



Kam spěje české
pivovarnictví?
(Str. 2)

Pardubicko - Perníkové
srdce Čech
Turistická oblast, v jejímž centru dění
se nacházíme. (Str. 3)

Putujte s námi přírodou
(Str. 4)

www.regionalni-znacky.cz

Doma v KRAJI PERNŠTEJNŮ

Noviny pro milovníky kraje Pernštejnů, jeho přírody a lidí

Festival chutí, vůní a řemesel již potřetí zpestřil prázdninový víkend obyvatelům Pardubicka i turistům

V sobotu 18. srpna 2018 se otevřely brány pardubického zámku a na jeho nádvoří i parkánech bylo k vidění na 39 stánků. Tuto parádu zajistili lokální výrobci, řemeslníci a umělci sdružení pod Asociací regionálních značek ze všech koutů celé České republiky, kteří se zde sešli, aby prezentovali svůj um a své výrobky.

Loňský festival se setkal s velkým ohlaselem. Návštěvníci s nadšením ochutnali zmrzlinu, sýry, pivo i víno, přivoněli ke guláši z hlívy ústřední, ozdobili si perník nebo se pokochali tím, jak se ručně vyrábějí housle. Jelikož je však důležité, aby byla potěšena i lidská duše, nejen žaludek, celá akce byla doprovázena bohatým kulturním programem. Na pódiu se vystřídal několik hudebních uskupení se širokým repertoárem, před zraky diváků se proháněly divadelníci, kteří nenechali bránice přítomných v klidu, a taktéž pan moderátor nezahálal a zkoumavými otázkami směrem k výrobcům přibližoval přítomným tajemství pochutin a výrobků rozložených na pultech stánků. Bylo potěšující pozorovat, jak sortiment všech výrobců postupně mizí, a především spokojené úsměvy návštěvníků.

Pečlivě připravený program, zajímavé produkty, prostorprodiskuzi producentů a návštěvníků, nádherné počasí i story zámku, to vše přispělo k tomu, že návštěva festivalu byla neopakovatelným zážitkem.

Pan houslař – Jan F. Veselý: „Festival hodnotím velice kladně. Pro mě výdělek na místě kvůli specifčnosti mého řemesla nebyl žádný, ale za to jsem poznal lidi z Francie, Itálie, Slovenska, Ameriky a samozřejmě z Pardubic i z ČR. Reklama je důležitější než jednodenní výdělek. Díky festivalu a prezentaci svého řemesla mám do budoucna novou klientelu.“

Pozvánka

Už nyní se můžete těšit na letošní Festival chutí, vůní a řemesel 10. 8. 2019 opět na pardubickém zámku.



Pojďte s námi za příběhy do Kraje Pernštejnů

Smyslem regionálních značek je sdružovat všechny nadané všemřely, řemeslné čaroděje a obecně lidi, kteří tvoří krásné a výjimečné věci. Toto vychází i ze zásady, že regionální produkce má čerpat sílu a zdroje především z domácího území a tradic. Tak tomu je i v Kraji Pernštejnů. Často, vezmeme-li do ruky nějaký výrobek označený logem dubového listu, netušíme ani, jaký příběh za ním stojí. Každý produkt je originální právě tím, že má svoji historii, neboť za ním stojí skutečná práce lidských rukou a osvětleného ducha a mnohdy i rodinná historie. Pojďme si některé z těchto příběhů představit.

Rodová tradice zavazuje

Je to jako v pohádkách. Malý Honza se v potměšile světničce kouká tatínkovi pod ruce, jak pilně pracuje. Takto se učilo zručnosti dřívě a i dnes se často setkáváme s tím, že se řemeslo předává v rámci rodiny. Otcové učí své syny výrobním postupům i různým jiným fíglům a synové k nim poté přidávají své vlastní zlepšováky, které předají zase další generaci. Mnohé výrobky tak mají prakticky stoletou historii. Příkladem tohoto může být na Pardubicku perníkářství. Jednou z nejstarších rodinných firem je společnost Pardubický perník Janoš. Původní kořeny cukrářské výroby tu sahají hluboko do minulého století, kdy paní Marie Janošová proslula výrobou svatebních dortů, zákusků a především perníků. Další významnou etapou v historii firmy byl rok 1958, kdy vyrobil pan Josef Janoš veliké perníkové



srdce na Světovou výstavu v Bruselu, které reprezentovalo um českých cukrářů. V rodinné tradici dnes pokračuje pan Pavel Janoš a ne nadarmo je mu přezdíváno „Král perníku“.

Řemeslo lze předat i přes generaci



Příběh dalšího řemesla, tentokrát sadařského, se odehrává na březích Opatovického kanálu v Podůlšanech. Zde se rozprostírají sady pana Richtera. Ten se věnuje ovocnářskému řemeslu od roku 2002, kdy se snažil najít nové odrůdy odolné vůči šarce a zároveň podobné klasické české švestce. Hledal a křížil a po mnoha letech pokusů sklídl výtečné fialové plody své práce. Aby jeho mnohaletá práce nebyla zapomenuta, předal své nadšení a výsledky do rukou vnučky Šárky Kučerové, která dnes zdárně pokračuje v započaté práci svého dědečka, a sady pod její taktovkou doslova jen kvetou.

Nadšení může být i nakažlivé

Po cestičkách kolem Opatovického kanálu se dostaneme do nedalekých Dolan. V Dolanech se pan Václavík věnuje



již po desítky let pěstování hub. Nejsou to však houby všelijaké, dnes kromě hlívy ústřední najdeme v jeho zahrádce i ganodermu reishi a další netradiční druhy hub. Pro svou vášeň získal pan Václavík celé své okolí, neboť dnes se na chodu rodinného podniku podílí i dcera pana Václavíka a její manžel. Zajímavostí může být, že nadšení pro houby a experimenty s nimi nekladou panu Václavíkovi žádné hranice. Kromě toho, že je zpracovává do různých doplňků stravy, substrátových balíčků pro domácí pěstování, tak v nedávné době uzavřel spolupráci s mýdlařkou paní Hofrichterovou a vyrábějí společně houbová mýdla, což je počín zcela ojedinělý.

Symbióza řemeslná i umělecká

Že jablko nepadá daleko od stromu je známá věc. V případě mistra Jana F. Veselého z Pardubic to bylo opravdu jen o píď vedle. Prarodiče pana Veselého byli jednak hudebníci a jednak uměleční truhláři. Z jedné rodinné větve sahají hudební kořeny až k věhlasnému Zdeňku Fibichovi. Bylo tedy jen otázkou, kam se přikloní jazýčky pověstných vah a jaké profesi se bude pan Veselý jednou věnovat.

(pokračování na straně 2)

Střípky z regionů

Malí objevitelé se vypravili po Kraji Pernštejnů

V říjnu 2018 se podařil nebyvalý počín, neboť se MAS ve spolupráci se spolkem Pardubicko - Perníkové srdce Čech podařilo uspořádat školní exkurze, při nichž 54 dětí v doprovodu svých učitelů poodkrylo pokličku tajemství výroby perníku, zmrzliny a mléčných výrobků.

V rámci spolupráce Kraje Pernštejnů se žáci ze 4 vybraných škol z území MAS Region Kunětické hory, MAS Bohdanečsko, MAS Holicko a města Pardubic vypravili ke 3 regionálním výrobcům, kteří pro ně připravili bohatý program, při kterém se děti seznamovaly s tím, jak výrobci pracují a jak vznikají jejich vyhlášené pochoutky.

Prvním z výrobců, kteří exkurze hostili, byl pan Janoš. No uznejte, je pro Pardubicko něco typičtějšího než perník? U Janošů byl pro děti připraven výklad o historii perníku a původu perníkářství na Pardubicku vůbec. Aby děti nezahálely, mohly si také samy ozdobit svůj perníček, který si odnesly domů anebo rovnou na místě snědly.

Další kroky směřovaly do Spoju na farmu Apolenka, kde byl pro drobotinu připraven environmentální program spojený s výkladem o výrobě mléčných pochoutek z místní farmy, kterými jsou jogurty, tvaroh a sýry. Děti měly také možnost vše rádně ochutnat. Nicméně největší zážitek měli návštěvníci rozhodně z místních zvířátek, kterými nebyly pouze krávy, ale také koně, oslíci nebo třeba i exotické lamy.

Potřetí přibrzdil autobus na své pouti v Kuněticích, kde se nachází výroba Kunětické zmrzky paní Pavlisové. Zde se exkurzanti dozvěděli, jak se vyrábí zmrzka z pravého ovoce, co je to sorbet a jak rozeznat kvalitní zmrzlinu od nekvalitní. Děti si i tady vyzkoušely zmrzlinářské řemeslo. Samy si vyrobily banánové, hruškové nebo jablčkové nanuky s čokoládovou polevou.

Na konci dne dostal každý účastník speciální diplom, aby se z něj stal pravý objevitel Kraje Pernštejnů. Děti si odnesly mnoho pěkných zážitků a dozvěděly se zajímavé informace. Jsme rádi, že se podobné akce daří organizovat a že se u nás v regionu najdou lidé, kteří jsou ochotni věnovat svůj čas a nadšení dětem.

Pojďte s námi za příběhy do Kraje Pernštejnů

(pokračování z titulní strany)

Právě prarodiče byli těmi, kdo panu Veselému koupili v dětství náradíčko a učebnici „Urob si sám“, díky které si mohl zhotovit svůj první hudební nástroj. Dnes je houslařství jeho povoláním a jeho strunné, ručně zhotovované nástroje cenným zbožím.

Historie ožívá nejen v rodině



Na pultech obchodů můžete v posledních letech objevit speciální bylinný likér Bukovská. Jeho původ sahá až do roku 1836, kdy se jistý Albert Michler rozhodl zřídít závod v obci Buchs Dorf (česky Buková) ve Slezsku. Vhodné přírodní podmínky Horního Slezska nabízely úrodnou zeminu a vláhu pro růst dostatečného množství bylin a koření, které pro výrobu likéru a lihovin bylo nezbytné. Albert Michler proto učinil pokus a vymyslel vlastní likér založený na macerování místních bylin. Nový likér měl nejen lahodnou chuť, ale také vynikal svými léčivými vlastnostmi. V dobách, kdy v celém regionu zuřila cholera, Albert Michler založil nouzovou nemocnici pro infikované vojáky, které přivolání lékaři a pečovatelské pomoci likéru úspěšně léčili. Albert Michler Likör, Rum und Spiritusfabrik dodávala poté likéry a rumy do císařského a královského dvora i rakousko-uherského císařského námořnictva. Likér měl úspěch dokonce u samotného císaře pána Františka Josefa I. Konec 2. světové války byl však pro palírnu fatální. Odsun původního německého a rakouského obyvatelstva ze Slezska a příchod komunistického režimu ukončil historii jednoho z nejvíce obdivuhodných výrobců a dodavatelů likérů a rumů ve střední Evropě. Naštěstí poté převzal recepturu pan Josef Smrček, který likér vyráběl až do roku 1950. I za něj byl likér vyráběn procesem macerování tajné směsi bylin v nejjemnějším lihu. Tím však historie likéru nekončí. Jeho tajná receptura byla zachována až do dnešních dnů a výroba likéru byla v posledních letech obnovena na Holicu, a tak si i vy v dnešní době můžete vychutnat atmosféru roku 1866.

Když se chce, všechno jde...

Rodinná a historická tradice je krásně předčítá po předcích, ale občas stačí



i trocha nadšení a hodně snažení. Již několikátým rokem se může každý turista, cyklista i řidič zastavit v Kuněticích u kostela na vyhlášené Kunětické zmrzce. Manželé Pavlisovi zde začínali se snem o zmrzlině a s malou dřevěnou boudičkou, ale postupem času, jelikož jim nechyběla píle a odhodlání, posouvali své podnikání dále. Nejdříve vylepšili zázemí stánku. Tedy stánek se neustále zvětšoval, rozrůstal a objevily se v něm lepší zmrzlinářské stroje. Okolo stánku vzniklo zastřešené venkovní posezení. Poté získali certifikát Kraje Pernštejnů, jelikož vsadili na to, že jejich zmrzka je vyráběna z pravého ovoce, a tím je výjimečná, což bylo právem oceněno. Sázeli také na netradiční příchutě, takže jste zde mimo jiné mohli ochutnat chlebovou, arašídovou, mojito nebo okurkovou zmrzku. Novin-



kou minulých let se poté stala výroba nanuků a špachtlované zmrzliny. V Kuněticích opravdu neusnuli na vavřínech a posunuli se i k počinům zcela nečekaným, tedy se tu můžete setkat i se zmrzlinovými lízátky, dorty a zákusky a dalšími podobami této skvělé ledové pochoutky.

Druhý příběh o snaze

Společnost SyrMil se specializuje na výrobu korbáčků a pařených sýrů. Jejich majitelé začínali prakticky od nuly v prostorách staré výroby sýrů v Pardubicích. Od těchto počátků se však dokázali dnes dostat až na úroveň, kdy jejich výrobky jsou oceňovány mnohými certifikáty a vyhrávají prestižní ocenění. Co k tomu říká paní Milatová, majitelka sýrárny a výrobce v jedné osobě: „Minulý rok byl pro nás celkem pestrý a opět jsme se posunuli o kousek dál na naší cestě. Tak jako každá jiná firma v současné době ale stále řešíme personální obsazení, neboť najít kvalitní a zodpovědné lidi do výroby je základ. Výrobní kapacitu se nám oproti začátku fungování firmy podařilo rozšířit a díky

tomu stále získáváme i nové zákazníky, což nás velice těší a zároveň motivuje do další práce. Postupně se také dostáváme více a více za hranice našeho regionu. A protože jsme hrdí na to, že jsme z Pardubic a jsme nositeli značky Kraj Pernštejnů, rádi umísťujeme zelené logo na naše výrobky, aby bylo vidět, odkud výrobky jsou a co tady na Pardubicku umíme. Kromě celoroční nabídky korbáčků, sýrových nití, provázků, copů a stále více oblíbenějších špalíků najde každý mlsal v našem portfoliu výrobků i 2 vítěze ze soutěže MLS Pardubického kraje 2018. V období Velikonoc se bude možné těšit na naši tradiční ručně pletenou uzenu pomlázku, která získala ve zmíněné soutěži ocenění odborné poroty. Na období akcí stánkového prodeje připravujeme další zajímavosti, abychom byli stále kreativní. Proto bude možné ochutnat naše uzene žely na gril, které vyhrály mezi návštěvníky spotřebitelské soutěže. Jsme velmi rádi, že jsme se z nedávných nelehkých začátků posunuli až do dnešních dnů, kdy naše výrobky jsou oceňovány různými cenami. Avšak největší odměnou a satisfakcí za odvedenou práci pro nás je, když se spokojení zákazníci vrací a chutná jim.“

Občas pomůže náhoda



Pan Dominik Láznička je v současnosti velmi uznávaným včelařem, který se orientuje na netradiční slunečnicový med. Jeho cesta k této profesi však nebyla přímočará. Tento medonosný příběh začíná v době, kdy bylo panu Lázničkovi 11 let. Tehdy byl jeho bratr hospitalizován v nemocnici, kde jeho spolupacientem byl zapálený včelař, který jej nadchl pro toto hobby. Po návratu z nemocnice zkouší pan bratr včelařit a zasvěcuje do tajů tohoto řemesla i svého bratra Dominika. Toho včelařství natolik uchvátí, že se stane prakticky jeho životním koníčkem. Nestává se však hned jeho zaměstnáním, neboť osud si občas vybírá různé okličky, než doběhne k pravému cíli. Pan Láznička se vyučil zedníkem, ale na svůj buzičivý sladký koníček nezanevře. O nějakých 10 let později se vyučil včelařem a své vzdělání dotáhne až k metě nejvyšší, kdy se stává dokonce učitelem včelařství.

Konec ležáku v Čechách?

V posledních letech se s pivovary v České republice roztrhl pytel. Již dávno se sortiment tuzemské proveniencence nepohybuje v rámci pár velkých značek, ale můžeme se setkat se zcela neotřelými názvy malých pivovárků. Tito nadšenci jsou Regionálním značkám dobře známí, protože právě pro ně je regionální značka způsob, jak dokázat své kvality. Ne každému se však podaří ji získat. Ono totiž rozhodně neplatí zároveň - malý pivovar rovná se dobrý pivovar. Ne každý, kdo umí pivo vypít, jej umí také uvařit. Dostáváme se zde k alchymii, jakou je rmutování, chmelovar atd. Mnozí sládky se své umění učí od kamarádů, nebo metodou pokusu a omylu, pár vyvolených má tuto profesi opravdu vystudovanou, ale ani to není zárukou stoprocentního úspěchu. Z těchto a jiných důvodů u nás dobrých sládků opravdu zase tolik není. Avšak regionální značka, kdy žadatel musí předstoupit před certifikační komisi a svou práci zde představit a obhájit, je skutečně zárukou kvality, proto je možnost značení výrobku regionální značkou vyhledávána nejen pivovarníky, ale i spotřebiteli.



Kromě toho, že počet pivovárků u nás atakuje hranici 500, dostávají se k ústům konzumentů i nové pivní styly, nejen plzeňský ležák. Avšak to rozhodně neznamená jeho konec ;-). Narazíte tak na různé ale, bitter, bock až po Berliner sour a piva na bázi šampaňského a mnohé další pokusy. Odborníci vás také poučí, že se ke každému stylu hodí jiný typ sklenice - na pšeničné štíhlá a vysoká, na stout nízká a širší, náš plzeňský ležák vynikne nejlépe v klasickém ušáku atd. Z ochutnávání piva se tak stává malé dobrodružství a mnozí dokonce provozují i něco jako pivní turistiku, kdy se neváhají vydat do nejzapadlejších končin naší vlasti, aby tam ochutnali nějakou z tamních značek. Tento fenomén se stává také příležitostí pro mnohé restaurace a hospůdky, které kromě běžných piv pro svůj region střídají na několika pípách (tzv. létajících) právě piva z celé republiky. Jednou z hospůdek, která takto nezaspala svou dobu a chytila se příležitosti, je i **hospoda U Zamastilů v Pardubicích - Ohraženících**, kde točí pivní speciály pan **David Dvořák**. Zeptejme se ho, co tedy soudí o současné situaci pivovarnictví v Čechách?

Proč jste vůbec začali se střídáním piv?

Na tuto myšlenku mne přivedl kamarád, také hostinský, který se tomuto věnuje již dlouhé roky. Tato změna mohla být příslibem získání nových zákazníků, neboť to je aktuální trend. Lidé se v dnešní době o něco více hýbají a pokud je pěkné počasí, jsou ochotni za novými zážitky vyrazit i někam za humna. Tedy vezmou kolo a jedou klidně na pivo i někam dále, než jsou zvyklí, jen aby zkusili a ochutnali něco nového, nebo prostě jen vypadli někam na čerstvý vzduch.

Zaznamenali jste tedy větší počet zákazníků?

Plošně se to takto nedá říci. Je to velmi nárazové. Jak říkám, záleží především na počasí. Jsme menší, v podstatě venkovská hospoda, ale s prostornou pěknou zahrádkou. Přes zimu běží vše v zaběhnutých kolejkách. To nás navštěvují především místní a ti vyžadují piva, na která jsou zvyklí. Přes léto máme ale zahrádku plnou cyklistů a jiných cestovatelů a to je pravda, že zájem o piva na létajících pípách obrovsky vzrůstá. U nás máme tři létající pípy a je realita, že v zimě se piva na nich obmění třeba tak za 2 dny. V létě občas narazím sud, novou značku, a na večer už je vypitý.

O které pivní styly je největší zájem?

V tomto hraje úlohu několik věcí. Jednak opět roční doba. V létě se prodávají lépe lehká piva jako summer ale nebo ležáky (většinou desítka a obecně slabší), v zimě naopak táhnou třeba silnější „ejly“, nebo různá ochucená piva, lidé se v zimě také nebojí sáhnout po siláčích jako šestnáctkách i devatenáctkách.

Dále se pak lidé dělí na kategorie dle chutí. Chodí sem pivaři, kteří rádi ochutnají vše, na stylu jim nezáleží. Prostě zkusí a buď jim chutná, nebo ne. Pak jsou vyhranění specialisté, kteří ochutnávají jen jeden styl (nejčastěji právě ale, ten teď frčí). Pak máte klasické pivaře, kteří přijdou a dají si vždy to samé.

Točili jste zde nějaká piva mající certifikát regionální značky?

No jéje, měli jsme tu varnsdorfského Kocoura, Rampušáka i Falkenštejna a další. Jinak se snažíme podporovat i jiné místní pivovary, o nichž víme, že jsou kvalitní. Takovým může být třeba Mordýř z nedalekých Ředic. U něj se také nespletete. **Vzpomenete si, které z nich bylo Vaším favoritem, které byste třeba doporučil?** Doporučil bych klidně výše zmíněná, třeba Kocour a Mordýř umí prakticky všechno. A moji další favorité? Třeba Krkonošský medvěd, Volt, Clock, Zichovec...



Co si myslíte o hospodské kultuře v současnosti.

(směje se) Někdy je to k zbláznění, ale jindy je to zase fajn. Záleží vždy na lidech a v jaké přijdou náladě. Ale obecně, jak se říká: V hospodě je líp jak na světě.

Děkuji Vám moc za rozhovor a tedy: Na zdraví!

Pardubicko – Perníkové srdce Čech se představuje



Turistická oblast Pardubicko se rozkládá na území jednoznačně geograficky i historicky vymezeném – jedná se o město Pardubice, Kladruby nad Labem s okolím a o území čtyř místních akčních skupin - MAS Region Kunětické hory, MAS Bohdanečsko, MAS Holicko a MAS Železnohorský region. Všichni tyto aktéři také stojí za založením spolku Pardubicko – Perníkové srdce Čech v roce 2017. Pokud tedy hovoříme o novinkách v turistické oblasti Pardubicko, máme to potěšení Vás pozvat a nalákat do všech výše uvedených územních celků. A nudit se rozhodně nebudete.

Spolek Pardubicko - Perníkové srdce Čech nezahálí



Cyklomapa Pardubicko

Již na začátku roku 2019, konkrétně 17. ledna, pokřtila Turistická oblast Pardubicko – Perníkové srdce Čech na veletrhu cestovního ruchu Go Regiontour v Brně novou cyklomapu Pardubicka. Vydání cyklomapy je pro spolek důležitým milníkem – přestože TO Pardubicko již vydala množství turistických materiálů, cyklomapa je bezesporu prozatím nejrozsáhlejším projektem. Formát mapy je skladný a nabízí to nejlepší z regionu. Obsahuje 160 kilometrů tras různé délky i náročnosti – celkem jsou připraveny čtyři předem definované okruhy menší až střední náročnosti. Mapa je jednoduchým prostředkem k zorientování se v cyklotrasách pardubického regionu a nabídne výletníkům neuvěřitelné zážitky na jednotlivých zastaveních, kterých je v mapě vyznačeno celkem 51. Cyklomapy jsou dostupné v turistických informačních centrech na Pardubicku, elektronická verze je ke stažení na oficiálních webových stránkách Turistické oblasti Pardubicko.

Kalendář akcí Pardubicko

Spolek již tradičně vydává kalendář akcí na rok 2019 – pro letošek však přichází v novém kabátu. Kalendář má nový kapesní formát A6 a oproti loňskému nevyhází celoroční soupis akcí, ale čtvrtletní. Konkrétně půjde o: Kalendář akcí duben – červen 2019, Prázdniny na Pardubicku (červenec

a srpen), Kalendář akcí září – listopad 2019 a konečně Zima na Pardubicku 2019/2020 (prosinec až březen).

Festival chutí, vůní a řemesel

Pardubický zámek bude v sobotu **10. srpna 2019** hostit již čtvrtý ročník Festivalu chutí, vůní a řemesel pořádaný spolkem Pardubicko – Perníkové srdce Čech. Návštěvníci se mohou těšit na bohatou nabídku regionálních produktů Kraje Pernštejnů, Železných hor a dalších regionálních značek – připraveno bude výborné jídlo a pití, ale i řemeslné výrobky. Vstup je stejně jako u předchozích ročníků zdarma. Podrobnosti k programu festivalu i další novinky se připravují, sledujte proto facebookový profil Turistické oblasti Pardubicko.



Co se děje na Pardubicku?

Rekonstrukce zámku Pardubice a Příhrádku

Pro Východočeské muzeum v Pardubicích a Zámek Pardubice je rok 2019 ve znamení změny a představuje významný milník v dosavadním fungování. V lednu letošního roku odstartoval rozsáhlý projekt rekonstrukcí dílčích částí zámeckého areálu spojený také s budováním nových expozic – pro návštěvníky se chystá ještě více prohlídkových okruhů, než tomu bylo doposud. Stavební práce budou trvat přibližně dva roky a připraví prostory pro vybudování již zmíněných nových expozic. I přes probíhající stavební práce má letos Východočeské muzeum a Zámek Pardubice hodně co nabídnout – navštívit můžete prohlídky krytu civilní obrany, zámeckého areálu, historického jádra města nebo můžete zvolit procházku zaměřenou na stavby moderní architektury v Pardubicích. Novinkou letošního jara a léta budou prohlídky pro děti tematicky zaměřené na pardubické legendy. Rekonstrukce Příhrádku nadále úspěšně pokračuje. Vznikne zde interaktivní centrum krajské knihovny, otevřít své brány by mělo v roce 2020.

SUP Pardubice



Stand Up Paddling Pardubice zkráceně „SUP Pardubice“ už je s Pardubicemi neodmyslitelně spjatý. Paddleboarding je vodní sport založený na pádlování a udržování rovnováhy na prkně umístěném na vodní hladině. SUP Pardubi-



ce zajišťuje kompletní servis na řekách Labi, Orlici a Chrudimce – od zapůjčení vybavení až po dopravu na vybrané místo sjezdu. To však není to jediné, co SUP Pardubice nabízí - jeho součástí je i Fun Water Park – ten tvoří nafukovací atrakce na hladině řeky Chrudimky nedaleko soutoku s řekou Labe v lokalitě Parku Na Špici – právě tam sídlí i půjčovna paddleboardů. Na letošní rok je pro návštěvníky připraveno mnoho novinek. V květnu dojde k rozšíření zábavního parku na vodní hladině – návštěvníci se mohou těšit na nové a náročnější překážky. Už v loňské sezóně jste se mohli na paddleboardech vydat třeba z Kunětic či Němčic do Pardubic. Nabídka SUP se teď navíc rozšiřuje o novou, 14kilometrovou paddleboard trasu Vysoká nad Labem – Kunětice. Řeka Labe je v tomto úseku pro vodáky zatím neobjevená, přitom je zde jako stvořená pro vodní radovánky.

Aquacentrum Pardubice – nový přírůstek

Aquacentrum Pardubice se letos dočká otevření 25metrového bazénu, který se začal budovat v druhé polovině loňského roku. Stavební práce jsou v současné chvíli v plném proudu, provoz aquacentra je však plně zachován. Nový bazén bude stát na prostoru mezi Ideonem a současným areálem aquacentra, v zadní části areálu v blízkosti cyklostezky podél řeky Chrudimky. Bazén se buduje ve stejné výšce jako padesátimetrový bazén, celý prostor bude propojen, a zajistí tak návštěvníkům nejvyšší komfort. Bazén bude mít šest drah a doplní stávající vybavenost aquacentra – 50metrový bazén, fitness zónu, zónu wellness a aqua zónu s tobogánem a dalšími atrakcemi, určenou především dětem.

Národní hřebčín Kladruby nad Labem slaví

Dne 6. března 2019 uplynulo 440 let od povýšení kladrubského hřebčína na císařský dvorní hřebčín. Stalo se tak na základě dekretu vydaného císařem Rudolfem II., jenž byl známým znalcem a milovníkem koní. I díky tomu je Hřebčín v Kladrubech nad Labem jedním z nejstarších na světě – uvádí se, že je dokonce starší než slovenský hřebčín v Lipici. Celá letošní návštěvníká sezóna se tak ponese ve slavnostním



duchu - pomyslným vrcholem oslav však bude Den starokladrubského koně konaný 25. května. V Kladrubech však měli napilno i v jiných oblastech činnosti – na počátku března byla též dokončena obnova historické pilřfóvy stodoly v Selmicích ve dvoře Františkov. Národní hřebčín Kladruby nad Labem má v současné době v plánu obnovu podobných stodol v krajině, které byly vždy součástí areálu hřebčína. Rekonstrukce dalších historicky cenných stodol je plánována na roky 2020 a 2021.

Lázeňské novinky



Léčebné lázně Bohdaneč jsou proslulé především léčbou pohybového aparátu. Při zdejších procedurách je pro své blahodárné účinky používána hlavně slatina, dále také minerální vody. V letošním roce plánují Léčebné lázně Bohdaneč investice do nových lékařských přístrojů, nadále se bude rozšiřovat také nabídka procedur. Velkou novinkou pro klienty je program Návčik mobility rukou ve slatině, který bude v roce 2019 pomáhat všem, které trápí artróza drobných kloubů rukou a zápěstí. Nacherpat energii mohou návštěvníci lázní v nově zrekonstruované KORÉ solné jeskyni, která se nachází přímo v areálu lázní.

Výstava autíček Rokytno



Celý název výstavy zní: Klukovský sen - holčičkám vstup dovolen. Výstava se nachází v domě č. p. 146 v malebné obci Rokytno. Modely vystavených autíček patří do sbírky pana Václava Blažka, jenž modely sbírá od útlého věku osmi let, kdy dostal první autíčka pod stromeček. Od té doby se sbírka výrazně rozrostla a v současné chvíli se jedná o největší sbírku v Čechách a jednu z největších na celém starém kontinentě. Těšit se můžete na pět tisíc autíček z padesátých až osmdesátých let minulého století, což představuje zhruba pouhou polovinu celé sbírky pana Blažka.

Putujte přírodou a objevujte její krásy i regionální výrobky



Vysoké Chvojno – celý den v přírodě

Máte rádi přírodu, která je dostupná autem, na kole i pěšky, ale zároveň se chcete vyhnout zástupům lidí? Pak máme pro Vás tip na celodenní výlet. Ti, co Holicko opravdu neznají, tak by ve Vysokém Chvojně, obci se 400 obyvateli, v blízkosti Hradce Králové (17 km) i Pardubic (20 km), nikdy takové poklady nehledali. Věřte nebo ne, ale najdete zde arboretum, zookoutek a dvě přírodní rezervace.

Park ve Vysokém Chvojně je přírodním skvostem, který založil markrabě Pallavicini okolo roku 1886 v anglickém slohu na půdě vykoupené od chvojnovských občanů. Na pozemcích měl být původně vybudován zámek a s ním i zámecký park. Ke stavbě zámku ale nakonec nedošlo a skutečně bylo pouze založení parku, tedy dnešního arboreta. V současné době zde najdete 220 druhů cizokrajních stromů a keřů, jako jsou například pazerav sbíhavý, smrk strukovitý, jalovec kanadský, Jeffreyovy borovice, jeřáb prostřední, jeřáb břek, liliovník a převládající červené buky. Je zde vybudován informační systém a několik odpočinkových míst. Vede sem i několik značených turistických a cyklistických tras.

Z Holic sem vede 6,5 km dlouhá naučná stezka Viselce, jež je zaměřena na les a hospodaření v něm. Stezka začíná u Muzea dr. Emila Holuba v Holicích, pokračuje lesem zvaným Viselce a končí u zookoutku ve Vysokém Chvojně (pár kroků od arboreta). V oboře můžete vidět zástupce spárkaté zvěře (jeleni, mufloni, daňci). A když zvěři přinesete něco dobrého na zub, přiblíží se až téměř k ohradě. Samozřejmě je zde i pozorovatelná a pro děti tabule na kreslení.

Hned vedle obory je lovecký zámeček, který slouží jako penzion a mimo zimní období i jako víkendová kavárna. V případě zájmu je možné, pro školní i jiné kolektivy, domluvit prohlídku arboreta a zookoutku ve Vysokém Chvojně s doprovodem, který zajistí lesníci z Lesního družstva Vysoké Chvojno s.r.o.

Na arboretum navazuje přírodní rezervace U Parku, místními občany nazývaná Prácheňská stráň, kde jsou buky staré i 170 let. V podrostu se daří některým zajímavým rostlinám, jako je například orchidej okrotice bílá.

V neposlední řadě směrem na Týniště nad Orlicí leží nejstarší chráněná pří-

rodní rezervace Buky. Rezervací bylo toto území vyhlášeno v roce 1908. Ovšem již v roce 1884 tehdejší majitel panství markrabě Pallavicini rozhodl o ponechání této části lesa přirozenému vývoji. Dodnes se dá mluvit o jakési miniaturním pralese uprostřed hospodářsky udržovaných lesů, kde jsou buky staré dokonce až 400 let, vysoké 40 m a o obvodu až 400 cm. Rezervace je také evropsky chráněnou lokalitou na ochranu brouka páchníka hnědého.

A abyste také okusili něco dobrého a mohli si ze své výpravy přivést nějaký sežratelný suvenýr, můžete se vydat do nedalekého Chvojenice či Rokytna. Celé toto území je vyhlášenou zelinářskou oblastí, tak proč toho nevyužít? Ve Chvojně naleznete **farmu Skutilových**, kde pěstují vyhlášené ručně tříděné brambory. V Rokytně zase snadno objevíte u benzinky **obchod pana Soukala**, jehož zelinářská produkce zahrnuje mimo brambor i cibuli, řepu, dýně a další výbornou zeleninu.

Zkrátka o tom se nedá vyprávět, to se musí vidět.

Mezi rybníky Skříň a Rozhrna

Druhý tip na výlet vás zavede naopak na Bohdanečsko. I zde naleznete krásný kout přírody. A kdeže ten čarokrásný kousek světa je? Je poměrně dobře ukrytý a běžný turista na něj hned tak nenarazí. Nejprve musíte projet Lázně Bohdaneč a na jejich konci odbočit dolů směrem Neratov. Přímo vedle Vás se bude klikatit Opatovický kanál.

Hned jak dojedete na kraj Neratova, vydáte se po turistické značce po naučné stezce Pernštejskými rybníky. Ta Vás provede po písčité cestičce skrz stromový háj a následně přes horizont mezi dvěma poli. Poté, co zdoláte obzor, otevře se před Vámi nevídaný pohled na hladiny několika rybníků, nad kterými

se sklánějí majestátní stromy, jejichž větve se téměř dotýkají vodních hladin. Rybníky se jmenují Skříň a Rozhrna. Mezi nimi probíhá hráz, ze které se můžete kochat touto poetickou krajinou, pozorovat nepřeberné množství druhů ptactva nebo se jen tak kochat.

Až se dostatečně vynadíváte a budete se vracet, můžete se při této příležitosti

zastavit na sádkách **Rybničního hospodářství Bohdaneč**, kde si můžete koupit nějakou chutnou a čerstvou rybičku. Druhým tipem k návštěvě může být statek pana Láznického v nedalekých Přelovicích, který je známým a zdatným včelařem. **Pan Láznicka se specializuje na slunečnicový med**, který hned tak jinde neochutnáte.



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 a Holicko, města Pardubic a obce Veliny. 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;
- ▶ Prezentace a spolupráce 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. Ivana Řehořová, tel.: 777 693 680, rehorova.masrkh@gmail.com Bc. Kristýna Vodrážková, tel.: 725 532 360, vodrazkova.masrkh@gmail.com

www.masrkh.oblast.cz

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

Noviny Doma v Kraji Pernštejnů 2019 • Turistické noviny pro území Regionu Kunětické hory, Bohdanečska, Holicka, Pardubic a Velin. • Vydává MAS Region Kunětické hory, z.s., ve spolupráci s Asociací regionálních značek • **Kontaktní osoby:** Kristýna Vodrážková, tel.: 725 532 360; Kateřina Čadilová, tel.: 724 863 604 • **Fotografie:** archiv partnerských regionů • **Autoři textů:** Jiří Kuban, Ivana Řehořová – MAS Region Kunětické hory, Markéta Krátká - Pardubicko - Perníkové srdce Čech, Michaela Kovářová - MAS Holicko • **Grafický návrh:** 2123design s.r.o. • **DTP:** Pavel Vítek, Josefa Ressler 2279, Pardubice • náklad: 12 000 ks • © 2019



Pardubice



Pardubicko
Perníkové srdce Čech



MAS
HOLICKO



www.regionalni-znacky.cz/kraj-pernstejnu

Certifikované produkty KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®

| Jméno / název firmy | Název výrobku/ů | Adresa provozovny (pro veřejnou prezentaci) | Tel. | e-mail | web |
|-------------------------------------|--|--|------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| Agrospol Hostovice | Jablka | Sady Ostřešany | 466 951 023 | info@agrospolhostovice.cz | www.agrospol-hostovice.cz |
| Diana Houdová | Mléčné výrobky z farmy Apolenka | Na Okrajích 156, 530 02 Spojil | 775 614 618 | diana.apolenka@seznam.cz | www.apolenka.org/produkty-farmy |
| Fonticulus, spol. s.r.o. | Sudlickovy ovocné destiláty a likéry | Hrobice 53, 533 52 | 466 941 296 | info@sudlickovapalence.cz | www.sudlickovapalence.cz |
| Šárka Kučerová | Švestky z Podůlšan | Podůlšany 1, 533 45 Opatovice nad Labem | 608 614 292 | svestky@ceskesvestky.cz | www.ceskesvestky.cz |
| Jiří Václavík | Imunoprevent Ganoderma-reishi | Dolany 22, 533 45 Opatovice nad Labem | 777 003 062-4 | info@jedlehouby.cz | www.jedlehouby.cz |
| Monika Pavlisová | Kunětická zmrzka | Kunětice | 608 014 016 | zmrzlina@kunetice.cz | www.zmrzlina.kunetice.cz |
| Ladislav Soukal | Zelenina z Rokytna | Rokytno | 466989195, 466 989 226 | info@ladislavsoukal.cz | www.ladislavsoukal.cz |
| Jan F. Veselý | Houslař | Konzervatoř Pardubice, Sukova 1260, 530 02 Pardubice | 605 143 405 | info@luthier-vesely.com | www.luthier-vesely.com |
| Pavel Janoš | Pardubický perník Pavel Janoš | Věry Junkové 306, 530 03 Pardubice | 466 261 167 | pernikjanos@email.cz | www.pernikjanos.cz |
| Rybniční hospodářství s.r.o. | Pernštejský kapr | Sádka 148, 533 41 Lázně Bohdaneč | 466 924 203 | vondrkova@rhb.cz | www.pernstejskykapr.cz |
| Ing. David Novák | Pekařské výrobky z Uherska | Uhersko 9, 733 73 | 466 676 108 | statek.uhersko@seznam.cz | www.statekuhersko.cz |
| Ing. Jan Sochor | Dolanská husa | Dolany 31, 533 45 Dolany | 603965558 | statekdolany@seznam.cz | www.statekdolany.cz |
| RVB s.r.o. - Syrmil | Korbáčky a pařené sýry | Ke Koupališti 56, 530 09 Pardubice | 773530013 | info@syrmil.cz | www.syrmil.cz |
| Fit, zdraví, výživa®/Jana Kolrusová | DANDELION ROOT® | Pernštýnská 141, 533 41 Lázně Bohdaneč | 777305857 | jana.kolrusova@fitforlive.cz | www.fitforlive.cz |
| Likér Bukovská | Likér Bukovská | Dolní Roveň 92 | 776101213 | drasil@likerbukovska.cz | www.likerbukovska.cz |
| Dominik Láznicka | Slunečnicový med | Přelovice 27, 533 41 Přelovice | 605935098 | d.laznicka@email.cz | |
| Madami s.r.o. | Šťavnaté čaje a BezVa ovocné koncentráty, ochucené medy s ovocnou šťávou | Smilova 321, 530 02 Pardubice | 777610726 | objednavky@madami.eu | www.madami.eu |
| Truhlářství Mrštík s.r.o. | Tradiční výrobky z masivu | Strašov 96, 533 16 Strašov | 775214071 | jmtruhlarstvi@seznam.cz | www.jmtruhlarstvi.estranky.cz |
| Farma Skutil | Farmářské brambory z Chvojenice | Chvojenec 234, 534 01 Chvojenec | 602614721 | farma.skutil@seznam.cz | |