



Ráby – historická brána
do Kraje Pernštejnů
(Str. 2)

Pardubicko – region koní,
perníku a nenáročných
cyklotras
(Str. 3)

Dřevo, tradice a rodinné
kořeny: Truhlářství Mrštík
ze Strašova
(Str. 4)

www.regionalni-znacky.cz

Doma v KRAJI PERNŠTEJNŮ

Noviny pro milovníky kraje Pernštejnů, jeho přírody a lidí

Naši držitelé značky

„Řezbářství je řemeslo trpělivosti a srdce“ říká mistr, který učí nové generace

Pan Radek Kreizl z Chvojence už jako dítě modeloval z hlíny. Ve třinácti letech objevil řezbářský kroužek v Hradci Králové – a bylo jasno. Dnes je vyučeným uměleckým řezbářem, který své znalosti předává dál jako učitel odborného výcviku. Na práci se dřevem ho nejvíce baví možnost tvořit krásné a trvalé věci, které lidem přinášejí radost. Jeho tvorba vzniká s respektem k tradičním technikám, ale nebojí se ani moderních nástrojů a inspirace z nečekaných míst – včetně umělé inteligence. Používá nejen lipové dřevo, ale i ořech nebo dub a mnohahodinový proces tvorby od prvního návrhu až po finální úpravy je pro něj vždy výzvou. S pokorou hovoří o figurální tvorbě v řezbářství a věří, že tradiční řemeslo má i v dnešní době své místo – zejména díky mladým talentům. Design a tradiční řemeslo vnímá jako propojené od nepaměti.



Které techniky používá? Co plánuje do budoucna? Jaký smysl vidí ve značce KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®? A jaký je jeho vzkaz pro začínající řemeslníky? To vše se dozvíte v celém rozhovoru na www.regionalni-znacky.cz/kraj-pernstejnu.



Regionální potraviny na výsluní



Při posledních dvou certifikačních komisích, které se konaly v listopadu 2024 a v březnu 2025, obdrželi certifikát 4 producenti potravin z Holicka. Vsadíme se, že neznáte všechny, a slibujeme, že po přečtení článku vás začne honit mlsná ☺.

Paní Vladimíra Krejčíková vám představí koření ZEGITA – zeleninové koření z Ostřetína

ZEGITA, vyráběná podle naší rodinné receptury, výborně dochucuje polévky, pomazánky, saláty, hodí se i na maso nebo jednoduše na chléb s máslem. V nabídce máme ZEGITU Original a ZEGITU s medvědíím česnekem. Vyrábíme ji z 9 druhů místní zeleniny kterou nastroháme, smícháme se solí, usušíme, rozmixujeme a plníme do sáčků, případně kořenek. Nepřidáváme žádná barviva, glutamát a jediným konzervantem je sůl.

Ročně naše rodina zpracuje kolem 1 tuny zeleniny, dva z devíti druhů zeleniny pěstujeme na naší zahradě, zbývající kupujeme od pěstitelů co nejbliže naší výrobě.

Za kvalitou našeho koření stojí poctivá ruční práce a zelenina sklizená v optimální zralosti. Vážíme si všech doposud získaných ocenění: KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt® a vítězství v soutěži Regionální potravina Pardubického kraje v roce 2021 a 2025. Ale nejdůležitější pro nás je, že zákazníkům naše ZEGITA chutná. Více informací a objednávky na: www.zegita.cz

bického kraje v roce 2021 a 2025. Ale nejdůležitější pro nás je, že zákazníkům naše ZEGITA chutná. Více informací a objednávky na: www.zegita.cz

Pan Aleš Pištora vám bude vyprávět, jak díky lockdownu prodává výrobky inovativním způsobem, aneb příběh MASOMATU a poctivé výroby

Provoz Naše řeznictví Aleš Pištora je potravinářský podnik, který navázal na rodinnou tradiční výrobu, kterou provozoval od roku 1992 můj



tchán, pan Lumír Meleš. Podnik se nachází v obci Jaroslav na Holicku a byl vždy provozován jako rodinná porážka, bourárna a výrobna, která se solidností a svými kvalitními výrobky proslavila v širokém okolí. V covidové době jsme narazili na problém s prodejem našich výrobků, a proto jsme v roce 2023 pořídili první MASOMAT, tedy automat na prodej čerstvých masných výrobků. Nákupu v MASOMATU se nemusíte bát, vyberete zboží a zaplatíte platební kartou, jak jste zvyklí v běžných obchodech.

Vepřové maso bereme od pana Štěpánka z Dolních Ředic. Z masa vyrábíme tlačenku, jitrnice, kroupy, prejt, vepřový guláš, masšpagety, masvepřovku, masrizoto, zabijačkovou polévku

Střípky z regionů

Dvacet let a dvaatřicet značek

Letos to bude už dvacet let, co byly uděleny úplně první certifikáty regionální značek. Stalo se tak v Krkonoších v říjnu 2005. Další dva pionýrské regiony – Beskydy a Šumava – následovaly bezprostředně poté. V roce 2007 se přidaly Moravský kras, Orlické hory a Górolo Skvoboda, a když v únoru 2008 vznikla Asociace regionálních značek, první osmičku regionů doplnila Vysočina. A rozjela se velká jízda, protože když se v roce 2013 stal členem rodiny regionálních značek Kraj Pernštejnů, dostal pořadové číslo 24.

Předposledním nováčkem v regionálních značkách je Kladensko-Slánsko, které o podstatný kus rozšířilo prstenec kolem hlavního města Prahy. Značku koordinuje stejnojmenná turistická destinace, a její území pokrývá celý severozápad Středočeského kraje, až po hranice kraje Ústeckého. Ač Kladensko – podobně jako další někdejší hornické a průmyslové regiony – asi pro většinu pamětníků nepůsobí jako atraktivní turistický cíl, opak je pravdou, protože nabízí zachovalé přírodní parky i zajímavé historické památky. A konečně i ty technické, protože i ty k dějinám neodmyslitelně patří. Na Slánsku je krajina zemědělská, ale současně zde najdeme královská města Slaný a Velvary a perly v podobě zámků v Nelahozevsi a Veltrusech.

A o bohatství regionu svědčí i pestrá skladba prvních certifikátů značky Kladensko-Slánsko regionální produkt. Všechny pět certifikovaných výrobků je z kategorie potravin a nápojů, ale není pravda, že by byly potravou pouze pro tělo. Za ručně praženou výběrovou kávou z celého světa se skrývá příběh znovuzrození venkovské hospody včetně pořádání pravidelných kulturních programů, rodinné řeznictví je dokladem, že i tradiční řemeslo má dnes šanci, pokud staví na prvotřídních surovinách a originálních receptech. Víno z vinice na okraji Slaného je příběhem celoživotní lásky, která začala už na střední škole, a řemeslní i umělecky dokonalé perníky zase důkazem neskutečné vytrvalosti a touhy dokázat i nemožné, jako jsou třeba perníkové obrazy. Ochucená sůl v osmi příchutích je ukázkou umu hotelové kuchyně i připomínkou, kde vzalo město Slaný své jméno. No a speciální bylinné wellness v gotickém sklepě dokládá, že i ve Slaném může být život sladký.

Slogan regionu – „Hory a doly zážitků“ – si značka Kladensko-Slánsko regionální produkt nese i ve svém logu.

(pokračování na straně 2)

(pokračování na straně 2)

Regionální potraviny na výsluní

(pokračování ze strany 1)

(prdeláčku) a gulášovou polévku. Z marinovaného nabízíme vepřový bok a marinovaný vepřový mix. Vše je ochucené pouze kořením, bylinkami, jedlou solí a olejem, tedy bez „čeků“.

Zvěřina pochází z okolních lesů a farmového chovu, který sami vlastníme. V naší nabídce najdete marinované maso na gril, guláš, masroládu, kančí hřbet, kýtu nebo kostky na guláš.

Hovězí maso odebíráme od místních farmářů a připravujeme z něj vývary, dršťkovou polévku, hovězí guláš, rozstřeleného ptáčka, hovězí na houbách a marinované maso se zeleným pepřem na letní grilování.

Kuřecí maso pochází z českých chovů a je dostupné jak v syrové podobě, tak i marinované.

Skopové maso odebíráme od pana Habětína, chovatele z Přelovic u Chocně. Velkou oblibu si získaly také 10 kg tašky – balíčky s různými druhy hovězího nebo vepřového masa. Veškeré maso prodáváme samozřejmě i syrové, neupravené a je jen na vás, co si z něj uvaříte. Dáváme si záležet na poctivém ručním zpracování a prvotřídní jakosti masa od dodavatelů, čímž zaručujeme vysokou kvalitu a čerstvost.

Díky MASOMATU si nyní mohou naši zákazníci dopřát prvotřídní maso kdykoliv – bez omezení otevírací dobou. Případně můžete maso a výrobky zakoupit v našem řeznictví v Jaroslavi (po telefonické domluvě). Přijďte ochutnat! MASOMATY provozujeme zde:

• Jaroslav 3, 534 01 (boční ulička vedle naší výroby)

- Chroustovice, náměstí Josefa Haška 142, (vedle hasičárny)
 - Dolní Roveň, Komárov 34, (naproti kulturnímu domu a hospodě)
 - Rokytno, Bohumileč 44, (u hasičárny)
 - Dolní Ředice – u obecního úřadu
- Sledujte náš **FB profil Naše Řeznictví – Jaroslav**, kde vás pravidelně informujeme o novinkách v nabídce.

Pan Martin Štěpánek ze statku v Dolních Ředicích vám popíše jeho nový chov Ředického kuřete

Od letošního roku má certifikát Kraje Pernštejnů naše Ředické kuře. Jednodenní kuřata kupují od chovatele pana Macha z Litomyšle a pak je chovám na našem statku v Dolních Ředicích. Jsou krmena pouze komoditami z naší vlastní produkce. Krmení probíhá z části automatizovaně, nastýlání a kydání je ruční. Příprava krmných směsí také probíhá ručně. Chov probíhá plně bez antibiotik a růstových hormonů – naše



kuře je tedy čistě přírodní produkt. Porážíme pět týdnů stará kuřata a následný prodej probíhá přímo na našem statku. Maso není ničím upravované. Koupíte si u nás čerstvé a zchlazené kuře v kuchyňské úpravě o váze 2,5 až 3,5 kg. Závazná rezervace je možná na našem webu www.hospodarstvistepa-nek.cz.

Náš dlouholetý chov Ředického prasete stále funguje, nabízíme buď živé vykrmené prase, poražené prase v půlkách, nebo rozbourané. Prasata jsou vykrmována do hmotnosti 140–180 kg živé váhy. Objednávky jsou přijímány v dostatečném předstihu telefonicky na čísle 605 411 291.

A jako zákusek k předešlému menu vám představí pan Josef Branda Zmrzlinový Pepeho shake z Holic, který dodává na trh Pepe projekt s.r.o.

Jsme malá rodinná společnost, která vznikla v roce 2018. Nabízíme výhradně vlastní domácí řemeslné výrobky,



kteří vyrábíme dle tradičních postupů, jež známe od starých mistrů zmrzlinářů z Čech i ze zahraničí. V naší nabídce naleznete každý den 8 druhů točené zmrzliny, řemeslnou šlehačku, smetanový shake a další.

Nový Pepeho shake z Holic je osvěžující tekutá zmrzlina, kterou si vychutnáte brčkem. Základem je mléko a smetana. Shake má intenzivní smetanovou chuť, která vás okamžitě zaujme. Tento smetanovomléčný zmrazený krém je dochucený různými příchutěmi, nebo ovocem. Shake vyrábíme z mléka a smetany z našeho regionu dle vlastní receptury a je jedinečný svou chutí. Tento shake nabízíme jako jediný v Holicích a širokém okolí.

Od roku 2021 máme certifikovanou také naši Holickou zmrzlinu u Pepeho,

kteřou vyrábíme z těch nejkvalitnějších ingrediencí, smetany a pravého ovoce. Přijďte a vychutnejte si naše výrobky v naší zahrádce s dětským hřištěm, vodní mlhou a dalšími atrakcemi pro děti, kterou najdete v Holicích v ulici Hradecká 527. Otevírací doba je pružná podle počasí, proto sledujte náš **FB profil Zmrzlina u Pepeho**, kde denně aktualizujeme, jakou zmrzlinu točíme a jak bude otevřeno. Můžete také sledovat náš web www.upepeholice.cz. Kvalita našich produktů nám přinesla spoustu ocenění, jak od našich zákazníků, tak od odborných porot. Máme certifikáty KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®, třikrát jsme obdrželi známku kvality MLS Pardubického kraje a jsme také držitelé ocenění Absolutní vítěz MLS Pardubického kraje v dané kategorii.

Střípky z regionů

(pokračování ze strany 1)

S lehkou náповědou v něm každý rozliší kladenskou těžní věž a špičatou Slánskou horu.

Úplně nejčerstvějším „přírůstkem“ do rodiny značek je TŘEBOŇSKO regionální produkt. Místní turistická oblast se právem přezdívá „Krajina dvojího nebe“ kvůli všudypřítomným zrcadlům hladin rybníků. Ostatně rybníkářství není třeba v Kraji Pernštejnů představovat, ale kapr na první certifikaci chyběl, zato tam bylo jedenáct dalších pozoruhodných produktů. Opět se certifikace točila kolem jídla, respektive zpracovaného ovoce a zeleniny v podobě sirupů nebo džemů, certifikát dostal i chléb, pivo nebo vejčeka a kolekce čerstvé zeleniny a květin. Hned ve dvou případech se přírodní suroviny transformují do blahodárné kosmetiky a své zastoupení mají i řemeslníci – dřevěné hračky a hry a textilní výrobky z ručně zpracované vlny a recyklovaných materiálů.

Dvacet let od prvních certifikátů je milník, na oslavy ale není moc čas, protože v tak velké rodině, jako je ta „značková“, se stále něco děje. Snažíme se to dokumentovat na našem webu www.regionalni-znacky.cz i na sociálních sítích. Pokud vás zajímá, co se děje a nabízí nejen ve vašem regionu, ale i u sousedů, jste srdečně zváni k návštěvě.

Samé příjemné zážitky s regionálními značkami přije

Kateřina Čadilová,
národní koordinátorka
Asociace regionálních značek, z.s.

Ráby – historická brána do Kraje Pernštejnů

Obec Ráby, rozkládající se na úpatí majestátní Kunětické hory, je malebným místem, kde se propojuje bohatá historie s živou současností. Právě tady, na pomezí přírody a kulturního dědictví, najdeme nejen slavný hrad, ale také dva producenty značky KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®, která zaručuje kvalitu, místní původ a šetrný vztah k přírodě. Dva lidé, dvě cesty a jedno místo, které je spojuje. Seznamte se s keramičkou Kateřinou Dubcovou a farmářem Zdeňkem Papáčkem. I když se jejich řemesla liší, oba sází na ruční práci, lásku k tradici a vztah k místu, kde žijí. Oba svým způsobem přispívají k tomu, aby Ráby nebyly jen „vesnicí pod hradem“, ale živým místem s vlastním příběhem.

Z hlíny roste radost: Kateřina Dubcová vede v Ráběch tvořivé dílny s duší

V Ráběch vzniká keramika, která nese víc než jen užitnou hodnotu – nese dotek klidu a lidského spojení. Kateřina Dubcová, místní keramička a lektorka, vybudovala dílnu Mozaika, která je centrem tvořivého setkávání pro děti i dospělé. Její cesta k hlíně vedla přes dětskou vášeň pro tvoření, první kontakt s keramikou v osmnácti letech, až po studium výtvarných technik v Londýně. Právě tam si osvojila trpělivý, pečlivý přístup, který dnes vkládá do každého výrobku i kurzu. „Hlína je pro mě meditací, ale i způsobem, jak vytvářet něco trvalého a smysluplného,“ říká Dubcová.

Po návratu z Anglie do Čech se věci daly do pohybu samy. Nabídky práce přicházely a ona se skrze nové zkušenosti přirozeně dostala až k otevření vlastní dílny přímo ve svém domě. Intuitivní rozhodnutí se ukázalo jako

správné – dnes tu kromě kurzů funguje i pravidelná anglická školička s keramičným tvořením, která spojuje jazykový a motorický rozvoj dětí. „Byl to pokus, který překvapivě zafungoval. A dnes mě tahle práce s nejmenšími naplňuje nejvíc.“

Významný přesah má i komunitní rovina její práce – vedla například výrobu keramičného vánočního betlému, který vyráběli s občany Rábů. Každá figurka v něm vznikla dílem jiné osoby. Z její iniciativy také vznikla mozaika s názvem Střípky z naší vesnice, kdy jednotlivé kachle vytvořily místní děti. „Hlína lidi sbližuje, uvolňuje a otevírá. Je to skvělý prostředek k budování vztahů v komunitě.“

Vedle výuky a vedení kurzů se paní Dubcová věnuje i vlastní tvorbě, která je stejně originální jako její přístup k životu – nejradyji má zahradní keramiku, ale vyrábí i hrnky, misky, sochy... Spolupracuje s místními truhláři, hlínu bere z Jaroměře, glazury zkoumá s vášní



a na detailech si dává záležet. „Barevnost a vzory jsou mou radostí – nejčastěji sáhnou po přírodních tónech, ale barvám se rozhodně nebráním.“

Na své výrobky získala certifikát KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®, který vnímá jako ocenění poctivé prá-

ce. „Je fajn, když si někdo všimne, že se snažíte tvořit srdcem.“

Celý rozhovor s paní Kateřinou Dubcovou, který vás naplní pohodou a chutí něco vytvořit, si můžete přečíst zde: www.regionalni-znacky.cz/kraj-pernstejnu. (pokračování na straně 3 dole)

Pardubicko – region koní, perníku a nenáročných cyklotras

Pardubicko je region, který si většina Čechů spojí s koňmi a perníkem. Místní však nepřekvapí, že region prezentujeme i jako vhodnou oblast pro turisty vyhledávající terén pro nenáročnou cykloturistiku. Např. pro rodiny s malými dětmi.



Cyklistika na Pardubicku: Stezky, které stojí za to

Pardubicko se pyšní rozsáhlou sítí cyklostezek, které vás provedou naší malebnou krajinou a historickými místy. Mezi oblíbené cyklotrasy patří například cyklotrasa kolem Kunětické hory. Mezi vyhledávané trasy patří i ty kolem Lázní Bohdaneč, kde můžete navštívit místní přírodní rezervace a rybníky.

Tradiční koňské stezky a historie chovu koní

Koňské stezky jsou pro Pardubicko charakteristické. Region je známý nejen Velkou pardubickou, ale také dlouhou tradicí v chovu koní. Například v oblasti Kladruhu a Heřmanova Městce vede nově vybudovaná stezka, která návštěvníkům přiblíží historii chovu koní. Můžete navštívit i Hřebčín Kladruhy, kde stále probíhá výcvik koní pro různé účely, včetně tradičního chovu.

(pokračování ze strany 2)

Jak se žije slepicím pod Kuňkou?

Na dohled od hradu Kunětická hora se o své slepičky stará Zdeněk Papáček, zakladatel Farmy pod Kuňkou. Chová slepice plemene Bowans Brown, které mu denně snesou stovky vajec. „Vajíčka jsou superpotravina. Chci, aby lidé věděli, odkud pocházejí a jak se mají slepice, které je snášejí,“ říká. Jeho chov je malý, ale důsledně vedený. Slepice mají výběh pod širým nebem a čerstvý vzduch. „Dávám přednost kvalitě před kvantitou. Každá slepice si zaslouží dobrý život. Největší důraz kladu na prostředí, ve kterém slepice chovám a také na kvalitu krmiva, aby i vajíčka byla kvalitní. Slepice potřebují pravidelný přísun krmení, čerstvé vody a také pravidelný úklid.“

Novinky v cykloturistických trasách a Cyklopecky 2025



Letos se opět koná tradiční cyklistická soutěž Cyklopecky, která zahrnuje několik cyklistických tras po Pardubicku. Trasy jsou vybírány s ohledem na různé úrovně náročnosti, takže si na své přijdou jak rodiny s dětmi, tak i zkušení cyklisté. Na www.cyklopecky.info najdete přehled aktuálních tras pro rok 2025, včetně map a dalších informací.

TOP akce v Pardubicích

Na jaké zajímavé akce se můžete těšit v Pardubicích? Celkem 14 tradičních akcí podporovaných městem označujeme jako Pardubické tahouny a více informací o nich najdete na www.pardubictahouni.cz

V našem krajském městě se však můžete těšit na mnohem více akcí a my jsme pro vás vybrali několik tipů.

- Dětský super den na dostihovém závodisti (31. května 2025)
- Pernštýnská noc v rámci Folklórního festivalu Pardubice – Hradec Králové (6. – 8. června 2025) www.folklornifestival.cz
- Aviatická pouť Pardubice (7. – 8. června 2025) www.aviatickapout.cz
- Oslavy 740 let od první písemné zmínky o Cholticích (14. června 2025)
- Sportovní park Pardubice (2. – 10. srpna 2025) www.sportovnipark.cz, Facebook: Sportovní park Pardubice
- Pardubický festival vína (29. – 30. srpna 2025) www.pardubickyfestivalvina.cz
- RETROMĚSTEČKO (nejen) ČSLA, setkání HASIČŮ a bezpečnostních složek (13. – 14. září 2025) www.retromestecko.cz
- Zlatá přílba (19. – 21. září 2025) www.zlataprilba.cz



Podzimní městské slavnosti (10. – 11. října 2025)

- 135. Velká pardubická se Slavia pojišťovnou (12. října 2025) www.zavodistepardubice.cz
- Za strašidly na Choltický zámek – oblíbená akce pro rodiny s dětmi (1. listopadu 2025)
- Mistrovství světa psích spřežení na dostihovém závodisti (4. – 9. listopadu 2025), www.canicross.cz
- Advent s vůní Perníku www.pardubice.eu/adventsvuniperniku

Loď Arnošt z Pardubic znovu brázdí vody Labe

Po více než dvouleté přestávce spustil pardubický dopravní podnik na vodu výletní loď Arnošt z Pardubic. Až do konce září vyplouvá z kotviště u zimního stadionu každý den. Střídají se plavby směr proti proudu na Brozany či až do Kunětic, nebo po proudu až do Srnojed. Loď, která prošla v uplynulých dvou letech generální opravou, měří na délku 27 metrů a široká je 5 metrů. Na palubě funguje i občerstvení a lze ji objednat i na soukromé plavby, např. jako netradiční místo pro oslavy či svatby. www.lod.cz



I tato vajíčka mají certifikát KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®, který zaručuje místní původ a poctivý přístup. „Naše vajíčka si zákaz-



níci můžou koupit přímo u nás v Rábech – vždy po telefonické domluvě. A také rozvážíme do prodejen: Bistro Višňovka v Pardubicích (Na Spra-

vedlnosti 2853), Epifany v Pardubicích-Trnové (Jiřího Potůčka 250) a v Hradci Králové do farmářského obchodu Náš Grunt (Švehlova 363/7). Značka Kraj Pernštejnů mi pomáhá být víc vidět. Lidé díky ní poznají, že nejsem anonymní prodejce, ale konkrétní člověk z jejich kraje.“ Farma se snaží být soběstačná, a proto využívá energii z vlastních solárních panelů. Celý rozhovor s panem Zdeňkem Papáčkem si můžete přečíst zde: www.regionalni-znacky.cz/kraj-pernstejnu



Dílňa Mozaika i Farma pod Kuňkou ukazují, že i malá obec může být živou součástí krajiny, kde tradice, řemeslo a udržitelnost mají své pevné místo. Ačkoliv se Kateřina a Zdeněk věnují zcela odlišným oborům, spojuje je láska k regionu, smysl pro kvalitu a odvaha jít vlastní cestou. Díky

značce KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt® se tyto příběhy dostávají k širšímu publiku – a připomínají, že opravdová kvalita vzniká tam, kde lidé hospodaří a tvoří srdcem. Pokud hledáte inspiraci, jak žít a podnikat v souladu s přírodou, komunitou i sami se sebou, možná ji najdete právě pod Kuňkou.

Dřevo, tradice a rodinné kořeny: Truhlářství Mrštík ze Strašova

Na první pohled nenápadná dílna v obci Strašov skrývá místo, kde se dřevo mění v povětivou řemeslnou práci. Truhlářství Mrštík má za sebou více než třicetiletou historii, jejíž kořeny sahají do roku 1993.



„Ve firmě jsem vlastně vyrostl, a tak bylo přirozené pokračovat v tátových šlépějích,“ vzpomíná pan Mrštík. Lásku k práci se dřevem si nese od mala a dnes se vedle samotné výroby věnuje i rozvoji a modernizaci podniku. Z garáže, kde vše začínalo, se postupem let firma přestěhovala do bývalé odchovy krůt, kterou zrekonstruovali. Dnes má vlastní výrobní halu a zaměstnává pět lidí.

První zakázky směřovaly k přátelům a známým, postupně se však jméno firmy dostalo i mezi širší veřejnost. „Snažíme se, aby naše práce mluvila sama za sebe,“ říká truhlář, pro kterého je kvalita



a spokojenost zákazníka naprostou prioritou. Vyrábí především z masivu – od prkének po pergoly – a s hrdostí dodává, že mnohé z použitého dřeva vyrostlo v okolních lesích.

„Dřevo vám nic neodpustí, ale výsledek stojí za to. Má vůni, která se nedá ničím nahradit,“ vysvětluje, proč masivní dřevo zůstává hlavním materiálem jejich práce. Firma se drží tradičních výrobních postupů, ale nebojí se ani moderních technologií. Pan Mrštík se pravidelně vzdělává a sleduje trendy v oboru, aby firmu posouval dál.

Mezi nejzajímavější zakázky patří renovace poslední dřevěné pavlače v Přelouči nebo kompletní vybavení secesní vily v Lučicích. Firma se podílela na replikách historických dveří a oken a také spolupracuje se Zámekem Pardubice. „Každý projekt je pro nás výzva. Baví mě, když můžeme dělat něco netradičního a zároveň smysluplného,“ říká pan Mrštík.

Hrdě se hlásí ke svému kraji – nejen skrze certifikaci KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®, která podle něj představuje známku kvality a prestiže, ale také aktivní podporou místních spolků a spoluprací s dalšími regionálními řemeslníky. „Nejraději mám dlouhodobé spolupráce založené na důvěře a kvalitní práci,“ dodává.

I když se doposud na trzích a regionálních akcích neprezentovali, letos plánují účast na akci Nachmelené mlýny v Pardubicích. A co budoucnost? Firma chystá modernizaci strojového vybavení a dál se chce rozvíjet. „Snažím se držet krok s dobou, ale na základních hodnotách nic měnit nechci.“



V době, kdy řetězové prodejny dávají přednost rychlé výrobě a levným materiálům, působí přístup Truhlářství Mrštík jako čerstvý vánek – návrat k povětivému řemeslu, osobnímu přístupu a dlouhodobosti výrobků. Zajímavý rozhovor s panem Mrštíkem si můžete přečíst zde:

www.regionalni-znacky.cz/kraj-pernstejnu



Noviny Doma v Kraji Pernštejnů 2025 • Turistické noviny pro území Regionu Kunětické hory, Bohdanečska, Holicka a Pardubice. • Vydává MAS Region Kunětické hory, z.s., ve spolupráci s Asociací regionálních značek • Kontaktní osoba: Martina Doležalová, tel.: 605 966 263, e-mail: dolezalova.masrkh@seznam.cz • Fotografie: archiv držitelů značek, archiv partnerských regionů • Autoři textů: MAS Region Kunětické hory z.s., Pardubicko - Perníkové srdce Čech • Grafický návrh: 2123design s.r.o. • DTP: Pavel Vítek • Náklad: 10 000 ks • © 2025 • Noviny Doma v Kraji Pernštejnů 2025 byly podpořeny z Programu obnovy venkova Pardubického kraje.



Zapojte se mezi certifikované výrobce se značkou KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®



Regionální značku spravuje MAS Region Kunětické hory, z.s. Do certifikace se mohou zapojit i producenti z místních akčních skupin Bohdanečsko, Holicko a města Pardubic. Značku uděluje nezávislá certifikační komise, složená ze zainteresovaných výrobců, zástupců místních samospráv, Asociace regionálních značek a dalších organizací. Tato komise také pečlivě dohlíží na kvalitu a plnění certifikačních kritérií u výrobců a produktů.

Přínos certifikace

- ▶ Umístění informace na celorepublikovém webu ARZ a na webech regionů a partnerských systémů;
- ▶ Zveřejnění v novinách „Doma v Kraji Pernštejnů“, v katalogu výrobků a ostatních materiálech regionů;
- ▶ Navázání komunikace a spolupráce s dalšími výrobci, možnost propojení nabídky, možnost zapojení se i do dalších aktivit, sdílení informací;
- ▶ Prezentace a spolupráce s regionálními výrobci, místními prodejci a subjekty pořádatelkami prodeje a prezentační akce aj.

Objevujte místní kvalitní produkty. To, co je vyrobeno místním výrobcem, to, co je vyprodukované 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
Martina Doležalová, tel.: 605 966 263, e-mail: dolezalova.masrkh@seznam.cz

www.masrkh.oblast.cz

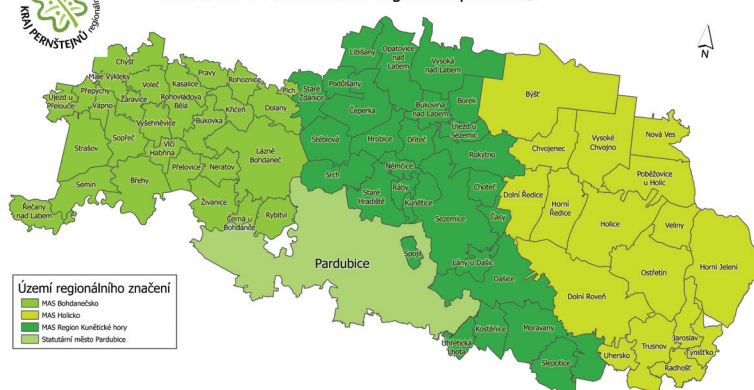
Více na www.regionalni-znacky.cz/kraj-pernstejnu



Kvalitu systému značení zastrešuje Asociace regionálních značek. To nejlepší z regionů vám již od roku 2005 garantují regionální značky kvality, systém certifikace, který aktuálně zastrešuje 32 značek ve 31 regionech celé České republiky.



ÚZEMÍ KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®



Certifikované produkty KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®

Jméno / název firmy	Název výrobku/ů	Adresa provozovny	Tel.	e-mail	web
Šárka Kučerová	Švestky z Podůlšan	Podůlšany 1, 533 45 Opatovice nad Labem	608 614 292	sarkasyrova@gmail.com	www.ceskesvestky.cz
Ladislav Soukal	Zelenina z Rokytna	Rokytno 163, 533 04 Sezemice	605 945 553	farmarokytno@seznam.cz	www.zeleninarokytno.cz
FONTICULUS, spol. s r.o.	Sudlickovy ovocné destiláty a likéry	533 52 Hrobice 53	776 242 884	info@sudlicka.cz	www.sudlicka.cz
AGROSPOL HOSTOVICE, a.s.	Jablka	Hostovice 79, 530 02 Pardubice	603 302 359	mlatecek@agros-pol-hostovice.cz	www.agros-pol-hostovice.cz
Jan F. Veselý	Houslař Jan F. Veselý	Dům hudby – Konzervatoř Pardubice, Sukova 1260, 530 02	605 143 405	violin.vesely@seznam.cz	www.luthier-vesely.com
Pavel Janoš	Pardubický perník Pavel Janoš	Věry Junkové 306, 530 03 Pardubice	466 261 167	pernikjanos@seznam.cz	www.pernikjanos.cz
Dominik Láznicka	Květový med	Přelovice 27, 533 41 Přelovice	605 935 098	d.laznicka@email.cz	www.vcelarstvi-laznicka.cz
Ing. Jan Sochor	Dolanská husa	Dolany 31, 533 45 Opatovice nad Labem	603 965 558	statekdolany@seznam.cz	www.statekdolany.cz
Věra Skutilová	Farmářské brambory z Chvojence	Chvojence 234, 534 01 Holice	602 614 721	farma.skutil@seznam.cz	www.farmaskutil.cz
Truhlářství Mrštík s.r.o.	Tradiční výrobky z masivu	533 16 Strašov 75	775 214 071	jmtruhlarstvi@seznam.cz	www.jmtruhlarstvi.estranky.cz
Zemědělské a obchodní družstvo Bratrančů Veverkových Živanice	Syrové kravské mléko ze Živanice	Živanice 206, 533 42 Živanice	603 205 507	zod.hejna@seznam.cz	www.zodzivanice.cz
Pepe projekt s.r.o.	Holická zmrzlina u Pepeho, Pepeho shake z Holic	Hradecká 527, 534 01 Holice	777 797 759	josef.branda@seznam.cz	www.upepehoholic.cz
Edita Bízová	Umělecké fotografie	Letiště Pardubice, Pražská 179, 530 06 Pardubice VI	774 060 613	edit@editbphoto.com	www.editbphoto.com
KNEDLÍKY KADAVY, spol. s r.o.	Knedlíky Kadavý	Vlčí Habřina 118, 533 41 Lázně Bohdaneč	777 920 070	cadova.kristyna@knedliky-kadavy.cz	www.knedliky-kadavy.cz
Vladimíra Krejčíková - ZEGITA	ZEGITA – koření přípravek z Ostřetína	Ostřetín 236, 534 01 Holice	605 431 380	zegita.ostretin@gmail.com	www.zegita.cz
Zemědělská společnost Ostřetín a.s.	Čerstvé mléko z Ostřetína	534 01 Ostřetín 273	466 686 159	info@zsostretin.cz	www.zsostretin.cz
Zdeněk Pavlís	Kunětická točená	Kunětické 23, 533 04 Sezemice	777 008 003	zmrzka.kunetice@gmail.com	www.zmrzlinakunetice.cz
Rybniční hospodářství, s.r.o.	Pernštejnský kapr	Sádka 148, 533 41 Lázně Bohdaneč	602 556 331	blanka.binova@rhhb.cz	www.pernstejnskykapr.cz
Diana Houdová	Mléčné výrobky z Farmy Apolenka	Na Okrajích 156, 530 02 Spojil	775 614 618	diana.apolenka@seznam.cz	www.apolenka.org
Mgr. Monika Pavlisová	Řemeslná zmrzka z mňam káry	Smilova 320 Pardubice	608 014 016	monika.pavlisova@seznam.cz	www.nanukarna.cz
Jiří Václavík	Jedlé houby	Dolany 22, 533 45 Opatovice nad Labem	777 003 062	pavel@jedlehouby.cz	www.jedlehouby.cz
Státek Junek	Byliny	Kříčeň 11, 533 41 Kříčeň	734 107 203	statekjunek@seznam.cz	www.statekjunek.cz
Zdrčený jablko	Čerstvé mošty a výrobky z jablek	Sladkovského 446, Pardubice	771 113 542	zdrdeny.jablko@gmail.com	www.zdrdenyjablko.cz
Martin Štěpánek	Ředické prase a Ředické kuře	Nad Hříštěm 262, 533 75 Dolní Ředice	605 411 291	stepanekmartin73@email.cz	www.hospodarstvistepanek.cz
AGRODRUŽSTVO KLAS	Jarní sladovnický ječmen	Ráby, 53352 Staré Hradiště	466 921 921	stepanek@agd.cz	www.agd.cz
Petra Hamplová - Cyara	Pardubické vyšivané vánoční ozdoby	K Polabinám 1894, 530 02 Pardubice	776 641 841	vyshivanypernicek@email.cz	www.vyshivanypernicek.cz
Zelinařství Samuhel	Samuhelovo krouhané zelí, brambory a zelenina	Platěnsko 6, 530 02 Moravany	737 876 725	jakubsamuhel@seznam.cz	www.zelinarstvi-samuhel.cz
Farma pod Kuňkou	Čerstvá vejce z volného výběhu	Ráby, 53352 Staré Hradiště	731 815 147	farma@farmapodkunkou.cz	www.farmapodkunkou.cz
Ing. Hana Kylarová - HAKY design	Betonové šperky a dekorace	Smetanova 1228, 53401 Holice	777 044 286	kylarova.hanka@gmail.com	www.hakydesign.cz
Ing. Lukáš Kopecský	Borůvky Vyšehněvice	Vyšehněvice 71, 53341 Lázně Bohdaneč	608 276 595	info@boruvkyliba.cz	www.boruvkyliba.cz
Kateřina Dubcová	Rábská keramika z dílny Mozaika	Ráby 18 53352 Ráby	606 535 669	keramika.katerina@seznam.cz	www.dilnamozaika.cz
Radek Kreizl	Umělecké řezbářství	Chvojence 194, 53401 Chvojence	725 571 253	r.kreizl@seznam.cz	www.dilnamozaika.cz
Alaš Pištora - Naše řeznictví	Masné výrobky z Jaroslavi	Jaroslav 3, 53401 Holice	603 838 048	nasereznictvi@seznam.cz	www.nasereznictvi.cz