

Štrúdl (nejen) do krabice

Eva Brabcová patří k nejčerstvějším držitelům značky KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®. Ani její podnikání nemá zatím dlouhou historii, ale elán a cílevědomost, s nímž se do něj pustila, vzbuzuje obdiv a zároveň i oprávněný zájem zákazníků.

Poté, co byla po dvaceti letech v úplně jiné profesi nucena hledat nové uplatnění, vzpomněla si na dávný sen o cukrárně s kavárnou. Místo běžného sortimentu ale vsadila na štrúdl – tedy moučník, který sice patří mezi nejběžnější, ale zároveň nabízí i bezpočet variací a obměn. V krámku Evy Brabcové ve staré tržnici v Benešově u Prahy jich aktuálně napočítáte až osmnáct, z toho čtyři slané.



○ Eva Brabcová peče ve svém krámku v Benešově vynikající štrúdlky.

Nejvíce jde prý na odbyt jablečná klasika a pak náplň z vanilkového pudinku. V teplých dnech bývá větší zájem o slané varianty, v sychravém počasí si naopak lidé chtějí život spíše osladit. Voňavé dobroty vznikají přímo v obchodě, první ještě před otevřením. Během dne se pečou další podle objednávek i momentálního zájmu „na krámě“.

Zákazník dostává vždy čerstvě upečený a ještě teplý štrúdl. I když je výhodnější koupit si celý nebo polovinu štrúdlu, hledat tu pravou chuť můžete i po kouscích. A třeba i na místě, samozřejmě s dobrou kávou.

Na štrúdlky do Benešova se už jezdí z různých koutů republiky a jednu

zákaznici nápad nadchl tak, že si pořizuje podobný krámk v Novém Jičíně. Ještě, že tak daleko, konkurence tedy nehrozí.

Do budoucna by Eva Brabcová ráda rozšířila své štrúdlky do Prahy a zaměřila se na marketing značky Štrúdl do krabice. Je to název, který se prostě stává pojmem. I proto je Eva Brabcová ráda, že získala regionální značku, která vyjadřuje kvalitu a prestiž výrobku. Věř, že časem bude Štrúdl do krabice vyhledávanou značkou jak přímo v jejích obchodech, tak i v kavárnách a café barech.

Více na www.strudldokrabice.cz

-čad-



Na Šalandu na Huberta!

Pro ty, kdo alespoň jednou jeli českou vodáckou klasikou, řeku Sázavu, je Kácov známým pojmem. Kombinace celkem dobře „jetelného“ jezu, vodáckého tábořiště a vyhlášené hospody s vlastním pivem hned u vody totiž přímo vybízí k delší zastávce.

Autem je Kácov dobře dostupný ze 49. kilometru dálnice D1. Cesta je krátká a vede více méně stále z kopce. Ve svažitém terénu je vystavěno i celé

mezi malé pivovary, roční výstav se v roce 2013 přehoupl přes 20 tisíc hektolitrů. Opravená historická budova pivovaru je chloubou městečka a pivo Hubertus i pivovar jako takový jsou držitelem mnoha ocenění – z poslední doby jmenujme ocenění Pivovar roku 2012 v kategorii malých nezávislých pivovarů.

Základní sortiment pod značkou Hubertus tvoří světlé výčepní pivo – 10°, světlý ležák – Medium – 11°

Ty návštěvníky seznámí s tradiční výrobou piva českého typu v malém pivovaru. Pokud vás ochutnávka v rámci exkurze navnadí, určitě přijmete pozvání k návštěvě pivovarské restaurace Šalanda. Nachází se přímo v historické budově pivovaru a vedle piva nabízí také výběrem pestrou a cenami příjemnou tradičně pivovarskou kuchyni.

Restaurace Šalanda má – stejně jako pivo Hubertus – od roku 2013 právo



meštěčko, proto na nově opravené náměstí přijedeme z horního konce. A teprve poté, co mineme kostel Panny Marie, otevře se nám pohled na barokní zámek, trochu nezvykle položený pod náměstím. A ještě níže, přímo u řeky Sázavy, stojí už přes půl tisíciletí pivovar.

První zmínky o pivovaru v Kácově jsou z roku 1457. V současnosti patří

a světlý ležák Premium – 12°. Tmavý speciální ležák – 13° se vyrábí zatím pouze pro sváteční příležitosti. Světlé výčepní pivo a světlý prémiový ležák se vyrábí také v nefiltrované podobě. V roce 2011 byl zahájen provoz linky na stáčení lahového piva.

Pro ty, které nezajímá pouze finální produkt, ale i cesta, jakou se k němu dospěje, nabízí pivovar exkurze.

užívat značku KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®. A oprávněně, neboť kácovský pivovar vedle živoucí tradice regionu ztělesňuje i aktivní přístup k podnikání v současné nesnadné době, jehož cílem je kvalitní produkt a spokojený zákazník.

Více na www.pivovarkacov.cz

-čad-



Benešovský pivovar sází na tradici klasického způsobu vaření zlatého moku

Víte, co je bednárna, ledárna, požehovna, máčírna, chmelárna? Co je to máččení, hvozďení, vystírání, rmutování, chmelovar? Poslední slovo možná napoví, že se všechno točí kolem piva.

Výsledkem je pivo poctivé, plné, typicky české.

V Benešově se pivo vařilo už koncem 16. století, první měšťanský pivovar tu

vznikl v roce 1872 a o patnáct let později ho koupil nový majitel konopištského panství arcivévoda František Ferdinand d'Este. Nechal postavit sladovnu

a pivovar, který tehdy prošel velkou přestavbou. S menšími změnami

Pivovar
Ferdinand
Skutečné pivo
BENEŠOV 1897

Jestli se chcete dozvědět víc, vydejte se na procházku benešovským Pivovarem Ferdinand. Návštěvníky zve na naučnou stezku i do malé chmelnice, několik atrakcí připravil pivovar také pro děti.



Pivovar nabízí návštěvníkům prohlídky vybraných provozů, které jsou v současné době přístupné na objednávku. Od loňského roku si příchozí mohou prohlédnout například sloupovou drátěnou chmelnici s odrůdami Žatecký poloraný červeňák a Bor.

V sousedství malé chmelnice je dvojrozměrný model pivovaru z roku 1897 v měřítku 1:72. O kousek dál je panelová naučná stezka s informacemi o tom, jak a z čeho se vaří „skutečné“ pivo. Návštěvníci se z nich dozvědí například to, že pivovar má čtyřnádobovou varnu, že pivo kvasí v otevřených spilkách spodním kvašením a dokvašováním v ležáckých sklepích. Tato technologie se používá výhradně v českých zemích a pouze v některých českých pivovarech, čímž se stává naprosto jedinečnou.

v technologickém zařízení funguje do dnešní doby.

Pivovar vyrábí okolo 23 000 hektolitrů piva ročně. Produkuje celkem sedm druhů piv – světlé nealko, 10°, 11°, 11° Max, 12°, tmavý ležák 11°, polotmavý ležák 13° s názvem Sedm kulí a světlý speciál 15° d'Este. Firma produkuje také limonády s příchutí oranž a malina. Součástí pivovaru je i humnová sladovna, která vyrábí asi 2 000 tun sladu ročně.

V loňském roce získalo benešovské pivo ocenění Česká chuťovka, značku KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt® a „vavříny“ si ze soutěží odnesly také jeho tmavý ležák 11°, 13° Sedm Kulí a světlý ležák 11° Max.

-jt-



Co čtou blaničtí rytíři?

Samozřejmě časopis Pod Blánkem. Pokud i vás zajímá regionální historie a rádi poznáváte přírodu, neměly by ve vaší knihovničce kromě tohoto časopisu chybět ani další publikace Českého svazu ochránců přírody ve Vlašimi.

Vydávání časopisu Pod Blánkem obnovil ČSOP Vlašim v roce 1997 ve spolupráci s Muzeem Podblanicka. Tento vlastivědný čtvrtletník Benešovska, Vlašimska, Voticka, Českého Meránu a Dolního Posázaví vycházel od roku 1921, jeho vydávání však bylo přerušeno druhou světovou válkou. Čtenář se v časopise setkává s novými poznatky a zajímavostmi z oblasti přírody a historie regionu, s bohatou minulostí zdejšího spolkového života i významnými osobnostmi. V příloze časopisu jsou



vždy zveřejňovány i vybrané příspěvky původního prvorepublikového časopisu Pod Blánkem. Při putování geoparkem Kraj bla-

nických rytířů se mohou stát užitečnými průvodci některé z knih edice Přírodou Podblanicka a Pod Blánkem,

např. Zámecké parky a památné stromy Podblanicka, Konopištský park, Poutní místa Podblanicka nebo Opoiměná místa na Podblanicku č. I. a II. Nežekáně pestrou hornickou minulost kraje popisují knihy Zlatodůl Roudný a Historie hornictví na Podblanicku.

Všechny zmíněné publikace můžete zakoupit ve většině knihkupectví v regionu, v ekoobchůdku Podblanického ekocentra, v Muzeu Podblanicka, infocentrech nebo na e-shopu ČSOP Vlašim.

-kč-
○



Když láska prochází uchem jehly

Dagmar Hulmákovou najdete ve Vlašimi v obchůdku hned naproti Vlašimské bráně. Možná vás u vchodu zarazí, že se zde kromě autor-
ských textilních výrobků a dalších milých drobností nabízejí i účetnické služby a daňové poradenství. Jak to jde dohromady?

Ač je původním povoláním pedagog, účetnictví a daně jsou pro Dagmar Hulmákovou profesí už přes dvacet let. Na nich si vytrébovala pečlivost a trpělivost, které jsou pro patchwork stejně nezbytné jako pro práci s čísly.

Polštáře, deky a přehozy tvoří Dagmar Hulmáková touto starobylou textilní technikou, která byla původně „ctností z nouze“, ale postupně se stala svěbytným oborem. Zároveň provozuje i obchod, kde můžete obdivovat jak ukázky její vlastní práce (krom patchworku třeba i textilní



○ Dagmar Hulmáková ve svém obchůdku

zvířátka), tak dřevěné, skleněné i keramické dekorativní předměty a dárky. Nově přidala i metráž a textilní galanterii pro další tvořivé duše z Vlašimi a okolí, pro něž vede kurzy a organizuje klub příznivkyň patchworku.

V poslední době však Dagmar Hulmákovou snad víc než vlastní práce a tvorba zaměstnává další sympatická „posedlost“. Od jara 2012 je duší a organizátorkou sdružení Deky z lásky. To se po vzoru obdobných zahraničních organizací snaží pomáhat těžce nemocným či postiženým dětem a jejich rodičům tím, že jim podle jejich konkrétních přání šije obrázkové deky. Všechny

fungují prostřednictvím webových stránek dekyzslasky.cz, na nichž mohou rodiče dětí žádat o konkrétní výrobek a švadlenky se mohou hlásit o podíl na zpracování. Na každé dece se vystřídají vždy nejméně dvě – jedna tvoří obrázkové čtverce, druhá pak deku kompletuje. Vše dělají na své náklady. Podoba deky se řídí podle požadavků i potřeb konkrétního dítěte, šijí se i deky hmatové, zvukové nebo specificky barevně laděné.

Za necelé dva roky existence Deky z lásky se Dagmar Hulmáková podařilo zařídit předání skoro stovky dek. A nejen těch, deku vždy doprovází výtvarné přáníčko a má-li obdarované

dítě sourozence, vyrábí se pro něj polštářek. Skeptici asi namítnou, že jsou to jen deky. To jistě jsou, ale nejsou



ledajaké. Krom toho, že co kus, to skutečně originál, tyto deky dokáží přinášet radost, a to zdaleka nejen těm, pro něž jsou určené.

Více na www.hulmak.cz, www.dekyzslasky.cz

-čad-
○

Loutky od blaničtí rytířky potěší nejen děti

Chcete si doma s dětmi zahrát loutkové divadlo? I malé dítě dovede vykouzlit oblíbenou pohádkovou postavičku nebo zvířátko pomocí Stavebnice loutek od Evy Houdkové. V malém nenápadném sáčku k tomu naleznete návod, stříhací materiál.

Eva Houdková je rodačka z Vlašimi, původním povoláním učitelka hudby a hry na klavír. Svou původní hudební aprobaci si brzy rozšířila studiem loutkářství, kterému vyučovala na lidové škole umění. Dlouhá léta úspěšně vedla dětský loutkářský soubor Kopretina a Komorní ženský sbor.

Když v roce 1991 odešla do důchodu, její činnost tím zdaleka neskončila. Pod značkou Atelier EH Vlašim vyrábí Stavebnice loutek, která získala nejedno ocenění v krajských i celostátních soutěžích a od roku 2013 nese značku KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®. Loutky Evy Houdkové reprezentují



○ Eva Houdková (vlevo) přebírá ocenění Blaničtí rytíř za celoživotní dílo.

její tvorbu i kraj pod Blánkem nejen doma, ale např. i v dalekém Japonsku.

Paní Houdková stále vystupuje s autorským loutkovým divadlem jednoho herce, pořádá výstavy, semináře

i besedy na školách. Své pohádkové příběhy s písničkami vydala v knížce Pohádky z chaloupky. Pravidelně se účastní řemeslných a krajkářských trhů. Navíc se věnuje i charitativní



○ Eva Houdková se svými loutkami

činnosti, práci se seniory a aktivně se zapojuje do veřejného života v regionu.

Za celoživotní činnost v oblasti vzdělávání a dramatické výchovy jí

na Velký pátek letošního roku udělily neziskové organizace Podblanicka ocenění Blaničtí rytíř.

-kč-
○

Výrobky a služby se značkou KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®

Mýty opředaná hora Blaník a romantická řeka Sázava jsou hlavními dominantami půvabné venkovské krajiny s bohatou historií. Kousek blanické legendy, místní zručnost, nápaditost a kvalitu najdete v každém regionálním produktu z Kraje blanických rytířů. Představujeme vám devatenáct výrobků a pět služeb se značkou KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®

Budky a domečky pro živou zahradu



Pokud chcete, aby vaše zahrada byla plná živých tvorů, poříďte jim dřevěné budky a domečky, jak který druh právě potřebuje. Vybrat si můžete ze třiceti druhů! Krmítka a některé budky je možno zakoupit i nesložené v podobě stavebnice. Výrobky můžete zakoupit v ekoobchůdku Podblanického ekocentra ČSOP nebo na jeho e-shopu.

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

Med z Včelí farmy Samek



Petr Samek z Řimovic je profesionálním včelařem. 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 čelních místech. Její produkty je možno zakoupit přímo ze dvora, v ekoobchůdku Podblanického ekocentra ČSOP a na dalších místech v regionu.

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

Med z Miřetic od Jana Laloučka

Včelaření zdědil Jan Lalouček po svém pradědečkovi Josefu Štětinovi. Včelaři v krajině velmi pestré pro pastvu včel,

kteřá umožňuje vyváženou snůšku po celý rok. Med si můžete zakoupit přímo ze dvora.



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

Med z přírodního parku Džbány-Žebrák



Miroslav Dvořák včelaří na okraji přírodního parku Džbány-Žebrák, kde je krásná a čistá příroda. K prodeji nabízí med květový, medovicový a pastový. Koupit jej můžete ze dvora nebo v informačním centru ve Voticích, v prodejně Štrůdl do krabice v Bystřici, v prodejně Mandalka v Bystřici a ve Smládkově v Jiřeticích.

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

Mléčné a mlynářské výrobky farmy Bio Vavřinec z Okrouhlice



Farma rodiny Šmakalových hospodaří v systému ekologického zemědělství. Pěstuje různé druhy obilovin, luskoviny, pohanku, proso a další plodiny. Část produkce zpracovává ve vlastním mlýně. Na pastvinách chová

plemeno českého červenostrakatého skotu. 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, na e-shopu nebo přímo na farmě v Okrouhlici.

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

Lesní medovicový med z Včelí farmy Bystřice



Včelí farma Bystřice patří mezi největší v republice. 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, který zákazníci používají jako prevenci onemocnění dýchacích cest.

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

Patchwork – originální textilní dekorace a hračky od Dagmar Hulmákové



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

Pivo Ferdinand z Benešova



Benešovský pivovar Ferdinand (založený 1897 Františkem Ferdinandem d'Este) vaří pivo typicky české, vycházející z původního receptu z použitím vlastního humnového sladu a žateckého chmele. Využívá klasickou technologii s otevřeným spodním kvašením a dokvašováním v ležáckých sklepích. Ochutnat můžete nealkoholické pivo, výčepní pivo 10%, světlý ležák 11%, speciální světlý ležák 11% Max, světlý ležák 12% Premium, polotmavý speciál 13% Sedm kulí a světlý speciál 15% d'Este.

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

Pivo Hubertus z Kácova



Pivo Hubertus je vařeno klasickou technologií z českého sladu plzeňského typu, žateckého chmele a z pramenité vody z pivovarských studní. Pivovar Kácov se nachází v malebném údolí řeky Sázavy již od roku 1457. Produkuje světlé výčepní pivo a světlý ležák v jejich filtrovaném i kvasnicovém charakteru. Pro sváteční chvíle vyrábí oblíbenou tmavou třináctku. Pivovar je možné navštívit v rámci exkurzí pro veřejnost.

○ Pivovar Kácov, s.r.o.
Kácov 6, 285 09 Kácov
objednávky: 327 324 693
exkurze: 327 324 693
e: pivovar@pivovarkacov.cz
www.pivovarkacov.cz

Regionální literatura Českého svazu ochránců přírody Vlašim



Foto: archiv výrobce

Pro návštěvníky i obyvatele Kraje blanických rytířů vydává Český svaz ochránců přírody Vlašim přírodovědné a vlastivědné publikace. Můžete je zakoupit v ekoobchůdku v sídle vydavatele, v e-shopu ČSOP Vlašim, v Muzeu Podblanicka, knihkupectvích a infocentrech.

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

Stavebnice loutek od Evy Houdkové



Stavebnice loutek vznikla jako školní pomůcka, kterou autorka ve své praxi sama vyzkoušela. Nejoblíbenější jsou loutky prstové. Děti si je mohou 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 nepřeberného množství postavíček a zvířátek. Výrobky lze objednat nebo zakoupit v ekoobchůdku Podblanického ekocentra ČSOP.

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

Šternberské koláče od Jana Filipa

Koláče z Českého Šternberku peče Jan Filip, bývalý automechanik, řidič, lesní dělník a starosta. Od běžných

pokračování na str. 4

Vyrobeno pod Blaníkem

pokračování ze str. 3

koláčů se liší tím, že mezi hlavní suroviny patří majonéza. Koláče lze zakoupit od března do listopadu vždy v pátek a sobotu v prodejních místech (Farmářský dvorek U Kešněrů, Malé náměstí 1054, Prodejna farmy BioVavřinec v Okrouhlici). Během prázdnin v prodejně výrobce každý den vyjma neděle. Koláče si lze též předem objednat.



○ Filip Jan
257 27 Český Šternberk 45
t: 607 177 944
e: pension.ctyrlistek@seznam.cz

Štrůdl do krabice od Evy Brabcové



Každý štrůdl Evy Brabcové je originál upečený z listového těsta. Ochutnat můžete více jak 14 druhů sladkého a 4 druhy slaného štrůdlu. Štrůdl je vždy čerstvý. Zákazník si jej odnáší teplý v krabici, nebo si na něm může pochutnat přímo ve voňavé prodejničce u šálku kávy.

○ Eva Brabcová
Vnoučkova 614, 256 01 Benešov
t: 724 357 699
e: strudldokrabice@seznam.cz
www.strudldokrabice.cz

Textilní výrobky z Chotýšan Šárky Roštíkové



Šárka Roštíková vytváří patchworkové deky, polštáře, tašky a další výrobky ze stálobarevných bavlněných látek, šité panenky z bavlněných látek, vyšívání výrobky křížkovým stehem, 3D obrázky (v hlubším rámečku výšívka, v popředí miniaturní předměty). Setkat se s ní můžete na jarmarcích a trzích.

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

Tradiční podblanické uzeniny od Matoušků



Na více než stoletou tradici poctivého řeznického řemesla po Františku Matouškovi st. a jeho předcích navazuje firma vystupující pod obchodním názvem Podblanické maso – uzeniny z obce Kondrac. Značku KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt® reprezentují světlá tlačěnka, uzenný bok s kostí, špekáčky, blanický bochník a blanická paštika. Tradiční podblanické uzeniny lze zakoupit ve firemní prodejně ve Vlašimi nebo v Kondraci (pouze čtvrtek), nebo si objednat dovoz přímo do domu prostřednictvím e-shopu.

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

Užitková keramika Ivany Syslové



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 zdobená vyrábáním různých dekorů či obrázků, nebo dekorováním drobnými puntíčky ve tvaru kytiček.

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

Včelí produkty z Blaníků od Milana Plaštiaka



Včely Milana Plaštiaka sbírají pyl, nektar a medovici na úbočích obou bájných Blaníků na území chráněné krajinné oblasti Blaník. Za ideální přírodní podmínky a péči se včely odvěčují svými kvalitními produkty – medem, voskem, pylem, propolisem a mateří kašičkou. Med z Blaníků, svíčky a propolis je možno zakoupit ze dvora, ale i v Muzeu včelařství Podblanicka v Louňovicích pod Blaníkem.

○ Ing. Milan Plaštiak
Na Oboře 100,
257 06 Louňovice pod Blaníkem
t: 724 187 281
e: m.plastiak@email.cz
www.vclari-lounovice.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 produkují domácnosti, obce, města i firmy z Podblanicka. Je použitelný do květináčů i na zahrádce. Prodává se ručně balený v pytlích po dvaceti kilogramech 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 ****

Exkluzivitou Pensionu Konopiště je nejen jeho poloha, ale také jeho umístění v budově Muzea historických motocyklů. Přes prosklenou výlohu snídanové 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

Pivovarská restaurace Šalanda v Kácově



Restaurace Šalanda přiléhající ke kácovskému pivovaru nabízí široké spektrum hotových jídel podle tradičních českých receptur i minutkovou kuchyni. Při speciálních příležitostech můžete navštívit zvěřinové či vepřové hody. Restaurace se skládá ze Šalandy pro 80 osob, nekuřácké restaurace pro 100 osob a letní zahrádky s výhledem na jez pro 70 osob.

Otevírací doba:
ne-čt 11–22 hod, pá-so 11–24 hod

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

Rodinná cukrárna ve Vlašimi



V cukrárně manželů Bayerových na Žižkově náměstí zažijte příjemnou téměř prvorepublikovou atmosféru. Cukrárna se může pochlubit vlastní výrobou zákusků, dortů, zmrzliny, chlebičků a obložených baget. Kromě klasických českých cukrářských výrobků zde najdete i to nejlepší ze světové cukrářiny.

Provozní doba:
po-so 9–18 hodin, ne 10–18 hodin

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

Státek Blaník



Státek se nachází v malé klidné osadě Světlá uprostřed malebné přírody pod bájnou horou Blaník. Nabízí ubytování ve stylově zařízených pokojích s kachlovými kamny a zázemí pro rodinné dovolené, oslavy, firemní akce, večírky a svatby. K vybavení patří venkovní zastřešený bazén, oplocená zahrada, rybník s kapry, zahradní posezení s grilem a pípou, hřiště na míčové hry a další. K dispozici je jednací sál pro 50 osob.

○ Státek Blaník
Světlá 2, 257 06 Louňovice p. Bl.
t: 603 155 215, 603 264 066
e: chaloupka@podblanickem@seznam.cz
www.statekblanik.cz

Ubytování u rotundy sv. Václava v Libouni



V renovované chalupě ve středu malé obce Libouň můžete strávit jak rodinnou dovolenou, tak malé sportovní soustředění, či firemní setkání do 10 osob. Okolní krajina nabízí mnoho možností k výletům v každém ročním období. Za chalupou je rozsáhlá zahrada se zatravněnými hřišti, odpočinkovou místností, 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

Foto: archiv provozovatele
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.blanicki-rytiri.cz nebo www.regionalni-znacky.cz. Není-li uvedeno jinak, je autorem fotografií Pavel Jakubův, grafická úprava Viktor Pucí.

