



# REGIONÁLNÍ PRODUKTY Z KRAJE BLANICKÝCH RYTÍŘŮ

Kousek blanické legendy, místní zručnost, nápaditost a kvalitu najdete v každém regionálním produktu z Kraje blanických rytířů. Představujeme vám 27 výrobků a 4 služby se značkou KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®. Podrobnosti o produktech a místech prodeje najdete na [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz) nebo na [www.blanik.net](http://www.blanik.net).

## Nejlepší marmeláda na světě je ze Čtyřkol

**ČTYŘKOLY** Kdo umí nejlepší marmeládu na světě? Podle loňského 10. ročníku soutěže The World's Original Marmalade Awards 2015 je to Romana Šafránková, majitelka rodinné manufaktury Šafránka ve Čtyřkolech. Z nejprestižnější soutěže marmelád, v konkurenci dvou tisíc výrobců, si přivezla kromě dvojitě zlaté medaile také tři stříbrné a jednu bronzovou. Nejvíce porotcům chutnala Citronová marmeláda – Mojito.

**Romano, kolik druhů marmelád vyrábíte?**

Samotných marmelád vyrábíme dvanáct druhů, jejich počet se mění dle naší kreativity a nápadů. Nejvíce vyrábíme marmelády z citronů, pomerančů a grapefruitu. Citrusy na výrobu marmelád dovážíme z bio farmy na Sicílii. V tomto roce jsme vyrobili marmeládu z hořkých pomerančů ze španělského Seville. Citrusy dovážíme i z italské Amalfi.

**Vyrábíte také extra džemy. Jaké patří u zákazníků k nejoblíbenějším?**

Možná o něco více žádané jsou jahodové extra džemy, maliny s tequilou a meruňky s levandulí a medem.

**Od většiny výrobců se odlišujete tím, že se nebojíte experimentovat s příchutěmi...**

Ráda ovoce kombinuji s kvalitními druhy alkoholu a bylinkami. Nejzajímavější je, když se podaří vyrobit kvalitní marmeládu nebo džem s kombinací obou jmenovaných.

**Pověstné je i vaše chutney. Jaké jde nejvíce na odbyt?**

Nejvíce lidé vyhledávají chili chutney z meruňek, švestek nebo manga.

**Na co při své práci kladete důraz?**

Největší důraz klademe na kvalitu



○ Romana Šafránková umí nejlepší marmeládu na světě.

použitých surovin vždy chemicky neošetřených nebo v bio kvalitě.

**Připravujete pro letošní rok nějaké novinky?**

Zkoušíme stále nové příchutě a varianty. Pro letošní rok připravujeme několik novinek týkajících se zavařenin ze zeleniny a ovoce, které pochází pouze z oblasti středních Čech.

**Nabízíte i výrobu marmelád a džemů na zakázku. Co si pod tím máme představit?**

V letošním roce jsme rozšířili výrobu i pro diabetiky. Dále vyrábíme marmelády pro různé slavnostní příležitosti, jako jsou svatby, oslavy narozenin nebo třeba Valentýn. Můžete si u nás na zakázku objednat marmeládu nebo džem podle vaší chuti a s vlastním popisem.

## V létě jdou nejvíce na odbyt špekáčky, klobásy a uzené

**STŘIMELICE/BENEŠOV** Bezmála třicet let pracuje v oboru řezník – uzenář Jiří Heřman z Hradových Střimelic u Stříbrné Skalice. Jeho špekáčky, klobásy, šunky, paštiky, salámy, zabijačkové pochoutky a pikantní masa vyrobená podle vlastních receptur můžete zakoupit v podnikové prodejně na Malém náměstí v Benešově a také v obchůdku v Hradových Střimelicích. Jeho Střimelická uzenina loni získala značku KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®.

**Produkty vyrábíte podle vlastních receptur. Kdy jste na nich začal pracovat?**

Po vyučení v roce 1988 jsem pět let pracoval v několika masných provozech. Od roku 1993 jsem byl zaměstnán jako řezník hotelové kuchyně Motelu Konopiště, poté jako kuchař v restauraci U Fleků v Praze. V té době jsem začal pracovat na vlastních receptech. Metodou pokus omyl jsem vyvíjel technologii malovýroby uzenin bez použití separátů, konzervantů a dalších chemických přísad.

**Kdy jste začal s vlastní výrobou uzenin?**

V roce 2014, po téměř dvaceti letech experimentování. O tom, že dělám správnou věc, mě přesvědčily neblahé zkušenosti z konvenčních masných provozů.

**Čím se vaše výrobky odlišují od konkurenčních?**

Masné výrobky z mé dílny obsahují jen kvalitní maso, které si osobně vybírám u prověřených dodavatelů.

Nepoužívám žádné polotovary a separátů, i koření si míchám sám. Naprostá většina uzenin je bezlepková. Nepoužívám žádná „ěčka“, konzervanty, barviva, zvýrazňovače chuti a podobnou chemii. Udím na bukovém dřevě. Na uzeniny – kromě salámů – používám výhradně přírodní střívka. Do mé dílny přichází pouze syrové maso a koření a vychází z ní masné výrobky se sto procentním podílem mé vlastní práce.

**O jaký z vašich výrobků bývá v létě největší zájem?**

V letních měsících jdou samozřejmě nejvíce na odbyt výrobky, které se dají grilovat nebo opékat na ohni, jako jsou



○ Jan Heřman ve své provozovně v Hradových Střimelicích

například špekáčky, klobásy. A také naše uzené masíčko.

**Chystáte pro letošní rok nějaké nové výrobky?**

Nedá se říci, že chystám anebo budu chystat nové výrobky. U mě je to tak, že když dostanu nový nápad, tak ho zrealizuji, jsem v těchto věcech velmi tvárný a baví mě vymýšlet a vylepšovat.

## Jak chutná medovina blanických rytířů? To ví Josef Holejšovský

**VRACOVICE** Sladkým dárkem z toulek Podblanickem, který potěší, může být med a medovina Josefa Holejšovského. Med z CHKO Blaník a Medovina Blanických rytířů vzniká díky plíli včel a umu včelaře ve vesničce Vracovice u Vlašimi. Díky lahodné chuti a kvalitě získaly oba produkty „punc“ kvality – značku KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®.

**Nabízíte med nektarový a medovicový. Jaké jsou mezi nimi rozdíly?**

Nektarový med vzniká z nektaru květů rostlin a stromů, převážně ovocných, který včely sbírají a přetvářejí na

med. Medovicový med je produktem různých druhů mšic, které sají mízu listnatých a jehličnatých stromů a po zadržení převážně bílkovinné složky vypuzují na povrch listů a jehličí cukernou složku ve formě kapiček. Ty pak včely sbírají a zpracovávají na med obdobně jako nektar.

**Jakým způsobem vyrábíte Medovinu Blanických rytířů?**

Medovinu vyrábím jak studenou cestou, tak pře-



○ Josef Holejšovský při práci s včelstvy

vařením roztoku medu a následným kvašením speciálními kvasinkami. Do připraveného medového roztoku je přidáváno různé koření, jehož skladba je vždy tajemstvím včelaře a dodává medovině specifickou chuť.

**Vaše výrobky značíte originálním způsobem, za pomoci uměleckého díla. Můžete toto značení přiblížit?**

Na etiketách je obraz Blaníku, který mi před více než

padesáti lety namaloval malíř Bohumil Kulveit, který v padesátých letech působil i na Vlašimsku a Benešovsku.

**Oba produkty by nevznikly, nebyť vašich včelstev. Kolik jich nyní u Vracovic máte?**

Chovám čtyřicet včelstev.

**Kde jsou vaše výrobky k dostání?**

Med prodávám takzvaně ze dvora. Je možné mne kontaktovat na e-mailové adrese, která je v mých webových stránkách [www.holejsovsky.cz](http://www.holejsovsky.cz), kde najdete i informace o dalších včelích produktech, například propolisové tinktuře. ○

# „Džemy nejsou jen k mazání na chleba,“ tvrdí Jana Rošková

**KRHANICE** Pochlubit se značkou Kraj blanických rytířů regionální produkt® mohou od loňského roku lahodné džemy Jany Roškové z Krhanic. Ovoce z vlastní zahrady prodává Jana Rošková pod značkou Marmela.

**Kdo vás přivedl k výrobě džemů?**

Pocházím z vesnice, kde se vše, co se na zahradě urodilo, zavařilo. Ke své babičce jsem si chodila pro džemy a kompoty. To samé dělala moje maminka a dělám to i já. Zavařeniny se mi hromadily ve spíži, začala jsem je proto rozdávat – a od rozdávání nebylo daleko k prodeji.

**Co stojí za úspěchem vašich výrobků?**

Džemy vařím bez konzervantů, náhražek, barviv a dochucovadel. Bez glutenu a aromat. Konzervuji podle staré receptury v páře. Ovoce si sama pěstuji, sbírám, zpracovávám a v neposlední řadě džemy prodávám i takzvaně ze dvora. Díky tomu mám od kupujících dobrou zpětnou vazbu. Důležitý je kvalitní web, sloužící k propagaci mých výrobků.

**Proč jsou vaše produkty tak dobré?**

Ovoce zpracovávám ručně, vařím z celého, nebo na kousky nakrájeného



○ Jana Rošková používá na džemy kultovní sklenice značky WECK se skleněným víčkem, kovovými přezkami a těsnící gumičkou.

ovoce, případně z vylisované šťávy. Ničím nenastavuji, takže džemy jsou jednodruhové, aby si zachovaly jedinečnou chuť. Vařím je po malých dávkách – nejvíce ze dvou kil ovoce – tak, aby byla zachována barva, chuť a co nejvíce vitamínů. Přidávám cukr, citrusový pektin a citronovou šťávu. Pro diabetiky nahrazuji cukr stévií. Na přání nahrazuji bílý cukr cukrem třtinovým.

**Z jakého ovoce džemy vyrábíte?**

Ze všeho ovoce, které roste na zahradě. Každý rok přisazují další keře. Začínala jsem červeným a černým rybízem. Postupně jsem přidala jahody, maliny, ostružiny, borůvky, broskve, špendlíky, švestky, třešně, višně, aronii a trnky.

**Plánujete sortiment v letošním roce rozšířit?**

Letos plánuji rozšířit nabídku o džem meruňkový a o džem z josty, což je křížencek černého rybízu a srstky angreštu. A dále také o švestková povidla podle receptu mojí maminky a o povidla z jablka. Bylo by pošetilé domnívat se, že jsou moje džemy vhodné jen a pouze k mazání na chleba s máslem! Lze je, a to vřele doporučuji, používat i na sušenky, zmrzliny, teplé toasty, koláče, palačinky, lívance a dorty. Použijte je k ochucení tvarohů, jogurtů, kefirů, cereálií či pudinků. Výborně se hodí také k sýrům. Anebo jen tak, na lžičku na sladké mlsání! ○

# GASTROCESTOVÁNÍ

## 1 Hrzínské jehněčí

Jehněčí maso z Farmy Hrzín u Ratměřic. Ovce se celoročně pasou na pastvinách a v zimě jsou dokrmovány vlastním senem. Hospodaření v souladu s přírodou a s ohledem na blaho zvířat je zárukou vynikající kvality jehněčího masa. Zakoupíte přímo na farmě.



○ Christopher Robertson – Farma Hrzín Hrzín 18, 257 03 Jankov t: 317 711 252, 777 028 254 e: clobertson@volny.cz

## 2 Marmelády a džemy Marmela

Kvalitní džemy, marmelády, povidla a sirupy z domácích surovin jsou vyráběny tradičními zavařovacími postupy bez konzervantů a jiných chemických látek. Můžete si je koupit nebo objednat přímo v provozovně Jany Roškové.



○ Jana Rošková, 257 42 Krhanice t: 317 702 401, 606 617 723 e: domaci.marmelada@seznam.cz www.marmela.cz

## 3 Marmelády Šafránka

Marmelády, džemy, barbecue omáčky a luxusní zavařeniny z českého bio ovoce a zeleniny a z ovoce z biofarmy z Itálie se vyrábí v Marmeládovně Šafránka v malebné krajině Posázaví. Vše je zpracováváno ručně, bez použití chemie a zahušťovadel.



○ Marmelády Šafránka s.r.o. Romana Šafránková Čtyřkoly 107, 257 22 Čerčany t: 725 320 120 e: info@marmeladyafranka.cz www.marmeladyafranka.cz

## 4 Med a medovina z CHKO Blaník

Nektarový a medovicový med pochází z Chráněné krajinné oblasti Blaník a přilehlých lesů, luk a polí v okolí Vracovic. Medovina Blanických rytířů je vyráběna z vlastního medu jak studenou cestou, tak z medu zbaveného bílkovin varem.



○ MVDr. Josef Holejšovský, Ph.D. Smrčenská 39, 586 01 Jihlava t: 602 790 989 e: jholejsovsky@seznam.cz

## 5 Med ze Včelí farmy Samek

Včelí farma Samek produkuje v čisté krajině pod Blaníkem zdravý a lahodný med a léčivý propolis. Včelí farma se pravidelně účastní vypsání potravinářských soutěží v rámci Středočeského kraje, kde se s medem pravidelně umísťuje na čelných místech.



○ Petr Samek Řimovice 33, 258 01 Vlašim t: 606 881 462 e: zuzanasamkova@seznam.cz

## 6 Med z Miřetic

Včelaření zdědil Jan Lalouček po svém pradědečkovi Josefu Štětínovi. Včelaři v krajině velmi pestré pro pastvu včel, která umožňuje vyváženou snůšku po celý rok.



○ Jan Lalouček Miřetice 22, 257 65 Čechovice t: 605 073 598 e: lalouek@seznam.cz

## 7 Med z přírodního parku Džbány-Žebrák

Pan Miroslav Dvořák včelaří na okraji přírodního parku Džbány-Žebrák, kde je krásná a čistá příroda. K prodeji nabízí med květový, medovicový a pastový.



○ Miroslav Dvořák Semtínec 1, 259 01 Olbramovice t: 604 312 843 e: apisemtinek@seznam.cz

## 8 Mléčné a mlynářské výrobky farmy BioVavřinec

Mléko, sýry, mléčné nápoje, tvaroh, jogurty ale i celozrnnou mouku a další výrobky produkuje farma rodiny Šmakalových v systému ekologického zemědělství. Část produkce zpracovává ve vlastním mlýně. Na pastvinách chová český červenostrakatý skot.



○ Bio Vavřinec, s.r.o. Okrouhlice 27, 256 01 Benešov t: 777 571 777 e: obchod@biovavrinec.cz www.biovavrinec.cz

# Bečení ovcí se v krajině pod Blaníkem ozývá celoročně

**HRZÍN** Kousek od Ratměřic, na loukách kolem Hrzína, se ozývá bečení desítek ovcí. Popásají se tu celoročně, v zimě jim je „na přilepenou“ podáváno seno. Christopher Robertson, majitel Farmy Hrzín, je zastáncem hospodaření v souladu s přírodou, s ohledem na blaho zvířat, za minimálního využití mechanizace. Právě díky tomuto přístupu získalo Hrzínské jehněčí značku Kraj blanických rytířů regionální produkt®.

**Proč jste se před lety rozhodl pro chov ovcí a proč právě v Hrzíně?**

Vyrůstal jsem na farmě v Anglii, kde jsme chovali šest set kusů ovcí. Od roku 1995 žiji v České republice a v roce 2003 jsem založil v Praze řeznictví. Hospodaření mi ale chybělo. V roce 2011 jsme s manželkou „objevili“ Hrzín, kde se nám líbilo a kde to vyhovovalo našemu záměru – farmařit a chovat ovce.

**Kolik ovcí v současné době chováte? A jaká další zvířata na Farmě Hrzín žijí?**

V současné době se kolem Hrzína pase kolem osmdesáti kusů ovcí, padesáti z nich se na jaře narodí jehňata. Dále chováme drůbež – slepice a sezónně kachny a husy.

**O jaké plemeno ovcí jde?**

Chováme anglický Suffolk. Jedná se o černohlavé, větší masné plemeno s krátkou vlnou.



○ Vždy na jaře se stádo rozšíří o jehňata.

**Jaké produkty z jehněčího masa vyrábíte?**

Kromě samotného masa, kde se nejvíce prodává kýta na pečení, kotlety na grilování a žebírka, si u nás mohou zákazníci koupit maso na burgry, klobásy nebo třeba kostky na guláš. Z vnitřností jsou oblíbená játra a ledviny.

**V Praze 4 v Nuslích a v Dolních Břežanech máte prodejnu, na www.robertson.cz funguje e-shop. Co dalšího kromě masa a uzenin u vás zákazníci mohou zakoupit?**

Spolupracujeme i s dalšími kvalitními dodavateli, z regionu například s Podblanickým masem. Kromě jehněčího masa nabízíme vepřové, drůbeží,

telecí, králíčí, ale i ryby, vejce, sýry, máslo, knedlíky a těstoviny. Po Praze a okolí poskytujeme při objednávce nad 1 200 korun dopravu zdarma.

**Lze i v Hrzíně zakoupit některé vaše produkty?**

Jehněčí, drůbež a vejce lze zakoupit i v Hrzíně. Je ale třeba učinit objednávku předem.

**Můžete prozradit nejbližší plány, co se týče farmy?**

Usilujeme o získání certifikace bio. Rádi bychom chov ovcí, a tím i farmu, postupně rozšířili a dál pokračovali v tom, co umíme a co nás naplňuje. ○

# S BLANICKÝM RYTÍŘEM PO REGIONU

## 9 Mošt organic

Mošt připravený z ovoce i zeleniny z regionu podle sezónní nabídky bez dalších přídavných látek je balen do papírových obalů BAG-in-BOX. Boxy jsou vybavené vlastní pípou, která brání přístupu vzduchu a případnému kažení nápoje.



○ ZO ČSOP Domašín, Aleš Zethner  
Postupice 123, 257 01  
t: 777 585 837, 725 505 104  
e: info@organic.cz  
www.organic.cz

## 10 Lesní medovicový med z Včelí farmy Bystřice

Včelí farma Bystřice patří mezi největší v ČR. Jedná se o farmu rodinného typu s vysokým podílem ruční práce. Včely sbírají nektar a medovici v ekologicky čisté oblasti Benešovska. Jediným produktem farmy je lesní medovicový med.



○ Včelí farma Bystřice  
Karla Nového 494  
Bystřice u Benešova  
t: 721 440 005, 731 476 035  
e: beloblavek.ludvik@seznam.cz

## 11 Pivo Ferdinand

Benešovský pivovar Ferdinand (zal. 1897 Františkem Ferdinandem d'Este) vaří pivo typicky české, vycházející z původních receptur s použitím vlastního humnového sladu a žateckého chmele klasickou technologií. Pivovar je možné navštívit v rámci exkurzí.



○ Pivovar Ferdinand s.r.o.  
Táborská 306, 256 01 Benešov u Prahy  
t: 317 749 229  
e: pivovar@pivovarferdinand.cz  
www.pivovarferdinand.cz

## 12 Pivo Hubertus

Pivovar Kácov produkuje světlé výčepní pivo a světlý ležák v jejich filtrovaném i kvasnicovém charakteru. Pivo se vaří klasickou technologií z českého sladu, žateckého chmele a z pramenité vody z pivovarských studní. Pivovar je možné navštívit v rámci exkurzí.



○ Pivovar Hubertus, a.s., Kácov 6  
objednávky: 327 324 693  
exkurze: 327 324 693  
e: pivovar@pivovarkacov.cz  
www.pivovarkacov.cz

## 13 Střimelická uzzenina

Lahodné poctivé uzzeniny podle originálních receptur pana uzzenáře z Hradových Střimelic u Stříbrné Skalice. Vybírat můžete z několika druhů salámů, paštik, klobás, uzzených a pikantních mas, jitrnic, jelit, tlačenek, sádl a škvarků.



○ Jiří Heřman  
Hradové Střimelice 7  
281 63 Stříbrná Skalice  
t: 724 893 613, e: strimelaci@seznam.cz  
www.strimelickauzzenina.cz



## 14 Šternberské koláče

Koláče s makovou, tvarohovou, jablkovou, povidlovou a borůvkovou náplní peče Jan Filip kousek od hradu Český Šternberk. Od běžných koláčů se liší tím, že mezi hlavní suroviny patří majonéza. Během prázdnin je zakoupíte v prodejně výrobce každý den vyjma neděle.



○ Jan Filip  
Český Šternberk 4, 257 27  
t: 607 177 944  
e: pension.tyrlistik@seznam.cz

## 15 Tradiční podblanické uzzeniny

Na více než stoletou tradici poctivého řeznického řemesla po panu Františku Matouškoví st. a jeho předcích navazuje firma Podblanické maso – uzzeniny z obce Kondrac. Regionální značku reprezentují světlá tlačénka, uzzený bok s kostí, špekáčky, blanický bochník a blanická paštika.



○ Podblanické maso-uzzeniny  
Kondrac 57, 258 01 Vlašim  
t: 317 846 902  
e: kancelar@podblanickemaso.cz  
www.reznik.eu

## 16 Včelí produkty z Blaník

Včely Milana Plaštiaka sbírají pyl, nektar a medovici na úbočích obou bájných Blaníků. Za ideální přírodní podmínky a péči se včely odvděčují svými kvalitními produkty – medem, voskem, pyllem, propolisem, mateří kašičkou a včelím jodem.



○ Ing. Milan Plaštiak  
Na Oboře 100  
257 06 Louňovice pod Blaníkem  
t: 724 187 281  
e: m.plastiak@email.cz  
www.vcelari-lounovice.cz

## 17 Pivovarská restaurace Šalanda v Kácově

Restaurace přiléhající ke kácovskému pivovaru nabízí hotová jídla především z tradičních českých kuchařek i na minutkovou kuchyni. Restaurace má i nekuřácký salonek a letní zahrádku s výhledem na jez. Otevřeno: ne-čt: 11–22 h., pá-so: 11–24 h.



○ Pivovar Hubertus, a.s.  
V Podskalí 6, 285 09 Kácov  
t: 327 324 693  
e: pivovar@pivovarkacov.cz  
www.pivovarkacov.cz

## 18 Rodinná cukrárna ve Vlašimi

Cukrárna s příjemnou, téměř prvorepublikovou atmosférou se může pochlubit vlastní výrobou zákusků, dortů, zmrzliny, chlebičků a obložených baget. Kromě klasiky české cukrárny zde najdete i to nejlepší ze světové cukrárny. Otevřeno: po-so 9–18 h., ne 10–18 h.



○ AGF s.r.o.  
Žižkovo náměstí 140, 258 01 Vlašim  
t: 602 206 041, 317 844 184  
e: cukrarna@cukrarnavevlasimi.cz

# Další výrobky a služby se značkou KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®

## Budky a domečky pro živou zahradu



Pokud chcete, aby vaše zahrada byla plná živých tvorů, pořídte jim dřevěné budky a domečky přesně na míru. Vybrat si můžete ze třiceti druhů. Krmítka a některé budky je možno zakoupit i nesložené v podobě stavebnice.

○ Český svaz ochránců přírody Vlašim  
Pláteníkova 264, 258 01 Vlašim  
t: 317 845 169  
e: vlasim@csop.cz  
www.csopvlasim.cz

## Hračky, pomůcky, dekorace



Hračky, ale také nástěnné dekorace, orientační systémy a skládačky vyrábí Petra Kulakovská z kvalitní překližky. Vše ve spolupráci s klientem, na klíč. Výrobky jsou buď ručně malované nebo přírodní, vhodné k dotvoření.

○ Petra Ottil Kulakovská (P.O.K. design)  
Jiráskova 2222, 256 01 Benešov  
t: 777 773 373  
e: ottipet@seznam.cz  
www.p-o-k-design.cstranky.cz

## Knihy a hry z Podblanicka



Knihy Zvěstov včera a dnes a Zvěstov a řemesla seznamují s historií této malé obce nedaleko Blaníku. Prázdniny pod Blaníkem bohatě ilustrované malířkou Alenou Kadavou-Grendysovou vypráví dětem pohádkové příběhy z pera Jaroslavy Pospíšilové.

○ Mgr. Jaroslava Pospíšilová  
Zvěstov 35, 257 06  
t: 604 628 153  
e: Jaroslava.pos@seznam.cz

## Patchwork – originální textilní dekorace a hračky



Patchwork je textilní technika, při které sešíváním malých, různě barevných kousků látek vznikají pod rukama Dagmar Hulmákové krásné přehozy, deky, ubrusy, polštáře, kapsáře a další dekorativní předměty. Pro děti šije textilní hračky podle vlastních návrhů.

○ Dagmar Hulmáková  
Pláteníkova 263, 258 01 Vlašim  
t: 777 773 388  
e: dagmar@hulmak.cz  
www.hulmak.cz

## Regionální literatura



Pro návštěvníky i obyvatele Kraje blanických rytířů vydává Český svaz ochránců přírody Vlašim přírodovědné a vlastivědné publikace v edicích Pod Blaníkem, Přírodou Podblanicka a Kraj blanických rytířů.

○ Český svaz ochránců přírody Vlašim  
Pláteníkova 264, 258 01 Vlašim  
t: 317 845 169  
e: vlasim@csop.cz  
www.csopvlasim.cz

## Stavebnice historických modelů letadel



Stavebnice obsahuje dřevěné a překližkové díly, papír a lepidlo. Ze stavebnice lze sestavit dálkové řízený model. Další stavebnice jsou určeny pro modelářské kroužky, házečí kluzáky menším dětem. Výrobky odpovídají pravidlům Asociace historických modelů v ČR i ve světě.

○ Petr Mareš – Classic models  
Dvořákova 2118, Benešov  
t: 604 681 323  
e: classicmodels@seznam.cz  
www.classicmodels.cz

## Stavebnice loutek



Děti si mohou loutky vyrobit samy nebo s pomocí dospělého a pak si s nimi zahrát divadlo. V balíčku naleznete návod, stříh a podle druhu loutky též materiál. Můžete si vybrat z ne-přeberného množství postavíček nebo zvířátek.

○ Ateliér EH Vlašim  
Eva Houdková  
Ivana Olbrachta 492, 258 01 Vlašim  
t: 774 842 960  
e: houdkovaseminare@seznam.cz

## Šperky z přírodnin



Originální náušnice a přívěšky jsou ručně vyrobené z bukvic, pecek, ořechů a dalších přírodních materiálů. Použity jsou především místní přírodniny, nashbírané na Podblanicku.

○ Ing. Pavel Jakubův  
Navrátilova 712, 258 01 Vlašim  
t: 777 957 720  
e: podblanickeorisky@seznam.cz  
www.podblanickeorisky.eshop-zdarma.cz

## Textilní výrobky z Chotýšany



Šárka Roštíková vytváří patchworkové deky, polštáře, tašky a další výrobky ze stálobarevných bavlněných látek, šité panenky z bavlněných látek, výrobky vyšívane křížkovým stehem, 3D obrázky (v hlubším rámečku výšívka, v popředí miniaturní předměty).

○ Šárka Roštíková  
Chotýšany 104, 257 28 Chotýšany  
t: 603 536 718  
e: rostikovas@seznam.cz  
www.rostikova.wbs.cz

## Užitková keramika



K výrobě keramiky používá Ivana Syslová hlínu označenou jako červenice, bílou a modrou glazuru, v menší míře zelenou. Její keramika je točená na kruhu a zdobená vyrýváním různých dekorů či obrázků, nebo dekorováním drobnými puntíčky ve tvaru kytiček.

○ Ivana Syslová  
– výroba a prodej užitkové keramiky  
Chotýšany 123, 257 28 Chotýšany  
t: 605 217 328  
e: syslovaivana@seznam.cz  
www.fler.cz/ivuchas

## Zahradnický substrát



Zahradnický substrát od firmy EKOSO Trhový Štěpánov, s.r.o. se vyrábí z bioodpadu, který produkují domácnosti, obce, města i firmy z Podblanicka. Je použitelný do květináčů i na zahrádce. Prodává se ručně balený v pytlích po 20 kg nebo volně ložený.

○ EKOSO Trhový Štěpánov, s.r.o.,  
Lhotská 372, 257 63 Trhový Štěpánov  
t: 317 851 654  
e: ekoso.odpady@tiscali.cz  
www.ekoso.cz

## Pension Konopiště \*\*\*\*



Exklusivitou Pensionu Konopiště je nejen jeho poloha na Konopišti, ale také jeho umístění v budově Muzea historických motocyklů. Přes prosklenou výlohu snídaněvé místnosti můžete obdivovat krásu části největší české expozice motocyklových veteránů.

○ Pension Konopiště, s.r.o.  
Konopiště 30, 256 01 Benešov  
t: 317 702 658, 737 230 294  
e: info@pension-konopiste.cz  
www.pension-konopiste.cz

## Ubytování u rotundy sv. Václava v Libouni



Na chalupě v malé obci Libouň můžete strávit rodinnou dovolenou, malé sportovní soustředění, či firemní setkání do deseti osob. Rozsáhlá zahrada disponuje altánem, krbem, pískovištěm, brouzdalištěm, malým krytým bazénem a přístupem k rybníku Strašík.

○ Zdeněk Otrádovec  
Libouň 10, 257 06 Libouň  
t: 724 443 784  
e: zdenek.otradovec@seznam.cz  
www.ubytovani-blanik.cz

## Prodejní místa

- Podblanické ekocentrum Vlašim  
t: 317 845 169  
www.csopvlasim.cz
- Dům přírody Blaníku Kondrac  
t: 731 538 008  
www.dumprirody.cz/blanik
- Rozhledna Velký Blaník  
t: 731 803 327  
www.lounovicepodblanikem.cz/rozhledna
- Návštěvnické středisko Vodní dům  
t: 775 068 884  
www.vodni-dum.cz
- Včelí svět Hulice  
t: 724 867 158  
www.vcelisvet.cz
- Rozhledna Václavka Votice  
t: 604 235 359  
www.votice-ubytovani.cz/rozhledny
- BioPotraviny Benešov  
t: 604 408 397  
www.biopotravinybn.cz
- Strimelická uzenina Benešov  
t: 724 893 613, 606 839 077  
www.strimelickauzenina.cz
- Mandalka – Bystřice  
t: 604 226 580  
www.mandalka.cz
- Ivana Syslová Chotýšany  
t: 605 217 328  
www.fler.cz/ivuchas  
www.keramika-syslova.cz
- Patchwork Dagmar Hulmáková Vlašim  
t: 777 773 388  
www.hulmak.cz
- Infocentrum Vlašim – nádraží  
t: 317 847 207, 606 676 590  
www.vlasimskypark.cz

Značku KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt® uděluje od roku 2012 Český svaz ochránců přírody Vlašim, člen Asociace regionálních značek ve spolupráci s Posázavím, o.p.s., Správou CHKO Blaník a dalšími organizacemi. Značku mohou získat výrobci nebo poskytovatelé služeb z území MAS Blaník a MAS Posázaví. Další informace včetně přehledu všech dosud certifikovaných produktů lze získat na www.blanik.net nebo www.regionální-znacky.cz. texty: diáknka; Jana Spáčeková | foto: Pavel Jakubův, Lucie Spelidová, Milana Křečková a archivy držitelů značky | grafická úprava Viktor Puci

