorů patřících k choltickému panství.

Postupně byl založen ovocný sad s důrazem na chuťovou rozmanitost postupně dozrávajících odrůd v systému ekologického zemědělství tak, aby mohly být nabídnuty produkty z vlastního ovoce. Kolem sadu vznikla Ekostezka Země rytíře Sekolíka, která především dětem prakticky ukazuje, jak fungují přírodní procesy a možnosti využívání biotechnologií vlastní produkce. Stezka byla doplněna přírodními herními prvky a stala se oblíbeným cílem nejen školních výletů.

Areál, vč. Ekostezky, je přístupný pro veřejnost po dohodě. Biopreparáty výrobního programu SEKOL lze zakoupit přes e-shop. Ovoce ze sadu a produkty z něj dle sezónnosti zakoupit na akcích v regionu s tradiční tematikou.

Anna Marková je iniciátorkou vzniku **FORMANSKÉ STEZKY**, která propojila areály místních certifikovaných producentů s tématem „putování“ lidí po cestách, kteří si předávají své zkušenosti, a tak nejen že přirozeně zvyšují odbyt lokální produkce, ale nabývají i mnoho praktických a tradičních vědomostí. Pořádá osvětové přednášky a workshopy na téma Jak se chovat k přírodě.

### Kontakt:

Horecký Dvůr 66, Jedousov, 535 01 Přelouč

tel: +420 602 582 224

markova@ventura-venkov.cz

www.ventura-venkov.cz



www.zh-regionálníprodukt.cz

# Poznejte regionální producenty!

MAS Železnohorský  
region



## Mgr. Jana Beránková Drát a sklo pro radost

Paní Jana Beránková se ručním pracím věnuje dlouhá léta. Jak sama říká: „Odkakživa jsem něco po večerech vyráběla. Už přes den zkouším přemýšlet, čím večer zaměstnám svoje ruce“. Z různých druhů technik, které vyzkoušela jako je vosková batika, paličkování, drhání, modrotisk, smalt, olejomalba, mozaika, atd., ji postupně nejvíc učarovala práce s drátem, sklem a korálky také v kombinaci s dřevem a kamenem.

Tvoří hlavně pro radost. Hodiny práce strávené nad výrobkem se zaplatit nedají. Držitelkou značky ŽELEZNÉ HORY regionální produkt je od roku 2013. Od svého výrobku chce, aby tomu, kdo si ho od ní koupí, dělala radost a vrátila se jí investice do materiálu a mohla tvořit dál. Většina věcí vzniká doma ve Slavkovicích. Jejím královstvím je podkroví roubenky. Ráda drátuje ve venkovní kuchyni u domu. Po telefonické domluvě zhotoví výrobek na míru dle přání zákazníka.

Dekorativní a užitkové předměty můžete zakoupit na různých regionálních akcích a některých infocentrech regionu.

S radostí přijme pozvání k účasti na akci s možností výtvarné dílny pro děti i dospělé. Je také sama pořadatelkou kurzů a workshopů. Svoje výrobky prodává na Babiččině dvorečku v Licibořicích a také jim pomáhá s přípravou akcí. Tady je známá pod přezdívkou „ovečková babička“. Při Dni řemesel ji můžete potkat na stánku jako drátenici.

Občanským povoláním je Jana Beránková učitelkou. Svoji profesi bere jako životní poslání a ráda předává své dovednosti a zkušenosti žákům v Heřmanově Městci. Pro děti na druhém stupni vymyslela volitelný předmět Základy lidových řemesel. Zájem a ohlas u dětí je veliký. Učí se např. tkát, pracovat s ovčím rounem, vypalují do dřeva nebo tvoří mozaiku z kachliček. Jana Beránková ukazuje dětem, jak si mohou rozvíjet motorické schopnosti a zručnost, zaměstnat se trochu jinak než neustálým sezením u počítače.

### Kontakt:

Slavkovice 92, Vyžice

tel: 721 446 143

jana@beranku.cz, [www.jana.beranku.cz](http://www.jana.beranku.cz)



[www.zh-regionalniprodukt.cz](http://www.zh-regionalniprodukt.cz)

# Poznejte regionální producenty!



**Alena Machová**

## Paličkované krajky, Pletené výrobky z proutí

Paličkované krajce se Alena Machová věnuje již od svých deseti let. Začátky má spojené s Domem dětí a mládeže v Přelouči. Zde se na kurzech paličkované krajky učila základní techniky paličkování a postupně se snažila zdokonalovat. Později se účastnila několika kurzů a také výstav v Praze a Vamberku, kde se učila dalším novým technikám a vyhledávala novou inspiraci. Hodiny práce strávené nad krajkou se zaplatit nedají. Ale tomu, kdo si je koupí, udělají radost a jí se vrátí investice do materiálu.

Krajka se vyrábí na podušce zvané herdule 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. Paličkování vyžaduje velkou trpělivost a cit v rukách. Někdy si sama nakreslí vzor na paličkování, ale jen výjimečně. Spíše využívá starých vzorů, co babičky našly na půdách, a kupuje si vzory od krajkářek.

K pletení výrobků z pedigu přivedla Alenu Machovou její kamarádka, u které si poprvé zkusila něco uplést. V práci našla zalíbení a stala se jejím dalším koníčkem. Zúčastnila se několika seminářů a nadále se snaží zdokonalovat i jako samouk. S přírodním materiálem se dají při pletení tvořit krásná kouzla, jak dokazují originální koše, tácy nebo misky zdobené motivy ze Železných hor.

Od roku 2012 má Alena Machová ke svým krajkám a výrobkům z proutí certifikát ŽELEZNÉ HORY regionální produkt.

Běloučkou krásu krajek producentky můžete obdivovat na různých výstavách v regionu. Přímo při práci ji můžete vidět na některém z řemeslných jarmarků nebo si produkty zakoupit v kanceláři MAS v Heřmanově Městci, případně u majitelky doma po telefonické domluvě.

### Kontakt:

Jiráskova 671, 535 01 Přelouč

tel: 775 073 803

[machova.alena@centrum.cz](mailto:machova.alena@centrum.cz)

[www.palickovani-pedig.estranky.cz](http://www.palickovani-pedig.estranky.cz)



[www.zh-regionalniprodukt.cz](http://www.zh-regionalniprodukt.cz)