

# Katalog certifikovaných výrobků a služeb



2021

# KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt

*Přinášíme Vám to právě z Kraje Pernštejnů*

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

# Regionální značení produktů v cestovním ruchu



Kraj Pernštejnů nese hrdě historický odkaz Viléma II. z Pernštejna – uznávaného a 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

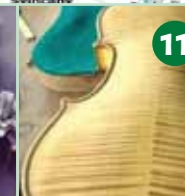
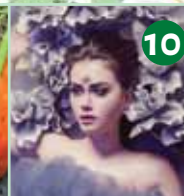
Již 30 regionů se zapojilo do **Asociace regionálních značek** (ARZ), která značení rozvíjí a koordinuje na národní úrovni. Regiony sdružené v ARZ pokrývají více než polovinu plochy České republiky. Od roku 2005, kdy byly zavedeny první regionální značky v ČR, tak narůstá nejen počet zapojených regionů, ale i udělených certifikátů. Na internetovém portále [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz) jsou k dispozici 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. Začíst se tu můžete také do čtvrtletníku s aktualitami z jednotlivých regionů.



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** a **města Pardubic**. Značku uděluje nezávislá certifikační komise, složená z místních regionálních výrobců a podnikatelů, zástupců Turistické oblasti Pardubicko, 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  
značením  
**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](mailto:info@agrospolhostovice.cz) •

[www.agrospol-hostovice.cz](http://www.agrospol-hostovice.cz)

### Prodejní místo:

Sady Ostřešany



## 2. Farmářské brambory z Chvojence



Rodina Skutilova se zabývá pěstováním brambor, které jsou vyhlášené výjimečnou kvalitou, neboť je při jejich pěstování i sběru dáván důraz na velký podíl ruční práce. Všechny brambory, které se dostanou od Skutilů na váš stůl, jsou ručně tříděné a pečlivě skladované, což je zárukou jejich jedinečnosti. V nabídce farmy narazíte především na odrůdy Marabel, Finka a Laura. Neváhejte se proto vydat do Chvojence a okusit plody poctivé práce místní farmy.

### Farma Skutil •

Chvojenec 234 •

534 01 Chvojenec •

tel.: 602 614 721 •

e-mail: [farma.skutil@seznam.cz](mailto:farma.skutil@seznam.cz) •

### Prodejní místo:

Chvojenec 234





### 3. Sudličkovy ovocné destiláty a likéry

Společnost Fonticulus, spol. s r.o. se zabývá výrobou ovocných destilátů a likérů. V sortimentu naleznete tradiční slivovici, hruškovici, ořechovku, punč... Jedná se o poctivé produkty, které jsou vyráběny převážně z místních surovin a jsou dodávány v různých dárkových baleních. Kromě řady vlastních produktů nabízí Sudličkova pálenice i službu pěstitelského pálení, kdy drobným pěstitelům zpracovává jejich celé vyzrálé ovoce (švestky, jablka, hrušky) na pěstitelský destilát.



**SUDLIČKA**  
SUDLIČKOVA PÁLENICE

**Fonticulus, spol. s r.o. •  
Ovocný lihovar a pěstitelská pálenice •**  
Provozovna: Hrobice 53, 533 52 •  
tel.: 466 941 296 •  
e-mail: [info@sudlickovapalenice.cz](mailto:info@sudlickovapalenice.cz) •  
[www.sudlickovapalenice.cz](http://www.sudlickovapalenice.cz)



### 4. Mléčné výrobky z farmy Apolenka

Čerstvé mléko, jogurty, tvaroh, sýry a mnoho dalšího koupíte na farmě Apolenka v obci Spojil u Pardubic. Na zakázku zde připraví také sýrové talíře, občerstvení na akce a školení nebo balíčky pro obchodní partnery. Nabízí také rozvozy až domů. Veškeré produkty vyrábějí přímo v mlékárně na statku a z mléka místních kraviček plemene Jersey. Jejich mléko je velice specifické, protože má vysoký obsah bílkovin a tuku. Všechny pochoutky zdejší farmáři vyrábí tradičním ručním způsobem bez použití emulgátorů a podobných látek.

**Diana Houdová •**  
Na Okrajích 156 • 530 02 Spojil •  
tel.: 775 614 618 •  
e-mail: [diana.apolenka@seznam.cz](mailto:diana.apolenka@seznam.cz) •  
[www.apolenka.org/produkty-farmy](http://www.apolenka.org/produkty-farmy)

**Prodejní místo:**  
Farma Apolenka  
Na Okrajích 156  
Po–Pá 9–12; (Út, Pá 15–18)





## 5. Švestky z Podůlšan

Rodinná farma navazuje na myšlenku vysázet v roce 2002 švestkové sady, kterou se nadále snaží rozvíjet a vypěstované švestky zpracovávat na další produkty. Farma pěstuje mnoho různých odrůd udržitelným a k životnímu prostředí šetrným způsobem. Odrůdy jsou poctivě vybrané s ohledem na chuť a přirozenou odolnost vůči chorobám a škůdcům.

Čerstvé švestky můžete zakoupit od konce července do začátku října.

V době, kdy jsou švestky zralé, probíhá prodej nepřetržitě v samoobslužném stánku.

**Ing. Šárka Kučerová** •

Podůlšany 1 •

533 45 Opatovice nad Labem •

tel.: 608 614 292 •

e-mail: prodej@ceskesvestky.cz •

www.ceskesvestky.cz

**Prodejní místo:**

Podůlšany 1



## 6. Kunětická točená

Kdo by v Kraji Pernštejnů minul Zmrzku z Kunětic, jako by tu ani nebyl. Vyhlášená točená zmrzlina všech vůní a chutí je tradičním vyhledávaným výletním cílem. S výrobou poctivé zmrzliny z těch nejlepších a čerstvých surovin máme mnohaleté zkušenosti. Můžete u nás ochutnat zmrzliny smetanové, ovocné i bylinkové v tradičních i netradičních kombinacích.

Pokud byste si zrovna nevybrali, v našem obchůdku nabízíme ručně vyráběné nanuky, zmrzlinová lízátká a mražené zmrzlinové dorty. Těšíme se na vás.

**Zdeněk Pavlis** •

tel.: 777 008 003 •

e-mail: zmrzka.kunetice@gmail.com •

www.zmrzlina.kunetice.cz •

FB: www.facebook.com/Zmrzlina-z-Kunetic

**Prodejní místo:**

Stánek i obchůdek: Kunětické (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, masťů, 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.: 777 003 064 •

e-mail: info@jedlehouby.cz •

www.jedlehouby.cz

**Prodejní místo:**

Dolany 22

Prodejní doba: Po–Pá 7–11, 12–16



## 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 onemocněních, astmatu, hepatitidě A, B, C, sterilitě, nespavosti, průšnicích, epilepsii a lupénce. 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, masťů a suchých směsí. Extrakty se také často přidávají do jídla, čaje a kávy.

**Jiří Václavík** •

Dolany 22 • 533 45 Opatovice nad Labem •

tel.: 777 003 064 • e-mail: info@jedlehouby.cz •

www.jedlehouby.cz

**Prodejní místo:** Dolany 22

Prodejní doba: Po–Pá 7–11, 12–16





## 9. Zelenina z Rokytna

Firma Ladislav Soukal se zabývá rostlinou výrobou. Pěstujeme brambory, červenou řepu, nakladačky, dýně Hokaido, melouny a další zeleninu. Produkty můžete zakoupit v prodejně zeleniny přímo v Rokytně.

**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. Umělecké fotografie – Edita Bízová

Edita Bízová je mezinárodně oceněná portrétní a beauty fotografka. Fotoateliér má v Pardubicích, působí i ve Valencii. Edita se specializuje na výtvarný portrét, fotografie jsou jemné, ženské a barevně do detailu promyšlené. Její fotografie se objevily na titulcích několika mezinárodních časopisů a i svým portrétním klientkám slibuje zážitek, jako kdyby se fotily na titulní stranu módního časopisu. V ateliéru je totiž čeká líčení od profesionálních vizážistek, úprava vlasů a zapůjčení šatů z široké garderoby. Výsledné fotografie tiskne na papíry muzejní kvality, aby vydržely více než sto let.

**Edita Bízová •**  
Pražská 179 • 533 41 Pardubice •  
tel.: 774 060 613 •  
e-mail: edit@editbphoto.com •  
www.editbphoto.com •

**Prodejní místo/ateliér:**  
Pražská 179, 533 41 Pardubice





## 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 •

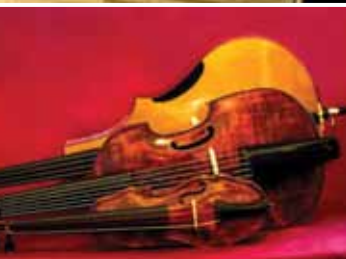
e-mail: [info@luthier-vesely.com](mailto:info@luthier-vesely.com) •

[www.luthier-vesely.com](http://www.luthier-vesely.com)

### Prodejní místo/ateliér:

Konzervatoř Pardubice •

Sukova 1260 • 530 02 Pardubice



## 12. Tradiční výrobky z masivu

Truhlářství Mrštík se již od roku 1993 specializuje na výrobu z masivu, která je založena na tradičních a osvědčených technologiích. Do širokého portfolia výrobků firmy patří především výroba nábytku, oken, dveří, dekorativních předmětů, reklamních cedulí, zahradních staveb, plotů či balkonů. Abyste měli zaručený kompletní komfort, v nabídce společnosti je i montáž zmíněných výrobků.

### Truhlářství Mrštík s.r.o. •

Strašov 96 • 53316 Strašov •

tel.: 775 214 071 •

e-mail: [jmtruhlarstvi@seznam.cz](mailto:jmtruhlarstvi@seznam.cz) •

[www.jmtruhlarstvi.estranky.cz](http://www.jmtruhlarstvi.estranky.cz) •

facebook: Truhlářství Mrštík s.r.o.

### Prodejní místo:

Strašov 96



TRUHLÁŘSTVÍ MRŠTÍK s.r.o.



### 13. Syrové krávké mléko ze Živanic

Zemědělské a obchodní družstvo „Bratranců Veverkových“ Živanice vyrábí mlékárensky neošetřené mléko se syrovou smetanou. Mléko pochází od zdravých zvířat z hospodářství prostého jakýchkoliv nemocí. Při prodeji mléka jsou dodržovány veškeré hygienické požadavky stanovené zákonem. Čerstvé mléko, ze kterého je možné vyrobit domácí sýry, tvaroh, jogurty a další výrobky, si můžete zakoupit přímo v místě jeho výroby prostřednictvím prodejního automatu.

**Zemědělské a obchodní družstvo „Bratranců Veverkových“ Živanice** •  
Živanice 206 • 533 42 Živanice •  
533 41 Lázně Bohdaneč •  
tel.: 603 205 507, 605 118 987 •  
e-mail: zod.hejna@seznam.cz,  
holubova.zod@seznam.cz •  
www.zodzivanice.cz

**Prodejní místo:**  
Areál ZD Živanice  
Prodejní doba: Po-Pá 8 - 19



### 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  
• Prodejny:  
Jana Palacha 571, Pardubice  
K Polabinám 1895, Pardubice  
Jindřišská 2025, Pardubice







Foto: Franck Alasseur



## 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 •  
e-mail: vondrkova@rhb.cz •  
www.pernstejskykapr.cz

### Prodejní místo:

Sádka 148, Lázně Bohdaneč  
Prodejní doba: Čt, Pá 10–17; So 9–12



## 16. Byliny Statek Junek

Rodinný Statek Junek se nachází v obci Kříčeň nedaleko Lázní Bohdaneč. Již více než dvacet let se zabýváme pěstováním léčivých rostlin. V současné době hospodaříme na 30 hektarech a patříme k největším pěstitelům bylin v České republice. Našimi předními produkty jsou heřmánek, meduňka, dobromysl, šalvěj, jitrocel, jestřabina, yzop, sléz, zlatobýl a další. Rostliny sami sušíme a dodáváme do firem, které vyžadují špičkovou kvalitu – Leros, Teekannea další. Mezi výjimečné vlastnosti našich bylin patří hlavně farmaceutická kvalita, maximální obsahy silic a aromatických látek. Nabízíme české byliny z českých polí od českého sedláka z českého statku.

### Statek Junek •

533 41 Kříčeň 11 •  
tel.: 734107203 •  
statekjunek@seznam.cz •  
www.farmapaseky.cz/statek-junek

Statek Junek



Camille Bohemica  
Heřmánek pravý



## 17. Dolanská husa

V Dolanech má chov hus již mnohaletou tradici. Výkrm zde probíhá tradičním způsobem, díky čemuž je zaručena jedinečná kvalita a chuť masa. Jedná se opravdu o domácí malochov, proto je lepší, pokud byste dostali chuť na tuto výtečnou pochoutku, si raději zavolat předem a domluvit se přímo s panem Sochořem. Pak už nic nebrání tomu, aby vaši všední i sváteční hodovní tabuli okrášlila zlatavá křupavá husí pečínka.

**Ing. Jan Sochor** •

Dolany 31 •

533 45 Dolany •

tel.: 739 452 041 •

e-mail: [statekdolany@seznam.cz](mailto:statekdolany@seznam.cz) •

[www.statekdolany.cz](http://www.statekdolany.cz)

**Prodejní místo:**

Dolany 31



## 18. Květový med

Pan Dominik Láznička je výjimečným včelařem, jeho květový med je získáván jen z krásných panenských plástů, to znamená že v těchto buňkách nebyl nikdy plod, a také nebyly nikdy vystaveny účinkům jakýkoliv léčiv. Tento med se vyznačuje vysokou jakostí a kvalitou.

**Dominik Láznička** •

Přelovice 27 •

533 41 Přelovice •

tel.: 605 935 098 •

e-mail: [d.laznicka@email.cz](mailto:d.laznicka@email.cz)





## 19. Holická zmrzlina u Pepeho

Jsme malá rodinná společnost, která vznikla v roce 2018. Dbáme na tradiční ruční řemeslnou výrobu zmrzliny za použití nejmodernějších výrobních technologií. Naším cílem je výroba domácí zmrzliny z těch nejvyšších ingrediencí, zásadně dle našich vlastních originálních receptur. V současné době nabízíme 90 druhů zmrzliny. Zaměřujeme se jak na výrobu ovocných zmrzlin z regionálních produktů, tak na výrobu smetanových zmrzlin. Naší specialitou jsou čokoládové zmrzliny vyrobené z právě 60–80 % čokolády. Vůni dále můžete ochutnat během našich tematických víkendů s cestou po světě, při nichž nabízíme čokoládovou zmrzlinu např. z Brazílie, Madagaskaru. Denně nabízíme 6 druhů točených zmrzlin vlastní výroby.

**Holická zmrzlina u Pepeho • Josef Branda •**  
Hradecká 527 • 534 01 Holice • tel.: 777 797 759 •  
e-mail: josef.branda@seznam.cz •  
FB: facebook.com/Zmrzlina-u-Pepeho

**Prodejní místo:** Hradecká 527, Holice



## 20. Hanako - dobře vymyšlené osobní kousky

Hanako je značka autorských doplňků návrhářky Hany Krauseové. Ve své malé dílně v centru Pardubic tvoří kabelky a doplňky pro dámy a trička pro jejich chlapy. Každému výrobku ladí křivky a buduje specifický střih. Do něj na míru potom vytvoří autorskou grafiku, kterou nechává na díly tisknout profesionální technologií. Spolupracuje s tiskárnami a dalšími dodavateli materiálu z našeho kraje. Za pomoci několika šikovných lidí z Pardubicka tak vznikají jedinečné kousky, které umí přidat malé kouzlo a radost do vašeho šatníku. Chcete-li si také nechat rozzářit outfit jedinečným kouskem, stačí se pokochat kolekcí na webových stránkách, nebo se s Hankou osobně potkat na některém z designových marketů.

**MgA. Hana Krauseová •**  
hanako@hanako.eu • www.hanakodesign.cz

**Prodejní místo:** ateliér: areál Automatických mlýnů, Pardubice

 hanako





## 21. Na svatbu i na křtiny, knedlíky z Vlčí Habřiny.

Zabýváme se výrobou houskových a bramborových knedlíků, vyrábíme i knedlíky kynuté plněné ovocem. Využíváme pouze 100% ovoce, podle poctivých starých receptur. Bramborové výrobky jsou zpracovávány ručně z lokálních brambor. Na výrobu Karlovarských knedlíků a Babiččiných palačinek kupujeme čerstvé kravské mléko. Do Listového těsta zase lokální vejce. Suroviny pochází od lokálních dodavatelů, i díky tomu nabízáme zákazníkům kvalitní české výrobky. Všechny výrobky jsou od počátku vařeny ve vodě a rozvážíme je vlastními vozy. Kvalitní suroviny a poctivá práce dělaná s láskou a pílí, je základ pro výtečnou chuť výrobků, díky které se zákazníci vrací.



### **Knedlíky Kadavý •**

Vlčí Habřina 118 • 533 41 Lázně Bohdaneč •  
tel.: 775 920 020 •  
knedliky@knedliky-kadavy.cz •  
www.knedliky-kadavy.cz

### **Prodejní místo:**

Vlčí Habřina 118, Lázně Bohdaneč



## 22. Řemeslná zmrzka z mňam káry

Již 16 let si lidé nejen z Pardubic a blízkého okolí zpříjemňují letní čas pochutnáváním na zmrzce s tradicí, zmrzce rukodělné, poctivě vyráběné dle vlastních receptur z těch nejlepších, zejména místních surovin a výběrového ovoce. Nechte se hýčkat lahodnými ovocnými sorbety s vysokým podílem českého i exotického ovoce, nechte se překvapit chutí čerstvých bylinek, pochutnejte si na krémových, smetanových zmrzlinách s ořechy, čokoládou, jogurtem nebo objevujte nové chutě jako např. zmrzku makovou, lékořicovou, perníkovou či olivovou. Zmrzku vám našpachtlujeme z našich mňam kár, žlutých retro tříkolek s logem Kunětická zmrzka. V létě 2021 pro vás nově otevřeme také NANUKÁRNU S DÍLNOU ve Smilově ulici v Pardubicích.

### **Monika Pavlisová •**

tel.: 608014016 •  
FB: [www.facebook.com/mnamkunetickazmrzka](https://www.facebook.com/mnamkunetickazmrzka)







## 23. Čerstvé mléko z Ostřetína

Syrové kravské mléko v jakostní kategorii Q CZ se vyznačuje vyšší kvalitou (tuk 4%, bílkovina 3,5%) s přísnějšími jakostními požadavky nad rámec platných předpisů. Kvalitu mléka a mléčných výrobků určuje v prvé řadě kvalita a zdraví dojnic a prostředí ve kterém žijí. Čerstvé mléko si můžete zakoupit přímo v mléčném automatu v Ostřetíně do vlastních nádob. Mléčný automat je v provozu nonstop. V případě, že si zapomenete nádobu na mléko doma, můžete si ji zakoupit přímo u mléčného automatu. Cena čerstvého syrového mléka je 15 Kč za litr.

**Zemědělská společnost Ostřetín, a.s.** •  
Ostřetín 273 •  
534 01 Holice •  
[www.zsostretin.eu](http://www.zsostretin.eu)



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

Regionální značku spravuje MAS Region Kunětické hory, z.s. Do certifikace se mohou zapojit i producenti z místních akčních skupin Bohdanečsko Holicko a města Pardubic. Značku uděluje nezávislá certifikační komise, složená ze zainteresovaných výrobců, zástupců místních samospráv, Asociace regionálních značek a dalších organizací. Tato komise také pečlivě dohlíží na kvalitu a plnění certifikačních kritérií u výrobků a produktů.

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;
- Navázání komunikace a spolupráce s dalšími výrobci, možnost propojení nabídky, možnost zapojení se i do dalších aktivit, sdílení informací;
- Prezentace a spolupráce s regionálními výrobci, místními prodejci a subjekty pořádajícími prodejní a prezentační akce aj.

Objevujte místní kvalitní produkty. To, co je vyrobeno místním výrobcem, to, co je vyrobeno v místní krajině, je jedinečné, nezaměnitelné, a tudíž přirozeně konkurenceschopné i v globálním světě. Ochutnávejte a využívejte je!

## MAS Region Kunětické hory

### – hlavní koordinátor

[www.masrkh.oblast.cz](http://www.masrkh.oblast.cz)

MAS Region Kunětické hory je spolek založený v roce 2005. Podporuje celkový rozvoj regionu realizací projektů a aktivit metodou LEADER, která je založena na spolupráci veškerých subjektů ve venkovském regionu (obcí, podnikatelů v zemědělství, v cestovním ruchu, ve službách, regionálních výrobců a řemeslníků, zájmových sdružení, spolků, školy a dalších a subjektů). Mezi cíle MAS patří podpora místní ekonomiky – odbytu lokální produkce a aktivit cestovního ruchu. Spolek rozvíjí komunikaci mezi subjekty tak, aby bylo dosaženo dlouhodobého udržitelného rozvoje. Území je vymezeno 2 členskými mikroregiony (Svazek obcí pod Kunětickou horou a Svazek obcí Loučná) a obcemi Opatovice nad Labem a Vysoká nad Labem, což čítá celkem 28 měst a obcí. Region Kunětické hory je velmi malebnou krajinou rozkládající se v Polabské nížině. Mimo oblíbený hrad Kunětická hora v regionu najdete i další zajímavosti k výletům, např. rozhledna Milíř ve Vysoké nad Labem, Opatovický kanál, akvadukty v Sezemicích nebo výstava modelů autíček v Rokytně. Zdejší rovinný kraj je ideální pro cykloturistiku, hipoturistiku i pěší výlety. V létě jsou oblíbeným místem ke koupání písničky u Stéblové a Starých Ždánic.

## MAS Bohdanečsko – místní koordinátor

[www.mas-bohdanecko.cz](http://www.mas-bohdanecko.cz)

Místní akční skupina Bohdanečsko byla založena v roce 2012 za účelem spolupráce a vytváření podmínek na podporu trvale udržitelného rozvoje regionu. Území MAS Bohdanečsko je charakteristické rovinným až mírně zvlněným terénem s rozsáhlou rybníční soustavou, střídáním luk a lužních lesů a výrazným přírodním bohatstvím. Velkou část území propojuje významné vodní dílo a přírodní památka Opatovický kanál vybudovaný v době vlády pánů z Pernštejna. Pro své mírné klima, úrodnou půdu, nízkou nadmořskou výšku a vysoký sluneční svit, je celé území intenzivně zemědělsky využíváno. MAS Bohdanečsko je tradiční venkovské území tvořené územím 28 obcí. Přirozeným spádovým centrem je jediné lázeňské místo v Pardubickém kraji a jediné město Bohdanečska, Lázně Bohdaneč.

Jedním ze způsobů rozvoje a posílení socioekonomického růstu regionu je propagace lokálních producentů a jejich produktů se zaručenou kvalitou a místním původem. Z tohoto důvodu se MAS Bohdanečsko spolupodílí na certifikaci místních produktů pod značkou „KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®“ jako místní koordinátor.

## MAS Holicko – místní koordinátor

[www.holicko.cz](http://www.holicko.cz)

Místí akční skupina Holicko byla založena v roce 2006 za účelem rozvoje regionu, a to nejen na úrovni obcí, ale i na základě zapojení dalších subjektů jako jsou podnikatelé, neziskové organizace a aktivní občané. Jejím hlavním cílem je rozvíjet Holicko prostřednictvím podpory projektů, které vybírají právě lidé, kteří v regionu žijí, kteří jej znají a vědí, co region potřebuje.

## Pardubicko - Perníkové srdce Čech - místní koordinátor

[www.topardubicko.cz](http://www.topardubicko.cz)

Turistickou oblast Pardubicko zastřešuje oblastní organizace destinačního managementu spolek Pardubicko – Perníkové srdce Čech. Územní působnost turistické oblasti se rozkládá na území města Pardubice, Kladruby nad Labem a okolí a na území 4 místních akčních skupin. Jedná se o MAS Region Kunětická hora, MAS Bohdanečsko, MAS Holicko a MAS Železnohorský region. Pardubicko – Perníkové srdce Čech působí na území logicky a jednoznačně geograficky i historicky vymezeném, a to i v souladu s rozdělením turistických oblastí dle agentury CzechTourism.

Cílem spolku je komunikace, koordinace a kooperace cestovního ruchu v oblasti Pardubicko, tvorba produktů oblasti Pardubicko a také marketingová komunikace Pardubicka coby jednoho celku, atraktivní oblasti s kvalitní nabídkou a sítí služeb.

Spokojenosti návštěvníků oblasti Pardubicko chce spolek dosáhnout důrazem na kvalitu poskytovaných služeb a také síťováním a propojováním aktérů cestovního ruchu v oblasti Pardubicko.



# KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®

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



## Regionální koordinátor:

MAS Region Kunětické hory, z.s.

Husovo náměstí 790, 533 04 Sezemice

Aneta Svatoňová

tel.: 608 147 094, e-mail: svatonova.masrkh@gmail.com

[www.masrkh.oblast.cz](http://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](http://www.arz.cz)

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

KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt® · Katalog certifikovaných výrobků a služeb 2021  
Vydává MAS Region Kunětické hory, z.s., ve spolupráci s městem Pardubice, MAS Bohdanečsko,  
MAS Holicko, Pardubicko - Perníkové srdce Čech, z.s. a s Asociací regionálních značek, z.s.,  
v roce 2021 · Grafický návrh: © 2123design s.r.o. · Sazba: Pavel Vítek · náklad: 4000 ks



Pardubice



MAS Bohdanečsko



Pardubicko  
Perníkové srdce Čech



MAS  
HOLICKO  
o.p.s.