

Textil, pivo a ubytování získaly označení regionální produkt

Podblanicko – Dalším třem výrobkům a jedné službě udělila certifikační komise složená ze zástupců výrobců, poskytovatelů služeb, neziskových organizací a veřejné správy značku regionálního produktu Kraj blanických rytířů. Udělováním certifikátů regionálního značení vybraným výrobkům a službám v regionu Podblanicka a Posázaví odstartoval druhý rok existence značky KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®.



„Ke třinácti stávajícím produktům se nyní připojují další tři výrobky. Značku nyní ponosou textilní výrobky patchwork, šité panenky a výšivky Šárky Roštíkové z Chotýšan, stavebnice loutek s příslušenstvím Evy Houdkové z Vlašimi a kácovské pivo. Trojici služeb z druhého kola udělování regionální značky rozšířilo nyní ubytování u rotundy sv. Václava v Libouni,“ představila nové držitele certifikátu koordinátorka značky Kateřina Červenková z ČSOP Vlašim. Právě vlašimští ochránci přírody spolu se společností Posázaví a Správou CHKO Blaník značku KRAJ BLANICKÝCH

RYTÍŘŮ regionální produkt® udělují. Podle administrátora značení se další zájemci o udělení značky regionálního produktu, ať už výrobci nebo poskytovatelé služeb, mohou průběžně hlásit do dalšího kola certifikace, které proběhne už letos na podzim.

„Aby mohl žadatel značku získat, musí jeho výrobek nebo zařízení splňovat předepsaná kritéria. K nim patří zejména jasná vazba na region a jeho tradici, dále kvalita a ohled na životní prostředí,“ přiblížila Kateřina Červenková hlavní podmínky, které musí regionální produkt splňovat a dodala, že o značku KRAJ BLANICKÝCH

RYTÍŘŮ regionální produkt® mohou požádat vedle firem a živnostníků také fyzické osoby nejen z Podblanicka, ale i Posázaví.

„Každoročně probíhají dvě kola certifikace, jedno jarní a jedno podzimní. Podmínkou je, že žadatel vyplní předepsanou přihlášku a doloží vzorek svého výrobku. Vyplnění přihlášky není složité a zájemcům s ní ráda pomůžu,“ uvedla koordinátorka

a doplnila, že regionální značkou se označují zpravidla řemeslné výrobky, potraviny, zemědělské a přírodní produkty. Značku může získat výrobek nebo služba jak tradiční, tak i nová, jestliže splní daná kritéria a certifikační komise rozhodne o jejím udělení.

Komu je značka určena a co přináší samotným výrobcům či poskytovatelům služeb? Regionální značení výrobků a služeb se zaměřuje hlavně na

turisty. Těm dovoluje objevovat region a užívat si jeho atmosféru novým, netradičním způsobem. Místní zase mohou nákupem značených výrobků podporovat své lokální výrobce. Výrobci zase získají díky značce různé výhody, zejména jednotnou propagaci, nové kontakty a možnost nových forem spolupráce.



Včelař Petr Samek

Včelí med včelaře Petra Samka z Řimovic u Vlašimi získal letos v březnu na jarní výstavě Zemědělec v Lysé nad Labem ocenění Potravinářský výrobek Středočeského kraje. Na předních místech se včelí produkty ze Včelí farmy Samek Řimovice objevují už pravidelně. Kromě toho jsou jeho produkty certifikovány jako KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®.

Kdo vás přivedl ke včelaření, jak jste začínal?

My jsme měli včely vždycky doma. Měli jsme hospodářství a včely byly součástí toho hospodářství. Dá se vlastně říct, že ke včelaření mě přivedl otec. To už v člověku nějak zůstane. Když jsem se vrátil z vojny a založil si vlastní rodinu, tak jsem se vrátil i ke včelám, protože to ve mně bylo. Včelařit jsem začal v roce 1972.

Co vás na včelaření nejvíce baví a těší?

No ta samotná práce, to, že člověk u toho nikdy není dost chytrý. Včely jsou živý organismus, který je přímo navázaný na přírodu a ta je promě-



livá. Každé včelstvo je jiné, nikdy to není stejné a na všechno musíte reagovat. A přesto, že to dělám čtyřicet let, mohu prohlásit, že o tom nevím nic. Líbí se mi, že to není jednotvárná práce. Jde o nesmírně proměnlivou záležitost, při níž je důležité snažit se ten život včel pochopit.

A co vás naopak nebaví?

Moc mě nebaví vytáčet med. Mě baví hlavně ta včelařina. Vždyť hlavní zásluha včel je opylovací činnost a záchrana krajiny, ty produkty jsou až vedlejší.

Kolik máte včelstev a čím to, že je váš med tak úspěšný na soutěžích?

Třináct let včelařím profesionálně a starám se o dvě stě padesát včelstev. Ty mám na pěti různých stanovištích. A čím to je? No asi, že nejlepší včely dávají nejlepší med (smích).

A který med ocenila odborná porota v Lysé nad Labem?

Byly to med lesní medovicový, med květový lipový a med květový jarní pastový.

Česká cukrářská klasika ve stylu 30. let

Rodinná cukrárna ve Vlašimi svou budovou významně dotváří atmosféru historického Žižkova náměstí a nabízí tradiční české zákusky, dezerty a poháry vlastní výroby. K příjemnému posezení láká předzahrádka, interiér i nová terasa s japonskou zahradou. O kvalitě poskytovaných služeb svědčí kromě udělení regionální značky i titul Cukrárna roku 2012 – regionální vítěz za Středočeský kraj. Majiteli cukrárny jsou Petra a Pavel Bayerovi.

Zeptali jsme se Pavla Bayera:

Co vás vedlo k tomu, že jste rozhodl otevřít si ve Vlašimi cukrárnu?

V devadesátých letech minulého století jsem často jezdil do Rakouska. Zjistil jsem, že tam stále funguje to, co tady bylo přerušeno, a to je rodinná tradice v podnikání. To kavárenství a cukrářství bylo v Rakousku na velmi vysoké úrovni. Mě zaujaly právě ty jejich rodinné cukrárny, ta pohodová atmosféra v nich. Tak jsem se prostě jen tak rozhodl před třinácti lety vybudovat cukrárnu.

Jaký byl při tom váš záměr?

Chtěl jsem dokázat, že český zákusek je ten nejlepší, že česká cukrářská klasika má velkou úroveň, která si vždy najde kupce. Snažil jsem se tomu dát to, co mi tady chybělo. Mým vzorem při tom byla první republika třicátých



○ Spolumajitel cukrárny Pavel Bayer

let. Později se mi podařilo koupit dům v historickém centru Vlašimi na Žižkově náměstí, který byl pro můj záměr ideální. Přes pět let jsme tu rekonstruovali, aby ty dílny vypadaly tak, jak dnes vypadají.

Co vás na vaší práci nejvíc baví?

Baví mě, když jsou zákazníci spokojeni. Také mě hodně baví to, když přijde třeba někdo a řekne například, že tohle ještě neviděl a je překvapen, že v tak malém městě jako je Vlašim, našel cukrárnu, kterou tu nečekal.

Co je pro vaši cukrárnu charakteristické, čím se odlišujete od konkurence?

Nejdůležitější je asi to, že nabízíme

takový sortiment zákusků, který nikde není. Snažíme se při tom držet pořád charakter cukrárny. Děláme to opravdu tak, jak se má. Nejlépe to poznají lidé, kteří přijedou třeba z Prahy, kteří tu poznají, jak skutečně ten který zákusek chutná. Jsem hrdý i na to, že jsme schopni vyrobit dle přání prakticky cokoliv. Přesvědčila se o tom řada těch, kteří si u nás objednali třeba svatební dort. Uděláme jim dort podle přání a vždy je to originál. Máme tu poháry, kterých jsem autorem, a které jinde nedostanete. V dortech jsem se hodně inspiroval ve Francii. Francouzská a česká cukrařina má totiž hodně společného.

Více na www.cukrarnavevlasimi.cz



○ Předzahrádka cukrárny na náměstí



○ Interiér cukrárny

Do „vodáckého“ pivovaru na pivo i na exkurzi



Foto: archiv výrobce

Kácov – V roce 2013 získal značku KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt® Pivovar Kácov pro své pivo Hubertus. Kácovský pivovar má dlouhou historii a jeho pivo bylo vždy oblíbeným nápojem sázavských vodáků. Dnes si ho můžete vychutnat nejen na řece Sázavě.

Pivovar Kácov se nachází v malebném údolí řeky Sázavy, na jejímž břehu stojí již od roku 1457, kdy

jej založili Košínové z Košíně. Od té doby zde vařila pivo dlouhá řada vlastníků až do roku 1957. V roce 1994 byl provoz obnoven, aby hned v roce následujícím opět ustal. V roce 2001 pivovar opět ožil s novým vlastníkem a firmou Pivovar Kácov, s.r.o. O tom, že se jim výroba piva daří, svědčí i fakt, že se Pivovar Kácov stal Pivovarem roku 2012 v kategorii malých nezávislých pivovarů s výstavem od 10 000 hl do 20 000 hl. Zvítězila také Pivovarská hospoda Šalanda v kategorii nejlepší hostinec nebo restaurace v pivovaru.

S řekou Sázavou je pivovar odněpaměti velmi úzce spjat. Zatímco v dřívějších

dobách řeka poháněla kola pivovarského mlýna, dnes k branám pivovaru přináší početné skupiny vodáků, pro něž se tento „vodácký“ pivovar stal již neodmyslitelnou zastávkou na jejich plavbě. Řeka ale umí být i nevyzpytatelná a krutá, a tak pivovar na jejím břehu bývá téměř každoročně zasažen menší či větší povodní.

Místní výroba piva je názornou ukázkou klasické české technologie. Pečlivě se dbá na výběr surovin, takže je pivo Hubertus vyráběno ze

sladů z nedaleké humnové sladovny, z chmele výhradně českých odrůd a samozřejmě je voda z vlastních studní. Aby se jedinečná chuť piva nepoškodila, odmítají místní pivovarníci pivo pasterovat, tj. poškozovat jej vytržením z onoho několika týdenního klidu ležáckého sklepa zahřátím na vysokou teplotu. Potřebné trvanlivosti je namísto pasterizace dosaženo filtrace, takže chuťově i zdraví prospěšné látky zůstávají zachovány.

V současné době kácovský pivovar produkuje světlé výčepní pivo a světlý ležák v jejich filtrované i kvasnicové podobě. Pro sváteční chvíle, jakými jsou například Vánoce a Velikonoce, se nabídka pivovaru rozšiřuje také o speciály, mezi které patří již tradiční a velmi oblíbená tmavá třináctka.

V současné době pivovar vyrábí necelých 20 tisíc hektolitrů piva ročně. Pivo Hubertus můžete zakoupit lahvové, v sudu nebo si na něj dojet

přímo ke zdroji, do pivovarské hospody Šalandy. Čepují jej také v celé řadě dalších restaurací v regionu i daleko za jeho hranicemi.

Kromě skvělého piva nabízí kácovský pivovar ještě další zážitek – exkurze do provozu pivovaru. Pivovar pořádá také tradiční Pivní slavnosti.

Více na www.pivovarkacov.cz.

KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ

Město Vlašim a ČSOP Vlašim vás srdečně zvou na

PODBLANICKÉ FARMÁŘSKÉ TRHY ve Vlašimi

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	19. 7.	Vlašim, Žižkovo náměstí	10 – 17h
pátek	23. 8.	Vlašim, Žižkovo náměstí	10 – 17h
pátek	20. 9.	Vlašim, Žižkovo náměstí	10 – 17h
pátek	18. 10.	Vlašim, Žižkovo náměstí	10 – 17h

Vyrobeno pod Blaníkem

Mýty opředená 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®

Patchwork – originální textilní dekorace a hračky Dagmar Hulmáková



První mou dekou byl přehoz na dvoulužko pro manželovu maminku k narozeninám. Od té doby šiju, jak jen mi to děti a domácnost dovolí. Tvořím ve svém obchůdku naproti zámecké bráně, kde si můžete má dílka prohlédnout, případně zakoupit.

V mém obchůdku můžete koupit hotové výrobky, většinou ale šiju na zakázku, podle přání zákazníka. Kromě bytových dekorací a doplňků šiju textilní hračky podle vlastních návrhů.

○ Dagmar Hulmáková
Žižkovo nám. 267, 258 01 Vlašim
t: 777 773 388
e: dagmar@bulmak.cz
www.bulmak.cz
obchod a provozovna:
Pláteníkova 263, 258 01 Vlašim

Šternberské koláče Jan Filip



Koláče z Českého Šternberku si získaly věhlas a oblibu u místních obyvatel i návštěvníků regionu. Peče je pan Jan Filip s pomocí své manželky a syna. Jednu z oblíbených náplní, skvělá jablková povidla, vyrábí další členka rodiny – babička.

Šternberské koláče se od běžných koláčů liší tím, že mezi hlavní suroviny patří majonéza. Koláče vyrábí Jan Filip ručně a plní je různými náplněmi – zejména makovou, tvarohovou, jablkovou a povidlovou. Koláče lze zakoupit od března do listopadu vždy v pátek a sobotu v prodejně Potravinový čtyřlístek v Českém Šternberku a ve Farmářském dvorku U Kešnerů v Benešově. Během prázdnin se prodávají v Českém Šternberku každý den vyjma neděle.

○ Jan Filip
Český Šternberk 45, 257 27 Č. Šternberk
kontaktní osoba: Hana Filipová
t: 724 359 073
e: pension.cetyrlistek@seznam.cz

Mléčné výrobky z farmy BioVavřinec



Známa historie rodu hospodářčích v Okrouhlici č. p. 1 je stará několik staletí. Farma se nachází na pozemcích v kopcovité krajině s výhledem na Konopiště a s Blaníkem za humny a zpracovává svou produkci ve vlastním mlýně a mlékárně.

Mléko od našich krav zpracováváme v provozu mlékárny.

Mezi již zavedené produkty patří zejména:

- čerstvé mléko nepasterované
 - Okrouhlický tvaroh podle rodinného receptu
 - výborný jemný tvaroh do buchet
 - poctivé máslo z pravé smetany
 - čerstvý sýr ke sklence vína
 - polotvrdé sýry zrající 2 měsíce až 2 roky
 - podmásli a syrovátka
 - keřf
 - zakysaná smetana
 - selský jogurt bez přidaného sušeného mléka
 - jogurtové koktejly
- Veškeré tyto produkty jsou vyráběny ručně a z toho důvodu jsou jedinečné a originální.

○ BioVavřinec, s.r.o.
Okrouhlice 27, 256 01 Benešov
kontaktní osoba: Ludmila Šmakalová
t: 777 571 777
e: obchod@biovavrinec.cz
www.biovavrinec.cz

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



Zahradnický substrát vyrábí ve své polní kompostárně firma EKOSO Trhový Štěpánov, s.r.o. 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 vhánění vzduchu do zakládky, kdy kompost vzniká v průběhu 13–14 týdnů.

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.

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

Med z Miřetic Jan Lalouček



Včelaření má na našem rodinném statku dlouholetou tradici, a to už od roku 1942, kdy začal včelařit a sbírat své zkušenosti můj praděda Josef Štětina. Jeho začátky byly velmi těžké, a proto si jeho rad a zkušeností moc vážím.

Včelaříme v krajině velmi pestré pro pastvu včel, která umožňuje vyváženou snůšku po celý rok. Ocenění – v roce 2011 jsme získali tři stříbrné medaile za kvalitu medu od Českého svazu včelařů. Rok 2012 byl úspěšnější. Náš med medovicový a květový získal zlaté medaile. Vzorok pastovaného medu obdržel medaili stříbrnou. Prodej probíhá formou prodeje medu ze dvora. Nejlépe po telefonické domluvě.

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

Med ze Včelí farmy Samek



Petr Samek z Řimovic je profesionálním včelařem. „Nejlepší včely dávají nejlepší med,“ prozrazuje tajemství svého úspěchu.

Včelí farma Samek produkuje v čisté krajině pod Blaníkem zdravý a lahodný med a léčivý propolis. Produkuje též včelí vosk a výrobky z něj, např. svíčky a závěsy s vánočními nebo velikonočními motivy, případně i surový vosk nebo mezistěny pro výrobu svíček a na zdobení kraslic. Včelí farma se pravidelně účastní

vypsání potravinářských soutěží v rámci Středočeského kraje, kde se s medem pravidelně umísťuje na čelních místech.

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

Lesní medovicový med ze Včelí farmy Bystřice



Naše včelí farma patří mezi největší v ČR. Jedná se o farmu rodinného typu s vysokým podílem ruční práce. Naše včely sbírají nektar a medovici v ekologicky čisté oblasti Benešovska, což zaručuje kvalitu našeho medu.

Včelstva máme umístěna na lesních stanovištích v okrese Benešov. Jejich jedinečným produktem je lesní medovicový med, který zákazníci používají i pro prevenci onemocnění dýchacích cest. Vysoký obsah silic působí ochranně na sliznici, flavonoidy pomáhají vychytávat volné radikály, četné enzymy působí imunostimulačně. Při zpracování medu dodržujeme zásady správné hygienické praxe pod stálým veterinárním dozorem.

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

Včelí produkty z Blaníků Milan Plaštiak



Včely pana Ing. Plaštiaka sbírají pyl, nektar a medovici na úbočích obou bájných Blaníků na území chráněné krajinné oblasti Blaník. Za ideální přírodní podmínky a péči včelaře se včelíčky odvděčují svými kvalitními produkty – medem, voskem, pylem, propolisem, mateří kašičkou a včelím jadem.

Med z Blaníků patří právem mezi vyhledávané regionální produkty,

kteří je možno zakoupit „ze dvora“, ale i v „Muzeu včelařství Podblanicka“ v Louňovicích pod Blaníkem. Nabízíme i svíčky z včelího vosku a propolis.

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

Užitková keramika Ivana Syslová



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.

K výrobě keramiky používám hlínu označenou jako červenice, bílou a modrou glazuru, v menší míře zelenou. Moje keramika je točená na kruhu a převážně zdobená vyrýváním různých dekorů či obrázků nebo dekorováním drobnými puntíčky ve tvaru kytiček. Převládá bílá a modrá glazura. Zboží je vhodné do mikrovlnné trouby i do myčky. Veškeré zboží splňuje požadavky zdravotní nezávadnosti. Prodej v dílně v Chotýšanech č. 123 ve čtvrtek a v neděli 14.00–19.00, případně po telefonické dohodě i v jiné termíny. Před Vánocemi a Velikonocemi bývá na stejné adrese denně otevřená prodejní výstava (všední dny 16.00–19.00, soboty a neděle 10.00–17.00).

○ Ivana Syslová, Chotýšany 123
t: 605 217 328
e: syslovaivana@seznam.cz
www.fler.cz/ivuchas

Regionální literatura ČSOP Vlašim



Pro návštěvníky i obyvatele Kraje blanických rytířů vydává Český svaz

pokračování na str. 4

Vyrobeno pod Blaníkem

pokračování ze str. 3

ochránců přírody Vlašim přírodovědné a vlastivědné publikace, které Vám pomohou lépe poznat náš kraj.

V edici Přírodou Podblanicka vychází knihy zaměřené na jednotlivé skupiny živočichů, na zajímavá místa regionu a na historické okolnosti, které ovlivnily současnou podobu podblanické krajiny. Ve spolupráci s Muzeem Podblanicka vydáváme 4x ročně časopis Pod Blaníkem. V edici Pod Blaníkem vycházejí vlastivědné publikace na regionální témata, zejména na téma Blaník a historie obcí na Podblanicku. Edice Kraj blanických rytířů zahrnuje průvodce, mapy a informační tiskoviny.

○ Český svaz ochránců přírody Vlašim
Pláteníkova 264, 258 01 Vlašim
kontaktní osoba:
Mgr. Kateřina Červenková
t: 777 800 461, 317 845 169
e: kbr@csop.cz
www.csopolasim.cz

Tradiční podblanické uzeniny František Matoušek



Foto: archiv výrobce

Výrobky zařazené do skupiny Tradiční podblanické uzeniny podle nás nejlépe vystihují, o co se bratři František a Miroslav Matouškoví spolu se svými rodinami v Kraji blanických rytířů snaží. Ochutnejte, ať to poznáte také.

Špekáčky – typický výrobek ručně vázaný v hovězím střežě z hovězího a vepřového masa uzený na bukovém dřevě. Blanický bochník – celosvalová specialita z vepřové kýty lisovaná a ovařená ve formě, na závěr zauzená bukovým dřevem. Tlačenka – tradiční výrobek z vařeného vepřového masa, droždí a kůží, ochucený klasickým zabijačkovým kořením. Uzený bok – vybraná část vepřového s obsahem libového i tučného masa, nakládána v kořeněném láku a poté uzená bukovým dřevem.

Blanická paštika – paštika ve skleničce připomínající domácí paštiky. Obsahuje vepřové maso, játra a sádlo. Výrobky je možno zakoupit ve firemních prodejnách v Kondraci, Vlašimi, Zruči nad Sázavou a Mladé Vožici.

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

Med z přírodního parku Džbány-Žebrák

Jsmo menší rodinné včelařství. Včelaříme na okraji přírodního parku Džbány-Žebrák, kde je krásná a čis-

tá příroda. K prodeji nabízíme med květový, medovicový a pastový.



Nabízíme tyto produkty: Med květový – z bylin a ze stromů kvetoucích od časného jara do konce května, obsahuje bílkoviny a pylové částice, je snadno stravitelný a proto je vhodný pro děti. Krystalizuje rychleji. Med medovicový – ze stromů (smrk, jedle, buk, dub, javor), med je tmavý, krystalizuje velmi pomalu, obsahuje více minerálních látek a neobsahuje bílkoviny a pyl. Med pastový (medovicový nebo květový) – mechanicky zpracovaný med, který krystalizuje v jemnou pastu a zůstává snadno roztíratelný.

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

Mlynářské výrobky z farmy BioVavřinec



Známa historie rodu hospodařícího v Okrouhlici č. p. 1 je stará několik staletí. Farma se nachází na pozemcích v kopcovité krajině s výhledem na Konopiště a s Blaníkem za humny a zpracovává svou produkci ve vlastním mlýně a mlékárně.

Ideou farmy bylo a je zpracovávat především vlastní rostlinnou produkci pěstovanou od roku 1993 na okolních polích v systému ekologického zemědělství. Mlýn farmy se věnuje čištění zrna pro vlastní následně zpracování, ale rovněž pro domácí mletí spotřebitelů. Zrno je dále opracováno (broušeno, loupáno) a mleté do celozrnných mouk. Celozrnné mouky jsou tříděny dle granulace (hladká, polohrubá, hrubá), přičemž dojde i k oddělení krupice a otrub. Produkty:

- Celozrnná mouka pšeničná
- Celozrnná mouka žitná
- Celozrnná mouka špaldová
- Čištěné zrno: pšenice, žito ozimé, špaldy
- Otruby: pšeničné, špaldové, žitné
- Celozrnná krupice: pšeničná

○ BioVavřinec, s.r.o.
Okrouhlice 27, 256 01 Benešov
kontaktní osoba: Ludmila Šmakalová,
t: 777 571 777
e: obcbod@biovavrinec.cz
www.biovavrinec.cz

Rodinná cukrárna ve Vlašimi Pavel Bayer



Zažijte příjemnou prvorepublikovou atmosféru v cukrárně s vlastní výrobou zákusků, dortů, zmrzliny, chlebíčků a obložených baget. Objevte naše sladké tajemství!

Ke klasice české cukrárny patří tradiční zákusky, ale nabízíme také DIA zákusky a dorty. V cukrárně najdete i to nejlepší ze světové cukrářiny, např. francouzské Macarons, italské Tiramisu, vídeňský Sacher nebo americký Cheesecake. Oblíbené jsou šlehačkové řezy dortů s různými druhy ovoce, ale i Harlekýn, Cookies, Riccotta nebo Jadran. Všechny výrobky vznikají v prostorách cukrárny ve vlastní výrobě. Cukrárna nabízí točenou i kopečkovou zmrzlinu, zmrzlinové a ovocné poháry, palačinky, chlebíčky a grilované slané i sladké pochoutky. K příjemnému posezení nabízíme mnoho variant kávy, sypaných čajů, horké čokolády a koktejlů. Cukrárna získala titul Regionální vítěz soutěže Cukrárna roku 2012 za Středočeský kraj. Provozní doba: Po–So: 9–18 hodin Ne: 10–18 hodin

○ AGF s.r.o. (provozovna)
Žižkovo náměstí 140, 258 01 Vlašim
kontaktní osoba: Pavel Bayer
t: 602 206 041, 317 844 184
e: cukrarna@cukrarnavevlasimi.cz
www.cukrarnavevlasimi.cz

Pension Konopiště ****



Foto: archiv provozovatele

Uprostřed nádherné přírody v podzámčí jednoho z nejkrásnějších českých zámků můžete najít klid, romantiku, ideální prostředí pro děti a přitom být ve středu České republiky, nedaleko od Prahy.

Exklusivitou Pensionu Konopiště je nejen jeho poloha na Konopišti, ale také jeho umístění v budově Muzea historických motocyklů. Přes prosklenou výlohu snídaňové místnosti můžete obdivovat krásu části největší české expozice motocyklových veteránů. Prohlídka muzea s odborným průvodcem je pro naše hosty zdarma. Ke každému hostu máme individuální přístup a snažíme se mu snést modré z nebe.

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

Pivo Hubertus Pivovar Kácov, s.r.o.



Foto: archiv výrobce

Pivo vařené 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, na jejímž břehu stojí již od roku 1457. Místní výroba piva je názornou ukázkou klasické české technologie. V současné době kácovský pivovar produkuje světlé výčepní pivo a světlý ležák v jejich filtrovaném i kvasnicovém charakteru. Pro sváteční chvíle, jakými jsou například Vánoce a Velikonoce, se nabídka pivovaru rozšiřuje také o speciály, mezi které patří již tradiční a velmi oblíbená tmavá třináctka. 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

Textilní výrobky z Chotýšan Šárka Roštíková



Foto: archiv výrobce

Ruční práce – to je můj odpočinek a velká relaxace. Nedokážu si představit večer bez usedení k jehličce nebo k jiné tvořivosti.

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
Cbotyšany 104, 257 28 Cbotyšany
t: 603 536 718
e: rostikovas@seznam.cz
www.rostikova.wbs.cz

Stavebnice loutek Eva Houdková



Stavebnice loutek jsem vytvořila jako školní pomůcku, kterou jsem 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.

Ve Stavebnici loutek od Evy Houdkové naleznete návod, stříh a podle druhu loutky též materiál. Můžete si vybrat z nepřeberného množství postavíček nebo zvířátek. Výroba loutky rozvíjí dětskou fantazii, slovní zásobu a manuální zručnost. Mimo jiné podporuje vztahy v rodině.

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

Ubytování u rotundy sv. Václava v Libouni



Foto: archiv provozovatele

Užijte si venkov v renovované chalupě ve středu malé obce Libouně. Můžete zde strávit příjemné chvíle s přáteli, romantický víkend nebo celou Vaši dovolenou. Okolní krajina nabízí mnoho možností k výletům a túrám v každém ročním období.

Prostředí je vhodné jak pro rodinné rekreace tak malé sportovní soustředění, firemní setkání vše do 10 osob. Za chalupou je rozsáhlá zahrada se travnatými hřišti, odpočinkovou místností, altánem a zákoutím s krbem, pískovištěm, brouzdalištěm, malým krytým bazénem a dalším vybavením pro sport a odpočinek. Se zahradou sousedí místní rybník Strašík.

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