



Doma v KRAJI PERNŠTEJNŮ

Noviny pro milovníky kraje Pernštejnů, jeho přírody a lidí

Rozhovor

...nejen o knedlících

Nacházíme se v malé vesničce Vlčí Habřina nedaleko Lázní Bohdaneč, kde sídlí firma KNEDLÍKY KADAVÝ již od roku 1994. Jedná se o rodinný podnik, který nese silný příběh. Firmu založil pan Milan Kadavý s manželkou Marií. Zakladatel firmy bohužel v roce 2007 zemřel, po jeho smrti stojí v čele firmy tři statečné ženy, paní Marie a její dvě dcery Kristýna a Kamila s manželi.



Hned na začátek si dovolím otázku, proč zrovna knedlíky? Jak to vzniklo?

Maminka zakladatele firmy pracovala v JZD Družba ve Vlčí Habřině jako kuchařka. Tehdy vařila obědy a knedlíky ve stejných prostorách, jako je vaříme dnes my. Po zavření JZD přišla s nápadem převzít výrobu knedlíků. Rodina si tehdy vzala úvěr a budovu koupila. Následně se u nás začaly vařit tradiční recepty naší rodiny, tedy bramborové špalíčky tak, jak je vařila naše babička, bramborové taštičky plněné povídky nebo tvarohem podle rodinného receptu. Byli jsme jedni z prvních, kteří s výrobou knedlíků začínali. Knedlíky jsme původně dováželi do Pardubic, brzy se však mezi lidmi rozšířilo, že jsou dobré, a začali nás oslovovat i lidé z Hradce Králové. Později nás oslovily také velké řetězce jako Globus či Kaufland a my následně začali zavážet i na Moravu.

Bylo těžké po otcově smrti podnik převzít? Neuvažovali jste o jeho ukončení?

Kristýna: Nechtěli jsme to položit, už kvůli tatkově památce. Přijít po jeho smrti do firmy a vidět všechny zaměstnance bylo dost těžké, každý měl slzy v očích. Bez jeho veselého zpěvu a pískání bylo na firmě smutno. Po smrti pana Kadavého vše padlo na bedra manžela starší dcery, Mirka Kadavého.
(pokračování na straně 2)



Za houbami do Dolan

V Dolanech, pouhých 6 km od města Lázně Bohdaneč, se již 40 let nachází rodinná firma pana Jiřího Václavíka. Zaměření jeho podnikání je poměrně unikátní. Spolu se svojí rodinou pěstuje houby, vyrábí z nich potravinové doplňky a připravují houbové zahrádky. Pan Václavík je známý poctivostí procesu pěstování i zpracovatelských procesů, a proto jeho výrobky dosahují velmi vysoké kvality. Do své práce je tak zapálený, že o zdravých účincích hub dokáže přesvědčit i nehoubáře.

Prvopočátky pěstování žampionů sahají až do dětství pana Jiřího Václavíka, kdy jeho rodiče byli vášniví zahrádkáři, tzv. skalničkáři, a počátkem 60. let se pokoušeli o žampionovou sadbu, která byla v té době malým zázrakem. Pan Václavík pochází ze strojařské rodiny, přirozeně ho to však táhlo více k přírodě. S prvními pokusy pěstování hub začal již v roce 1979. V roce 1981 pan Václavík zdědil zemědělskou usedlost v Dolanech u Pardubic. Na půdách se nacházelo seno a sláma a myšlenka na pěstování žampionů tak dostávala jasnější obrysy. Postupně docházelo k úpravám hospodářství tak, aby byly



zajištěny co nejlepší podmínky pro pěstování žampionů, které dodávali do místních sítí prodejen. Práce bylo dost pro všechny členy rodiny i brigádníky, později i zaměstnance. O pěstební substrát, kterým zásobovali až 90 pěstíren po celé ČR, byl od počátku velký zájem.

Díky pěstování žampionů a postupem času i díky pěstování dalších druhů hub Jiří Václavík navázal mnoho odborných kontaktů, např. s prof. Peterem Staňkem z Mikrobiologického ústavu Akademie věd České republiky v Praze nebo s RNDr. Anastázií Ginterovou z Bratislavy, která se nejvíc zasloužila o rozvoj pěstování Hlívy ústříčné a o výzkum prospěšných látek v ní obsažených. S Hlívou ústříčnou se panu Václavíkovi začalo odkrývat tajemství přírody ve formě beta glukanu, které jsou podstatné pro lidské zdraví a za účelem jejich získání se pěstováním Hlívy začal zabývat. Spolu s Hlívou ústříčnou, tak přichází nové postupy, výroba pěstebních zahrádek a tobolek. Co vše tobolekování obnáší, vysvětluje pan Václavík:

„Zhotovili jsme programovou sušárnu hub, která odpovídá nejpřísnějším podmínkám. Vyřešili jsme drčení úsušků v souladu s požadovanými



parametry a vyřešili jsme nutnou dezintegraci vzniklého houbového prášku. Při dezintegraci dochází k rozrušení buněčných blan a tím vzniká možnost uvolnění přístupu k celé škále účinných látek obsažených v houbách.“ Získané prospěšné látky jsou následně uchovávány v tobolekách a prodávány jako potravinové doplňky. Ve firmě pana Jiřího Václavíka dbají na co nejvyšší kvalitu svých výrobků, nejen správnými postupy při pěstování a sušení, ale i kontrolou obsažených látek. Pan Václavík chce mít stoprocentní jistotu, že jeho výrobky jsou opravdu prospěšné a že obsahují to, co je udáváno, proto nechává své výrobky pravidelně testovat v biochemických laboratořích.

Vedle Hlívy ústříčné, která obsahuje velké množství již zmíněných beta glukanu, najdete v nabídce hub této rodinné firmy i další léčivé houby. Lesklá lesklá, známá též pod názvem Reishi (Ganoderma Lucidum), patří do skupiny chorošovitých hub a je to jedna z nejvýznamnějších prospěšných hub vůbec. Ve firmě pana Václavíka z ní připravují potravinové doplňky. Další zdravá houba, Houževnatec jedlý, známý též pod názvem Shiitake, je prodávána ve formě houbové zahrádky. Shiitake je pro svou lahodnou chuť a výrazné aroma nazývána perlou mezi houbami.

(pokračování na straně 2)

Pozvánka

Mléčné dobroty ze statku na okraji Pardubic

Přímo v areálu statku Apolenka ve Spojele vyrábí zaměstnanci chráněné dílny lokální produkty z mléka. V místní prodejně zakoupíte nejen samotné mléko, ale také jogurty, kefír, čerstvé farmářské a nakládané sýry, tvaroh a mnoho dalšího. Na zakázku vám zde připraví sýrové talíře jako občerstvení na akce, mléčné balíčky pro rodinu i obchodní partnery či dárkové poukazy na odběr zboží. Místní výrobky se pyšní značkou Kraj Pernštejnů regionální produkt, ale i značkami Regionální potravina Pardubického kraje a MLS Pardubického kraje.

V Apolence chovají krávy plemene Jersey. Ty jsou malého tělesného rámce a mají charakteristickou jemnou štičí hlavu s krásnými očima. „Vybírali jsme si je i proto, že jejich mléko je velmi specifické, má vysoký obsah bílkovin a tuku a typickou „mandlovou“ chuť,“ říká **Diana Houdová**, vedoucí mlékárny. Mléko zde zpracovávají takzvanou šetrnou pasteraací: „Při zpracování mléko zahřejeme na 72 °C na dobu pouhých 20 vteřin a poté ho zchladíme. Tato metoda je šetrná k bakteriím mléčného kvašení, ale zároveň dostatečně silná k likvidaci patogenů způsobujících nemoci a předčasné znehodnocení mléka,“ doplňuje Diana Houdová.



Přímo na statku, kde se chráněná dílna nachází, žije mimo krávy i mnoho dalších zvířat. Areál je tedy skvělým místem pro procházky s dětmi: „Statek je pro veřejnost volně přístupný. Mimo prodejnu mléčných výrobků zde najdete dvě dětská hřiště, v letních měsících pak kiosek s občerstvením a zmrzlinou. Navíc tu máme spoustu tradičních i netradičních zvířátek od koní až po velblouda,“ dodává Diana Houdová.

Více informací o cenách produktů a otevírací době naleznete na www.apolenka.org

Za houbami do Dolan

(pokračování ze strany 1)



Těž se vyznačuje bohatým obsahem zdraví prospěšných látek. Ve formě houbové zahrádky se prodávají i různé druhy žampionů a hlívy.

Na rodinném podnikání se podílí i dcera pana Václavíka a její manžel, Eva a Pavel Kořínkovi. Rodinná fir-

ma pana Jiřího Václavíka není velká, přesto zásadním způsobem ovlivnila rozvoj pěstování jedlých a léčivých hub v České republice i na Slovensku, kdy se houby pěstují podobně jako například léčivé byliny. „*Před rokem 2000 pěstovaly doma houby řádově desítky lidí, dnes jich s námi ročně pěstují desetitisíce. Ještě důležitější však je, že z vypěstovaných hub dokáží pěstitelé, dle našich rad, zpracovat pro vlastní potřebu zdraví prospěšné doplňky stravy, které jsou obzvláště v dnešní době velmi prospěšné. Houba doma vypěstovaná určitě nepřišla do styku s žádnou chemií apod.*“ říká pan Václavík.

Celý proces od vypěstování hub až po zabalení do prodejních obalů je prováděn v jedné firmě, na jednom místě, čímž je pro zákazníky zaručena kvalita a účinnost produktu. Žádný jiný výro-

bek tohoto druhu se nemůže pochlubit výrobou na jednom místě.

Ve stejném areálu, kde se pěstují houby, je i sídlo firmy pana Aleše Václavíka, syna pana Jiřího, který spolu se svojí ženou Kamilou podniká v rybářských potřebách. Celá rodina pana Václavíka tak pracuje na jednom dvoře. Aleš Václavík se od roku 1997 zabývá výrobou tzv. boilies - speciálními rybářskými nástrahami z vařeného či sušeného těsta. V roce 2000 vstoupila firma Carp Servis na trh a nabízí již zmiňované boilies, vnaďící směsi a rybářské potřeby. Výrobky je možné zakoupit jak v kamenné prodejně v Semtině, tak v e-shopu. Firma postupně zdokonaluje a zlepšuje obsah rybářských nástrah a slaví s nimi úspěchy. V roce 2020 zvítězil tým Carp Servis Václavík na prestižní mezinárodní kaprařské sou-

těži Zemplinský kapor na Zemplínské širávě na Slovensku.

Pokud jste po přečtení článku dostali chuť na houby, můžete se nechat inspirovat receptem na Hlívový guláš dle Zdeňka Pohleicha, který je ve firmě pana Václavíka velice populární:

500 g hlívy ústřičné
500 g cibule; sádlo
4 stroužky česneku
1 lžíce mleté papriky sladké
2 lžíce rajského protlaku
1 lžička mletého kmínu
dle chuti majoránka
1 lžička pálivé papriky
1 l zeleninového vývaru
2 ks bobkového listu
2 ks nového koření
1 lžička uzené papriky
2 ks červené papriky (kapie)
1 lžíce Hatcho miso pasty

Cibuli nakrájejte najemno a prolijte česnek. Hatcho miso pastu rozpustíte v misce s vodou. V hrnci rozpalte sádlo a přidejte nakrájenou cibuli, kterou do zlatova orestujete. Je opravdu velmi důležité cibuli krásně vysmažit, dodá guláši šmrnc. Poté přisypte hlívu a česnek, zhruba 5 minut restujte, dokud houba neztratí na objemu. Přidejte mletou papriku, kmín, Hatcho miso pastu a protlak. Opět chvíli restujte a poté zalijte zeleninovým vývarem, přidejte bobkový list a nové koření a vařte přibližně 15 minut. Po 15 minutách vaření přidejte nakrájené červené papriky a vařte do změknutí. Nakonec přidejte majoránku a dochuťte solí a pepřem. Servírujte s čerstvým pečivem, jasmínovou rýží či těstovinami. Guláš na talíři můžete ozdobit proužky syrové cibule nebo petrželkou.



...nejen o knedlicích

(pokračování ze strany 1)

Ve chvíli, kdy taťka zemřel, šlo celé technické zázemí za švagrem a my mu moc děkujeme za jeho práci. Nebylo lehké „držet při životě“ staré dodávky, které přežívaly jen díky usilovné péči. Stejně tak stroje. Veškeré vybavení bylo tehdy původní, Mirek jim musel věnovat náležitou pozornost, na nové nebyly peníze. Kamča v této době měla 4měsíční miminko a společně s mamkou neustále řešily chod kuchyně a výrobu. Mně tehdy bylo 14, mohla jsem jen pomáhat s vařením knedlíků či s hlídáním miminka, dodává Kristýna.

Rádi bychom poděkovaly také našim zaměstnancům, někteří jsou s námi od počátku, nebo nám dodnes pomáhají. Bez spolehlivých lidí, kteří dohlídí na kvalitu a drží si ji, by to nešlo. Navíc dále předávají naše know-how nově přichozím posílám, usmívají se všechny tři.

Jak se za ta léta změnily technologie výroby?

Kamila: Všechny produkty jsme původně vyráběli ručně. První modernizace v naší firmě proběhla v roce 2006 v podobě přístavby nové kuchyně a síla na mouku, které nám mouku dopravilo až ke strojům. Dříve jsme museli ručně nosit pytle s moukou ze skladu. Po 25 letech jsme pořídili částečnou výrobní linku, nechtěli jsme se vzdát ruční výroby, ale k automatizaci nás donutila situace na pracovním trhu, tedy nedostatek pracovních sil. V současné době funguje částečná automatizace u výroby houskových knedlíků, ovocné a bramborové knedlíky vyrábíme stále 100% ruční výrobou. Původně jsme začínali se „slanými knedlíky“, ale díky našim zaměstnancům a jejich kreativitě jsme následně začali vyrábět i knedlíky

plněné kusovým ovocem nebo marmeládou. O polední pauze byla nejoblíbenější svačinou pochoutka z rozkrojeného houskového knedlíku natřeného marmeládou. Mimochodem, můj syn má dodones nejradyji houskový knedlík namazaný nutelou.

V čem jsou vaše produkty speciální, výjimečné a kde si je můžeme zakoupit?

Jak jsme již zmínili výše, vaříme knedlíky podle rodinných receptů a začínali jsme jako jedni z prvních v republice. Knedlíky vaříme zásadně ve vodě, jediné tak se nerozmočí v omáčce dříve, než je stihneme sníst. To je výhoda oproti vaření v páře. Sami do knedlíků nepřidáváme žádná éčka, ale určité suroviny, ze kterých knedlíky vyrábíme, je obsahují (například marmelády). Naše Chlupaté knedlíky a Halušky od Marušky vyrábíme pouze z čerstvých brambor. Naš houskový knedlík 600 g získal v roce 2016 ocenění regionální potravina. Navíc naše ovocné knedlíky jsou ručně plněné kusovým ovocem. Mimo již jmenovaného u nás najdete i listové těsto. Výrobky můžete koupit nejen u výše zmíněných řetězců. Mezi naše další odběratele patří například Zvičinské uzeniny a lahůdky, Kadlec Kolín, RHJ Gastro s.r.o., Ježkovy krabíčky či BONTÉ CLASS s.r.o., VEST

stravování. Zavázíme také do mnoha restaurací v Pardubicích například Plzeňky či Bohémské hospody. Síť prodejních míst neustále rozšiřujeme, aby pro Vás byly naše výrobky dostupnější.

Vnímáte rodinné podnikání jako výhodu?

Ano i ne, perfektní je to, že si vyjdeme vstříc. Co se týká pracovní doby, jsme sami sobě pánem. Na druhou stranu to přináší, že jsme neustále v pozoru a musíme umět všechno. Jeden den pracujeme v kanceláři, další den vaříme knedlíky, jindy nás objevíte zase za volantem, a když není zbytí, vyřídíme i podlahu. ☺

Podělíte se s námi o oblíbený recept z Vašich knedlíků?

U nás frčí naše palačinky s domácí přibíňákovou náplní, jahodovou marmeládou a navrch polité domácí čokoládovou polevou. Paní Kamila okamžitě dodává recept na polevu. Na domácí čokoládovou polevu budete potřebovat: 3 lžíce mléka, 15 kostek cukru, lžici pravého kakaa, 10 dkg másla

Kristýna: Uzený knedlíky s vajíčkem opečené do křupava a k tomu okurkový salát s keřírem! Marie: Není nic lepšího, než dobře upečená kachýnka se zelím a naším houskovým knedlíkem!

Děkuji. A taková otázka na závěr. Co Vám přinesla značka KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt?

Značka KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt nás spojila s regionem a otevřela dveře k novým formám spolupráce s ostatními producenty. Značku vnímáme jako podporu lokálního trhu v našem regionu.

Více informací o produktech naleznete na webových stránkách www.knedlikykadavy.cz



Mléko z Ostřetína



Zemědělská společnost Ostřetín, a.s. je ceněná za svůj úspěšný šlechtitelský program skotu holštýnského plemene. Vedle chovu špičkového skotu se společnost věnuje i rostlinné výrobě a výrobě elektřiny a tepla z bioplynu. V současnosti je společnost díky spolupráci s MAS Holicko čerstvým držitelem certifikátu KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt za svůj produkt Čerstvé mléko z Ostřetína. Pozvání k rozhovoru přijali pan Ing. Jindřich Hemer a ředitel a.s. pan Vladimír Kaplan.

Holštýnský skot patří mezi nejčastěji chované plemeno. V čem tkví jedinečnost tohoto plemene a vašeho chovu?

Holštýnský skot je plemeno s výbornou mléčnou užitkovostí a náš chov je jeden z mála, který se věnuje i dalšímu šlechtění tohoto plemene: šlechtí se na vyšší užitkovost, lepší zdravotní stav, dlouhověkost a genetickou bezrohost skotu. Bezrohost je pozitivní pro zvířata i ošetřovatele z hlediska jejich bezpečnosti a tímto způsobem je dosahována bez následného odstraňování již rostoucích rohů. Jedinečnost místního chovu dále spatřujeme ve stávajícím zdravotním stavu – stádo je pod neustálou veterinární kontrolou stran paratuberkulózy, BVD a jiných nebezpečných nákaz. Jedinci s podezřením jsou podrobeni důkladnějším testům a případně eliminováni ze stáda. Tento proces probíhá již druhé desetiletí. Další výjimečností tohoto chovu je to, že každé zvíře je zařazeno do rodiny. V současné době máme 121 rodin a na množství potomků té které rodiny je vidět, jak se rozrůstá, stagnuje či úplně zaniká. Informace o těchto rodinách nám pomáhají při dalším šlechtění. V nynější době se ve šlechtění využívá rodina Genui, Adély, Petry, Remarlindy a Wendy.

Jak velké chováte stádo? A jaké je jejich ustájení?

Stádo čítá 650-700 dojených krav a tomu odpovídající počet mladého skotu na dvou střediscích – v Ostřetíně a na Dolním Jelení. V posledních deseti letech jsme investovali zhruba 150 mil. Kč do nových volných stájí pro všechny kategorie zvířat, které stavebně a technologicky odpovídají nejnovějším poznatkům vědy a výzkumu.

Jak byste charakterizovali mléko z Ostřetína?

Voňavé, chutné, plné živin a minerálů, s vysokým obsahem bílkovin a tuku. Dlouhodobě plníme parametry jakosti Q-mléko.

Proč jste se rozhodli pro certifikaci mléka jako produkt Kraje Pernštejnů?

Řada místních produktů tuto certifikaci má, a tak nás napadlo, že by i naše mléko mohlo mít certifikaci, což by mohlo pomoci k vyššímu prodeji mléka z automatu. Prodej mléka přes automat vnímáme jako službu veřejnosti, aby měla možnost ochutnat a posleze kupovat čerstvé mléko a případně si z něho vyrábět vlastní mléčné výrobky.

Jaká je vaše denní produkce mléka? A do jakých koutů ho rozvážíte?

Denní produkce je cca 19.000-22.000 litrů mléka, které je každodenně odváženo na zpracování do mlékárny Tatra Hlinsko. Malá část je prodávána přes mléčný automat.

Kde si mohu Vaše mléko jednoduše obstarat?

V mléčném automatu, který je umístěn u vjezdu do areálu a.s. v Ostřetíně a měl by fungovat nonstop.

Jaké jsou Vaše plány do budoucna?

Pokračovat v započatých činnostech... Dále s ohledem na situaci na pracovním trhu zvažujeme robotizované dojení, příp. jiné činnosti.

Nejoblíbenější výlety Pardubicka



Zdá se, že i rok 2021 bude přát spíše poznávání České republiky než exotickým dovoleným u moře. Máme proto dobrou zprávu - za zajímavými výlety nemusíte jezdit nikam daleko. U nás na Pardubicku máme možnost překvapivě hodně. Máme tu pro vás výběr cyklo i pěších výletů pro celou rodinu. Stačí si vybrat z našich tipů.

Okruh Choltickou oborou

Výlet do zámeckého parku s oborou v Cholticích vás hravě zabaví na celý den. Obora obklopující zámek je rozlehlá a plná krásných zákoutí. Hlavní cesta se vine podél kaskády tří rybníků - Zrcadla, Červeného a Chrtického. Celou oboru odtud můžete obkroužit a po zpevněných cestách se toulat celé hodiny. Základní okruh oborou je dlouhý tři kilometry, můžete si ho však podle libosti zkrátit nebo prodloužit. Na menší návštěvníky čeká hned u zámku nové dětské hřiště a vyzkoušet si můžete i oblíbenou hru - discgolf. Toto házení disků do speciálních košů umístěných v různých zákoutích obory může být těžší, než se na první pohled zdá, ale odměnou vám bude příjemně strávený čas při objevování nové aktivity. Navíc díky 9 stanovištím discgolfu projedete nejméně půlku zámecké obory. Po sportovním výkonu doporučujeme nabrat síly v zámecké restauraci nebo cukrárně Andělka, kterou najde-

te jen kousek od zámku na náměstí.

Terén je nenáročný a hlavní cesty obory jsou sjízdné i pro kočárky.

Dětské poznávání v Srchu i Rokytně

V těsné blízkosti obce Srch vyrostla před časem nová naučná stezka, kterou na svých toulkách Pardubickem nesmíte minout. Stezka začíná na okraji obce za místním hřištěm a pokračuje dále okrajem lesa. Po cestě potkáte celkem deset stanovišť, která vás zábavnou formou poučí o životě ve zdejších lesích. Na každém z nich najdete něco jiného - pexeso s lesními živočichy, labyrint potravního řetězce i další hry a kvízy. Po cestě si samozřejmě můžete odpočinout na lavičkách, které stezku doplňují.

Celková délka naučné stezky je 1,5 kilometru - dá se hravě zvládnout i s menšími dětmi.

Na podobný koncept sází také v Rokytně, kde nedávno obnovili obecní lesopark, který nyní doplňují hravé prvky obdobné jako stezku v Srchu.



Za výhledy na Barborku

Putování za výhledy k rozhledně Barborce si můžete vychutnat pěšky i na kole - skoro celá trasa se dá absolvovat po zpevněné cyklostezce. Výlet začíná na návsi v obci Svojsice. Kousek od ní narazíte na tajuplnou zříceninu svojšické tvrze, trochu schovanou v zeleni poblíž potoka. U tvrze se napojíte na červenou turistickou značku, která pozvolna stoupá lesem a dovede vás až k rozhledně Barborce. Až se nabažíte výhledů na krajinu, můžete v její blízkosti prozkoumat minulost bývalých



Raškovických lomů - věnuje se jim krátká naučná stezka. Cesta zpátky do Svojsic vede po zpevněné cyklostezce - trochu jinou cestou se tak dostanete přímo ke tvrzi.

Okruh k Barborce je dlouhý 6 kilometrů a zvládne ho i kočárek. Přestože půjdete k rozhledně, je stoupání mírné.

Cyklovýlet na Kuňku a zpět

Cyklovýlet na hrad Kunětická hora je nejznámějším a nejtýpčtějším výletem v celém okolí Pardubic. Aby ne, jde totiž o pohodový výlet, který se bude líbit celé rodině. Výlet startuje v Pardubicích - můžete vyrazit přímo z centra města a okolo zámku se dostanete k Labi. Na břehu řeky - u Zdymadla - se napojíte na Labskou cyklostezku č. 2. Její první úsek kopíruje tok řeky a skýtá krásné výhledy na náš dnešní cíl - majestátní hrad Kunětická hora. Po asi 7 kilometrech rovinaté cesty jste v cíli. Přímo v podhradí se můžete občerstvit v restauraci, nejmenším udělají radost výběhy zvířátek nebo návštěva u Ježibaby v Perníkové chaloupce.

Poté, co si užijete výhledy z hradu, máte několik možností: vrátit se do Pardubic stejnou cestou, udělat si zájízdku do Kunětic na zmrzku - vřele doporučujeme, protože je mňam. Anebo si trasu ještě prodloužit přes Dřiteč a Sezemice. Rozhodnete-li se pro poslední možnost, nevynechejte návštěvu muzea autíček v Rokytně, Sezemický akvadukt či farmu Apolenka.

Na kole k Bohdanečskému rybníku a dál

Vydejte se s námi na výpravu za nejstarší rybníční soustavou v Čechách. Tedy přesněji řečeno: za jejími zbytky. Kdysi bylo totiž okolí Lázní Bohdaneč domovem největších rybníků na našem území, bohužel se jich do dneška dochovalo jenom pár. Z Pardubic se do Lázní Bohdaneč dostanete po cyklostezce č. 4193 - ta vás zavede přímo do centra městečka. Zde si můžete odpočinout v lázeňském parku, nebo rovnou pokračovat k rybníku Matka.

Okolím rybníka vede naučná stezka - díky ní můžete trochu prozkoumat jeden z největších rybníků v Pardubickém kraji zblízka. Určitě nesmíte vynechat ornitologickou pozorovatelnu na Polákově poloostrově, odkud můžete sledovat hejna místního ptactva. Pokud si chcete výlet prodloužit, je možné z Lázní Bohdaneč pokračovat až do Kladru nad Labem. Zdejší hřebčín je domovem majestátních starokladrubských běloušů a už samotná projížďka okolo zdejších pastvin je kouzelným zážitkem. Když dojedete z Pardubic až do Kladru, budete mít v nohách celkem 27 kilometrů.

Věříme, že se vám výlety budou líbit! Více tipů najdete na našich webových stránkách www.TOPardubicko.cz, na Facebooku Turistická oblast Pardubicko a Instagramu @topardubicko.

Sledujte nás, ať vám neunikne žádná novinka.



Pardubická fotografka uspěla v prestižní fotografické soutěži



Edita Bízová je portrétní a beauty fotografka, její fotografické práce si získávají mezinárodní ohodnocení v prestižních fotografických soutěžích a za tři roky, co se účastní fotografických soutěží nasbírala více než 40 cen a ocenění. Její práce je publikovaná v zahraničních časopisech a její fotografie jsou vystavovány v galeriích po celém světě. Styl, kterým se vyznačují její fotografie je ženský, silný a s výtvarným efektem.

Jak vznikla fotografie, která je ve finále Sony world photography awards? Vlastně skoro náhodou. Fotka je součástí mého editoriału pro Malvie magazine (francouzský fashion časopis, fotky z editoriału se dostaly na jeho titulní stranu) a editorial se jmenuje Color study – neboli barevná studie. Cílem toho focení bylo pomocí fotky zkoumat barvy a jejich působení na atmosféru fotky. No a jedna z nich se mi zdála, že na ní modelka vypadá skoro jako vysochaná, naprosto dokonale a já chtěla podtrhnout tu atmosféru fotky a úplně z ní vypustit barvy a vyslat jen

emoci. Proto je fotka černobílá na rozdíl od celého zbytku série.

Co je pro Vaši tvorbu typické? Moje fotky jsou jemné a ženské, zároveň jsou ale sebevědomé a silné. Mají silnou výtvarnou kvalitu. Ve svých fotkách kladu obrovský důraz na barvy, které se snažím do detailu promýšlet a plánovat.

Jak jste se dostala k fotografování? Fotografování mě vždy bavilo a na mateřské dovolené jsem se rozhodla, že je pravý čas zjistit, jestli je to pro mě vhodná kariéra a zvládnou se uživit. Našla jsem si mentorku a po roce pokusů focení „jen tak“ a „jako koníček“ jsem se do focení opřela naplno. Naučila jsem se techniku a začala produkovat vysoce kvalitní fotky.

Jaké jsou Vaše fotografické sny? Chtěla bych, aby moje fotky byly v každé domácnosti – ať už jako obraz na zdi zakoupený v galerii, jako fotografie v editoriału v časopisu nebo jako luxusní portrét. Můj velký sen je vytvářet luxusní beauty fotografie pro značky jako Chanel nebo Swarovski.

Organizujete školení a akce pro ostatní fotografy, můžete nějaké jmenovat? A které jsou Vaše nejoblíbenější?

Mám svoji skupinu fotografů na facebooku, kterým se snažím aktivně pomáhat v jejich cestě. Natáčím videa na svůj youtube kanál s návody a tipy pro focení. Fotografové můžou dorazit na moje skupinové i individuální kurzy nebo si koupit některý z už vytvořených video kurzů. Můj nejoblíbenější je Mega foto den, který pořádám pro fotografy – je to super den plný focení. Postavím několik fotografických scén, v každé z nich jsou modelky a fotografové si můžou fotit vlastním tempem. V průběhu dne je čekají workshopy a vyzkouší si i tisk fotek. Co se týče mého youtube kanálu - jsou tam videa pro fotografy všech úrovní a (téměř všech) žánrů, dělané tak, aby pomohly řešit problémy spojené se začátky focení, kreativními technikami i retuší. Chci všem lidem, které to zajímá pomáhat orientovat se ve světě focení a fotografie . ☺

Fotografujete i portréty, co Vás k nim táhne? Míluju ten pocit, kdy můžu z obyčejné ženy udělat modelku, která vypadá jak z první stránky časopisu. Nabízí mě vidět ji, jak se jí zvedne sebevědomí a cítí se krásná díky mým fotografiím.

Co ráda děláte ve volném čase? Mám dvě děti, ráda s nimi trávím čas a nejradši s rodinou společně cestujeme, což je aktuálně dost omezené. Doufáme, že se k cestám po světě budeme moct brzy vrátit.

Cestování? O cestování s dětmi píšeme i blog www.bizovi.cz a snažíme se lidi motivovat k cestování a přesvědčit je, že děti nejsou překážka pro cestování, ale dá se to pohodově zvládnout i s nimi a navíc je to pomáhá rozvíjet.

Děkuji a těšíme se na další setkání!

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 výrobců a produktů.

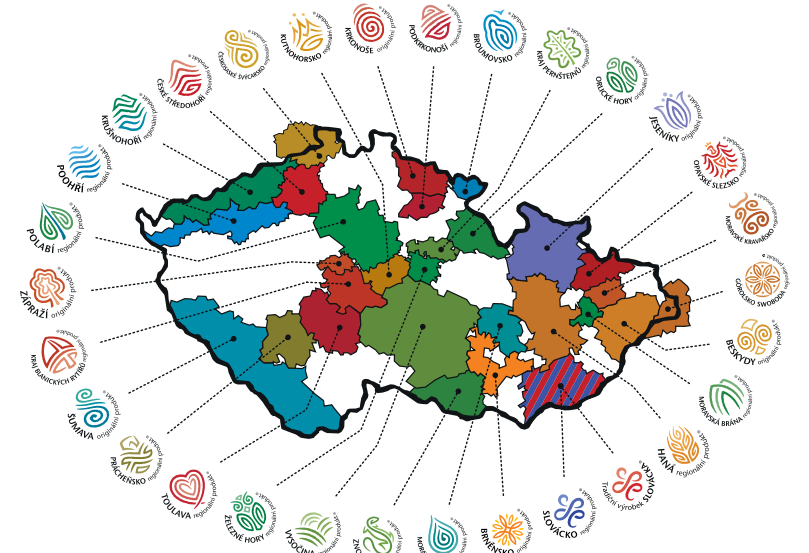
- Přínos certifikace**
- ▶ Umístění informace na celorepublikovém webu ARZ a na webech regionů a partnerských systémů;
 - ▶ Zveřejnění v novinách „Doma v Kraji Pernštejnů“, v katalogu výrobků a ostatních materiálech regionů;
 - ▶ Navázání komunikace a spolupráce s dalšími výrobci, možnost propojení nabídky, 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 vyprodukováno v místní krajině, je jedinečné, nezaměnitelné, a tudíž přirozeně konkurenceschopné i v globálním světě. Ochutnávejte a využívejte je!

Hlavní koordinátor: MAS Region Kunětické hory, z.s., Husovo náměstí 790, 533 04 Sezemice
Ing. Aneta Svatoňová, tel.: 608 147 094, svatonova.masrkh@gmail.com
Ing. Ivana Řehořová, tel.: 777 693 680, rehorova.masrkh@gmail.com

www.masrkh.oblast.cz

Více na www.regionalni-znacky.cz/kraj-pernstejnu



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



Certifikované produkty KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®

Jméno / název firmy	Název výrobku/ů	Adresa provozovny (pro veřejnou prezentaci)	Tel.	e-mail	web
Šárka Kučerová	Švestky z Podůlšan	Podůlšany 1, 533 45 Opatovice nad Labem	608 614 292	sarkasyrova@gmail.com	ceskesvestky.cz
Ladislav Soukal	Zelenina z Rokytna	Rokytno 163, 533 04 Sezemice	605 945 553	farmarokytno@seznam.cz	www.ladislavsoukal.cz
FONTICULUS, spol. s r.o.	Sudličkovy ovocné destiláty a likéry	533 52 Hrobice 53	776 242 884	info@sudlicka.cz	www.fonticulus.cz
AGROSPOL HOSTOVICE, a.s.	Jablka	Hostovice 79, 530 02 Pardubice	603 302 359	mlatecek@agrospol-hostovice.cz	www.agrospol-hostovice.cz
Jan F. Veselý	Houslař Jan F. Veselý	Dům hudby – Konzervatoř Pardubice, Sukova 1260, 530 02	605 143 405	violin.vesely@seznam.cz	www.lutjier-vesely.com
Jiří Václavík	Ganoderma – reishi	Dolany 22, 533 45 Opatovice nad Labem	777 003 062	pavel@jedlehouby.cz	jedlehouby.cz
Pavel Janoš	Pardubický perník Pavel Janoš	Věry Junkové 306, 530 03 Pardubice	466 261 167	pernikjanos@seznam.cz	pernikjanos.cz
Dominik Láznicka	Květový med	Přelovice 27, 533 41 Přelovice	605 935 098	d.laznicka@email.cz	
Ing. Jan Sochor	Dolanská husa	Dolany 31, 533 45 Opatovice nad Labem	603 965 558	statekdolany@seznam.cz	
Věra Skutilová	Farmářské brambory z Chvojence	Chvojence 234, 534 01 Holice	602 614 721	farma.skutil@seznam.cz	
Truhlářství Mrštík s.r.o.	Tradiční výrobky z masivu	533 16 Strašov 75	775 214 071	jmtruhlarstvi@seznam.cz	jmtruhlarstvi.estranky.cz
Zemědělské a obchodní družstvo Bratranců Veverkových Živanice	Syrové kravské mléko ze Živanic	Živanice 206, 533 42 Živanice	603 205 507	zod.hejna@seznam.cz	www.zodzivanice.cz
Josef Branda	Holická zmrzlina u Pepeho	Hradecká 527, 534 01 Holice	777 797 759	josef.branda@seznam.cz	Fb:Zmrzlina-u-Pepeho
Edita Bízová	Umělecké fotografie	Letiště Pardubice, Pražská 179, 530 06 Pardubice VI	774 060 613	edit@editbphoto.com	www.editbphoto.com
KNEDLÍKY KADAVÝ, spol. s r.o.	Knedlíky Kadavý	Vlčí Habřina 118, 533 41 Lázně Bohdaneč	777 920 070	knedliky@knedliky-kadavy.cz	www.knedlikykadavy.cz
MgA. Hana Krauseová	Hanako autorské doplňky	Nám. Čs. Legií 1088, 530 02 Pardubice	775 686 819	hanako@hanako.eu	www.hanakodesign.cz
Zemědělská společnost Ostřetín a.s.	Čerstvé mléko z Ostřetína	534 01 Ostřetín 273	466 686 159	kaplan@zsostretin.cz	www.zsostretin.cz
Zdeněk Pavlis	Kunětická točená	Kunětice 23, 533 04 Sezemice	777 008 003	zmrzka.kunetice@gmail.com	
Rybniční hospodářství, s.r.o.	Pernštejnský kapr	Sádka 148, 533 41 Lázně Bohdaneč	602 556 331	adolfvondrka@rhb.cz	www.pernstejnskykapr.cz
Diana Houdová	MLéčné výrobky z Farmy Apolenka	Na Okrajích 156, 530 02 Spořil	775 614 618	diana.apolenka@seznam.cz	www.apolenka.org
Mgr. Monika Pavlisová	Řemeslná zmrzka z mňam káry	Smilova 320 Pardubice	608 014 016	monika.pavlisova@seznam.cz	www.zmrzlina.kunetice.cz
Jiří Václavík	Jedlé houby	Dolany 22, 533 45 Opatovice nad Labem	777 003 062	pavel@jedlehouby.cz	www.jedlehouby.cz
Statek Junek	Byliny	Křičín 11, 533 41 Křičín	734 107 203	statekjunek@seznam.cz	www.farmapaseky.cz/statek-junek