

# Katalog certifikovaných výrobků



2024

# ŽELEZNÉ HORY

## regionální produkt

*Přinášíme Vám to pravé  
ze Železných hor*



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

# Regionální značení produktů a potravin v cestovním ruchu



Z hlediska výjimečnosti Železných hor nejen jako regionu s pestrým geologickým utvářením, ale i z hlediska vývoje lidské činnosti úzce spjaté s přírodou, nabízíme ukázky tradic a řemesel místních lidí.

## Zaručujeme, že produkt je:

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

## Proč kupovat místní produkty, výrobky a ochutnávat regionální speciality?

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

## Ochranná známka

Stylizovaný výr v logu ochranné známky symbolizuje spojitost s CHKO Železné hory, Společností přátel Železných hor a samotným Železnohorským regionem. V tomto území výr odpradáвна hnízdí. A tak jako je sova ztělesněním vzdělanosti a moudrosti, tak výr svým nočním způsobem života vyvolává iluzi tajemna. Nepravidelná kontura symbolu evokuje představu svobody, volnosti a kladného vztahu k přírodě. A to vše obsahují i výrobky našich producentů.

Kvalitu systému značení zastřešuje **Asociace regionálních značek** od r. 2005. V současné době se jedná o partnerství 31 subjektů s cílem zvyšování osvěty o celospolečenském přínosu lokální produkce.



Regionální značku **ŽELEZNÉ HORY** regionální produkt®  
spravuje **Místní akční skupina Železnohorský region.**

Do certifikace se mohou také zapojit i producenti z **Místní akční skupiny Chrudimsko**. Značku uděluje nezávislá Certifikační komise, pečlivě dohlíží na kvalitu a plnění certifikačních kritérií u výrobků a produktů označených logem **ŽELEZNÉ HORY regionální produkt®**.



sezónní dostupnost v roce (měsíce)



objednávka zboží přes email



eshop



prodej na Formanské stezce



prodej na Gurmánské stezce



hostinec, občerstvení



prodej v obchodech



objednávka přes telefon



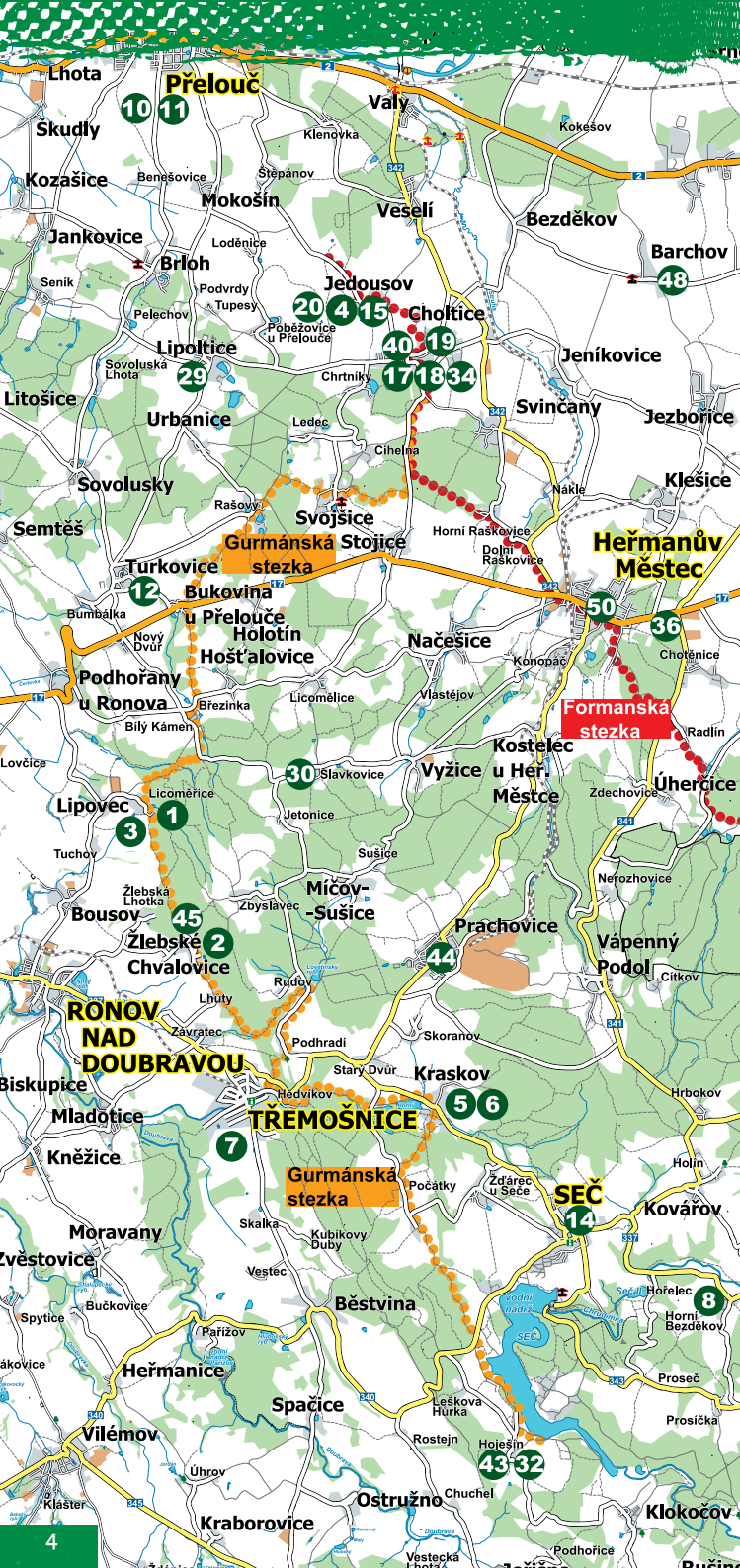
prodej ze dvora/u výrobce



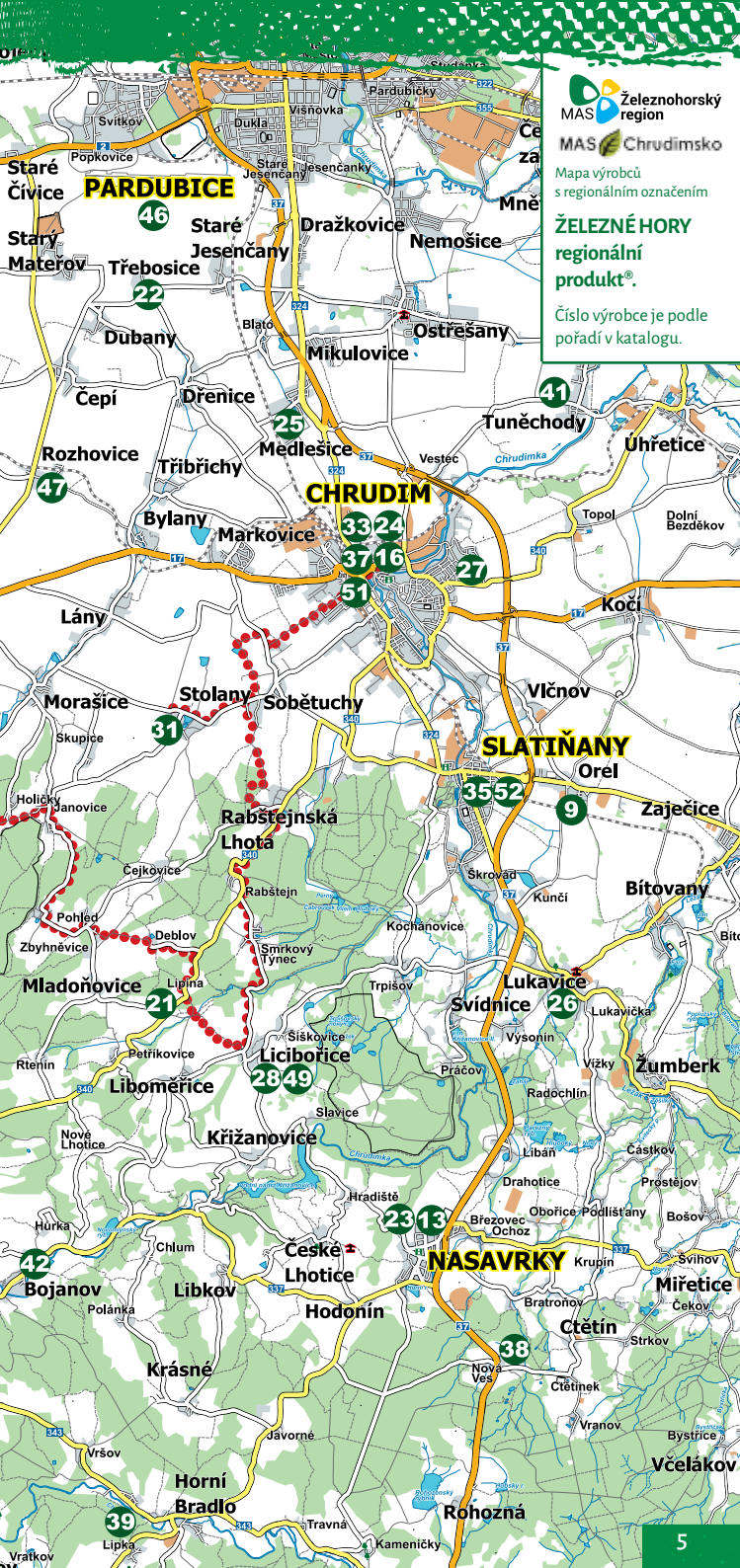
restaurace



prodej na trzích  
a regionálních akcích







MAS Železnohorský region  
MAS Chrudimsko  
Mapa výrobců  
s regionálním označením

# ŽELEZNÉ HORY regionální produkt®.

Číslo výrobce je podle  
pořadí v katalogu.



## 1. Český med z Licoměřic

Pan Jiří Vašíček se zabývá výrobou medu květového (jde o směs nektarů různých rostlin, ale může být také i jednodruhový – řepkový, jetelový, lipový a další) a medu medovicového (pochází z medovice lesních stromů). Ve spolupráci s CHKO na biofarmě zařadili na obhospodařované plochy výsev původních druhů bylin, které dávají medu jedinečnou chuť.

**Jiří Vašíček •**

Licoměřice 20 • 538 43 Třemošnice •

tel.: 724 505 217 •

licomerickymed@seznam.cz



## 2. Železnohorský ležák - Železnák

Železnohorský ležák produkuje mini-pivovar, jehož součástí je i pěstitelská palírna. Pivo je vařeno ve spádové varně o objemu 5 hl. Nabídka obsahuje nefiltrované ležáky a svrchně kvašené speciály. Místní piva jsou držiteli stříbrných a zlatých pivních pečeti. Piva můžete ochutnat o víkendu nebo zakoupit v PET či skleněných lahvích a sudech. V létě jsou pořádány akce pro veřejnost.

**Pivovar Žlebské Chvalovice •**

Žlebské Chvalovice 88 • 538 43 Třemošnice •

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

www.pivovarchvalovice.cz



## 3. Masný skot – hovězí maso

BLONDE D'AQUITAINE je nejmladším vyšlechtěným plemenem z druhé půle 20. stol. Jedinečnost masa spočívá v malé protučnosti. Maso má vysoký obsah železa, velké množství vitamínů skupiny B důležitých nejen pro správnou funkci mozku. Je téměř jediným zdrojem využitelného zinku, bez něhož náš imunitní systém nefunguje. Produkované maso má typickou výraznou chuť, není třeba používat dochucovadla.

**Jan Vašíček •**

Licoměřice 20 • 538 43 Třemošnice

tel.: 724 008 960 •

janzlicomerick@seznam.cz •



## 4. Dobrotы z Horeckého Dvora

Na Horeckém Dvoře se snaží zpracovat, co tu vyrostě. S velkým úspěchem připravili sirup z pampelišek. Rozkvetla levandule a byl na světě další sirup. Postupně meduňka, máta, bez a jitrocel. Dozrály třešně, meruňky, rybíz, mirabelky, hrušky a jsou z nich výtečné džemy. Znáte jablíčka štrúdláky? I ta se nastrohaná dostala do sklenic na štrúdl. Ovoce a oříšky nabízejí i sušené.

**EkofarMA Horecký Dvůr s.r.o. •**

Jedousov 66 • 535 01 Přelouč •

Ing. Jana Vacková • tel.: 728 481 845 •

info@ekofarma.unas.cz •

www.ekofarma.unas.cz



## 5. Mléčné výrobky

Josef a Aleš Navrátilovi vedou svoji farmu v Kraskově v duchu „dobrého sel-ského rozumu“ a klasického hospodaře-ní. Mají velmi kladný vztah k půdě, ke krajině, ke zvířatům. Na farmě pracují čtyři lidé. Starší z bratrů Josef si v r. 2016 vybudoval mini mlékárnu, kde spolu s manželkou vyrábějí sýry a další různé mléčné výrobky, které si přímo u nich zakoupíte.

**Josef Navrátil •**

Kraskov 83 • 538 05 Seč • tel: 602 278 838 •  
Nově otevřená prodejna v minimlékárně  
každý pátek 14-18 h. a sobotu 9-11 h.



## 6. Kovářské výrobky

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

**Aleš Navrátil •**

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



## 7. Třemošnické těstoviny

Třemošnické těstoviny v obchodě lehce poznáte podle obalu se siluetou zříceniny hradu Lichnice. V nabídce mají devět druhů těstovin, které obohatí váš jídelníček. Kromě pěti přílohových vyrábějí čtyři polévkové zavářky. Výrobky si získaly spoustu od-běratelů, hlavně pro své složení, které neobsahuje žádné chemické přísady. K výrobě používají kvalitní havlíčko-brodskou mouku.

**Olga a Josef Vojáčkovi •**

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



## 8. Bojanovská krajovaná kresba

Vzala do ruky tužku, začala kreslit a hledat... a pomalu nacházela svůj styl a techniku. U kresby dopředu neví, jak bude vypadat, avšak kresba je přesná a precizní. Jednotlivé motivy, připomínající krajkou, se plynule prolínají, podněcují fantazii, navozují pocit. Samotnou paní Sadílkovou překvapuje, jak ze změti čar pomalu vzniká květina, tanečnice či příběh lidského života. Není čára jako čára.

**Ludmila Sadílková •**

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



## 9. Ručně tkané doplňky

Tkadlena, Eva Vaculíková, vyrábí ručně šperky a doplňky pro vás i vaše mazlíčky. Tvoří kreativní sady moderního tkaní, předvádí a učí minimalistické tkalcovské techniky. V nabídce najdete náušnice, náhrdelníky a náramky. Doplnky od opasků přes popruhy na tašky, kabelky a fotoaparáty až po šály, plédy a tkaničky do bot. Doplnky pro mazlíčky jako obojky, vodítka a kšíry.

**Eva Vaculíková •**

Orel 190 • 538 21 Slatiňany •

tel.: 774 455 979 •

eva@dobrozem.cz • www.dobrozem.cz



## 10. Pletené výrobky z proutí

Alena Machová vytváří své výrobky z proutí tradiční lidovou technikou. V dnešní době se k pletení používá přírodní materiál (pedig). Dalším vhodným materiálem je vrbové proutí. Přírodní pedig má světlou barvu, ale lze ho libovolně barvit. Pedig se k nám dováží ze subtropického pásma a jedná se o vzdušné kořeny palmy CALAMUS ROTTANG. Pro účely pletení je to ideální materiál.

**Alena Machová •**

Jiráskova 671 • 535 01 Přelouč • tel.: 775 073 803 •

machova.alena@centrum.cz •

www.palickovani-pedig.estranky.cz



## 11. Paličkové krajky

Krajka se vyrábí na podušce zvané herdula 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. Alena Machová využívá starých vzorů, co babičky našly na půdách, nebo kupuje vzory od krajkářek.

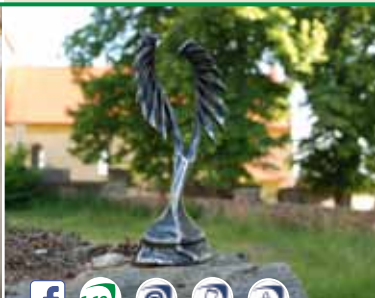
**Alena Machová •**

Jiráskova 671 • 535 01 Přelouč •

tel.: 775 073 803 •

machova.alena@centrum.cz •

www.palickovani-pedig.estranky.cz



## 12. Kovářské výrobky

V dílně vznikají jedinečná kovářská díla, která svým výjimečným způsobem dotvářejí místa, pro která jsou určena. Práce Lukáše Kučery 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.

**Lukáš Kučera •**

Turkovice 78, 533 63 Turkovice •

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

Své produkty také prodává v dílně

v Turkovicích v Železných horách.





### 13. Med

Při chovu včel na včelařském učilišti jsou důsledně dodržovány všechny předpisy. Studenti med vytáčejí tak, jak se to má dělat. Je to součástí výuky a také záruka kvality. Med pochází z oblasti CHKO Železné hory, čímž částečně splňuje požadavky, které jsou kladeny na tzv. ekologické medy. Produkce je pro potřeby učiliště a studentskou kuchyni. Med zakoupíte v obchodě pro včelaře.

**SOUV-VVC, o.p.s. •**

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



### 14. Ruční dřevořezba ze Seče

Originální dřevěné sošky vytváří Olga Široká z lipového dřeva, někdy sáhne po ořechu. Sošky jsou vždy z jednoho kusu. Představují převážně pohádkové postavy, ale i betlémy a zvířátka. Nejraději řeže sovy, anděly a čerty. S čertem si může víc vyhrát. Jde pouze o ruční práci z místních zdrojů a vlastních nápadů. Výrobek je na závěr upraven včelím voskem nebo je nabízen bez úpravy.

**Olga Široká •**

Pardubická 278 • 538 07 Seč •  
tel.: 702 077 636 •  
siroka.o@seznam.cz •



### 15. Výrobní program SEKOL®

Výhodou použití biopreparátů v přírodě je delší doba účinnosti než u chemických výrobků, lepší poměr ceny k dosaženému výsledku a větší bezpečnost. Preparáty obsahují jen přírodní bakteriální kmeny. Jsou vhodné k urychlení kompostování, k zlepšení vody v jezírku i rybníku, ke snížení zápachu z odpadních potrubí, k zvýšení účinnosti jímek, septiků, ČOV apod.

**VENTURA – VENKOV s.r.o. •**

Jedousov 66 – Horecký Dvůr u Přelouče •  
53501 Přelouč •  
Anna Marková; tel.: 602 582 224 •  
markova@ventura-venkov.cz •  
www.ventura-venkov.cz



### 16. Náš celozrnný závin

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

**Ing. Dana Šťastná •**

Nerudova 940 • 537 01 Chrudim •  
tel.: 732 277 628 •  
jidelna@kruhzdрави.cz •  
www.kruhzdрави.cz



## 17. Zámecká medová žebra

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

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



## 18. Choltické koláče

Ke kávě v zámecké restauraci můžete ochutnat sladoučké a lahodné sváteční koláče z kynutého těsta, plněné tvarohem a povidly. Domácí koláč se do slova 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 Zámek Choltice s.r.o. •**  
Náměstí sv. Trojice 1 • 533 61 Choltice •  
tel.: 603 155 426 •  
info@cholticezamek.cz •  
www.cholticezamek.cz



## 19. Ovoce z Podhůří Železných hor

Sadařův rok není jen o sklizni. Práce je celoroční a vyvrcholí organizačně náročnou sklizní. Z důvodu proměny trhu a objevu stále nových odrůd sadař pravidelně sady obměňuje. Ovoce uskladněné ve stálé teplotě pak čeká na své zákazníky. Zásoby vydrží do příští sklizně. Letité ovocnářské zkušenosti se pak odrážejí ve výtečné kvalitě ovoce. Kromě ovoce můžete koupit i jablečné mošty.

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



## 20. Křížaly rytíře Sekolíka

Kolem sadu na Horeckém Dvoře vznikla Ekostezka Země rytíře Sekolíka, která dětem ukazuje fungování přírodních procesů a možnosti využívání biotechnologií. Ručně zpracovaná jablka pocházejí z jabloní pěstovaných přírodním způsobem. Sušení probíhá při teplotě do 38°C, tak jsou zachovány enzymatické složky. Výrobek se řadí do skupiny „RAW FOOD – ŽIVÉ STRAVY“ a neobsahuje žádné alergeny.

**EKOfarMA Horecký Dvůr s.r.o. •**  
Jedousov 66 – Horecký Dvůr u Přelouče •  
535 01 Přelouč •  
Ing. Jana Vacková; tel.: 728 481 845 •  
info@ekofarma.unas.cz • www.ekofarma.unas.cz





## 21. Lipinské mléčné výrobky

Farma s převážně mléčnou produkcí dále zákazníkům nabízí formou prodeje ze dvora hovězí maso z vlastního chovu. V rostlinné výrobě produkuje krmivo pro skot a potravinářskou pšenici. Zakoupit zde můžete mléko bez odebraného tuku, čerstvý tvaroh a také čerstvý sýr. Milovníci sýrů mohou okusit variantu přírodní nebo ochucenou, s česnekem, ale i s medvědí česnekem či uzenou.

**Milan Víšek** • Lipina 1 • 538 21 Mladoňovice •  
tel.: 776 159 601 • viskovam@gmail.com •  
www.penzionlipina.cz



## 22. Český med a medovina z Třebosic

Třebosická medovina a pravý včelí med jsou výhradně přírodní produkty přímo od včelaře pana Skřeka. Med je květový, smíšený, vzniklý z nektaru květů stromů a rostlin v okolí obce Třebosice. Medovina je zkvašený medový roztok, který kvasí podobně jako víno a má i stejný obsah alkoholu. Ladislav Skřek vyrábí medovinu čistě přírodní, neochucenou. Sám ji má nejraději studenou.

**Ladislav Skřek** •  
Třebosice 49 • 530 02 Pardubice •  
tel.: 728 485 275 • skrekla@seznam.cz •



## 23. Dezertní Železnohorská medovina hořká

Základem pro výrobu medoviny je med, z něhož po vykvašení a přidání dalších přírodních surovin vznikne nápoj neopakovatelné chuti a vůně. Ke konečnému výsledku také přispívá zrání v dřevěných sudech. Železnohorská medovina má tradici a je hodnocena zákazníky kladně pro svoji lahodnost. Medovinu vyrábí z místního medu. Proto název Železnohorská medovina jako produkt regionu.

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



## 24. Kuplevandule

V panenské přírodě Železných hor pěstuje paní Pospíšilová vlastní levanduli, kterou následně ručně stříhá, suší a vyrábí nejrůznější výrobky s použitím přírodních materiálů. Levandule pěstuje doslova od semínek. Zakoupit si můžete především voňavé sáčky, mýdla, polštářky, svíčky atd. Dárky vyrobí i přímo na přání zákazníka. Věnuje se aromaterapii, která přináší zdraví a uklidnění.

**Olga Pospíšilová** •  
Václavská 1107 • 537 01 Chrudim •  
tel.: 723 815 474 •  
info@kuplevandule.cz •  
www.kuplevandule.cz



## 25. World Coffee

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

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



## 26. Divočina z farmy

Daňčí zvěřina z farmového chovu v Lukavici je nabízena téměř po celý rok. Maso je chutné, zdravé a dietní. Obsahuje množství vitamínů A, B, nasycených mastných kyselin a minerálních látek jako vápník, železo nebo fosfor. Má vysoký podíl bílkovin, je křehčí a šťavnatější. Každý odlovený kus projde veterinární kontrolou, k zákazníkovi jde chlazené a nebourané na partii.

**Zemědělská společnost J+V s.r.o.**  
Lukavice 10 • 538 21 Slatiňany • tel.: 723 060 624 •  
775 603 178 • zem.spol.jv@letemsvetem.cz •  
www.farmalukavice.cz



## 27. Drátované šperky

Dle vlastních návrhů tvoří Irena Smejkalová originální šperky z nerezových, měděných nebo bronzových drátů. Šperk se oplete jemnou krajkou z drátu a doplní minerály nebo skleněnými korálky. Specializuje se na přívěsky a náramky. Nerez, kterou používá, mohou nosit i alergici. Techniku drátované krajky lze kromě šperků použít i k opletení lahví.

**Irena Smejkalová** •  
Na Větrníku 1206 •  
537 01 Chrudim •  
tel.: 607 518 564 •  
smejkalova-irena@seznam.cz •  
www.dratovanesperkyironheart.cz



## 28. Výrobky z vlny a kanafasu

Pravý český kanafas a česká vlna se staly základem pro výrobu nápaditých, ručně zpracovaných dárkových předmětů, které potěší děti i dospělé. Textilní pexesa, polštářky, panenky, kapsáře nebo hrací knížky – to je jen malá část z nabídky, kterou pro vás s radostí a chutí tvoří na Babiččině dvorečku. V obchůdku na statku si můžete zakoupit i další produkty regionálních výrobců.

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



## 29. Lipoltický med

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

**Jana Apltauerová •**

Lipoltice 6 • 533 64 Lipoltice •

tel.: 737 881 556 • jana.apltauerova@email.cz •



## 30. Drát a sklo pro radost

Jana Beránková tvoří hlavně pro radost. Z různých druhů technik ji učarovala práce s drátem, sklem a korálky v kombinaci s dřevem a kamenem. Hodiny práce strávené nad výrobkem se zaplatit nedají. Od svého výrobku chce, aby tomu, kdo si ho koupí, dělal radost, vrátila se jí investice do materiálu a mohla tvořit dál. Po domluvě zhotoví výrobek na míru dle přání zákazníka.

**Mgr. Jana Beránková •**

Slavkovice 92 • 538 03 Vyžice •

tel.: 721 446 143 • jana@beranku.cz •

www.jana.beranku.cz



## 31. Čerstvé mléko ze Stolan

Zdravý a poctivý produkt ze ZOD Družstvo Stolany lze „načepovat“ přímo do vlastních nádob nebo družstvo nabízí své PET lahve. Mléko koupíte v plné tučnosti, tak jak bylo nadojeno, jen je zchlazené na 5 °C. Není předem pasteurizováno a upravováno, proto je nutné jej před konzumací převařit. Prochází však pravidelně velmi přísnými hygienickými kontrolami.

**ZOD Družstvo Stolany •**

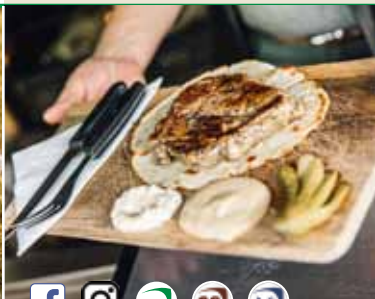
Stolany 112 • 538 03 Heřmanův Městec •

tel.: 469 637 931 •

zod.stolany@tiscali.cz •

Prodej v po, st, pá: 15:00-15:45 h.,

út, čt, so: 8:00-9:00 h.



## 32. Hoješínská placka

Hoješínská placka vznikla jako vzpomínka z dětství na palačinky pečené přímo na tálu sporáku. Na prázdninovém pobytu poslední den došel chleba, ale maso zůstalo. Vzpomněli si na babiččiny palačinky. K masu na ohni si tedy připravili moučný koláč, který opekli na rozpáleném kameni. Podobný zážitek pak poskytli i svým hostům. Moučná placka s grilovaným masem se stala velmi oblíbenou.

**Hostinec Pod Drnem •**

Hoješín 48 • 538 07 Seč •

tel.: 777 566 052 •

drn@cmail.cz •

www.poddrnem.com



### 33. Plstěné výrobky dílny Momo

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

**Momo Chrudim o.p.s.**

Palackého třída 200 • 537 01 Chrudim •  
tel.: 775 780 950 • [info@devcatkomomo.cz](mailto:info@devcatkomomo.cz) •  
[www.devcatkomomo.cz](http://www.devcatkomomo.cz) • [www.plstime.cz](http://www.plstime.cz)



### 35. Přírodní rostlinná mýdla

Mýdla i šampony vyrábějí metodou za studena z olejů potravinářské a kosmetické kvality. Obsahují pouze rostlinné oleje, másla, esenciální oleje, sušené byliny a 100% esenciální oleje např. levandule, pomeranč, citron, máta, skořice, ylangylang. Největší poptávku mají po tuhých šamponech s použitím na celé tělo. Nejvíce si cení pracího mýdla pro ruční i praní v pračce.

**Mýdlárna Š.Iva**

T. G. Masaryka 131 •  
538 21 Slatiňany • tel.: 608 725 368 •  
[info@mydlarnasiva.cz](mailto:info@mydlarnasiva.cz) •  
[www.mydlarnasiva.cz](http://www.mydlarnasiva.cz)



### 34. Raba choltická zabijačka

Josef Raba při vaření věří v poctivost. Má vašeš pro dobré jídlo a kvalitní lokální suroviny, které se snaží ve svých výrobcích zpracovávat jako celek. Při výrobě využívá receptů řeznického mistra, předaných z otce na syna. Raba choltická zabijačka je kompletní řada výrobků. Nejsou to jen klasické jaternice a prejt, ale i uzené maso, klobásy, špekáčky, škvarky, vývar, sádlo atd.

**Josef Raba** • 533 61 Choltice • Pardubická 74

tel.: 777 200 804 • [krabak.j@seznam.cz](mailto:krabak.j@seznam.cz) •

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

FB: JR-jídlo s příběhem Choltice



### 36. Chodníkový zametač ZCH, zadní radlice a nesený zametač

Perfektně uklizené ulice, snadné odklizení sněhu a dostupnější zemědělská technika. To pro vás zajišťuje společnost Agrometall, s.r.o. Komunální techniku jako jsou zametače, radlice, sypače a sněhové frézy vyrábějí a sami vyvíjejí. Zákazník má záruku blízkého servisu. Robustní konstrukce výrobků obstojí i při náročné práci. Regionálním produktem vyjadřují sounáležitost s regionem.

**AGROMETALL s.r.o. – Petr Bohuněk**

Nový Dvůr 938 • 538 03 Heřmanův Městec •

tel.: 469 696 212 • [bohunek@agrometall.cz](mailto:bohunek@agrometall.cz) •

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





### 37. Žitný kváskový chléb

Alternativní jídelna v Chrudimi je sociální firmou se zaměřením na zaměstnávání osob se zdravotním handicapem. Nabízí stravování z čerstvé a tepelně upravené zeleniny nebo celozrnné moučníky. Žitný kváskový chléb je vyráběn dle starých originálních receptur, s velkým podílem ruční práce. Výsledkem je chutný, zdravý a dietní produkt, který je vyhledáván stále širším okruhem zákazníků.

**Ing. Dana Šťastná** • Nerudova 940 • 537 01 Chrudim • tel.: 732 277 628 • [jidelna@kruhzdрави.cz](mailto:jidelna@kruhzdрави.cz) • [www.kruhzdрави.cz](http://www.kruhzdрави.cz)



### 38. Sušenky Bobiny

Původní recepturu na sušenky si Jana Otčenášková přivezla z Irska. Recept si upravila, aby se více hodil do našich podmínek. Suroviny na sušenky nakupuje z lokálních zdrojů. Čokoládová, oříšková, meruňková, švestková, brusinková, jablková nebo klasická – jsou příchutě celozrnných „Bobin“. Pro svou kokosovo-medovou chuť jsou oblíbené mezi maminkami s dětmi i řidiči na dlouhých cestách.

**Jana Otčenášková** • Nová Ves 17 • 538 25 Nasavrky • tel.: 776 637 797 • [j.otcenaskova@seznam.cz](mailto:j.otcenaskova@seznam.cz)



### 39. Hovězí maso z Lipky

Statek hospodářů na cca 300 ha pastvin, luk a lesů. Hospodaření a péče o dobytek probíhá s maximálním důrazem na pečlivost, ohleduplnost a respekt k přírodě v duchu tradic a hodnot našich předků, na které statek hrdě navazuje. Chovají francouzské plemeno Parthenaise, které se vyznačuje jemnou kostrou, výrazným osvalením, nízkým obsahem tuku, vysokou křehkostí a jemností masa.

**STATEK Lipka a.s.** • Lipka 1 • 538 25 Horní Bradlo • tel.: 777 902 850 • [info@stateklipka.cz](mailto:info@stateklipka.cz) • [www.stateklipka.cz](http://www.stateklipka.cz)



### 40. Štrúdl paní mlynářky

Při přípravě štrúdlu nepoužíváme žádné polotovary. Suroviny zpracováváme ručně, od přípravy ořechů, jablek i těsta. Štrúdl pečeme opravdu s láskou. Na štrúdlu si můžete pochutnat nejen na akcích pořádaných ve Starém mlýně v Bukovině nebo v Cholticích v Bistru Slavoj, ale i třeba právě na vaší akci. Neváhejte objednat.

**Josef Raba** • 533 61 Choltice • Pardubická 74 • tel.: 777 200 804 • [krabak.j@seznam.cz](mailto:krabak.j@seznam.cz) • [www.raba-poctivakuchyne.cz](http://www.raba-poctivakuchyne.cz) • FB: JR-jídlo s příběhem Choltice



## 41. Tuněchodské selské mléko

Přestavěli objekt bývalé cibulárny a koupili do ní mléčný pastér. Upravený prostor pronajali výrobci sýrů. Začali tak s produkcí vlastního selského mléka pro tuto mini mlékárnu a rozjeli prodej pasterizovaného a jen chlazeného mléka dalším zákazníkům. Mini mlékárna vyrábí sýry hned u zdroje a rozšířila portfolio svých výrobků. Tuněchodské selské mléko se tak dostává dál k zákazníkům.

**První zemědělská, a.s. Tuněchody •**

Tuněchody 63 • 537 01 Chrudim •

tel.: 724 890 012 • monikakalouskova@seznam.cz • www.zscr.cz/podniky



## 42. Ručně tkané textilní výrobky

Profese Marcely Bezouškové se točí kolem velkého množství čísel a analýz dat na počítači. V tomto kontextu navrhování z čeho a jak utkat, jak nakombinovat barvy, na tkalcovský stav si připravit osnovu, poté tkát, zakončit dílo zpracováním třásní, vyprat a vyžehlit, to pro ni znamená dokázat vlastníma rukama vytvořit něco pěkného, příjemného, elegantního a zároveň užitečného.

**Marcela Bezoušková •**

538 26 Bojanov 47 • tel.: 606 621 295 • marcela.bezouskova@seznam.cz



## 43. Univerzální dřevěný dílec

Truhlář Daniel Jirásek je autorem dřevěného dílce s unikátním systémem skládání a rozebírání. Dílec má široké uplatnění na vyvýšené záhony, pískoviště, zahradní domek, opláštění nádrže na vodu apod. Výška stavby je neomezená, délka daná pouze výrobou dílce. Stavba je demontovatelná. Zpracovává místní dřevo. Pro zajištění obnovy dřeva pro další generace myslí i na výsadbu nových stromů.

**Truhlářství Daniel Jirásek •**

Seč-Hoješín 14 • 538 07 Seč •

tel.: 739 652 467 • truhlarjd@seznam.cz • www.truhlarstvi-jirasek-daniel.cz



## 44. Šité výrobky, malba na textil

K šití přivedla Veroniku Čepovou sestra. V nabídce najdete dámské a dětské oblečení dle vlastních návrhů v neotřelých barvách a vzorech. Ručně zdobí malbou na textil polštáře, tašky, batůžky či deštníky. Obě sestry barvy milují. Černé věci u nich nenajdete! Co ale najdete, to je originální nápad šátkošály ve stejném designu pro mamku i dceru. Zaručí vám jejich jedinečnost, neušije dvě stejné.

**Ing. Veronika Čepová •**

Zahradní 311 •

538 04 Prachovice •

tel.: 723 164 974 •

beton.novotna@seznam.cz •





## 45. Výrobky z levandulové farmy GÁBÍŠEK-WINGS

Milujete vůni levandule? Paní Kremeňové učarovala tak, že si za domem založila záhony s touto rostlinkou. Bylinku suší a zpracovává do dárkových předmětů, textilních polštářků a voňavých podšálků. Její výrobky mají ještě jednu zvláštnost. Pomocí technologie přenosu motivu fotografie na látku vznikla limitovaná série záběrů přírody Železných hor.

**Gabriela Kremeňová •**

Žlebské Chvalovice 64 • 538 43 Třemošnice •  
tel.: 604 458 670 • [gabisek-wings@seznam.cz](mailto:gabisek-wings@seznam.cz)



## 47. Fit prvky

Přírodní exteriérové relaxační prvky vyrobené z místního dřeva. Prvky bývají umístěny v jednom místě, či tvoří okruh nebo trasu. Jak každý z prvků využít, je uvedeno na informačním panelu. Fit stezky jsou k dispozici všem návštěvníkům. Ukazují směr, jak pracovat s okolní přírodou a jak lze citlivě prvky nainstalovat, aby nenarušovaly ráz krajiny.

**Truhlářství Robert Ježek •**

Rozhovice 107 •  
538 03 Heřmanův Městec •  
tel.: 606 620 230 •  
[jezek.robert@email.cz](mailto:jezek.robert@email.cz) •  
[www.truhlarstvi-jezek.cz](http://www.truhlarstvi-jezek.cz)



## 46. Dětské oblečení AJRA

V třemošnické dílně podle vlastních návrhů šijí Klára Tschöplová a Andrea Tomášková kvalitní dětské oblečení. Šití je baví a spojuje. Nechtějí, aby děti měly všechny stejné oblečení, proto vyrábějí jen malé série od jednoho vzoru. Pokud vás nějaký kousek zaujme a nemají ho zrovna v potřebné velikosti, ušijí vám ho na zakázku.

**Ajra s.r.o. •**

Chelčického 686 • 533 51 Pardubice •  
tel.: 732 685 465 • tel.: 605 013 337 •  
[info@ajra.cz](mailto:info@ajra.cz) • [www.ajra.cz](http://www.ajra.cz)  
Dílna Třemošnice



## 48. Česnek

Mladý začínající zemědělec hospodaří na 4,5 ha půdy v k.ú. Barchov. Svoji drobnou produkci prodává ze dvora. Věnuje se pěstování česneku odrůdy Ruský paličák. Sezónní produkt se snaží uchovat ve skleničkách zalitý olejem. S úspěchem připravují i česnekový olej s bylinkami. Ze dvora nakoupíte nejenom česnek, ale i pšenici, brambory, cibuli, dýně a další vypěstované plodiny.

**Ondřej Huňáček •**

Barchov 1 •  
530 02 Barchov •  
tel.: 776 196 050 •  
[ondra12525@gmail.com](mailto:ondra12525@gmail.com) •



## 49. Brambory ze Šiškovic

Na farmě v Šiškovicích má prodej brambor tradici již od devadesátých let minulého století. V současnosti každý podzim nabízíme k prodeji cca 5 odrůd pozdních konzumních brambor. V nabídce máme klasické žluté, ale i jednu červenou odrůdu. Varné typy převážně A a B. Prodej probíhá přímo ze dvora, kde se také brambory přebírají a pytlují.

**Ing. Michal Novák •**

Šiškovice 30 • 538 23 Licibořice •

tel.: 606 288 550 •

novaksiskovice@seznam.cz



## 50. Cínované šperky a sklářské výrobky

Hledáte originální šperk? Z měděných drátů a plechů Kateřina Orličková ručně vytváří pomocí pájky, dalšího nářadí a vlastní fantazie své šperky, které potom pocínuje. Doplnuje je minerály, přírodními a sklem vlastní výroby. Následně je čistí, patinuje a v poslední fázi ošetří, zavěsí a je hotovo. Všechny šperky jsou zdravotně nezávadné.

**Kateřina Orličková •**

náměstí Míru 925 •

538 03 Heřmanův Městec •

tel.: 774 651 311 • orkame@seznam.cz



## 51. Naše celožitná sakrajda

Naše celožitná sakrajda je již třetím certifikovaným produktem Ing. Dany Šťastné. Sakrajdou v Kruhu zdraví pečou jako vánoční cukroví přibližně od roku 2016. Je velmi populární, lidem chutná. Těsto na tento závin je z medu a žitné mouky, plní se švestkovými povidly a ořechy. Drobný závin se pak po upečení krájí na kousky – malá lahodná sousta, která pohladí vaše chuťové buňky.

**Ing. Dana Šťastná •**

Nerudova 940 • 537 01 Chrudim •

tel.: 732 277 628 •

jidelna@kruh zdravi.cz •

www.kruh zdravi.cz



## 52. Perníky ze Slatiňan

Ručně vyráběný perník s cukrovou bílkovou polevou ze žitné a pšeničné mouky. Překvapí vás jemným zdobením. Každý perník je svým způsobem originál. Výroba perníku má několik kroků, po upečení se musí nechat takzvaně odstát, než dojde k nazdobení. Poté perník dostane svoji polevu, nazdobí se okraje a redisperem ručně kreslí jedlou barvou motiv. Je to doslova filigránská práce. Nejoblíbenějším motivem je cibulákový vzor.

**Dita Dortová •**

Staré náměstí 825 • 538 21 Slatiňany •

tel.: 731 165 034 •

ditulin1@seznam.cz

## Partner:

### Prodejna Heřmánek

Regionální produkty již můžete nakupovat i u místních obchodníků! Prodejna se specializuje na produkty českých farmářů a regionální produkty, potraviny pro zdravý životní styl, potraviny pro alergiky. Kromě tohoto zde najdete také české hračky, biokosmetiku a ekodrogerii.



#### adresa:

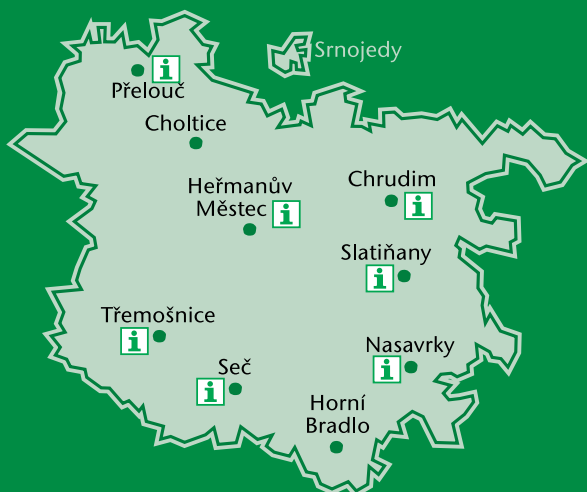
náměstí Míru 6 • Heřmanův Městec • tel.: 724 269 025

#### otevírací doba:

|    |            |    |            |
|----|------------|----|------------|
| PO | 8:00–16:00 | ČT | 8:00–16:00 |
| ÚT | 8:00–16:00 | PÁ | 8:00–16:00 |
| ST | 8:00–16:00 | SO | 8:00–11:00 |



# MAS Železnohorský region a MAS Chrudimsko



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

## Regionální koordinátor:

MAS Železnohorský region, z. s.

Kancelář: náměstí Míru 288, 538 03 Heřmanův Městec

tel.: 774612352, e-mail: [turynova.maszr@seznam.cz](mailto:turynova.maszr@seznam.cz)

[www.zeleznohorsky-region.cz](http://www.zeleznohorsky-region.cz)

## Národní koordinátor:

Asociace regionálních značek, z. s.,

Kateřina Čadilová,

tel.: 724 863 604, [cadilova@arz.cz](mailto:cadilova@arz.cz)

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

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

ŽELEZNÉ HORY regionální produkt · Katalog certifikovaných výrobků a potravin.  
Vydává MAS Železnohorský region, z. s. ve spolupráci s MAS Chrudimsko a s Asociací regionálních značek, z. s. v roce 2024 · Grafický návrh: © 2123design s.r.o. · Sazba a tisk: Pavel Vítek