

# Katalog certifikovaných výrobků a služeb



2025

# KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®

*Přinášíme Vám to právě z Kraje Pernštejnů*

[www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz)

## Regionální značení produktů v cestovním ruchu



Regionální značení je určeno jak návštěvníkům regionů, kterým dovoluje objevovat region a užívat si jeho atmosféru novým netradičním způsobem, tak i místním obyvatelům, kteří mohou nákupem značených výrobků podporovat „své“ místní výrobce.

Kraj Pernštejnů hrdě nese historický odkaz Viléma II. z Pernštejna, který je uznáván jako uvážlivý hospodář a především jako budovatel rybníční soustavy na Pardubicku, jež ve své době svým významem a rozsahem předčila díla Rožmberků. Mnohá z původních vodních děl jsou stále funkční, tvoří významný krajinný prvek a jsou přímou součástí každodenního života místních obyvatel, ale také tradičních produktů a výrobků, které jsou s láskou vyráběny a produkovány v tomto regionu.

### Zaručujeme:

- produkt je vyroben místním výrobcem v Kraji Pernštejnů
- produkt je kvalitně zpracován
- produkt je šetrný k životnímu prostředí
- produkt je výjimečný ve vztahu k místnímu regionu (např. podílem místních surovin a ruční práce, tradičními postupy atd.)

### Proč kupovat místní produkty, výrobky a ochutnávat regionální speciality?

Místní výrobci zachovávají letité rodinné tradice. Producenti a pěstitelé využívají zdejší úrodnou polabskou krajinu. Do svých výrobků zapracovávají motiv zdejšího kraje. Jejich ochutnáním získáte autentickou vzpomínku, návštěvou areálů porozumíte výrobním procesům, zakoupením pak získáte originální suvenýr z Kraje Pernštejnů. Svým cíleným využíváním místní unikátní nabídky podpoříte lokální ekonomiku a činnost místních producentů.

### Ochranná známka

Značka s motivem dubového listu odkazuje na nížinné lesy, kde se dub často vyskytuje a kde byl významnou součástí lidských životů. Do dnešních dnů je výrazným krajinným prv-

kem. Nepravidelná kontura symbolu odkazuje na ruční práci, historickou patinu a tradice místních lidí.

## Asociace regionálních značek

Již 32 regionů se zapojilo do **Asociace regionálních značek** (ARZ), která značení rozvíjí a koordinuje na národní úrovni. Regiony sdružené v ARZ pokrývají více než polovinu plochy České republiky. Od roku 2005, kdy byly zavedeny první regionální značky v ČR, tak narůstá nejen počet zapojených regionů, ale i udělených certifikátů. Na internetovém portále [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz) je k dispozici katalog všech držitelů certifikátů ze všech regionů, dále prodejní místa, kde si můžete výrobky zakoupit, a také podrobné informace o fungování značení a podmínkách získání regionální značky pro případné zájemce.



Regionální značku **KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®** spravuje **Místní akční skupina Region Kunětické hory**. Do certifikace se mohou zapojit i producenti z **Místních akčních skupin Bohdanečsko a Holicko** a **města Pardubic**. Značku uděluje nezávislá certifikační komise, složená z místních regionálních výrobců a podnikatelů, zástupců Turistické oblasti Pardubicko, Asociace regionálních značek a dalších místních organizací. Tato komise také pečlivě dohlíží na kvalitu a plnění certifikačních kritérií u výrobků a produktů označených logem **KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®**.

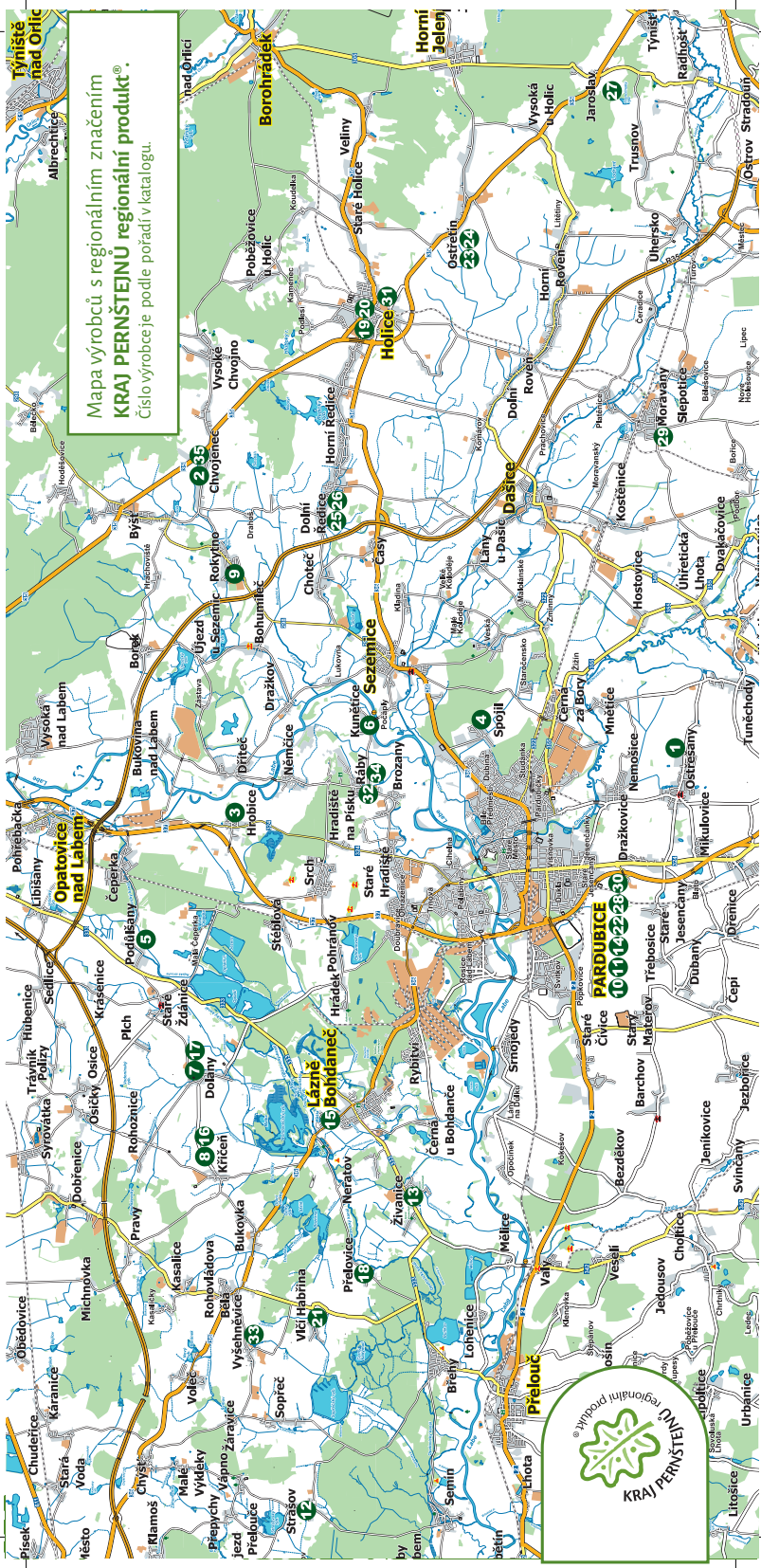


*Takto označené výrobky je možné zakoupit přímo u výrobce na uvedené adrese. Protože se však jedná o malovýrobce a sezónní výrobce, informujte se předem na kontaktních telefonních číslech.*

## Seznam producentů

1. Jablka - Agrospol Hostovice
2. Farmářské brambory z Chvojenice - farma Skutil
3. Sudličkovy ovocné destiláty a likéry - Fonticulus spol. s ro. - Hrobice
4. Mléčné výrobky z farmy Apolenka - Spojil
5. Švestky z Podůšán - Šárka Kučerová
6. Kunětická točená - Zdeněk Pavlis - Kunětické
7. Jedlé houby Václavík - Jiří Václavík - Dolany
8. Jarní sladovnický ječmen - Agrodrůžstvo Klas - Kříčeň
9. Zelenina z Rokytna - rodina Soukalova
10. Umělecké fotografie - Edita Bízová - Pardubice
11. Houslař Jan F. Veselý - Pardubice
12. Tradiční výrobky z masivu - Truhlářství Mrštík - Strašov
13. Syrové kravské mléko ze Živanic - ZOD Živanice
14. Pardubický perník Pavel Janoš
15. Pernštejnský kapr - Rybníční hospodářství Lázně Bohdaneč
16. Bylinky statek Junek - Kříčeň
17. Dolanská husa - Jan Sochor - statek Dolany
18. Květový med - Dominik Lázníčka - Přelovice
19. Holická zmrzlina u Pepeho - Pepe projekt s.ro. - Holice
20. Pepeho shake z Holic - Pepe projekt s.ro. - Holice
21. Knedlíky Kadavý - Vlčí Habřina
22. Zmrzlina Bellezza - řemeslná zmrzka z Mňam káry  
- Monika Pavlisová - Pardubice
23. Čerstvé mléko z Ostřetína - ZS Ostřetín
24. Zegita - koření připravek z Ostřetína - Vladimíra Krejčíková
25. Ředické prase - Martin Štěpánek - Dolní Ředice
26. Ředické kuře - Martin Štěpánek - Dolní Ředice
27. Masné výrobky z Jaroslavi - Naše řeznictví Aleš Pištora - Jaroslav
28. Čerstvé mošty a další výrobky z jablek - Zdrčený jablo - Pardubice
29. Samuhelovo krouhané zelí, brambory a zelenina  
- Jakub Samuhel - Platěnsko, Moravany
30. Pardubické vánoční vyšívané ozdoby - Petra Hamplová - Pardubice
31. Betonové šperky a dekorace - Hana Kýlarová - Holice
32. Čerstvá vejce z volného výběhu - Zdeněk Papáček - Ráby
33. Borůvky Vyšehněvice - Lukáš Kopecký
34. Rábská keramika z dílny Mozaika - Kateřina Dubcová - Ráby
35. Umělecké řezbařství - Radek Kreizl - Chvojenec

Mapa výrobců s regionálním značením  
**KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®**  
 Číslo výrobce je podle pořadí v katalogu.





## 1. Jablka

Společnost Agrospol Hostovice se zabývá pěstováním jablek ve vlastních sadech. Díky náležitě péči, letitým zkušenostem a ručnímu sběru je zaručena vysoká kvalita pěstovaných plodů. Agrospol Hostovice se nezměruje jen na pěstování jedné odrůdy, ale hned několika.

O sezónnosti prodeje je pravidelně informováno na webových stránkách.

### **Agrospol Hostovice**

tel.: 466 951 023

e-mail: [info@agrospolhostovice.cz](mailto:info@agrospolhostovice.cz)

[www.agrospol-hostovice.cz](http://www.agrospol-hostovice.cz)

### **Prodejní místo:**

Sady Ostřešany



## 2. Farmářské brambory z Chvojence

Rodina Skutilova se zabývá pěstováním brambor, které jsou vyhlášené výjimečnou kvalitou, neboť je při jejich pěstování i sběru dáván důraz na velký podíl ruční práce. Všechny brambory, které se dostanou od Skutilů na váš stůl, jsou ručně tříděné a pečlivě skladované, což je zárukou jejich jedinečnosti. V nabídce farmy narazíte na odrůdy Marabel, Anuschka a Bernina. Neváhejte se proto vydat do Chvojence a okusit plody poctivé práce místní farmy.

### **Farma Skutil**

Chvojenec 234

534 01 Chvojenec

tel.: 602 614 721

e-mail: [farma.skutil@seznam.cz](mailto:farma.skutil@seznam.cz)

[www.farmaskutil.cz](http://www.farmaskutil.cz)

### **Prodejní místo:**

Chvojenec 56





# SUDLIČKA

SUDLIČKOVA PÁLENICE



### 3. Sudličkovy ovocné destiláty a likéry

Ovocný lihovar Sudlička je rodinný lihovar vyrábějící ovocné destiláty a likéry od roku 1998. Zakládáme si na kvalitě všech našich výrobků a tradičním způsobu výroby od destilace ovocných destilátů až po výrobu likérů, které vyrábíme z macerátů přírodních surovin např. meruněk, ořechů, hrušek, zrnkové kávy, bylinek apod. V naší nabídce najdete ovocné pálenky - slivovici, hruškovici, meruňkovici nebo likéry a další produkty - ořechovku, meruňkový likér, kávový likér, punč a jiné.

Další naší činností je pěstitelské pálení, kdy pěstitelům zpracujeme jejich ovoce na ušlechtilý destilát (švestky, jablka, hrušky).

#### Ovocný lihovar Sudlička •

Provozovna: Hrobice 53, 533 52 •

tel.: 777 050 176 •

e-mail: lihovar@sudlicka.cz •

www.sudlicka.cz



### 4. Mléčné výrobky z farmy Apolenka

Čerstvé mléko, jogurty, tvaroh, sýry a mnoho dalšího koupíte na farmě Apolenka v obci Spojil u Pardubic. Na zakázku zde připraví také sýrové talíře, občerstvení na akce a školení nebo balíčky pro obchodní partnery. Nabízí také rozvozy až domů. Veškeré produkty vyrábějí přímo v mlékárně na statku a z mléka místních kraviček plemene Jersey. Jejich mléko je velice specifické, protože má vysoký obsah bílkovin a tuku. Všechny pochoutky zdejší farmáři vyrábí tradičním ručním způsobem bez použití emulgátorů a podobných látek.

#### Diana Houdová •

Na Okrajích 156 • 530 02 Spojil •

tel.: 775 614 618 •

e-mail: diana.apolenka@seznam.cz •

www.apolenka.org/produkty-farmy

#### Prodejní místo:

Farma Apolenka

Na Okrajích 156

Po–Pá 9–12; (Út, Pá 15–18)





## 5. Švestky z Podůlšan

Rodinná farma navazuje na myšlenku vysázet v roce 2002 švestkové sady, kterou se nadále snaží rozvíjet a vypěstované švestky zpracovávat na další produkty. Farma pěstuje mnoho různých odrůd udržitelným a k životnímu prostředí šetrným způsobem. Odrůdy jsou poctivě vybrané s ohledem na chuť a přirozenou odolnost vůči chorobám a škůdcům. Čerstvé švestky můžete zakoupit od konce července do začátku října. V době, kdy jsou švestky zralé, probíhá prodej nepřetržitě v samoobslužném stánku.

**Ing. Šárka Kučerová** •  
Podůlšany 1 •  
533 45 Opatovice nad Labem •  
tel.: 608 614 292 •  
[www.ceskesvestky.cz](http://www.ceskesvestky.cz)

**Prodejní místo:**  
Podůlšany 1



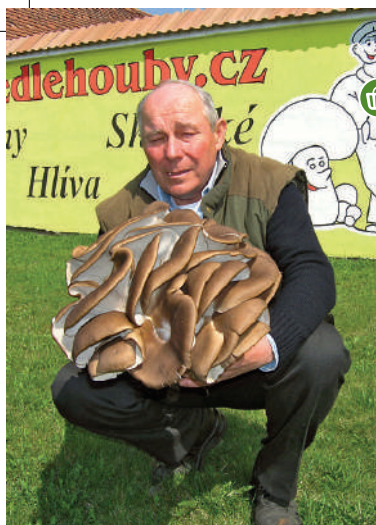
## 6. Kunětická točená

Kdo by v Kraji Pernštejnů minul Zmrzku z Kunětic, jako by tu ani nebyl. Vyhlášená točená zmrzlina všech chutí a vůní je tradičním vyhledávaným výletním cílem. S výrobou poctivé zmrzliny z těch nejlepších a čerstvých surovin má pan Pavlis mnohaleté zkušenosti. Můžete zde ochutnat zmrzliny smetanové, ovocné i bylinkové v tradičních i netradičních kombinacích. Pokud byste si zrovna nevybrali, v obchůdku nabízí pan Pavlis ručně vyráběné nanuky, zmrzlinová lízátká a mražené zmrzlinové dorty a se svým týmem se těší na vaši návštěvu.

**Zdeněk Pavlis** •  
Kuněticko 58 • tel.: 777 008 003 •  
e-mail: [zmrzka.kunetice@gmail.com](mailto:zmrzka.kunetice@gmail.com) •  
[www.zmrzlinakunetice.cz](http://www.zmrzlinakunetice.cz) •  
FB: [www.facebook.com/zmrzlinazkunetic](https://www.facebook.com/zmrzlinazkunetic) •  
instagram: [https://www.instagram.com/zmrzka\\_z\\_kunetic/](https://www.instagram.com/zmrzka_z_kunetic/)

**Prodejní místo:**  
Stánek i obchůdek: Kuněticko (u kostela)  
Kuněticko 58





## 7. Jedlé houby Václavík

Ganoderma reishi nebo korálovec je-  
žatý Vám zní exoticky? A co známější  
hlíva ústříčná? Specialistovi na jedlé  
houby, panu Václavíkovi z Dolan pěst-  
ovat tyto houby ale nestačí. Na svém  
statku si připravuje vlastní substrát z  
ekologické slámy, houby vypěstuje a  
dál zpracovává, suší a poté používá k  
výrobě potravinových doplňků, léčiv-  
ých tinktur, mastí a suchých směsí.  
Ochutnat tak díky němu můžete  
třeba kávu s příchutí hub.  
Kromě toho se zabývá prodejem  
sadbý hub a houbových zahrádek.

**Jiří Václavík** •

Dolany 22 •  
533 45 Opatovice nad Labem •  
tel.: 777 003 064 •  
e-mail: info@jedlehouby.cz •  
www.jedlehouby.cz

**Prodejní místo:**

Dolany 22  
Prodejní doba: Po–Pá 7–11, 12–16



## 8. Jarní sladovnický ječmen

Jedná se o jarní ječmen využívaný  
pro výrobu sladu, a to i pro výrobu  
špičkového piva Prazdroj. Vynikající  
kvalita jarního sladovnického ječmene  
je podmíněna velmi příznivými  
podmínkami pro jeho pěstování  
v Polabí. Jarní sladovnický ječmen  
obdržel v roce 2013 ocenění –1. místo  
v kvalitě pro výrobu sladu v rámci  
Plzeňských pivovarů.

**AGRODRUŽSTVO KLAS** •

533 41 Kříčeň 102 •  
tel.: 466 921 921 •  
e-mail: stepanek@agd.cz •  
www.agd.cz





## 9. Zelenina z Rokytna

Firma Ladislav Soukal se zabývá rostlinnou výrobou. Pěstují zde oblíbenou zeleninu jako brambory, okurky nakladačky, melouny, dýně Hokaido a další. Již několik let najdete v sortimentu také tradiční dýně Halloween určenou pro nejružnější dekorace.

Díky ruční sklizni si zelenina zachovává výbornou chuť a vůni. Výbornou chuť zelenině dodává námi obhospodařovaná půda. Produkty můžete zakoupit kousek od sjezdu z D35 přímo v prodejně zeleniny v Rokytně.

### Ladislav Soukal •

Rokytno 163 • 533 04 Sezemice •

tel.: 466 989 226 •

e-mail: [farmarokytno@seznam.cz](mailto:farmarokytno@seznam.cz) •

[www.zeleninarokytno.cz](http://www.zeleninarokytno.cz)

### Prodejní místa:

Rokytno (u benzinky Fuel),

tel.: 466 989 195

Po–Pá: 8–12, 12:30–16,

So 8–12



## 10. Umělecké fotografie – Edita Bízová

Edita Bízová je mezinárodně oceněná portrétní a beauty fotografka. Fotoateliér má v Pardubicích, působí i ve Valencii. Edita se specializuje na výtvarný portrét, fotografie jsou jemné, ženské a barevně do detailu promyšlené.

Její fotografie se objevily na titulcích několika mezinárodních časopisů a i svým portrétním klientkám slibuje zážitek, jako kdyby se fotily na titulní stranu módního časopisu. V ateliéru je totiž čeká líčení od profesionálních vizážistek, úprava vlasů a zapůjčení šatů z široké garderoby. Výsledné fotografie tiskne na papíry muzejní kvality, aby vydržely více než sto let.

### Edita Bízová •

Pražská 179 • 533 41 Pardubice •

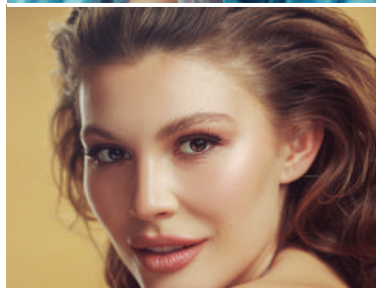
tel.: 774 060 613 •

e-mail: [edit@editbphoto.com](mailto:edit@editbphoto.com) •

[www.editbphoto.com](http://www.editbphoto.com) •

### Prodejní místo/ateliér:

Pražská 179, 533 41 Pardubice





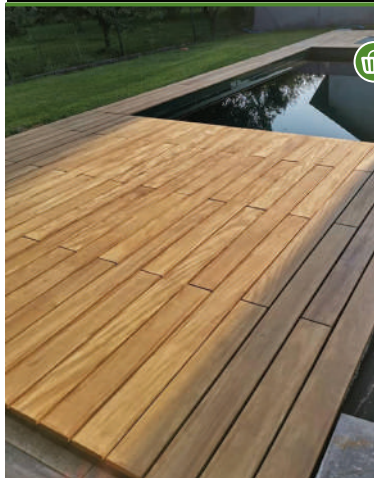
## 11. Houslař Jan F. Veselý

Jan F. Veselý je profesionálním houslařem sídlícím v Domě Hudby v Pardubicích. Zabývá se výrobou a restaurováním strunných hudebních nástrojů již od roku 2000. V jeho ateliéru vznikají tradičním ručním způsobem housle, violy, violoncella, historické hudební nástroje jako viola da gamba, pošetky, barokní kytary a romantické kytary. Pořádá i soukromé kurzy výroby a restaurování. Hudební nástroje z jeho dílny vlastní muzikanti nejen v České republice, ale i v USA, Francii, Holandsku, Německu, Rakousku a v dalších zemích. Jeho restaurátorskou činnost vyhledávají hudebníci z celé České republiky.

### Jan F. Veselý -

tel.: 605 143 405 •  
e-mail: [info@luthier-vesely.com](mailto:info@luthier-vesely.com) •  
[www.luthier-vesely.com](http://www.luthier-vesely.com) •  
[www.baroque-instruments.com](http://www.baroque-instruments.com)

**Prodejní místo:** Konzervatoř Pardubice •  
Sukova 1260 • 530 02 Pardubice  
**Ateliér:** Zástava 22 • Bohumileč •  
533 04 Rokytno-Sezemice



## 12. Tradiční výrobky z masivu

Truhlářství Mrštík se již od roku 1993 specializuje na výrobu z masivu, která je založena na tradičních a osvědčených technologiích. Do širokého portfolia výrobků firmy patří především výroba nábytku, oken, dveří, dekoračních předmětů, reklamních cedulí, zahradních staveb, plotů či balkonů. Abyste měli zaručený kompletní komfort, v nabídce společnosti je i montáž zmíněných výrobků.

### Truhlářství Mrštík s.r.o. •

Strašov 96 • 53316 Strašov •  
tel.: 775 214 071 •  
e-mail: [jmtruhlarstvi@seznam.cz](mailto:jmtruhlarstvi@seznam.cz) •  
[www.jmtruhlarstvi.estranky.cz](http://www.jmtruhlarstvi.estranky.cz) •  
facebook: Truhlářství Mrštík s.r.o.

**Prodejní místo:**  
Strašov 96



**TRUHLÁŘSTVÍ MRŠTÍK** s.r.o.





### 13. Syrové krávké mléko ze Živanic

Zemědělské a obchodní družstvo „Bratranců Veverkových“ Živanice vyrábí mlékárensky neošetřené mléko se syrovou smetanou. Mléko pochází od zdravých zvířat z hospodářství prostého jakýchkoliv nemocí. Při prodeji mléka jsou dodržovány veškeré hygienické požadavky stanovené zákonem. Čerstvé mléko, ze kterého je možné vyrobit domácí sýry, tvaroh, jogurty a další výrobky, si můžete zakoupit přímo v místě jeho výroby prostřednictvím prodejního automatu.

**Zemědělské a obchodní družstvo „Bratranců Veverkových“ Živanice** ·  
Živanice 206 · 533 42 Živanice ·  
533 41 Lázně Bohdaneč ·  
tel.: 603 205 507, 605 118 987 ·  
e-mail: zod.hejna@seznam.cz,  
holubova.zod@seznam.cz ·  
www.zodzivanice.cz

**Prodejní místo:**  
Areál ZD Živanice  
Prodejní doba: Po-Pá 8 -19



### 14. Pardubický perník Pavel Janoš

Nejvyhlášenější pardubický perník vyrábí tradičním způsobem společnost Pardubický perník Pavel Janoš. O tom, že se nejedná o žádnou strojovou výrobu, svědčí i fakt, že díky ručnímu uměleckému zdobení je každý perník originál. Perníkářská zručnost i receptury se v rodině Janošových dědí již po generace a kořeny této tradice spadají do počátku minulého století. Důraz na rodinnou tradici a pečlivá práce jsou zárukou výjimečné chuti a kvality, kterých pravý pardubický perník firmy Janoš dosahuje.

**Pavel Janoš** ·  
Věry Junkové 306 · 530 03 Pardubice ·  
tel.: 466 261 167 · e-mail: pernikjanos@email.cz ·  
www.pernikjanos.cz

**Prodejní místo:**  
· Cukrárna – Výroba perníku Janoš:  
Věry Junkové 306, Pardubice  
· Prodejny:  
Jana Palacha 571, Pardubice  
K Polabinám 1895, Pardubice  
Jindřichská 2025, Pardubice





Foto: Franck Alasseur



## 15. Pernštejský kapr

Pernštejský kapr je ochranná známka společnosti Rybníční hospodářství s.r.o. reprezentující tradiční chov kapra, který je šetrný k životnímu prostředí. Jejich plůdkové, násadové a hlavní rybníky byly vybudovány pány z Pernštejna – tento způsob hospodaření má v regionu tradici více než 500 let. Firemní prodejna ryb je otevřena celoročně.

### Rybníční hospodářství s.r.o. •

Sádka 148 • 533 41 Lázně Bohdaneč •

tel.: 777 338 530, 466 924 203 •

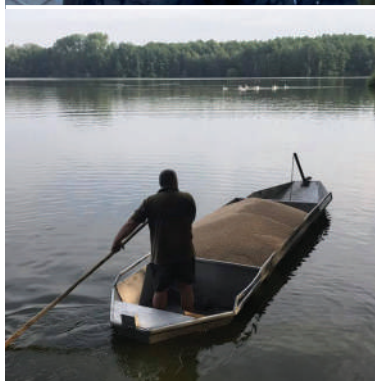
e-mail: [blanka.binova@rhb.cz](mailto:blanka.binova@rhb.cz) •

[www.pernstejskykapr.cz](http://www.pernstejskykapr.cz)

### Prodejní místo:

Sádka 148, Lázně Bohdaneč

Prodejní doba: Čt, Pá 10–17; So 9–12



## 16. Byliny Statek Junek

Již více než 20 let se Junkovi věnují pěstování léčivých rostlin. Jejich rodinný statek, rozkládající se na téměř 33 hektarech, patří mezi největší producenty bylin v České republice. Pěstují meduňku, mátu, heřmánek, jitrocel, dobromysl a mnoho dalších bylin, které se pyšní výjimečnou farmaceutickou kvalitou a bohatým obsahem silic. Aby zajistili maximální čerstvost a chuť, je každá rostlina pečlivě sklízena a sušena ve vlastní sušárně. A protože hospodaří s respektem k přírodě, budou se moci od letošního roku chlubit certifikací BIO. Ať už hledáte sypané čaje, bylinné oleje, voňavé koupelové soli či domácí medy a sirupy, mají pro vás širokou nabídku přírodních produktů, které obohatí vaše každodenní rituály. Objevte kouzlo bylin a pořiďte si domů kousek zdraví z českého statku.

### Statek Junek •

Kříčeň 11 • 533 41 Lázně Bohdaneč •

tel.: 734107203 •

[www.statekjunek.cz](http://www.statekjunek.cz) • FB, IG: Statek Junek





## 17. Dolanská husa

V Dolanech má chov hus již mnohaletou tradici. Výkrm zde probíhá tradičním způsobem, díky čemuž je zaručena jedinečná kvalita a chuť masa. Jedná se opravdu o domácí malochov, proto je lepší, pokud byste dostali chuť na tuto výtečnou pochoutku, si raději zavolat předem a domluvit se přímo s panem Sochořem. Pak už nic nebrání tomu, aby vaší všední i sváteční hodovní tabuli okrášlila zlatavá křupavá husí pečínka.

Na statku se také můžete ubytovat, případně uspořádat svatbu.



### Ing. Jan Sochor •

Dolany 32 - Penzion Dolany •

533 45 Dolany •

tel.: 739 452 041 •

e-mail: [statekdolany@seznam.cz](mailto:statekdolany@seznam.cz) •

[www.statekdolany.cz](http://www.statekdolany.cz)

### Prodejní místo:

Dolany 32 - Penzion Dolany



## 18. Květový med

Pan Dominik Lázníčka je včelařem, jeho květový med je získáván jen z krásných panenských plástů, to znamená že v těchto buňkách nebyl nikdy plod, a také nebyly nikdy vystaveny účinkům jakýchkoliv léčiv. Tento med se vyznačuje vysokou jakostí a kvalitou.

### Dominik Lázníčka •

Přelovice 27 •

533 41 Přelovice •

tel.: 605 935 098 •

[d.laznicka@email.cz](mailto:d.laznicka@email.cz) •

[www.vcelarstvi-laznicka.cz](http://www.vcelarstvi-laznicka.cz)





## 19. Holická zmrzlina u Pepeho

Pepe projekt je rodinná firma, která vznikla v roce 2018. Nabízí výhradně vlastní domácí řemeslnou zmrzlinu, kterou vyrábí dle tradičních výrobních postupů, které znají od starých mistrů zmrzlinářů z Čech i ze zahraničí. Zmrzlinu vyrábí z těch nejvyšších ingrediencí, smetany a pravého ovoce. To vše rodinné firmě přineslo spoustu ocenění, jak od zákazníků, tak od odborných porot. Již třikrát obdrželi známku kvality MLS a jsou také držiteli ocenění Absolutní vítěz MLS v dané kategorii. V nabídce naleznete každý den 8 druhů točené zmrzliny, řemeslnou šlehačku, smetanový shake a další. Mezi Pepeho speciality patří například zmrzlina z výhonků smrčků, kaštanová zmrzlina nebo zmrzliny bez přidaného cukru. Přijďte a vychutnejte si ty nejlepší zmrzliny v zahrádce s dětským hřištěm, vodní mlhou a dalšími atrakcemi pro děti.

**Pepe projekt s.r.o. •**

Hradecká 527 • 534 01 Holice •

[www.upepehoholice.cz](http://www.upepehoholice.cz) •

FB: [www.facebook.com/Zmrzlina-u-Pepeho](https://www.facebook.com/Zmrzlina-u-Pepeho)

**Prodejní místo:** Hradecká 527, Holice



## 20. Pepeho shake z Holic

Pepeho shake z Holic je osvěžující tekutá zmrzlina, kterou si vychutnáte brčkem. Základem je mléko, smetana. Shake má intenzivní smetanovou chuť, která vás okamžitě zaujme. Tento smetanovomléčný zmrazený krém je dochucený různými příchutěmi, nebo ovocem. Shake se vyrábí z místního mléka a smetany dle originální receptury a je jedinečný svou chutí.

**Pepe projekt s.r.o. •**

Hradecká 527 •

534 01 Holice •

[www.upepehoholice.cz](http://www.upepehoholice.cz) •

FB: [www.facebook.com/Zmrzlina-u-Pepeho](https://www.facebook.com/Zmrzlina-u-Pepeho)

**Prodejní místo:**

Hradecká 527 • Holice



Otevírací doba je pružná podle aktuálního počasí, proto sledujte FB profil Zmrzlina u Pepeho, kde je denně aktualizováno, jakou zmrzlinu točí a jak bude otevřeno.



## 21. Knedlíky Kadavý

Firma se zabývá výrobou houskových a bramborových knedlíků, vyrábí i knedlíky kynuté plněné ovocem. Využívají pouze 100% ovoce, podle poctivých starých receptur. Bramborové výrobky jsou zpracovávány ručně z lokálních brambor. Na výrobu Karlovarských knedlíků kupují čerstvé kravské mléko. Do listového těsta zase lokální vejce. Suroviny pochází od lokálních dodavatelů, i díky tomu Knedlíky Kadavý nabízí zákazníkům kvalitní české výrobky. Všechny výrobky jsou od počátku vařeny ve vodě a rozvážíme je vlastními vozy. Kvalitní suroviny a poctivá práce dělaná s láskou a pílí je základem pro výtečnou chuť výrobků, díky které se zákazníci vrací.



### Knedlíky Kadavý ·

Vlčí Habřina 118 · 533 41 Lázně Bohdaneč ·  
tel.: 775 920 020 ·  
cadova.kristyna@knedliky-kadavy.cz ·  
www.knedliky-kadavy.cz

### Prodejní místo:

Vlčí Habřina 118, Lázně Bohdaneč



## 22. Zmrzka Bellezza - řemeslná zmrzka z Mňam káry

Již 20 let si lidé z Pardubic a okolí zpřijemňují čas pochutnáváním na ruko-dělné zmrzce s tradicí, poctivě vyráběné dle vlastních receptur z těch nejlepších surovin. Pochutnejte si na kvalitních smetanových i ovocných zmrzkách s vysokým podílem ovoce, nebo objedvte nové chutě - zmrzku makovou, perníkovou, borůvkovou s levandulí či rakytníkovou. Zmrzku vám našpachtují z Mňam káry, žluté retro tříkolky s logem Zmrzka Bellezza. Pochutnat si můžete také na ručně vyráběných nanucích, zmrzlinových dezertech, výborné kávy a řemeslném českém cideru v Nanukárně. Několikrát za rok probíhají v Nanukárně tématické tvořivé dílny pro veřejnost. Sledujte sociální sítě, kde se dozvíte více.

**Monika Pavlisová** · tel.: 608 014 016 ·  
FB: Zmrzka Bellezza · IG: Zmrzka\_Bellezza  
e-mail: nanukarna@seznam.cz ·  
www.nanukarna.cz

**Prodejní místo:** Smilova ul. 320, Pardubice





## 23. Čerstvé mléko z Ostřetína

Syrové kravské mléko v jakostní kategorii Q CZ se vyznačuje vyšší kvalitou (tuk 4%, bílkovina 3,5%) s přísnějšími jakostními požadavky nad rámec platných předpisů. Kvalitu mléka a mléčných výrobků určuje v první řadě kvalita a zdraví dojníc a prostředí ve kterém žijí. Čerstvé mléko si můžete zakoupit přímo v mléčném automatu v Ostřetině do vlastních nádob. Mléčný automat je v provozu nonstop. V případě, že si zapomenete nádobu na mléko doma, můžete si ji zakoupit přímo u mléčného automatu.

**Zemědělská společnost Ostřetín, a.s.** •  
Ostřetín 273 •  
534 01 Holice •  
e-mail: [info@zsostretin.cz](mailto:info@zsostretin.cz) •  
[www.zsostretin.cz](http://www.zsostretin.cz)



## 24. ZEGITA – kořenící přípravek z Ostřetína

ZEGITA je originální zeleninové koření vyráběné z 9 druhů zeleniny, které výborně dochutí polévky, pomazánky, maso. Vyrábí se podle tradičního rodinného receptu, který se předává po generace. Při zpracování zeleniny je využito zejména ruční práce celé rodiny. Zelenina se ručně očistí, omyje, okrájí, pak strojně strouhá, suší a mixuje a nakonec opět ručně zváží, promíchá se solí a balí. Zelenina obsažená v ZEGITĚ pochází od lokálních producentů ve vzdálenosti do 30 km od výroby a také přímo z vlastní zahrady majitelky. Výsledkem této poctivé ruční malovýroby je koření bez glutamátu, konzervantů a barviv.

**Vladimíra Krejčíková** •  
Ostřetín 236 • 534 01 Holice •  
tel.: 605 431 380 •  
e-mail: [zegita.ostretin@gmail.com](mailto:zegita.ostretin@gmail.com) •  
[www.zegita.cz](http://www.zegita.cz)





## 25. Ředické prase

Mít se jako prase v žitě? Přesně tak se mají prasata chovaná na statku Štěpánek v Dolních Ředících. Ve vnitřní části stájí mají prasata neustále přístup k vodě a potravě, ve venkovní části jsou prasata nastělána slámou na hlubokou podestýlku a jsou zde na čerstvém vzduchu. Prasata jsou krmena směsí, vyrobenou přímo na statku. V ní jsou použity vlastní vypěstované komodity – ječmen, kukuřice nebo pšenice. Hospodářství Štěpánek nabízí buď živé vykrmené prase, poražené prase v půlkách nebo rozbourané. Prasata jsou vykrmována do hmotnosti 140 – 180 kg živé váhy. Objednávky jsou přijímány telefonicky v dostatečném předstihu.

### **Martin Štěpánek** •

tel.: 605 411 291 •

e-mail: [stepanekmartin73@email.cz](mailto:stepanekmartin73@email.cz) •

[www.hospodarstvistepanek.cz](http://www.hospodarstvistepanek.cz)

### **Prodejní místo:**

Po telefonické domluvě

Nad Hřištěm 262 •

533 75 Dolní Ředice



## 26. Ředické kuře

Jednodenní kuřata pan Štěpánek kupuje od chovatele z Litomyšle. Poté je chová na statku v Dolních Ředících. Jsou krmena pouze regionálními komoditami z vlastní produkce. Chov probíhá plně bez antibiotik a růstových hormonů – je to tedy čistě přírodní produkt. Poráží se 5týdenní kuřata a následný prodej probíhá přímo na statku Štěpánek v Dolních Ředících. Maso není ničím upravované. Zákazník si kupuje čerstvé a zchlazené kuře v kuchyňské úpravě o váze 2,5 – 3,5 kg.

### **Martin Štěpánek** •

tel.: 605 411 291 •

e-mail: [stepanekmartin73@email.cz](mailto:stepanekmartin73@email.cz) •

[www.hospodarstvistepanek.cz](http://www.hospodarstvistepanek.cz)

### **Prodejní místo:**

Po telefonické domluvě

Nad Hřištěm 262 •

533 75 Dolní Ředice





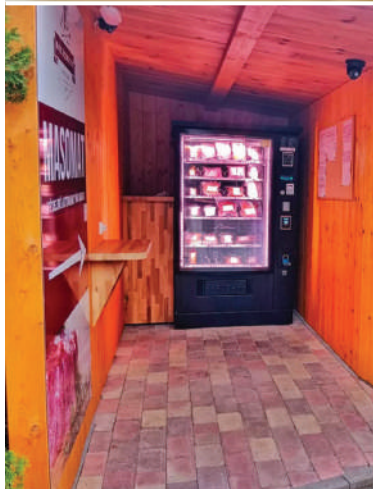
## 27. Masné výrobky z Jaroslavi

Naše řeznictví pana Pištory funguje od roku 1992. Základem jsou kvalitní místní suroviny a tradiční zpracování. Z vepřového masa připravují tlačenkou, prejt, kroupy, sádlo a škvarky, marinované vepřový bok. Ze zvěřiny zase marinované maso na gril, guláš, roládu, kančí hřbet, kýtu nebo kostky na guláš. Z hovězího připravují vývary, dršťkovou polévku, hovězí guláš, hovězí na houbách, nebo marinované maso se zeleným pepřem na letní grilování. Kuřecí maso je dostupné jak v syrové podobě, tak i marinované. Nabízí také Skopové maso. Vše je vyráběno bez éček, pouze se solí, olejem a kořením, vše je bezlepkové.

### Aleš Pištora - Naše řeznictví

Jaroslav 3 • 53401 Holice •  
tel.: 603 838 048, 733 446 758 •  
nasereznictvi@seznam.cz

**Masomaty:** Jaroslav 3 • Komárov 34 naproti hospodě a kulturnímu domu • Chroustovice nám. J. Haška 142 vedle hasičárny • Bohumilec u hasičárny • Dolní Ředice u obecního úřadu.



## 28. Čerstvé mošty a další výrobky z jablek

Zdrčený jablko je název Pardubické moštárny, která prodává ovocné, zejména jablečné mošty. Jsou vyráběné výhradně z regionální produkce jablek z Pardubicka a nesou poetické názvy jako Virobijec nebo Životabudič. Mošty nejsou přisla-zovány, na jejich výrobu nejsou použity žádné konzervanty ani další přísady, jedná se o 100% přírodní produkt. Mošty nejsou ředěny, filtrovány ani pasterizová-ny. V nabídce je též řemeslný cider, rovněž vyráběný pouze z lokální produkce jablek. V současné době své výrobky dodává pan Říha, majitel moštárny, na různá prodejní místa a sám je rozváží zákazníkům po SMS objednávce na Pardubicku až domů.

### Pardubická moštárna Zdrčený jablko

Sladkovského 446, 530 02 Pardubice •  
tel.: 771 113 542 •  
zdrdeny.jablko@gmail.com •  
FB: www.facebook.com/zdrdenyjablko •  
www.zdrdenyjablko.cz

### Prodejní místo:

Objednávky po tel. na 771 113 542 (SMS)

PARDUBICKÁ MOŠTÁRNA



ZDRČENÝ  
JABLKO



## 29. Samuhelovo krouhané zelí, brambory a zelenina

Pan Samuhel pokračuje v rodinné tradici pěstování zeleniny na statku v obci Moravany Platěnsko. Na poli používá minimum hnojiv a řídí se heslem:

„Pěstujeme vše pro zákazníky tak, jako by to bylo určené pro naši vlastní rodinu.“

Nakoupit zde můžete krouhané zelí, brambory i zeleninu. Na podzim zde každé ráno ručně sklízí hlávky zelí, které se odpoledne prodává zákazníkům na dvoře statku. Je tak zaručena maximální čerstvost krouhaného zelí. Díky ručnímu sběru nedochází k poškození zelí při manipulaci. Pro zákazníky, kteří si nemohou brambory dlouhodobě uskladnit, je zde možnost skladovat zboží přímo na statku.



### Zelinářství Samuhel

Platěnsko 6 • 530 02 Moravany •

tel.: 737876725 •

[jakubsamuhel@seznam.cz](mailto:jakubsamuhel@seznam.cz) •

[www.zelinarstvi-samuhel.cz](http://www.zelinarstvi-samuhel.cz)

### Prodejní místo:

Platěnsko 6, 530 02 Moravany



## 30. Pardubické vánoční vyšívání ozdoby

Ozdoby ve tvaru perníčků jsou tvořeny v malé rodinné dílně v Pardubicích pod značkou Cyara. Na začátku všeho stála snaha udělat radost nemocné babičce v nemocnici během vánočních svátků. Vznikly tak originální vyšívání ozdoby s tradičními motivy vánočních hvězd, sněhuláků, ale i pro Pardubice typických koní. Majitelka dílny, vystudovaná oděvní návrhářka, sama většinou vzory vymýšlí a pomocí vyšívacího stroje realizuje. Vyšité látky jsou poté ručně plněny plstí a sešívány - při výrobě ozdob jsou použity české příze a stuhy. Prodej probíhá přes e-shop nebo na jarmarcích a trzích.

### Petra Hamplová / Cyara

K Polabinám 1894 • 530 02 Pardubice •

tel.: 776641841 •

[vysivanypernicek@email.cz](mailto:vysivanypernicek@email.cz) •

[cyarafashion@email.cz](mailto:cyarafashion@email.cz) •

[www.vysivanypernicek.cz](http://www.vysivanypernicek.cz) •

[www.cyara.cz](http://www.cyara.cz)

**e-shop:** [www.vysivanypernicek.cz](http://www.vysivanypernicek.cz)





### 31. Betonové šperky a dekorace

Výrobě netradičních betonových dekorací a šperků se paní Kylarová věnuje od roku 2017. Kromě betonových obalů na květináče nebo dekorativních koulí do zahrady, se kterými začínala, se nyní soustředí zejména na betonové šperky. Tento neobvyklý materiál kombinuje s dalšími materiály (pigmenty, umělým kamenem, korálky, lávovými kameny...), díky čemuž dostávají šperky další estetický rozměr. Jednotlivé betonové prvky jsou ručně odlity, (některé) dobarveny, dobroušené a následně ošetřeny speciální impregnační. Vznikají tak originální ručně tvořené šperky. Autorka je také tvůrkyní speciální kolekce unikátních šperků se zakomponovanými africkými korálky, která byla vystavena v Pasáži českého designu v Praze.

**Ing. Hana Kylarová - HAKY Design**

tel.: 777 044 286 •

kylarova.hanka@gmail.com •

**Prodejní místo:** e-shop [www.hakydesign.cz](http://www.hakydesign.cz)



### 32. Čerstvá vejce z volného výběhu

Farma pod Kuňkou se věnuje chovu slepic ve volném výběhu a prodeji čerstvých vajec. Součástí farmy je mobilní kurník, který zajišťuje neustálý přístup k čerstvé trávě – pastvě. Každý týden se tak mění plocha, kterou slepice spásají (kurník se vždy po týdnu posouvá na jiné místo). Slepice jsou díky způsobu chovu, kdy jsou neustále na čerstvém vzduchu a denním světle méně stresované, což se projevuje v kvalitě a chuti snášených vajec. Samotná farma je energeticky soběstačná, využívá elektrickou energii ze solárních panelů, a je tak ohleduplná k životnímu prostředí.

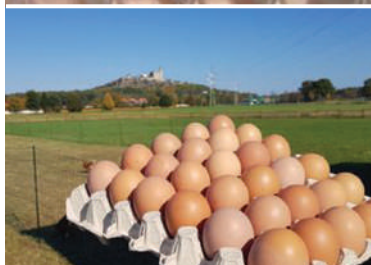
**Farma pod Kuňkou - Zdeněk Papáček**

tel.: 731815147 •

farma@farmapodkunkou.cz •

FB: [www.facebook.com/farmapodkunkou.cz](https://www.facebook.com/farmapodkunkou.cz) •

**Prodejní místo:** Ráby - louka u sportovního areálu, po tel. domluvě





### 33. Borůvky Vyšehňevice

Borůvková rodinná farma pěstuje cca 3000 sazenic kanadských borůvek a celkem 11 druhů borůvkových odrůd v obci Vyšehňevice na Bohdanečsku.

Rostliny se plejí i stříhají ručně, také sběr probíhá ručně.

Pěstování probíhá bez chemického ošetření. Prodej je zajištěn na trzích převážně však formou samosběru. Zálaha je zajištěna z vrtu pomocí čerpadel, která jsou napájena z fotovoltaiky.

#### Borůvky Vyšehňevice •

tel.: 608 276 595 •

[www.boruvkyliba.cz](http://www.boruvkyliba.cz)

#### Prodejní místo:

Vyšehňevice 71, po tel. domluvě



### 34. Rábská keramika z dílny Mozaika

Rábská keramika je charakteristická svou barevností a jemnými vzory.

Jedná se o dekorativní i užitné produkty určené převážně na zahradu, ale i do interiéru.

Výrobky jsou zpracovávány kombinací točení na hrnčířském kruhu a ručního modelování. Paní Dubcová se věnuje keramice již od svého mládí. Po studiu londýnské umělecké školy se vrátila zpět do Čech a založila v obci Ráby keramickou dílnu Mozaika, spojenou i s keramickou školičkou a tvořivými kurzy pro veřejnost, kde působí jako lektorka.

#### Mozaika

Keramická dílna a anglická školička •

Ráby 18, 533 52 Ráby (okres Pardubice) •

tel.: 606 535 669 •

e-mail: [keramika.katerina@seznam.cz](mailto:keramika.katerina@seznam.cz) •

[www.dilnamozaika.cz](http://www.dilnamozaika.cz) •

FB: [www.facebook.com/keramika.mozaika](https://www.facebook.com/keramika.mozaika)

mozaika





## 35. Umělecké řezbářství

Řezbářství se pan Kreizl věnuje již od dětství. Obor vystudoval a v současné chvíli řezbářství také vyučuje. Ve své tvorbě používá zejména lipové dřevo z lokálních zdrojů. Věnuje se tradiční ruční poctivé řezbařině, většinou tedy sochařině, reliéfům i restaurování historického nábytku a soch. Pracuje většinou na zakázku.

### Radek Kreizl •

Chvojenec 194 •

534 01 Chvojenec •

tel.: 725 571 253 •

e-mail: r.kreizl@seznam.cz •

FB: [www.facebook.com/rezbarskadilna](http://www.facebook.com/rezbarskadilna)



## Dubový list jako symbol Kraje Pernštejnů



Každý z 32 regionů sdružených v rámci Asociace regionálních značek, z.s. má své originální logo s motivem, který je pro daný region typický. Haná má v logu klas obilí, Orlické hory zase orlici. Logo regionu Vysočina tvoří kopcovitá krajina, nad kterou zrovna vychází slunce. Pro Kraj Pernštejnů byl zvolen dubový list. A důvod? Dubové lesy jsou tolik typické pro polabskou nížinu, ve které se náš region rozkládá. Od pradávna zde lidé využívali při své řemeslné práci. Pokud se vydáte na procházku Krajem Pernštejnů, uvidíte, že dub má výrazné zastoupení ve zdejších listnatých lesích a často se tu vyskytuje i jako solitérní krajinný prvek. Bylo tomu tak i za Viléma z Pernštejna, za jehož vlády Pardubicko tolik vzkvétalo a na jehož rod odkazuje název Kraje Pernštejnů.

# KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®

MAS Region Kunětické hory,  
MAS Bohdanečsko, MAS Holicko,  
město Pardubice



## Regionální 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](http://www.masrkh.oblast.cz)

## Národní koordinátor:

Asociace regionálních značek, z.s.

e-mail: [info@arz.cz](mailto:info@arz.cz)

[www.arz.cz](http://www.arz.cz)

[www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz)

KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt® - Katalog certifikovaných výrobků a služeb 2025  
Vydává MAS Region Kunětické hory, z.s., ve spolupráci s městem Pardubice, MAS Bohdanečsko,  
MAS Holicko, Pardubicko - Perníkové srdce Čech, z.s. a s Asociací regionálních značek, z.s.,  
v roce 2025 - Grafický návrh: © 2123design s.r.o. - Sazba: Pavel Vítěk - náklad: 4500 ks

Katalog certifikovaných výrobků a služeb 2025 byl podpořen  
z Programu obnovy venkova Pardubického kraje.



Pardubice



MAS Bohdanečsko



Pardubicko  
perníkové srdce Čech



MAS  
HOLICKO  
o.p.s.



Pardubický kraj