

Chutě a vůně

Posázaví



POSÁZAVÍ

Chutě a vůně Posázaví

Vítejte v Posázaví, kraji, kterému dala jméno jedna z nejhezčích českých řek – Sázava. Romantická, malebná, klidná, ale také drsná a nebezpečná. Vítejte v kraji plném přírodních krás, starobyklých památek, tajuplných legend i šikovných lidí. S jejich umem se můžete setkat na každém kroku. Stačí „ochutnat“ některý z jejich výrobků. Třeba voňavé Šternberské koláče, pověstí opředené pivo Sedm kulí z benešovského Pivovaru Ferdinand, lahodný kozí sýr z farmy v Hrajevicích, vyhlášené špekáčky či slaninu od Matoušků z Kondrace, voňavý med z posázavských lesů a luk, ovocný pohár na zámku Jemniště nebo některou z laskomin Rodinné cukrárny ve Vlašimi. Vydejte se za vůní hrnčířské hlíny do dílny Ivany

Syslové v Chotýšanech nebo za pomyslnou vůní benzinu motocyklů Jawa vystavených v samém srdci Konopiště.

Řada z jedinečných místních výrobků nese značku KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt® nebo Středočeská Regionální potravina. Jsou výrazem vztahu ke kraji, v němž vznikly, a důkazem šikovnosti zdejších lidí, kteří jim vdechli duši. Jaké tedy jsou chutě a vůně Posázaví? To nejlépe zjistíte, když je vyzkoušíte na vlastní kůži. Tipem k výletu za jedinečnými krajoými zážitky může být i návštěva Tržiště na webové stránce www.posazavi.com. Najdete tam ještě spoustu dalších informací, které se do této brožurky nevešly.



Tvaroh, sýry, máslo a mouka

I potraviny mohou mít své příběhy. Nevěříte? Tak si posypte mísu ovocných knedlíků Okrouhlickým tvarohem, polijte je rozpuštěným máslem – poctivým smetanovým, krásně žlutoučkým, vyrobeným z mléka od krav volně se pasoucích na loukách plných bylin, ochutnejte a popustte uzdu své fantazie. Nechte si vyprávět třeba o bílé hroudě tvarohu, která se na talíři jako mávnutím kouzelného proutku rozpadne na drobné vločky. Rodinný recept dovedený generacemi k dokonalosti.

Příběh v sobě skrývají i kulaťoučké čerstvé sýry, jejichž výroba je srovnatelná s úsilím středověkých alchymistů. Vždyť považte: mléko se musí nejprve ručně zbavit smetany, pak se do něj přidají různé lektvary potřebné k tomu, aby se srazilo a sýřenina dostala chuť, a pak se vaří a vaří. Vzniklé „těsto“ se natlačí do košíčků a nechá se z něj okapat přebytečná syrovátka. Pak se sýry vyklepnou z košíčků, případně obalí v bylinkách či koření, zabalí a mohou do světa.

A vyprávět by mohly i celozrnné mouky. Třeba o cestě z obilných lánů přes sýpku a mlýn až k zákazníkům. Zkuste hádat, v co se pak asi promění pšeničná, špalďová a žitná mouka či pšeničná krupice se značkou BioVavřinec?



BioVavřinec s.r.o.

Okrouhlice 27
256 01 Benešov

tel.: 777 571 777
e-mail: obchod@biovavrinec.cz
www.biovavrinec.cz

Vždy čerstvé



Šternberské koláče

Jan Filip
Český Šternberk 45
257 27 Český Šternberk

tel.: 724 359 073
e-mail: pension.ctyrlistek@seznam.cz

Šternberské koláče

Zlatavé, voňavé, vláčné... prostě jako od maminky jsou Šternberské koláče, které ve své pekárně v malebném domku na návsi v Českém Šternberku, na dohled od kamenného hradu, peče Jan Filip. Zadělá těsto, nechá ho vykynout, rozdělí ho na stejně malé kousky, z každého udělá kuličku, kterou nechá opět nakynout, do ní pak udělá důlek, koláč potře vajíčkem, naplní náplní a posype žmolenkou. Ručně pěkně kousek po kousku. A pak už se nad domkem i jeho okolím vznáší opojná vůně čerstvého pečiva. Stejná jakou znáte z maminy kuchyně nebo z letních prázdnin u babičky.

Je libo koláč tvarohový, makový, se švestkovými nebo jablečnými povidly? Tuto otázku si už musí vyřešit každý sám. A věřte, že v případě Šternberských koláčů ta volba není vůbec snadná. Proto ochutnejte raději všechny! Kdo totiž tuto lahodnou manu jednou zkusí, už na ni nezapomene.

Zlatavé, voňavé, vláčné



Podblanické maso – uzeniny

Chcete vědět, jak voní vzpomínky? Stačí, když si otevřete víko malé skleničky s nápisem Blanická paštika. Do nosu vás uhodí povědomá vůně koření. Chvilku pátráte v paměti, odkud ji znáte. Dětství, zima, víkend u prarodičů na vesnici... zabijačka! A krajíc čerstvého chleba s pořádnou vrstvou domácí masové pomazánky. Kolečko tlačěnky s mramorovou mozaikou z pořádných kousků libového masa. Jitřnice, jelítka, čerstvé škvarky, kus uzeného bůčku... Nebo špekáčky. „Navlečené“ na šňůrce připomínají korálky v náhrdelníku. Jeden jako druhý, s poctivou porcí masa a špeku, v přírodním střívku. Takové, které se nad plamenem otevřou pomalu jako květ. Prostě jako tenkrát! Matouškoví v Kondraci totiž ctí řemeslo a rodinné tradice.

A až třeba cestou na horu Blaník dostanete chuť na pořádné teplé jídlo, zastavte se v jejich restauraci U Matoušků na pověstný řízek nebo svíčkovou!

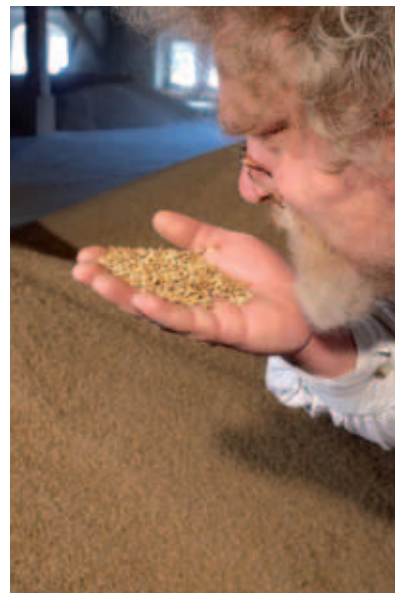


Podblanické maso – uzeniny

Kondrac 57
258 01 Vlašim

tel.: 317 846 902
e-mail: kancelar@podblanickemaso.cz
www.podblanickemaso.cz

Výtečná chuť a vůně



Pivovar Ferdinand a.s.

Táborská 306
256 01 Benešov

tel.: 317 722 511
e-mail: ferdinand@pivovarferdinand.cz
www.pivovarferdinand.cz

A proč se všechno točí právě kolem Františka Ferdinanda d'Este? Protože právě jemu, majiteli konopištského panství, prodali benešovští měšťané na konci 19. století svůj pivovarský závod. Podnik zmítaný finančními problémy tehdy arcivévoda nejen zachránil, ale také v roce 1897 přebudoval v nejmodernější pivovar v zemích Rakousko-Uherska. Tvář pivovaru ani způsob vaření piva se za posledních více než 100 let vůbec nezměnily.

Chmelová vůně, ostrý říz

Skutečné pivo Ferdinand

Sedm kulí – přesně tolik prý vypálil atentátník Gavrilo Princip v roce 1914 v Sarajevu na následníka rakousko-uherského trůnu Františka Ferdinanda d'Este a jeho manželku Žofii Chotkovou. Tragický čin, který odstartoval první světovou válku, nezůstal pouze v učebnicích dějepisu. Připomíná ho i etiketa jednoho z výrobků benešovského Pivovaru Ferdinand a.s. Jméno Sedm kulí nese jeho polotmavý speciál hořkosladké bylinné chuti s příjemnou chmelovou vůní, ověřený několika významnými cenami. A stejně jako další „pivo z rodu Ferdinand“, světlý speciál ostrého řízu a lahodné plné chuti – d'Este 15%, se pyšní titulem Středočeská Regionální potravina.



Svět motocyklů Jawa

Uprostřed nádherné přírody v sousedství jednoho z nejkrásnějších českých zámků Konopiště leží muzeum motocyklů Konopiště. Nabízí klid, romantiku, soukromí, relaxaci... i výlet do historie motocyklového sportu. Stačí si sednout se šálkem dobré kávy nebo čaje před velkou prosklenou výlohou, zavřít oči a řečeno slovy filmového klasika „odejít“. Odejít do světa rychlých kol a vůně spáleného benzinu. Za nablýskanými veterány s poutavými životními příběhy.

Možná potkáte Rumpála, Péráka, Kývačku, Pařeza... nebo dokonce proslulého konstruktéra, vynálezce a podnikatele Ing. Františka Janečka. Zasvěcení vědí - dostali jste se do motoristického ráje JAWA. Ráje, kterému dala jméno jedna z nejslavnějších továrních značek, od níž kdysi „opisoval“ celý svět. A že měl co, o tom každého bezpochyby přesvědčí prohlídka zdejší části největší české expozice motocyklových veteránů.

Vůně spáleného benzinu



Muzeum motocyklů Konopiště

Konopiště 30
256 01 Benešov

tel.: 737 230 294
e-mail: info@pension-konopiste.cz
www.konopiste.eu



Rodinná cukrárna ve Vlašimi

Žižkovo náměstí 140
258 01 Vlašim

tel.: 602 206 041
e-mail: cukrarna@cukrarnavevlasimi.cz
www.cukrarnavevlasimi.cz

Rodinná cukrárna ve Vlašimi

Mlsalo se už ve starém Egyptě, ale až v 18. století dokázal člověk tento požitek dovést k dokonalosti, když vymyslel cukrárnu. A sladkých útočišť, z nichž se line neodolatelná vůně kávy a čerstvých zákusků, dodnes přibývá. Jedno takové vyrostlo i na Žižkově náměstí ve Vlašimi. Lidé do něj chodí na kus řeči se známými, léčit si své bolístky nebo jen tak sladce hřešit. Vždycky s něčím dobrým, lahodným, voňavým... a určitě kalorickým. Ale tady se to neřeší, protože si klidně dáte třeba obložený chlebiček. Máte chuť na dortík s živočišnou šlehačkou, nadýchaný indiánek, křehký kremschnitte s poctivým pudinkovým krémem? Nebo dáte přednost výletu za francouzskými macarons, palačinkami, osvěžující zmrzlinou nebo raději panini a quesadillas? Pak s návštěvou tohoto kulinářského ráje dlouho neváhejte.

Rodinná cukrárna, která má vlastní výrobu, patří k dominantám historického centra Vlašimi. Byla založena v roce 1997 a o 12 let později se přestěhovala do citlivě zrekonstruovaného domu z roku 1898.

Objerte naše sladké tajemství



Kozí ekofarma Líza

Nejen láska, ale také štěstí prochází žaludkem. Nevěříte? Pak navštivte Kozí ekofarmu Líza v Hrajevicích. Šťastnější zvířata snad nenajdete. A na jejich produktech je to znát. Ochutnejte zdejší kozí mléko nebo sýry. Zapomeňte ale na předsudky. Tyto mléčné pochoutky totiž voní po sluníčku a bylinkách. Pořekadlo o „mlsné“ koze se tady vyplní do posledního puntíku. Zvířata se volně pasou na louce a vybírají si podle své chuti. Jsou šťastná, proto i jejich mléko a sýry jsou mimořádnou lahůdkou.

Na malém statku pod mýty opředenou horou Blaník si můžete koupit také kůzlečí, králíčí a drůbeží maso nebo vejce.

Nebo sem přijďte za vzpomínkami. Vraťte se na český venkov poloviny 20. století. Prohlédněte si nářadí a stroje našich prarodičů, potěšte se koníkem, kůzlata, kočkami, psy nebo králíky. Nechte si vyprávět o zdejších zvířatech i životě na farmě.



Prodej ze dvora: Kozí ekofarma Líza

Miroslav Vosátka
Hrajevice 2
257 06 Louňovice pod Blaníkem

tel.: 725 246 431
e-mail: mir.vosatka@seznam.cz
www.ekofarmaliza.webnode.cz

*Výjimečný chov,
výjimečná chuť*



Rodinná farma Václav Matoušek

Mračská 1
257 22 Čerčany

tel.: 317 777 371
e-mail: vejce.matousek@seznam.cz
www.farmacercany.blogspot.com

Vejce z podestýlky

Vařené na tvrdo či na hniličku, proměněné v chutnou smaženici, omeletu, vláčný piškot nebo bábovku, „utopené“ v jemné koprové omáčce nebo výborném koňaku... Kolik podob má vůbec vejce? To malé oválné „nic“, které dokázalo rozpoutat vášnivé spory o tom, zda bylo na světě dřív než slepice. A není to vlastně jedno? Hlavně, že je tady.

Ale není vejce jako vejce. Při pohledu na vejce z Rodinné farmy Václav Matoušek se v hlavě vynoří vzpomínky na vesnický dvorek a neutichající kdákání volně pobíhajících, viditelně spokojených slepic. Stejně jako tam i v prostorné hale čerčanské farmy si nosnice vytvářejí hnízda v podestýlce, hrabou, popelí se, hřadují, protahují, mávají křídly. A odměnou za jejich svobodu jsou pak velká vejce s temným žloutkem a hustým bílkem.

Jako od babičky



Keramika

Královstvím drobných radostí je dílna s malým obchůdkem keramičky Ivany Syslové v Chotýšanech. Vstupte do něj a vydejte se na pomyslný výlet do světa fantazie. Světa plného laskavosti, něžnosti, štěstí a ... vůně. Voní to tady po hrnčířské hlíně. Po šťavnaté limetce, kávovém zrnku, levanduli, borovicovém lese, skořici nebo jemné vanilce rozsvícených svíček, jejichž jas proniká krajkovým křehkých svícňů.

Na policích vedle sebe sedí modro-režné bucláky - jen do nich nalít pořádnou dávku silné kávy nebo čaje. Společnost jim dělají jemné, bíle glazované hrnky zdobené vyškrabovanou technikou. Směje se z nich sluníčko, pejsek, kočka, rybky, vláček. Rozdávají radost stejně jako vykrajované drobnosti z pálené hlíny zdobené tenkou bílou linkou, které jsou tolik k nerozeznání od voňavých perníčků.



Keramika Ivana Syslová

257 28 Chotýšany 123

tel.: 605 217 328

e-mail: syslovaivana@seznam.cz

Rozdávají radost



Cafe Custoza

Vůně francouzských "Les Mini-Macarons", v Čechách řečeno "minimakronek", se line už i z Cafe Custoza na Zámku Jemniště. Za designem cukrářského domu Laduree v Paříži, založeného v roce 1862, Jemniště nijak nepokulhává, ba naopak je pro tuto inspiraci přivezenou majiteli z Paříže jako stvořené.

Krásu jemništských expozic a zahrad vychutnáte se sladkým na rtech lépe, a tak k lahodnému grepovo-mandlovému, pohankovo-borůvkovému nebo limetkovo-brusinkovému dortu a mnoha dezertům ve skle přijde vhod i káva servírovaná v domě dokončeném v roce 1725.



Zámek Jemniště

Jemniště 1

257 01 Postupice

tel.: 731 903 995

e-mail: zamek@jemniste.cz

www.jemniste.cz

Vůně Francie v Posázaví



Med z Posázaví

Kdyby praotec Čech tenkrát místo Řípu vyšplhal na horu Blaník, naskytl by se mu určitě podobně úchvatný pohled na zaslíbenou „zemi oplývající mlékem a strdím“. Přesvědčit se o tom může každý, kdo zdolá stovku schodů dřevěné rozhledny na Velkém Blaníku. Za jasného počasí může obdivovat krásu podblanické krajiny i se stády dobytka poklidně se pasoucího na rozlehlých loukách. Tak to je ono „mléko“, které vyvstalo na mysli mytickému muži, jenž přivedl svůj lid do Čech. Ale kde hledat „strdí“? Že je z té výšky nikde nevidíte? Máte pravdu, musíte totiž sestoupit opět na zem. A podívat se po nějakém včelím úlu. Protože strdí se ve staročeských textech označuje plástev medu. A těch lze v krajině pod Blaníkem a kolem řeky Sázavy najít nespočet.

Lepkavou pochutinu ze sladkého nektaru květů zná každý. Dokáže být zásobou energie, přírodním léčivem i hříšným pamlskem. A jak voní! Po květinách a travách, lese, sluníčku i svěžím vánku. Nejlépe si med vychutnáte, když se vám pošťestí být u jeho stáčení z pláští. To se navíc medová vůně snoubí s vůní včelího vosku.

Dobrý a zdravý



Jste zvědaví, jak to v takovém úlu vypadá, jaké jsou zákonitosti života včelstva, co musí každý včelař znát a zvládnout? Navštivte Včelí svět v Hulicích na břehu Želivky. Jedinečná expozice představuje atraktivním způsobem život tohoto ohroženého přírodního druhu.



Včelí svět Hulice
Hulice
tel.: 724 867 158
info@vcelisvet.cz
www.vcelisvet.cz

Muzeum včelařství Podblanicka
Louňovice pod Blaníkem
tel.: 724 187 281
vcelari.lounovice@email.cz
www.vcelari-lounovice.cz

Ing. Šimon Miloslav
Soběhrdy
tel.: 728 892 669
simon.miloslav@seznam.cz

Držiteli značky KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt® jsou:

Včelí farma Bystřice
Bystřice
tel.: 731 476 035
belohlavek.ludvik@seznam.cz

Samek Petr
Vlašim
tel.: 606 881 462
zuzanasamkova@seznam.cz

Včelařství Miroslav Dvořák
Semtínek
tel.: 604 312 843
apisemtinek@seznam.cz

Lalouček Jan
Miřetice
tel.: 605 073 598
lalouk@seznam.cz

Ing. Plaštiak Milan
Louňovice
tel.: 724 187 281
m.plastiak@email.cz

Farmářský dvorek U Kešnerů

Stačí překročit práh malého krámku ukrytého v průchodu na Malém náměstí v Benešově. Do nosu uhodí vůně čerstvých klobás, špekáčků a slaniny. Jakoby je právě někdo vytáhl z udírny. Jen je dát na talíř a k tomu zakousnout třeba čerstvou zeleninu z místních zahrad. Je libo český česnek, cibuli, brambory? Nebo dáte přednost šťavnatým jablkům, která ještě před pár hodinami zdobila některý z českých sadů?

Za ochutnání ale stojí taky mléko, jogurt, čerstvý sýr, tvaroh, paštiky, džemy, těstoviny, zavařeniny, vejce, med a další speciality od drobných regionálních výrobců.



Farmářský dvorek U Kešnerů

Malé náměstí 1054
256 01 Benešov

tel.: 606 736 375
e-mail: admin@farmarskydvorek.cz
www.farmarskydvorek.cz

Meduňka

Mlýnek tíše přede a malý krámk v okamžiku provoní čerstvě mleté obilí. Mizí v něm žito, pšenice, špalda i oves. Do dřevěné misky se z něj sypou drobné vločky nebo jemný prášek. Na müsli, sušenky, zelníčky, chleba... Pro inspiraci daleko chodit nemusíte. Stačí sáhnout do slaměné ošatky a ochutnat třeba čerstvou špaldovou sušenku či ovesnou placku. Nebo dáte přednost kozímu sýru, sušenému ovoci, bylinkovým čajům, české zelenině?

A co teprve když obchůdek provoní čerstvé pečivo. Kváskový chléb, rohlíky, housky, koláče. Ale smutnit nemusí ani zákazníci se zdravotním omezením, pro ně je tu široká nabídka výrobků bezlepkové a bezlaktózové diety.



Meduňka

Pláteníkova 51
258 01 Vlašim

tel.: 733 193 685
e-mail: nemcova.zanet@seznam.cz
www.bio-medunka.cz

Zdraví na dlani

14

Kvalita z Posázaví



15



Ekoobchod Českého svazu ochránců přírody Vlašim

Voní po čokoládě, kávě, koření i dřevu. Je s povdivem, co všechno se na těch několika metrech čtverečních dá sehnat. Bylinkové čaje, sušené ovoce, džusy, med, kosmetika, ošatky, košíky, krmítka i ptačí budky a trička. Řada z nich potěší hned dvakrát – kupující i ty, jimž je určen výtěžek z jejich prodeje. Jsou mezi nimi produkty se značkou Fair trade, zaručující rovné obchodní podmínky výrobcům z méně rozvinutých zemí. Nebo Bio výrobky, které jsou zárukou ekologického zemědělství. Stačí si jen vybrat.

Potřebujete radu, jak šetrně ošetřit záhony, jak ochránit netopýry, ježky či ryby nebo jak pečovat o dřeviny a vodní toky? Odpovědi najdete u zdejších odborníků nebo v knihách o přírodě a regionu, které tady nabízejí.



Ekoobchod ČSOP Vlašim

Pláteníkova 264
258 01 Vlašim

tel.: 317 845 169/965
e-mail: vlasim@csop.cz
www.csopvlasim.cz

Vzdělání, výchova, osvěta



Značka KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®

Od roku 2012 koordinuje její udělování na území Místní akční skupiny Posázaví Český svaz ochránců přírody Vlašim v rámci Asociace regionálních značek. Požádat o ni mohou výrobci a poskytovatelé služeb. Mezi kritéria pro udělení značky výrobkům a službám patří vedle jejich kvality a šetrnosti k přírodě především původ a vazba na region.

Regionální značení výrobků nebo služeb je určeno zejména turistům, kterým dovoluje objevovat region a užívat si jeho atmosféru novým netradičním způsobem. Místní obyvatelé zase mohou nákupem značených výrobků podporovat „své“ místní výrobce.



Podrobnosti o značce jsou na www.blanicti-rytiri.cz

Středočeská Regionální potravina



Seznámit spotřebitele s krajovými gurmánskými specialitami je také cílem soutěže Regionální potravina. Od roku 2010 ji pořádá ministerstvo zemědělství a je cílena na malé a střední potravinářské výrobce. Chce upozornit zákazníky na kvalitní, chutné, tradiční či speciální potraviny vyráběné v daném kraji. Připomíná, že tyto potraviny jsou díky krátkým distribučním cestám čerstvější, mají proto lepší chuť i cennější nutriční vlastnosti, navíc jejich doprava k zákazníkům tolik nezatěžuje životní prostředí. Nákupem regionálních potravin zákazníci také podporují zaměstnanost v regionu.

Více informací o regionálních potravinách je na www.regionalnipotravina.cz

Tržiště

Rubrika Tržiště na www.posazavi.com propaguje místní výrobce. Informace do ní mohou zájemci vkládat sami nebo prostřednictvím zaměstnanců společnosti Posázaví o.p.s. Stačí doplnit název a stručnou charakteristiku firmy, IČO, adresu, telefon, e-mail a popis jednotlivých výrobků včetně fotografií. Své místo v Tržišti mají řemeslné výrobky (například ze dřeva, slámy, keramiky), potraviny a zemědělské produkty (mimo jiné mléko, sýry, maso, ovoce, nápoje, med) i přírodniny (léčivky, bylinné čaje, kompost apod.).

Nenašli jste se na našem Tržišti ani v kontaktech uvedených v této brožurce? Máte zájem o spolupráci? Neváhejte nás kontaktovat! Tel.: 317 701 948, e-mail: info@posazavi.com

Seznam

Andreas Jiří
Votice
608 860 655
andreas.votice@seznam.cz
www.votice.cz/andreas
keramika

CZECH CARVING STUDIO, s.r.o.
Benešov
777 024 048
info@carving-studio.eu
www.carving-studio.eu
dekorace ze zeleniny a ovoce

Hájek Ivan
Postupice
608 215 471
ivanhajek1@seznam.cz
www.hrackydrevene.ic.cz
dřevěné hračky, sýrové speciality

Harvan František
Čerčany
725 758 530
farmaharvan@gmail.com
www.farmaharvan.cz
brambory

Hlinský Antonín
Načeradec
732 769 539
hlinskyreznik@seznam.cz
maso, uzeniny

Houdek Václav
Městečko
724 252 606
vaclav.houdek@cez.cz
mléko

Ing. Jonák Petr
Ouběnice
777 312 469
palenice.oubenice@seznam.cz
www.palirna-oubenice.cz
výrobce.cz
ovocné destiláty

EKOSO Trhový Štěpánov, s.r.o. *
Trhový Štěpánov
603 569 712
ekoso.odpady@tiscali.cz
www.ekoso.cz
zahradnický substrát

Farma Křišňův dvůr
Městečko
733 536 166
farma@krisnuvdivur.cz
www.krisnuvdivur.cz
obilniny, sladkosti, mouka a pečivo

Filas Ladislav
Vlašim
739 571 408
ladislav.filas@seznam.cz
<http://medovina.xf.cz>
medovina

Filip Jan *
Český Šternberk
724 359 073
pension.cyrlistek@seznam.cz
koláče

18 Bedrna Zdeněk
Český Šternberk
603 506 423
vinoteka@keramika-bedrna.com
www.keramika-bedrna.com
keramika

Benea s.r.o.
Benešov
317 763 559
zbynek.stuchlik@benea.cz
www.benea.cz
pečivo

BioVavřínek s.r.o. *
Okrouhlice
777 571 777
biovavrinec@biovavrinec.cz
www.biovavrinec.cz
mléčné výrobky, mouka, maso

Blažejová Marie
Čechtice
776 765 585
majka.blazejova@seznam.cz
www.keramika-majka.blob.cz
keramika

Keramika Ivana Syslová *
Chotýšany
605 217 328
syslovaivana@seznam.cz
keramika

Klement Milan
Křivsoudov
604 273 169
klementmilan@seznam.cz
řezbář, truhlář

Kozí farma Líza
Kamberk-Hrajovice
725 246 431
www.ekofarmaliza.webnode.cz
výrobky z koziho mléka

Kubát Petr
Struhařov-Jezero
723 516 393
info@prodejvajec.cz
vejce

Mikoláš František
Křhanice
602 330 503
mikolas.frantisek@quick.cz
maso, obilí, mléko

Moštárna Čerčany
Čerčany
723 936 107
mošty

Nárovcová Linda
Kamberk
777 938 568
linda.nary@volny.cz
www.bioprodej.cz
ovoce, zelenina, byliny

Němečková Jitka
Chotýšany
774 195 794
ellaerba@seznam.cz
www.ellaerba.cz
ruční tisk a malba na textil

*** KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®**
♦ Středočeská Regionální potravina

Patchwork Dagmar Hulmáková *
Vlašim
777 773 388
dagmar@hulmak.cz
www.hulmak.cz
patchwork, autorský textil

Pekárna Turek
Vlašim
317 842 456
burget@pekarnaturek.cz
www.pekarnaturek.cz
pečivo

PINKO a.s. ♦
Benešov
317 725 232
info@pinko.cz
www.pinko.cz
zmrzlina

Pivovar FERDINAND a.s. ♦
Benešov
602 297 697
vyvadil@pivovarferdinand.cz
www.pivovarferdinand.cz
pivo

Pivovar Hubertus Kácov
Kácov
327 324 693
pivovar@pivovarkacov.cz
www.pivovarkacov.cz
pivo

Podblanické maso - uzeniny *
Kondrac
317 846 902
kancelar@podblanickemaso.cz
www.podblanickemaso.cz/
www.reznik.eu
maso, uzeniny

Rodinná cukrárna ve Vlašimi *
Vlašim
602 206 041
cukrarna@cukrarnavevlasimi.cz
www.cukrarnavevlasimi.cz
zákusky, dorty, chlebičky

Rodinná farma Václav Matoušek
Čerčany
317 777 371
vejce.matousek@seznam.cz
<http://farmacercany.blogspot.com>
vejce z podestýlky

Rozkovec Vladimír
Bystřice
775 390 684
vladimir@rozkovec.info
www.rozkovec.info
předměty z kůže

Slabihoud Jan
Týnec nad Sázavou
728 429 191
<http://www.webtrziste.cz/trhy/remesla/nahled.php?id=1102>
chléb s výpečky

Slabihoudková Ilona
Benešov
775 117 773
I.SLABIHOUDKOVA@seznam.cz
www.hrackydrevene.ic.cz
dřevěné hračky, sýrové speciality

Šmakal Jan
Okrouhlice
775 099 922
honzasmakal@seznam.cz
umělecký kovář

Voňková Lucie
Jeníkov
607 567 732
lucievonkova@seznam.cz
www.luckydekor.com
dekorační předměty

Recepty

Babiččiny caletky s mákem

500g polohrubé mouky
125g rozpuštěného másla
nebo jiného tuku
1 vejce
špetka soli
hrst nemletého máku
hrst krupicového cukru
½ prášku do pečiva
mléko dle potřeby

Všechny suroviny zpracujeme v tužší těsto, vyválíme z něj váleček, nakrájíme ho na kousky, ze kterých vytvarujeme malé placky. Dáme je na vymazaný plech a v troubě předehřáté asi na 180°C pečeme do zlatova.

Kapustová sekaná od Pa-doucha

mleté maso
kapusta
houska
mléko
vejce
sůl
česnek
cibule

Do mletého masa vmícháme housku namočenou v mléce, vejce, sůl, pepř, česnek a cibuli. Rukama dobře propracujeme. Kapustu spaříme v horké vodě, asi 2 minuty, vyjmeme, necháme okapat, vykrájíme tlusté části košťálů a listy rozsekáme (umeleme) nadrobno. Z masovo-kapustové směsi vytvarujeme šišku, kterou pečeme asi hodinu. Podáváme s brambory, bramborovou kaší nebo chlebem. Kapustová sekaná je šťavnatější a jemnější než karbanátky a dá podstatně méně práce.

Blaničtí utopenci

1kg špekáčků
3 cibule
čerstvá paprika
100ml octa
300ml vody
4-5 kuliček pepře
2 bobkové listy
4 kuličky nového koření
sůl, cukr dle chuti

Špekáčky oloupeme, podélně nakrojíme a do řezu vložíme proužek papriky a cibule, opepříme a naskládáme do sklenice. Zalijeme vlažným nálevem z vody, octa a koření. V lednici necháme týden odležet.

Borůvkové knedlíky

500g polohrubé mouky
2 vejce
250ml mléka
kostka droždí
2 lžíce cukru
borůvky
na zdobení: tvaroh na strouhání, cukr, máslo, zakysaná smetana

Z vlažného mléka, 1 lžíce cukru a droždí připravíme kvásek, přidáme mouku, vejce, druhou lžící cukru a vypracujeme vláčné, tužší těsto. Necháme vykynout. Pak z něj tvoříme knedlíky, které plníme borůvkami. Vaříme asi 10 minut na páře. Zdobíme strouhaným tvarohem, cukrem, rozpuštěným máslem a zakysanou smetanou.

20

Vajíčkový salát s jogurtem a křenem

6 vařených vajec
4 rajčata
½ malé hlávky čínské zeli
1 bílý jogurt
lžička soli
lžička strouhaného křenu
lžíce sekané naťové petrželky

Smícháme křen se solí a jogurtem a zalijeme tím zeli nakrájené na drobné proužky a smíchané se sekanou petrželkou. Přidáme vejce nakrájená na čtvrtky, kousky spařených oloupaných rajčat a lehce zamícháme. Necháme chvíli uležet.





**MINISTERSTVO
PRO MÍSTNÍ
ROZVOJ ČR**

Vydala Posázaví o.p.s., Zámek Jemniště 1, 257 01 Postupice v roce 2012 nákladem 5 000 ks
v rámci projektu „Udržitelný rozvoj regionu Posázaví prostřednictvím
podpory venkovské turistiky a místní produkce“.

Text Jaroslava Tůmová

Fotografie archiv Posázaví o.p.s., Pavel Jakubův
Grafická úprava a tisk Pavel Fuksa – GraTypoPrint

NEPRODEJNÉ
ISBN 978-80-87684-02-3