



Doma v KRAJI PERNŠTEJNŮ

Noviny pro milovníky kraje Pernštejnů, jeho přírody a lidí

Jak dopadne české řemeslo a odkaz české tradice v době povirové?

Perníkové srdce představovalo vždy symbol vřelých citů a také neslo českou tradici. Výrobě perníčků se v Pardubicích již po celé generace věnuje firma Janoš. Perníčky od Janošů v březnu putovaly jako dar i poděkování do rukou zdravotníků a pacientů nemocnice v Pardubicích i k rukám dobrovolníků, kteří se aktivně zapojili do pomoci ostatním. Kromě této iniciativy nás zajímalo i to, jak se situace okolo současného stavu dotkla menších podnikatelů, a tak jsme poprosili pana Janoše o pár postřehů.

Potravinářství je přeci jen trochu specifické z hlediska trvanlivosti zboží, co lze dělat?

Do vyhlášení nouzového stavu jsme se zásobovali surovinami a zbožím, dokonce více než obvykle, protože nás čekal předvelikonoční měsíc. Zároveň je problém, že i běžné zboží, které má krátkou trvanlivost, není jak prodat. Restaurace, cukrárny i kavárny, které představovaly naše distribuční kanály, byly též ze dne na den zavřeny, tedy situace je opravdu vážná. Myslím, že právě restaurace a také malé pivovary patří k nejpostiženějším, neboť musely zlikvidovat mnoho surovin i zboží.

Vaše perníčky putovaly do Pardubické nemocnice i k dobrovolníkům...

Jak jsem již zmiňoval, situace byla vážná, snažili jsme se zachránit, co se dá, a tak nás napadlo, že perníkové těsto zpracujeme na dárky pro ty, co šíjí roušky, a pro zdravotníky. Stali jsme se součástí většího uskupení lidí a organizací, kteří se nějakým způsobem zapojili do dobrovolnických činností. Paní Jana Beránková a paní Dáša Trojanová organizovaly šití roušek zdarma i jejich distribuci. Na tom se podílel také Junák - český skaut, jak finančně, tak distribučně. Východočeská televize V1 dělala reportáže a pomáhala organizovat sbírky. Věřím, že jsme našimi dárky udělali radost jak šičkám roušek, které nám roušky věnovaly, tak Geriatrickému centru Pardubické nemocnice, kde se starají o ty nejstarší pacienty.

Jaké jsou podle Vás vyhlídky pro podnikatele do budoucna?

To nejhorší je nyní snad za námi, nejasné podmínky pomoci státu živnostníkům a zaměstnancům snad rozklíčujeme a podaří se nám zachránit naše živnosti. Nájmů provozoven se bez příjmů daří platit jen těžce, a tak doufáme, že budou sníženy. Některá města i majitelé je odpouští zcela. Vyplatí se to, neboť nefunkční řemesla nejsou k ničemu. Děkujeme za pochopení a snad v květnu budeme pomalu najíždět na běžný provoz. Snad nás v tom nenechají ani zákazníci a začneme všichni více kupovat české řemeslné výrobky.



Jak se utkat s nelehkou dobou: Tipy z Kraje Pernštejnů

Začali jsme žít v nelehké době. Naše společnost se nacházela na svém ekonomickém vrcholu. Mnozí prognostici očekávali zlom tohoto blahobytu, ale málokdo tušil, že jej způsobí celosvětová pandemie. Česká měna i ekonomika začínají stagnovat a propadat se. „Naneštěstí“ se tak děje ve vleku ekonomik ostatních států. Tento vlak se již rozjel a Česká republika je jedním z mnoha vagónků této soupravy. Nikdo moc netuší, jak dlouhý tunel ekonomické recese tento vlak bude muset projet, než uvidí světlo na jeho konci. Bohužel tato situace se dotýká nás všech. Změnily se nám poněkud základní hodnoty a nikdo s jistotou netuší, co bude dál.

Jak z toho všeho ven?

Měli bychom začít sami u sebe. Toto rozhodnutí není lehkým krokem, neboť to vyžaduje uskromnění, a to žádný *homo sapiens sapiens* nedělá rád. Nemusí se jednat o nijak radikální život od zakladu měnící kroky. Začneme šetřit přírodní zdroje. Udělejme něco pro své zdraví. Nejezdíme stále autem, ale zkusme to na kole. Neplýtvějme potravinami a především využívejme lokální produkci. Využívání lokální produkce omezuje náklady finanční i ekologické na dopravu i skladování potravin, a především tím podporujeme své okolí a vlastně i sami sebe. Nehledě na to, že výlet za takovou produkcí lze spojit i s pobytem v přírodě, sportovními zážitky či gurmánskými prožitky.

Nový den podle Kraje Pernštejnů

Ráno vstanu, hodím nohy z postele



a hned myslím na to, co posnídám. Dnes to bude jablko z Ostřešan a čerstvý jogurt z farmy Apolenka. Do jogurtu přidám trochu medu od pana Lázníčky z Přelovic a na světě je zdravá snídaně! Tak co dnes budu dělat? Aha, včera jsem byl v Dolanech u pana Václavíka pro „hlífovou zahrádku“. Zjistil jsem, že na pěstování hlívy není potřeba téměř nic, vyroste mi přímo ve spížárně! Pročítám návod, dělám „kostec“ se substrátem dostatečné místo a teď už jen sem tam zkontroluju, že hlíva roste tak, jak se píše v návodu, a můžu za 2-3 týdny sklízet. Bude z ní tentokrát hlívový guláš nebo zaexperimentuji s nějakým receptem z hlívy s těstovinami?

Má drahá žena je na noční a vrátí se až odpoledne, tak ji překvapím. Když už jsem byl v Dolanech, tak jsem se stavil u Sochorů pro husu, musel jsem si akorát dopředu zavolat. Husička bude dobrá, zatím spokojeně odpočívá v mrazáku, než přijde její čas. Možná už o víkendu na oběd... K obědu si ale dnes dám pstruha z Rybníčního hospodářství v Lázních Bohdaneč. Při zpáteční cestě z Dolan jsem to vzal tudy. Pstroužek je pěkně čerstvý, viděl jsem, jak mi ho tam vyndali přímo z kádě, bacili po hlavě a vykuchali. Tohle nedělám moc rád, takže jsem vděčný. Jako příloha budou vařené farmářské brambory z Chvo-

jence s petrželkou a jako dezert sladký perníček od pana Janoše.

Oběd byl dobrý. Dal jsem si pak pěkně šlofika na své skvělé posteli z masivu od pana truhláře Mrštíka ze Strašova, ale je třeba se zabavit i odpoledne. Vezmu kolo a vydám se pro zeleninu do Rokytna. Na cestu si musím vzít něco k pití. Najdu si ve špajzu rakytníkovou šťávu od MADAMI. Rakytník je moc zdravý, na imunitu výborný. Tu je teď potřeba podporovat.



Pomalou vyrazím z domu a je dost teplo. Neujedu ani pár kilometrů a rakytník je už ve mně. Svitne mi nápad: Co se tak stavít na zmrzku? Ale kam, na Pepeho zmrzlinu do Holic, nebo na Kunětickou zmrzku? Na Rokytno se dá jet oběma směry. Vyřeším to jako král Šalamoun! Tam přes Kunětice, pak Rokytno, zpátky přes Holice, dám si dvě ☺. Byl to geniální nápad. Obě zmrzky mají něco do sebe, v Kuněticích měli perníkovou a u Pepeho super čokoládovou. Batoh mám plný zeleniny a už jsem doma. Pomalu nastává podvečer, z lednice vytahuji mléko ze Živanic, pro které se mi stavila má milá žena cestou z práce. Mají tam automat na mléko! Skleněné lahve si vozíme vlastní, šetříme tak přírodu. A finančně litr mléka vyjde příznivěji než v supermarketu.

(pokračování na straně 2)

Střípky z regionů

Zdravé limonády pro první linii

Nelehká doba vyvolává v lidech různé pocity a jak se ukázalo, umí se projevit i ty dobré stránky nás lidí. Někteří výrobci Kraje Pernštejnů se nebojí bez vidiny zisku pomoci jen tak, sami od sebe. V čele tohoto průvodu kráčejí ti, kteří nečekají na pohnutku, povel a sami se snaží pomoci, aby krize byla brzy zažehána. Společnost MADAMI se aktivně zapojila do podpory složek IZS. Požádali jsme paní Renátu Kopečnou, zástupkyni společnosti, o krátký rozhovor.

Jakým způsobem jste se zapojili?

Vzhledem k tomu, že v naší výrobě v Dašicích se zabýváme vývojem a výrobou ovocných koncentrátů, které v sobě obsahují plno ovoce, které navíc lisujeme za studena a zachováváme v něm plno výživných látek, rozhodli jsme se tyto ovocné koncentráty věnovat IZS složkám v Pardubicích.

Co Vás k této aktivitě vedlo?

Určitě nás plno firem kolem inspirovalo. V tomto těžkém období je velmi pozitivní, když vidíme, jak se umíme semknout a být solidární. Někdo šíje roušky, restaurace vaří jídla a my jsme se mohli zapojit tak, že dáme lidem v první linii zdravou limonádu. Protože jsou to právě oni, kteří jsou s nemocí COVID-19 den co den v kontaktu. A tak potřebují mít vybudovanou silnou imunitu ještě daleko víc než kdy předtím.

Jak moc se otázka koronaviru dotýká Vašeho podnikání?

Vzhledem k tomu, že naším silným prodejním kanálem jsou kavárny, restaurace, hotely a další zařízení v gastronomii, tak se bohužel s nižší poptávkou už několik týdnů potýkáme. Nicméně snažíme se toto období využít k tomu, abychom se dobře připravili na to, až to všechno skončí a my se opět všichni „nadechneme“. Vyvíjíme nové receptury, pracujeme na projektech, které se nám v poslední době nepodařilo dotáhnout.

Máte nějakou radu pro ostatní podnikatele, jak postupovat?

My se vždycky snažíme hledat možnosti. Na začátku této doby jsme si společně vypracovali krizový plán a podle něho postupujeme. A protože je tato doba pro nás všechny nová, jsou kroky, které se časem ukáží jako méně úspěšné. A na to je potřeba vždy reagovat a tyto činnosti upravit. Naštěstí je tu mnoho projektů, do kterých se můžete zapojit, a tím svoje podnikání zachránit.

Jak se utkat s nelehkou dobou: Tipy z Kraje Pernštejnů

(pokračování ze strany 1)

Dnes nás čeká domácí výroba sýrů. Z tohoto mléka to jde. Po večeři neodolám jablečnému štrůdlu vylepšenému švestkami. Jablíčka opět z Ostřešan, sušené švestky z Podůlsan. Po večeři počítám, kolik regionálních výrobců jsem dnes podpořil... No, mohl jsem si některé cesty ušetřit, protože třeba Jedlé houby pana Václavíka a MADAMI mají

e-shopy, ale já si tam rád zajedu. Počítám, takže dnes jich bylo celkem 15. Spokojeně se usmívám, otáčím se v křesle s rukama za hlavou a najednou mne to cvrnkne do očí - že by 16? Na polici stojí slivovice ze Sudličkovy pálenice z Hrobic, s manželkou si nalijeme štamprdlíčku... No to víte, je třeba podporovat tu imunitu. A to ještě žena netuší, co pro ni chystám na její narozeniny. Dozvěděl

jsem se, že v ateliéru u Edity Bízové je možné jako dárek objednat profi focení, při kterém se bude manželka cítit, jako by ji fotili na titulní stranu časopisu!

Krátké zamyšlení závěrem

I takto poeticky by mohl vypadat den každého z nás, kdybychom chtěli podporovat své sousedy a sebe. Samozřejmě víme, že není pro zaměstnané a pracující

snadné podpořit 16 producentů denně... Ale je jen na vás, do jakého časového úseku si podporu regionálních výrobců rozprostřete. ☺ Neodvratně se blíží letní prázdniny a doba dovolených a s tím se blíží i lehké zamyšlení nad tím, jak je strávit. Nejvíce zasaženou oblastí ekonomiky je cestovní ruch, a s tím související služby. Ono by se mohlo zdát, že to, že jsou zavřené hospody a restaurace, není takový problém. Doma si dáme lahvičku a uvaříme si sami. Ale na tuto oblast

jsou navázány další služby. Až se otevrou české hotely, restaurace, kempy, zkusme si naplánovat tuzemskou dovolenou, přijmeme fakt, že nám paty nebude omývat Jadran či Balt, ale třeba jen Hrádek, anebo Labe. Postavme si stan v kempu, zajdeme si na večeři do místní restaurace, kde nedostaneme třeba žraloka, ale pstruha z Bohdanče. Možná, že toto je způsob, jak pomoci vlastní ekonomice. Točme peníze v regionu, takto se k nám vrátí. Pomohu sousedovi, on pomůže mně.

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. Farma byla podpořena v rámci Programu rozvoje venkova prostřednictvím MAS Holicko.



Vaše farma má dlouholetou tradici, kde jsou její začátky?

Již dědeček mého manžela zemědělsky hospodařil, a to až do znárodnění v roce 1974. Po revoluci rodičům pozemky vrátili a ti od roku 1992 podnikali jak v rostlinné, tak v živočišné výrobě. Rodiče obhospodařovali celkem přibližně 50 ha půdy. K vlastním 6 ha pozemků si ještě další pronajali. Od roku 2011 vlastní firmu můj manžel, který ji od svého otce odkoupil.

Jaký je současný stav a plány?

Od roku 2013 manžel firmu postupně rozšiřuje. V roce 2016 jsem začala podnikat společně s ním. Začala jsem pěstovat brambory, které do té doby pěstoval sám. V současné době hospodaříme na přibližně 210 ha půdy, z toho budeme mít letos cca 8 ha brambor. Museli jsme tedy pořídit i odpovídající techniku. Koupili jsme starší, větší sazeč a frézu na brambory. Letos plánujeme koupit bramborového kombajnu a zvětšení bramborárny. Stále je co zlepšovat. Zvažujeme i zřízení menší prodejny s našimi produkty.

Co všechno pěstujete?

Kromě brambor pěstujeme ještě pšenici a řepku. Kostřavu a hrách pěstujeme množitelky na osivo. V loňském roce



jsme zkusili pár sazenic dýně a v letošním roce poprvé zkusíme česnek.

Podle čeho se rozhodujete, co pěstovat? O tom, co a kde se zaseje či zasadí, rozhoduje manžel. Některá plodina zůstává na daném pozemku i několik let, jiná je každý rok jiná. Rozhodnutí je závislé nejen na poptávce po plodině, ale i na možnostech pozemku. Ne všechny naše pozemky jsou vhodné pro všechny plodiny.

Jak se vypořádáváte se suchem, které teď trápí spousty zemědělců?

Sucho nás samozřejmě trápí, stejně jako všechny ostatní zemědělce. U brambor řešíme problém zaléváním, alespoň té nejranější odrůdy. Pod brambory hnojíme kompostem a hnojem, který udržuje vláhu. Změnili jsme i technologii pěstování - děláme širší řádky a připravujeme půdu frézou. Zavlažování zatím nemáme, snad někdy do budoucna. U ostatních plodin nám nezbyvá nic jiného než čekat, jak to dopadne.

Ale zpátky k bramborám. Vaše brambory získali v roce 2019 značku Regionální produkt Kraje Pernštejnů, co pro Vás toto ocenění znamená?

Ano, to je pravda. Od loňského roku jsme držiteli tohoto ocenění. Znamenalo to pro nás větší zájem o naše brambory, za což jsme rádi. Pro nás je tedy ocenění motivací k další práci a závazkem vůči našim odběratelům nepolevit v kvalitě.

V čem spatřujete kvalitu Vašich brambor? A jakých odrůd si ceníte?

Kvalitu brambor ovlivňuje mnoho faktorů - od zasazení přes sklizeň až po uskladnění. Brambory určené k uskladnění necháváme po vyoraní minimálně 14 dní odležet. V této fázi se projeví většina neduhů. Teprve poté je přetřídíme. Všechny brambory nám tak projdou rukama minimálně dvakrát. Důležité je také uskladnění, protože brambory potřebují tmou a optimální teplotu. Investovali jsme tedy do chlazení v bramborárně.

Co se týče odrůd, máme jednu velmi ranou. V loňském roce to byla Adora, kterou sklízíme před koncem června. Jsou to první brambory, které prodáváme. K uskladnění máme odrůdy Marabel, Finka, Belana, Madeleine a červenou odrůdu Laura. Odrůdy obměňuje, zkoušíme i jiné. Pro letošní rok jsme sehnali odrůdu Anuschka. Jedná se o spotřebiteli velice dobře hodnocenou odrůdu, uvidíme, jak se osvědčí u nás.

Jak vypadá rok, který přeje bramborám, myslím tím z hlediska počasí, podmínek atd.?

Brambory jsou celkem nenáročná plodina a daří se jim téměř všude. Potřebují především dostatek vody v rozhodujících fázích růstu - květen a červen cca 100 l/m² srážek. Co jim rozhodně nedělá dobře je dlouhotrvající sucho a vysoké teploty.

Z pohledu pěstování brambor je však nutné omezit jejich pěstování po sobě na stejném pozemku, důvodem je snižování výnosů a ochrana před karanténními a ostatními chorobami a škůdci.



Kdo jsou Vaši odběratelé? Jak daleko se Vaše brambory dostanou?

Našími hlavními odběrateli jsou především okolní školy a hospody a restaurace. Zavážíme tedy do Býště, Holic, Rovně, Ředíc, Sezemic, ale i do Pardubic. Současně s tím, jak se rozrůstá zájem i z řad konečných uživatelů, tak i naše brambory se dostávají do všech možných míst - např. Vysoké Mýto, Jičín, Kuřim u Brna. Nejdál jsme asi vezli brambory do Mutěnic na jižní Moravě.

Vaše farma je zaměřena na rostlinnou výrobu, dovolíte si občas oddych a dovolenou?

Odpočítat se musí a u rostlinné výroby se to skloubit dá. V zimě jezdíme lyžovat, u letní dovolené je to o něco složitější, ale snažíme se jet alespoň na týden někam s dětmi. A pokud se zadaří a práce to dovolí, vyrážíme příležitostně na výlety, nebo s manželem někam na prodloužený víkend.

Tohle všechno by ale nešlo bez našeho zaměstnance, na kterého se můžeme 100% spolehnout. A když je potřeba, vypomůžou nám přátelé a kamarádi. Je super, že máme kolem sebe lidi, kteří nás v naší práci podporují.

Zmrzlina u Pepeho - léto je za dveřmi

Všechny milovníky zmrzliny bychom rádi pozvali do Holic na letní osvěžení. Od roku 2018 zde pan Josef Branda připravuje poctivou domácí řemeslnou zmrzlinu. Svou výrobu neustále rozšiřuje a přichází s nabídkou netradičních druhů. Kvalitu zajišťují i nové stroje, které byly pořízeny s podporou MAS Holicko v rámci Programu rozvoje venkova.

Co pro Vás osobně zmrzlina znamená? Máte ji rád? Jakou emoci si s ní spojujete?

Zmrzlina je pro mě velký koníček, řekl bych až vášeň. Kdekoli jsem a cokoli ochutnám, hned přemyslím, jak tuto chuť „převést“ do točené zmrzliny. Myslím si, že pokud chcete zmrzlinu dělat opravdu dobře, musíte stejně jako v jiných oborech touto prací žít. A jaké emoce? Těch je velmi mnoho. Při přípravě, samotné výrobě, ale největší je samozřejmě ta, kterou vyvolá spokojený zákazník, který se k vám rád vrací.

Kolébku zmrzliny je Itálie, hledal jste v této jižanské zemi inspiraci?

Ano, začalo to ochutnáváním na dovolené, přes veletrhy, kurzy. I nyní je v našich smetanových zmrzlinách několik ingrediencí právě z Itálie, kde podle mého názoru dělají jednu z nejlepších zmrzlin na světě. Co se týká našich domácích ovocných zmrzlin, ty jsem se učil od místních českých pánů, mistrů cukrářů.

Co je základem dobré zmrzliny? Jaké suroviny používáte?

Základem jsou vždy poctivé a kvalitní suroviny. My si zakládáme na kvalitním čerstvém ovoci, které nakupujeme od místních producentů. Osobně mám nejraději čerstvě natrhané ovoce, které díky naší nové výrobě kompletně zpracováváme sami. Naši zákazníci se mohou podivat na naše stránky na Facebooku, kam dáváme fotky, jak odpeckováváme ovoce nebo loupeme třeba pomeranče. Nejvíce lidí zaujala příprava zmrzliny z okurek hadovek, které byly vypěstované přímo v Holicích. Brali ji s obavou, ale zmrzlina z nich byla přímo výtečná.

Provedete nás výrobním procesem Vaší zmrzliny ze zahrady až do kornoutu?

Ovocná zmrzlina začíná sklízni na poli, odkud cestuje ovoce přímo k nám do výroby. Tady se pečlivě přebere, očistí a zbaví listů, pecek a slupek. Potom přijde vážení, mixování, míchání a samozřejmě také ochutnávání. Pokud je vše dle našich představ, přijde vyrobená směs přímo do strojů a poté do kornoutu. To je vše.

Vaše zmrzlina se může pochlubit i dvěma certifikáty, jedná se o regionální značku Kraje Pernštejnů a značku Holická zmrzlina.

Máte pravdu. Na obě ocenění jsem opravdu hrdý. Ceníme si důvěry zastupi-



telů města, kteří ocenili kvalitu naší domácí řemeslné zmrzliny, a dovolili nám používat značku Holická zmrzlina. To nás však zavazuje k ještě většímu úsilí a prohlubování kvality. K tomu jsme taky v roce 2019 postavili novou výrobu, kde jako jediná točená zmrzlina v Holicích můžeme zpracovávat čerstvé ovoce a vyrábět z něho zmrzlinu. Značka Kraje Pernštejnů pro nás znamená ocenění, které nás zařadilo do řady TOP vysoce kvalitních výrobců, kteří umí vyrobit potraviny z domácích zdravých surovin, což v dnešní době umí ocenit hlavně náš zákazník.

Povídáte si často se zákazníky o tom, co je zajímavé, jaké mají chutě, co si přejí?

Ano. Když jsme otevřeli, strávil jsem mezi našimi zákazníky hodně času. Všechny zajímá hlavně kvalita, množství ovoce a další ingredience. Rád jsem naslouchal jejich názorům a chutím, a podle toho zmrzlinu upravoval. Také díky nim jsme připravovali nové příchutě, proto dnes máme například makovou, marcipánovou, pravou čokoládovou, punčovou a jiné další příchutě.

Kolik druhů zmrzliny jste už zkusili? Máte nějaké exkluzivní druhy? A jaká je ta nejoblíbenější zmrzlina?

Dnes umíme udělat přes 60 druhů točených zmrzlin. Pro letošní rok už máme připravené nové druhy, které zatím nemohu prozradit. Co mohu říci je, že i letos máme připravenou cestu po světě s čokoládou, kde budeme opět připravovat zmrzlinu z 60% - 80% čokolády z jednotlivých zemí jako Madagaskar, Kuba, Brazílie či Belgie. V loňském roce byla nejuspěšnější 70% čokoládová zmrzlina z Madagaskaru s malinami. Vzhledem k tomu, že dnes nabízíme 6 druhů točených zmrzlin každý den, věřím, že se letos dostaneme blízko ke 100 druhům.

Jaká kombinace chutí či surovin Vás v poslední době nejvíce zaujala či překvapila?

Letos v zimě jsem se naučil připravovat zmrzlinu z „plesnivého“ sýra, tedy slanou zmrzlinu. Pokud k tomu připravíte zmrzlinu z červeného vína, je to zmrzlina pro opravdové gurmány.

Když za koňmi, tak jedině na Pardubicko

Řekne-li se Velká pardubická, snad každému vytanou na mysli Pardubice. Začátek tradice překážkového dostihu spadá do roku 1874, kdy se vyvinul z parforsních honů. Ještě delší historií se může pochlubit hřebčín v Kladrubech nad Labem, který vznikl za vlády Pernštejnů a v roce 1579 jej císař Rudolf II. povýšil na hřebčín dvorský. Chov koní na Pardubicku, ale není soustředěn jen v těchto dvou institucích. V oblasti najdeme na dvacet stájí a rančů, které se zaměřují nejen na chov a výcvik koní, ale i v se tu můžete vydat na vyjíždku, vyzkoušet si péči o koně. Zvláště děti ocení projíždku na poníkovi a rády si pohrají s dalšími zvířecími obyvateli farem.

Mezi nejvyhledávanější koňské atraktivity patří prohlídka zmíněného hřebčína, vyjíždky na koních, návštěvy rodinných farem, dostihy či ukázka výcviku jízdní policie při Městské policii Pardubice. Domů si můžete odvézt pardubický perník ve tvaru koníka či podkovy pro štěstí a ochutnat pivo Taxis z Pardubického pivovaru Pernštejn, pojmenované po největší překážce Velké pardubické.



Pardubice – Evropské město koní 2020

Pardubice pro rok 2020 převzaly od sdružení koňských měst Euro Equus titul Evropské město koní. Co to znamená? Především pořádnou porci akcí s koňskou tematikou nejen v samotných Pardubicích, ale v celém regionu.

Už 8. května zahájí na Pardubickém závodistišti dostihovou sezónu. Kromě čtyř kvalifikačních dostihů na Velkou pardubickou se Slavia pojišťovnou se můžete přijet podívat také na rovinové dostihy a závody všestrannosti. Rozhodně by vám neměla uniknout 22. mezinárodní přehlídka Koně v akci, která se uskuteční 5. a 6. září.

Národní hřebčín Kladruhy nad Labem chystá dvě velké exhibiční akce, na kterých se starokladrubští bělouši a vraníci představí v celé své kráse a okázalosti. První z nich je Den starokladrubského

koně 30. května a druhou zábavné rodinné odpoledne Kladruhy naruby 19. září. V létě bude v Pardubicích hned několik výstav: volně přístupná venkovní výstava Euro Equus a koně v Tyršových sadech a Parforsní hony na zámeckém rondelu. Od srpna bude probíhat výstava Ve službách prezidenta aneb TGM a starokladrubští koně v Atrium Paláci Pardubice. Výstavní sezónu zakončí Cval sta-

ního hřebčína. Jeho rozsáhlý komplex je od roku 2002 unikátní národní kulturní památkou. Stejně jako základní kmenové stádo starokladrubského koně, které je jediným památkově chráněným živým tvorem na světě. Poprvé v českých dějinách se tak hospodářské zvíře stalo vedle uměleckých a architektonických děl oficiální součástí kulturního dědictví ČR. Krajina pro chov a výcvik ceremoniálních kočárových koní v Kladrubech nad Labem byla zapsána na Seznam památek světového dědictví UNESCO 6. července 2019. Je tak 14. památkou ČR na tomto prestižním seznamu. Ve světě má krajina kladrubského hřebčína svou neoddiskutovatelnou výjimečnost. O zápis Krajiny pro chov a výcvik ceremoniálních kočárových koní v Kladrubech nad Labem na seznam UNESCO usilovala ČR více než deset let.

Národní hřebčín a především starokladrubské koně rozhodně stojí zato navštívit. Hlavní návštěvní sezóna začíná na konci března. Prohlédnout si můžete stáje, kočárovnu, postrojovnu, muzeum a zámek, do kterého jezdil i císař František Josef I. se svou chotí Alžbětou, přezdívanou Sissi.

Národní hřebčín v Kladrubech nad Labem: první hřebčín na světě zapsaný na Seznamu památek světového dědictví UNESCO

Národní hřebčín v Kladrubech nad Labem je jedním z nejstarších hřebčínů na světě. Nedávno uplynulo 440 let od vydání dekretu císařem Rudolfem II., kterým mu udělil statut císařského dvor-



leťmi: 130. ročník Velké pardubické od 6. srpna do 14. října. Najdete ji v Mážhausu na Pernštýnském náměstí. Celý slavnostní rok vyvrcholí 130. Velkou pardubickou se Slavia pojišťovnou v neděli 11. října. A pokud chcete vidět překážky tohoto legendárního dostihu na vlastní oči, neváhejte a využijte komentované prohlídky Pardubického závodistiště. Koho by nelákalo stoupnout si do Taxisova příkopu či zdolat Irskou lavici, že?

A co ještě kromě koní? Region Pardubicko jistě znáte i ve spojení s rybníkářstvím. Počátek rybníkaření tu spadá na přelom 15. a 16. století a je spojován s rodem Pernštejnů. Přestože většina z původních 260 rybníků už dávno zanikla, na Bohdanečsku jich mnoho vydrželo dodnes. Rybníky slouží k chovu ryb a jako hnízdiště ptactva. Zdejší Pernštejnský kapr je nejen vánoční lahůdkou. Díky ideálním podmínkám chovu a nepřetržité tradici

se pyšný ochrannou známkou a certifikátem Kraj Pernštejnů regionální produkt®. Jeden z největších rybníků nese pojmenování Bohdanečský. Na jeho břehu stojí ornitologická pozorovatelná, ze které budete mít ideální výhled na celou vodní plochu s kachnami, labutěmi, racky, a pokud budete mít štěstí, potkáte i orla mořského. Opravdu! Přestože je Pardubicko bohatým zdrojem zajímavostí a originálních turistických cílů, jedné komodity se nám přeci jen nedostává - jsou to rozhledny. Jedinou v celé oblasti najdete v obci Horní Raškovice nedaleko Choltic. Jmenuje se Barborka a postavili ji tu v roce 2004. Blízké okolí charakterizuje výhled na Železné hory, za pěkného počasí však dohlédnete až do Krkonoš a Orlických hor.

Tip na pěší trip

Víceúčelový areál kolem rozhledny nabízí vyžití pro rodiny s dětmi, seniory i party přátel na tripu. Najdete tu dětské hřiště s prolézačkami, houpačkami a kolotočem. Před výletem na Barborku přibalte do batůžků špekáčky, které si můžete opéct v připraveném ohništi.

Výrostla nová naučná stezka, kterou na svých toulkách Pardubickem nesmíte minout. Začíná na kraji obce u první odbočky vpravo na příjezdu od Hradiště na Přísku a zábavnou formou vás i vaše ratolesti poučí o životě ve zdejších lesích. Najdete tu pexeso s lesními živočichy, labyrint potravního řetězce i další hry a kvízy. Stezku navíc na začátku a na konci doplňují dvě odpočinková stanoviště, kde můžete načerpat síly k dalšímu putování. Celková délka činí 1,5 km, je proto nenáročnou trasou, kterou zvládnete i s menšími dětmi. A s čím procházku spojit? Třeba s návštěvou přírodní rezervace Baroch. Ve středověku vybudovaný rybník Baroch je dnes významnou lokalitou především díky vzácnému ptactvu a bohatému zástupu rostlin. Od stezky je vzdálený pouhých 1,5 km a zdejší krajina je vskutku dechberoucí. Od Barochu se přes Kunětický les dostanete po žluté turistické značce až k hradu Kunětická hora. V podhradí vás přivítají obyvatelé obory a ranče: jeleni, daňci, mufloni, kozy, koně a také liška s kunou. Pokud vyrazíte až na hrad, bude se vám hodit informace, že od května do září je přístupný denně (kromě pondělků) vždy od 9:30 do 17:30. Celá vycházka i s výstupem k hradu měří 7 km a kromě závěrečného stoupání vás čeká jen rovinatý terén. To vypadá na příjemně strávené odpoledne, že?

Další tipy na výlety a kalendář akcí najdete na našich stránkách www.topardubicko.cz.

V těsné blízkosti Pardubic u obce Srch

Tip na pěší trip

V těsné blízkosti Pardubic u obce Srch



Reportáž: Jak se stát na jeden den modelkou

Milí čtenáři, dnes se společně vydáme na letiště v Pardubicích, kde se nachází fotoateliér, který nese název Edit B. Photo po své majitelce, mezinárodně oceňované fotografce Editě Bízové. Její fotografie můžete vidět v zahraničních i českých časopisech. Nově její umělecké portréty získaly certifikát Kraj Pernštejnů. Myslíte si, že nejste fotogeničtí a takové focení není pro vás? Opak je pravdou... Edit by vám ihned odpověděla: „Spouští fotoaparátu nemačkám náhodně. Nefotím momentky a nečekám a nedoufám, že „něco uděláte“. Moje fotografie jsou promyšlené, fotím až ve chvíli, když je vše perfektní – od oblečení, svícení, až po pózu, do které vás detailně navedu. Je to totiž moje práce, abyste byli fotogeničtí.“ Dobrá tedy, pojďme se společně podívat na to, jak takové focení u profesionála vypadá.

Edit, prozrad' nám, při pohledu na tvé fotografie vidím samé krásné ženy, fotíš opravdu jen modelky?

Naprostá většina žen na mých fotkách naopak modelky vůbec nejsou. Jsou to „obyčejné“ ženy, maminky, babičky, sestry, kamarádky, které sebraly tu odvahu a šly to zkusit ke mně na focení. Ráda říkám, že mám několik superschopností. Jedna z nich je rychle usnout a druhá je vidět ženy úplně jinak, než se vidí samy – spousta z nich se vidí kriticky. Já ty nedokonalosti nevidím, vidím všechno to krásné, co na nich je, a to na fotkách dovedu vyzdvihnout tak, že si těch nedokonalostí už nikdo nevšimne.

Co dělá tvoje fotografie tak jedinečné? Co tě odlišuje?

Řekla bych, že je to jejich výtvarná kvalita. Hodně lidí mi říká, že výsledek nevypadá ani jako fotky, ale víc jako ob-

razy. I amatér pozná, že moje fotky jsou úplně jiné, já říkám promyšlenější, někdo říká umělečtější. Do karet mi hraje i to, že vyhrávají ceny. To „normální“ fotka nikdy nevyhraje, protože fotografi a fotografií je spousta.

Řekni nám, jaký je to pocit vidět své fotografie na titulních stranách zahraničních fashion magazínů?

Občas mám problém tomu uvěřit. Časopis dorazí do schránky, koukám na něj a říkám si: „To je tak pěkný, to jsem fakt vyfotila já?“. Mám z toho vždycky obrovskou radost.

To je hezké. Takže pokud si přeji mít fotografie od tebe, co pro to musím udělat? Stačí se objednat – můžeš mi zavolat, napsat na facebook, instagram, na email a ráda se domluvíme. Většinou focení předchází krátká schůzka nebo telefon, kde se pobavíme o tom, jestli máš ně-

jakou představu nebo jestli potřebuješ fotky za nějakým konkrétním účelem, abych věděla na co se připravit. Jinak další příprava je třeba týden až den před focením – dobře spát, hodně pít a starat se o sebe – takže pokud chodíš na nehty, barvení vlasů nebo do solárka, je dobré zařídit si to před focením.

Jak takové focení probíhá, na co se mám připravit?

Focení začíná líčením a úpravou vlasů od profesionálních vizážistek. Holky, se kterými spolupracuji, jsou nejlepší široko daleko a na jejich práci je to vidět. Pro focení jsem vybudovala v ateliéru garderobu společenských šatů, ale vždycky jsem ráda, když si na focení donese každý i šaty vlastní, které mu jsou a cítí se v nich dobře.

Potřebuji si vzít s sebou něco speciálního? Ta nejspeciálnější věc, která focení uleh-



čí, je tělová podprsenka bez ramínek, ale i bez ní zvládneme všechno pohodlně.

Mohu přijít s kamarádkou?

Jasně, s kamarádkou, s dcerou, sestrou, maminkou... Je to super pohodový holčičí den, tedy vzít někoho s sebou je moc fajn a užijete si to obě, i když se nemusíte fotit společně, ale každá zvlášť, vzájemně se podpoříte a budete se cítit líp ☺

Rybniční hospodářství v proměnách času aneb Nejen jak rod Vondrků k Pernštejnskému kapru přišel

Rybniční hospodářství má na Pardubicku tradici více jak 900 let a svou historií tak dalece přesahuje jiné významné rybníkářské oblasti České republiky. Největší rozkvět rybníkářství na Pardubicku proběhl na přelomu 15. a 16. století za působení rodu Pánů z Pernštejna. Ti vybudovali na 260 rybníků i známý Opatovický kanál. Bohužel zejména třicetiletá válka přetřula rozvoj rybníkářství na Pardubicku. Po skončení války vyžadovala obnova rybníků velké finanční prostředky. Vzhledem k úrodnosti půdy v Polabí se půda začala využívat k obilnářství a pastevectví, a rybníky tak byly rušeny a vysoušeny. V roce 1881 koupil velkostatek Pardubice i se zbývajícími rybníky rakouský baron Richard Drasche z Wartinberka. Mnoho zaniklých rybníků obnovil, a započal tak éru renesance rybníkářství. V roce 1919 po první pozemkové reformě však Richard Drasche zůstal v Rakousku a celý velkostatek Pardubice včetně rybníků byl zestátněn. Po zániku velkostatku v 50. letech byly rybníky převedeny na Státní rybářství. V roce 1984 začal v podniku Státní rybářství pracovat Adolf Vondrka st. jako vedoucí střediska Lázně Bohdaneč. V roce 1993 dochází k privatizaci podniku a ke vzniku Rybničního hospodářství, s.r.o.

Je to již 27 let co pan Adolf Vondrka st.

nou tradici pan Adolf Vondrka mladší, a navázal tak na práci svých předků, provozovanou po 7 generací.

„Hospodaření na rybnících je pro nás velkým závazkem k zákazníkům, rybářům, obyvatelům okolních obcí či návštěvníkům. Řídíme se legislativou, která má celospolečenské funkce a dopady, jako zákony a předpisy týkajícími se veterinární péče o ryby, ekologického zemědělství, ochrany přírody a krajiny, rybářství či vodního zákona. Rybníky jsou významným krajinným prvkem a péče o tato vodní díla se mnohde dotýká i památkové péče. Naším posláním je rybníky spravovat jako řádní hospodáři, aby tato jedinečná historická díla v naší krajině dál těšila generace lidí, kteří přijdou po nás,“ říká pan Adolf Vondrka, který věří, že se mu se svým týmem zkušených rybářů daří tento závazek plnit.

V roce 2013 si společnost Rybniční hospodářství, s.r.o. nechala registrovat ochrannou známku Pernštejnský kapr. Ve stejném roce byl Pernštejnský kapr zařazen pod značku KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®. Pernštejnský kapr je chován tradičně v rybnících s třístupňovým hospodařením, které bylo započato již za éry Pernštejnů. Nejen Pernštejnský kapr, ale i další chované ryby dosahují výborné kvality. Je to dáno

kapr (85 % produkce), dále amur, štika, sumec, candát a lín. 1/3 produkce zůstává na českém trhu, ta větší část je však exportována do zahraničí. Rybniční hospodářství, s.r.o. každý rok na konci října organizuje výlov Bohdanečského rybníka, který je otevřen veřejnosti a je vyhlášenou akcí v širokém okolí. Spolu s výlovem probíhá současně i akce Loučení s ptáky v Národní přírodní rezervaci Bohdanečský rybník a rybník Matka pořádaná Agenturou ochrany přírody a krajiny ČR.

Sídlo Rybničního hospodářství bylo v minulosti tichým svědkem válečných událostí. Za druhé světové války se stala hlavní administrativní budova Na Sádkách čp. 148 jedním z míst, odkud vysílal radiotelegrafista Jiří Potůček z vysádkářské skupiny SILVER A. Členy Silver A dále byli Josef Valčík a velitel Alfréd Bartoš. Úkolem skupiny bylo zajištění radiového spojení s exilovou vládou v Londýně prostřednictvím vysílačky Libuše a obnovení sítě domácího odboje rozbité gestapem. Radiotelegrafista Potůček vysílal střídavě z Ležáků, Bohdašína a Bohdanče. Spojení dokázal udržovat 5 měsíců. Právě z areálu bohदानeckých Sádek, kde ho ukryl správce Rybničního hospodářství Adolf Hřaba, odvysílal Potůček řadu klíčových zpráv do Londýna. Z hlediska navázání spojení byla operace úspěšná. Stejně tak byl splněn cíl obnovit odboj na Pardubicku. Po prozrazení však bylo mnoho lidí popraveno.

Po více než 70 letech od konce 2. sv. války byly na půdě domu Na Sádkách nalezeny antény radiosoupravy Libuše. Následně došlo k sestavení naprosto přesné repliky radiostanice Libuše. Dne 1. dubna 2017 v areálu Rybničního hospodářství došlo k rekonstrukci živého vysílání radiosoupravy Libuše na stejném místě, ve stejný den a ve stejný čas jako před 75 lety, kdy odtud vysílal Jiří Potůček. Veřejná prezentace projektu „Libuše volá Londýn“ byla věnována 75. výročí působení parašutistů ze skupiny Silver A na území Protektorátu Čechy a Morava.

zejména úrodným podlozím, mírným klimatem a přikrmováním obilovinami z místních zdrojů. Také převaha přírodní potravy a pomalý růst ryb pozitivně ovlivňují kvalitu masa.

V nabídce společnosti jsou zejména



společně s kolegou založil tuto společnost. Otevřela se tím další kapitola rybářské rodiny Vondrků, která do regionu přišla z Treboňska přes Litomyšl a Nové Město nad Metují, kde se též věnovala rybníkářství. V roce 2013 převzal rodin-

Noviny Doma v Kraji Pernštejnů 2020 • Turistické noviny pro území Regionu Kunětické hory, Bohdanečska, Holicka, Pardubice a Velín. • Vydává MAS Region Kunětické hory, z.s., ve spolupráci s Asociací regionálních značek • **Kontaktní osoby:** Aneta Svatoňová, tel.: 608 147 094; Kateřina Čadilová, tel.: 724 863 604 • **Fotografie:** archiv partnerských regionů • **Autoři textů:** Jiří Kuban, Kristýna Vodrážková, Aneta Svatoňová – MAS Region Kunětické hory, Markéta Krátká - Pardubicko - Perníkové srdce Čech, Michaela Kovářová, Anežka Pavlišová - MAS Holicko, Lenka Makovská – MAS Bohdanečsko • **Grafický návrh:** 2123design s.r.o. • **DTP:** Pavel Vítek, Josefa Ressler 2279, Pardubice • náklad: 11 000 ks • © 2020



V rámci projektu se mj. povedlo navázat radiotelegrafické spojení s Londýnem. Akce byla spojena s bohatým doprovodným programem.

Ne vždy bylo rybníkářství na Bohdanečsku podporovanou aktivitou. Nejednou toto hospodaření muselo čelit

nepříznivým podmínkám. O to víc je cennější, že se podařilo činnost zachovat. Díky snaze pana Vondrky a jeho týmu jsou i nadále udržovány kulturní a přírodní hodnoty regionu pro další generace.

Víte, kde sehnat kvalitní čerstvé mléko? V Živanicích přece



Mléčné výrobky jsou jednou ze základních potravin člověka. Obsahují hodnotné bílkoviny a příznivě podporují činnost některých mikroorganismů v našem těle. Ačkoliv na pultech obchodů dnes nalezneme širokou škálu mléka včetně různých alternativ, neměli bychom zapomínat na to, odkud opravdové mléko pochází. Proto bychom vás rádi pozvali do Zemědělského a obchod-

ního družstva „Bratranců Veverkových“ Živanice, které hospodaří již více než 60 let bez přerušení.

Družstvo vyrábí mlékařsky neošetřené mléko se syrovou smetanou, které je zchlazeno na 4°C. Denně se zde nadojí přes 6 000 litrů mléka. Lze z něj vyrobit domácí sýry, tvaroh, jogurty a další výrobky. Zakoupit si jej můžete každý všední den pomocí prodejního automatu. Ten se stal velmi oblíbeným. Každý měsíc se prostřednictvím něj prodá přes 1 200 litrů mléka a zájem pořád roste. Pokud budete chtít čerstvé mléko ze Živanic ochutnat, nezapomeňte si přinést vlastní nádobu. Nejlepší jsou ty ze skla! V automatu lze platit pouze mincemi. Ty automat nevrací. Anežka kolik mincí vhodíte, tolik mléka Vám automat vydá.

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 a Holicko, města Pardubice a obce Velín. 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 výrobků 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 prodejní a prezentační akce aj.

Objevte 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
Ing. Aneta Svatoňová, tel.: 608 147 094, svatonova.masrkh@gmail.com
Ing. Ivana Řehořová, tel.: 777 693 680, rehorova.masrkh@gmail.com

www.masrkh.oblast.cz

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

Certifikované produkty KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt®

Jméno / název firmy	Název výrobku/ů	Adresa provozovny (pro veřejnou prezentaci)	Tel.	e-mail	web
AGROSPOL HOSTOVICE, a.s.	Jablka	Sady Ostřešany	466 951 023	info@agrospolhostovice.cz	www.agrospol-hostovice.cz
Diana Houdová	Mléčné výrobky z farmy Apolenka	Na Okrajích 156, 530 02 Spojil	775 614 618	diana.apolenka@seznam.cz	www.apolenka.org/produkty-farmy
Fonticulus, spol. s r.o.	Sudlickový ovocné destiláty a likéry	Hrobice 53, 533 52 Hrobice	466 941 296	info@sudlickovapalence.cz	www.sudlickovapalence.cz
Šárka Kučerová	Švestky z Podůlšan	Podůlšany 1, 533 45 Opatovice nad Labem	608 614 292	svestky@ceskesvestky.cz	www.ceskesvestky.cz
Jiří Václavík	Imunoprevenc, Ganoderma-reishi	Dolany 22, 533 45 Opatovice nad Labem	777 003 062-4	info@jedlehouby.cz	www.jedlehouby.cz
Monika Pavlišová	Kunětická zmrzka	Kunětice	608 014 016	zmrzlina@kunetice.cz	www.zmrzlina.kunetice.cz
Ladislav Soukal	Zelenina z Rokytne	Rokytno	466 989 195, 466 989 226	info@ladislavsoukal.cz	www.ladislavsoukal.cz
Jan F. Veselý	Houslař	Konzervatoř Pardubice, Sukova 1260, 530 02 Pardubice	605 143 405	info@luthier-vesely.com	www.luthier-vesely.com
Pavel Janoš	Pardubický perník Pavel Janoš	Věry Junkové 306, 530 03 Pardubice	466 261 167	pernikjanos@email.cz	www.pernikjanos.cz
Rybniční hospodářství, s.r.o.	Pernštejnský kapr	Sádka 148, 533 41 Lázně Bohdaneč	466 924 203	vondrkova@rhb.cz	www.pernstejnskykapr.cz
Jan Sochor	Dolanská husa	Dolany 31, 533 45 Dolany	603 965 558	statekdolany@seznam.cz	www.statekdolany.cz
Dominik Láznicka	Slunečnicový med	Přelovice 27, 533 41 Přelovice	605 935 098	d.laznicka@email.cz	
Madami s.r.o.	Štavnaté čaje a Bežva ovocné koncentráty, ochucené medy s ovocnou šťávou	Smilova 321, 530 02 Pardubice	777 610 726	objednavky@madami.eu	www.madami.eu
Truhlářství Mrštík s.r.o.	Tradiční výrobky z masivu	Strašov 96, 533 16 Strašov	775 214 071	jmtruhlarstvi@seznam.cz	jmtruhlarstvi.estranky.cz
Farma Skutil	Farmářské brambory z Chvojenec	Chvojenec 234, 534 01 Chvojenec	602 614 721	farma.skutil@seznam.cz	
Zemědělské a obchodní družstvo Bratranců Veverkových Živanice	Syrové kravské mléko ze Živanic	Živanice 206, 533 42 Živanice	603 205 507	zod.hejna@seznam.cz	www.zodzivanice.cz
Josef Branda	Holická zmrzlina u Pepeho	Hradecká 527, 534 01 Holice	777 797 759	josef.branda@seznam.cz	Fb: Zmrzlina u Pepeho
Edita Bízová	Umělecké fotografie	Pražská 179, 533 41 Pardubice	774 060 613	edit@editbphoto.com	www.editbphoto.com