

První výrobci na Podblanicku získali regionální značku

Šternberské koláče, keramika z Chotýšan, med z Louňovic pod Blaníkem. To jsou jen některé z třinácti výrobků pocházejících z Podblanicka, kterým certifikační komise složená ze zástupců výrobců, poskytovatelů služeb, neziskových organizací a veřejné správy udělila značku KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®. Nové značení nesou ještě textilní výrobky patchwork, uzeniny, mléčné a mlynářské biovýrobky, zahradní substrát, regionální literatura a všechny produkty.

Rozhodovala komise

„Všechny žádosti byly posouzeny z hlediska délky tradice, podílu místních surovin, ruční či duševní práce, specifčnosti pro region a výjimečných vlastností produktu,“ řekla koordinátorka regionálního značení Kateřina Červenková s tím, že úkolem certifikační komise bylo posoudit kromě jiných kritérií i chuťovou a estetickou kvalitu výrobku.



○ Certifikační komise posuzuje kromě jiného i chuťové nebo estetické vlastnosti

Podpora místních produktů

„Kraj mezi Blaníkem a Sázavou je plný šikovných lidí, kteří dobře, s láskou a zručností dělají své řemeslo. Je to vedle kulturních a přírodních zajímavostí další věc, kterou se náš kraj může pyšnit. V době, kdy výrobky cestují z jednoho kontinentu na druhý,

považujeme za důležité vyzdvihnout produkty, které pocházejí z našeho kraje. Podpora regionálních produktů a služeb je dobrá pro lidi, i pro životní prostředí,“ dodala koordinátorka.

Známy hlas z komise

Mezi členy certifikační komise zasedal

i Miloš Zapletal, bývalý prezident Miss ČR, který se na svůj aktivní důchod usadil v místě, odkud pochází, v Ostrově na Podblanicku. „Je to už dlouho, co jsem byl v nějaké komisi, ale tato mi vážně zachutnala. Hostům na naší farmě se snažíme nabízet místní produkty, proto bylo pro mě setkání s žadateli o značku významné i pro navázání budoucí spolupráce,“ řekl majitel Farmy Blaník Miloš Zapletal.

Názor spotřebitelů

Značku KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt® uděluje Český svaz ochránců přírody Vlašim ve spolupráci s Asociací regionálních značek a obecně prospěšnou společností Posázaví. A jak se na tyto malovýrobce z regionu dívají někteří ze spotřebitelů?

„Vždycky se snažím kupovat hlavně to, co je místní. Je pro mě rozdíl, jestli si koupím kus sýra nebo třeba vejce od anonymního částo i zahraničního dodavatele v supermarketu nebo od známého farmáře z vedlejší vesnice,“

řekla Lenka Suchanová z Čerčan a dodala, že i jako turistka chce vždy ochutnat místní speciality a odvézt si na památku výrobek od místních lidí.

Kde lze výrobky se značkou KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt® získat?

Kompletní nabídku produktů s touto značkou lze získat v ekoobchůdku Podblanického ekocentra ČSOP ve Vlašimi. Jednotlivé produkty lze zakoupit přímo od výrobců a farmářů, v prodejních zdravé výživy a dalších obchodech. Kontakty lze dohledat na webové stránce www.regionalni-znacky.cz/kraj-blanicky-rytiri/. S regionálními výrobky se můžeme setkat také na podblanických farmářských trzích, které probíhají každý měsíc ve Vlašimi a v Ostrově.

Termíny trhů:

Vlašim, Žižkovo náměstí

• vždy v pátek od 14 do 19 h: 22. 6., 20. 7., 24. 8., 26. 10.

Ostrov, Farma Blaník

• v sobotu od 10 do 16 h: 22. 9.

Vyrobena pod Blaníkem

Mýty opředaná hora Blaník, která dala celému kraji jméno, se stala jedním z českých národních symbolů. Kousek blanické legendy, místní zručnost, nápaditost a kvalitu najdete v každém regionálním produktu z Kraje blanických rytířů. Představujeme vám prvních třináct produktů se značkou KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®



Užitková keramika Ivany Syslové z Chotýšan

Už první pohled na dětsky obrázkové či jemnými puntíky zdobené hrníčky z dílny Ivany Syslové obvykle člověku zlepši náladu. 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 převážně zdobena vyrýváním různých dekorů či obrázků, nebo dekorováním drobnými puntíčky ve tvaru kytiček. Převládá bílá a modrá glazura. Výrobky jsou vhodné do mikrovlnné trouby i do myčky. „Keramice se věnuji mnoho let, absolvovala jsem keramickou školu v Bechyni. Ve vlastní dílně v Chotýšanech tvořím od roku 1993, měla jsem několik společných i samostatných výstav. Můžete se se mnou setkat i na hrnčířských a farmářských trzích nebo přímo v mé dílně v Chotýšanech č.123 ve čtvrtek a v neděli 14.00–19.00, případně po telefonické dohodě i v jiné termíny,“ řekla o sobě Ivana Syslová. Před Vánoce a Velikonocemi bývá na stejné adrese prodejní výstava a je po dobu výstavy otevřeno každý den.

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



Patchwork – originální textilní dekorace a hračky od Dagmar Hulmákové z Vlašimi

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. „Patchwork jsem znala dávno, už jako malá jsem měla pár věcíček, které jsem dostala, nebo mi je ušila maminka. Ale sama jsem se začala patchworkem zabývat zhruba na počátku tohoto století. První mou dekou byl přehoz na dvoulužko pro manželovu maminku k narozeninám. Od té doby šiju, jak jen mi to děti a domácnost dovolí. Zúčastnila jsem se také několika výstav. Na podzim v roce 2007 jsem si otevřela ve Vlašimi přímo proti vstupní bráně do zámeckého parku obchůdek. Tady tvořím a tady si můžete má díla prohlédnout, případně zakoupit,“ řekla o své tvorbě Dagmar Hulmáková.

○ Kontakt: Dagmar Hulmáková, Pláteníkova 263, 258 01 Vlašim, tel.: 777 773 388, dagmar@bulmak.cz, www.bulmak.cz



Zahradnický substrát od EKOSO Trhový Štěpánov, s.r.o.

Zahradnický substrát od firmy EKOSO Trhový Štěpánov, s.r.o. se vyrábí z bioodpadu, který produkuje domácnosti, obce, města i firmy z Podblanicka.

„Provozujeme takzvanou polní kompostárnu, to znamená, že k výrobě kompostu nepoužíváme žádné chemikálie, ani přísady, které by pomohly bioodpad rychleji rozložit. Základem výrobního procesu je výhradně aerobní fermentace, tedy vhněnění vzduchu do zakládky, kdy kompost vzniká v průběhu 13–14 týdnů. Kompost se dále využívá při úpravách terénu a rekulitativacích,“ uvedl Ing. Roman Farion, jednatel firmy. Zahradnický substrát použitelný do květináčů i na zahrádce pak vzniká smícháním jednoho dílu kompostu a jednoho dílu čisté zeminy. Prodává se ručně balený v pytlích po 20 kg nebo volně ložený.

○ Kontakt:

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



Mléčné a mlynářské výrobky farmy Bio Vavřinec z Okrouhlice

Známa historie farmy sahá až do 19. století. Předci současného majitele farmy byli donuceni ukončit své hospodaření pod vlivem komunistické kolektivizace v roce 1953. V roce 1993 pan Antonín Šmakal st. znovu založil na pozemcích v okolí vesnice Okrouhlice farmu s výměrou cca 98 ha. Farma od samého počátku hospodařila v systému ekologického zemědělství. Snažíme se o citlivé chování k přírodě. Pěstujeme různé druhy obilovin, luskoviny, pohanku, proso a různé jiné plodiny. Část této rostlinné produkce je určena pro zpracování v našem mlýně. Na našich pastvinách chováme plemeno českého červenostrakatého skotu na mléčnou produkci. Upřednostňujeme kvalitu mléka před kvantitou z důvodu jeho dalšího zpracování v naší mlékárně,“ řekl současný majitel farmy Ing. Antonín Šmakal. Mléko, sýry, mléčné nápoje, tvaroh, jogurty ale i celozrnnou mouku a další výrobky dodává farma do prodejen zdravé výživy a dalších odběrných míst, koupit je lze také na farmářských trzích nebo přímo na farmě v Okrouhlici.

○ Kontakt: Bio Vavřinec, s.r.o.,

Okrouhlice 27, 256 01 Benešov, tel.: 777 571 777, obchod@biovavrinec.cz, www.biovavrinec.cz



Šternberské koláče od Jana Filipa

Koláče z Českého Šternberku si za svou poměrně krátkou historií stihly získat věhlas a oblibu u místních obyvatel i návštěvníků regionu. Peče je Jan Filip, bývalý automechanik, řidič, lesní dělník a starosta. Pekařství má však v rodině, jeho děda měl mlýn a pekárnu, která mu byla za komunismu znárodněna. „Chtěl jsem obnovit pekárnu po dědovi, protože se zachovala roštová pec. Začátky byly náročné finančně i fyzicky. Čtyřicet let sloužil dům jako sklad na dříví a uhlí nájemníkům domu, pec se roky vůbec nepoužívala. Musel jsem vše zrekonstruovat,“ vzpomíná Filip. Začínal s pečením chleba, ale brzy nato získal od své švagrové zajímavý recept na koláče. Od běžných koláčů se liší tím, že mezi hlavní suroviny patří majonéza. Koláče vyrábí Jan Filip ručně, při výrobě mu pomáhá manželka a syn. Jednu z oblíbených náplní, skvělá jablková povídla, vyrábí další členka rodiny – tchyně Jana Filipa. Koláče lze zakoupit od března do listopadu vždy v pátek a sobotu v prodejních v Českém Šternberku, Divišově, Kozmícih a Ostředku. Bě-

pokračování na str. 2

Vyrobeno pod Blaníkem

pokračování ze str. 1

hem prázdnin se prodávají v Českém Šternberku každý den vyjma neděle. Setkáte se s nimi i na farmářských trzích ve Vlašimi. Koláče si lze též předem objednat.

○ **Kontakt:** Filip Jan, 257 27 Český Šternberk 45, tel.: 607 177 944, pension.ctyrlistek@seznam.cz

Tradiční podblanické uzeniny od Matoušků z Kondrace



Na více než stoletou tradici poctivého řeznického řemesla po panu Františku Matouškovi st. a jeho předcích navazuje firma vystupující pod obchodním názvem Podblanické maso – uzeniny z obce Kondrac. Maso, masné výrobky i pokrmy od Matoušků získaly v Kraji blanických rytířů věhlas pro výbornou chuť, čerstvost a na první pohled patrnou kvalitu a poctivost použitých surovin. Značku **KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®** reprezentují světlá tlačěnka, uzenný bok s kostí, špekáčky, blanický bochník a blanická paštika. „Naše firma vždy hledá a kupuje kvalitu, to platí jak pro nákup býků a prasat, tak pro pomocné suroviny do masné vý-

roby. Výrobky, které jsme zařadili do skupiny Tradiční podblanické uzeniny podle nás nejlépe vystihují to, o co se bratři František a Miroslav Matouškoví spolu s jejich rodinami v Kraji blanických rytířů snaží,“ řekl Miroslav Matoušek ml.

Tradiční podblanické uzeniny lze zakoupit každý čtvrtek ve firemní prodejně v Kondraci, nebo si objednat dovoz přímo do domu prostřednictvím e-shopu.

○ **Kontakt:** Podblanické maso-uzeniny, Kondrac 57, 258 01 Vlašim, tel.: 317 846 902, kancelar@podblanickemaso.cz, www.reznik.eu

Med od podblanických včelařů



Čisté životní prostředí Podblanicka a jeho pestrá krajina je přímo ideální pro včelaření. Není tedy divu, že značku **KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®** získalo hned několik profesionálních i zájmových včelařů. Každý med je jiný, v jeho chuti se odráží kouzlo místa, odkud pochází, i um konkrétního včelaře. Lesní medovicový med v originálním balení dodává Včelí farma Bystřice.

„Naše včelí farma patří mezi největší v ČR. Jedná se o farmu rodinného typu s vysokým podílem ruční práce. Včelstva máme umístěna na lesních stanovištích v okrese Benešov. Lokality, kde naše včely sbírají nektar a medovici, jsou ekologicky velice čisté, což zaručuje kvalitu našeho medu,“ uvedl MVDr. Ludvík Bělohávek ze Včelí farmy Bystřice.

Dalším profesionálním včelařem, který získal regionální značku, je Petr Samek z Řimovic. Dodává med květový, květový pastovaný a medovicový. Pravidelně se s úspěchem účastní včelařských soutěží. Čím to je? „Nejlepší včely dávají nejlepší med,“ odpovídá se smíchem Petr Samek. Větší část života prožil v Praze, ale důchod se rozhodl prožít u včel na Podblanicku. Med z přírodního parku Džbány – Žebrák nabízí Miroslav Dvořák ze Semtínku. O svém včelaření nám řekl: „Jsme menší rodinné včelařství. Včelaříme na okraji přírodního parku Džbány-Žebrák. K prodeji nabízíme med květový, medovicový, pastový.“ A který druh medu je nejoblíbenější? „Pastový med získává čím dál větší oblibu. Vzniká pouhým mechanickým opracováním, které urychlí vznik malých krystalů a tak je med stále dobře rozdíratelný. Je stále vláčný a přitom si uchovává všechny vitamíny.“

Ing. Milan Plaštiak z Louňovic pod Blaníkem se ztotožňuje se slovy J.A. Komenského „Z včelaření naučil jsem se přírodu více znáti a více ji milovati než z mnoha knih učených...“ „Je to motto naší základní organizace Českého svazu včelařů v Louňovicích. Inspirovalo nás mj. ke zřízení Muzea včelařství Podblanicka,“ dodal.

V muzeu včelařství může návštěvník zakoupit nejen med z Blaníků, ale i originální svíčky ze včelího vosku, které Ing. Plaštiak vyrábí.

Jan Lalouček z Miřetic je zástupcem mladší generace podblanických včelařů, která zaručuje, že i v budoucnu bude Kraj blanických rytířů oplývat strdími čili medem. „Včelaření jsem se naučil od svého dědečka, který začal v Miřeticích včelařit od roku 1942. A já v jeho práci pokračuji,“ prozradil nám o sobě Jan Lalouček.

○ **Kontakty:**
Ing. Milan Plaštiak, Na Oboře 100, 257 06 Louňovice pod Blaníkem, tel.: 724 187 281, m.plastiak@email.cz, www.vcelari-lounovice.cz
Jan Lalouček, Miřetice 22, 257 65 Čechtice, tel.: 605 073 598, lalouek@seznam.cz
Miroslav Dvořák, Semtín 1, 259 01 Olbramovice, tel.: 604 312 843, apisemtinek@seznam.cz
Petr SAMEK, Řimovice 33, 258 01 Vlašim, tel.: 606 881 462, zuzanasamkova@seznam.cz
Včelí farma Bystřice, Karla Nového 494, Bystřice u Benešova, tel.: 721 440 005, belohlavek.ludvik@seznam.cz

Regionální literatura Českého svazu ochránců přírody Vlašim

Pro návštěvníky i obyvatele Kraje blanických rytířů vydává Český svaz ochránců přírody Vlašim přírodovědné a vlastivědné publikace. „Máme tři ediční řady regionálních publikací, každou pro jinou cílovou skupinu čtenářů,“ uvádí Kateřina Červenková z ČSOP Vlašim a dále vysvětluje: „Edice Přírodou Podblanicka je



zajímavá pro hlubší zájemce o přírodu. Vychází v ní knihy zaměřené na jednotlivé skupiny živočichů (ptáci, vážky, motýli), na parky a památné stromy a na historické okolnosti, které ovlivnily současnou podobu Podblanického kraje. V edici Pod Blaníkem vycházejí vlastivědné publikace na regionální témata, zejména na téma Blaníků a historie obcí na Podblanicku. Ve spolupráci s Muzeem Podblanicka vydáváme vlastivědný čtvrtletní časopis Pod Blaníkem. Třetí edice Kraje blanických rytířů je určena zejména pro návštěvníky kraje a zahrnuje průvodce, mapy a informační tiskoviny.“ Regionální publikace ČSOP Vlašim můžete zakoupit v ekoobchůdku v sídle vydavatele, v e-shopu ČSOP Vlašim, v Muzeu Podblanicka, knihkupectvích a infocentrech.

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

O všech výrobcích se značkou **KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®** včetně prodejních míst se dočtete na www.regionalni-znacky.cz/kraj-blanicky-rytiri

Výrobky z Podblanicka se představily i mimo region



○ Výrobky z Podblanicka se představily i mimo region

Výrobky místních producentů, které v lednu získaly od certifikační komise značku **KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®**, se premiérově představily na jarním jarmarku regionálních značek Kamský krajáček. Návštěvníci jarmarku na pražské Kampě tak mohli obdivovat třeba keramiku Ivany Syslové z Chotýšan nebo ochutnat koláče Jana Filipa z Českého Šternberka nebo med a včelí produkty firmy Samek z Řimovic u Vlašimi.

„Jarmarkem prošlo hodně cizinců, cestu si na něj ale našli i místní. Když jsme jim dali ochutnat Šternberské koláče, překvapilo je, jak jsou měkké a vláčné, řada zahraničních návštěvní-

ků poprvé třeba ochutnala makovou náplň. Lidé se zajímali také o to, jestli jsou koláče vyrobené z českých surovin. Návštěvníci se k nám pro koláče vraceli, jeden zákazník přišel dokonce dvakrát. Několik párů se zajímalo také o možnost objednat si koláče na svatbu,“ řekla ředitelka společnosti Posázaví o.p.s. Bohunka Zemanová s tím, že letošní rok je pro nás rokem propagace regionálních výrobků a služeb. Na ní spolupracujeme s vlašimskými ochránci přírody, kteří jsou koordinátorem značky **KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®**.

Kromě dvanácti výrobků certifikovaných v lednu se nově připravuje také certifikace regionálních služeb.

„Jedná se o služby ubytovací a stravovací,“ doplnila ředitelka společnosti, podle níž byl Kamský krajáček první veřejnou prezentací společnosti Posázaví v letošním roce.

Sobotní jarmark pořádaný asociací regionálních značek byl setkáním s výrobci originálních užitečných i uměleckých předmětů a příležitostí ochutnat

pochoutky z různých koutů České republiky s početným zastoupením hlavně umělecko-řemeslných oborů, jako je keramika, dřevorezby, krajka a umělecké zpracování kovů. Nabídku rozšíří dřevěné a textilní hračky i ochutnávky koláčů, pekařských výrobků, uzenin, biopotravin a medu. „V květnu se už tradičně zúčastní-

me také zahájení turistické sezony ve Vojenském technickém muzeu v Lešanech. Také tam představíme nové regionální produkty,“ dodala Bohunka Zemanová s tím, že na 1. září plánuje společnost dohromady s obecně prospěšnou společností Rakovnicko trh regionálních produktů v benešovském Pivovaru Ferdinand.

KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ

Město Vlašim, ČSOP Vlašim a Farma Blaník vás srdečně zvou

PODBLANICKÉ FARMÁŘSKÉ TRHY ve Vlašimi a v Ostrově

Přijďte si nakoupit potraviny přímo od zemědělců z našeho a okolních regionů. Na prodej budou i místní potravinářské a řemeslné výrobky. Chybět nebude ani občerstvení.

Na trhu nakoupíte také výrobky se značkou KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®	
Pátek 22. 6.	Vlašim, Žižkovo náměstí 14 – 19h
Pátek 20. 7.	Vlašim, Žižkovo náměstí 14 – 19h
Pátek 24. 8.	Vlašim, Žižkovo náměstí 14 – 19h
Sobota 22. 9.	Ostrov, Farma Blaník 10 – 16h
Pátek 26. 10.	Vlašim, Žižkovo náměstí 14 – 19h