



Železné hory

Neklidná doba posledních měsíců si vyžádala vytvořit nástroje pro podporu dle aktuálních trendů. Cílem je ještě více propojit a tím zefektivnit stávající i nové aktivity na více úrovních. Tipy na výlety, co je nového v regionu i u našich lokálních producentů sdílíme na sociálních sítích. Facebook, Instagram a Pinterest bude s vámi i v přírodě. To je ta nejlepší kombinace!

Co je nového v Želených horách můžete zjistit kdykoli, i třeba při procházce zasněženou krajinou Sečské přehrady.



Podzimní certifikace rozšířila skupinu ŽELEZNÉ HORY regionální produkt o čtyři nováčky:

Ručně tkané textilní výrobky od paní Marcely Bezouškové z Bojanova

Učarovala vám také krása starého řemesla tkání? Paní Marcela Bezoušková se s radostí věnuje výrobku od návrhu, výběru materiálu a barev po natažení osnovních nití na tkalcovský stav až po samotné tkaní, zapoštění a zpracování trásní. Co je vlastně tkaní? Protahování útkových nití osnovou. Pod jejíma rukama vznikají ručně tkané výrobky, kde každý kus je originálem.

Tuněchodské selské mléko z První zemědělské, a.s. Turněchody

Akciová společnost byla založena v roce 1993. V současné době obhospodařuje 1500 ha orné půdy. Zabývá se rostlinnou i živočišnou výrobou. Produkuje pšenici, ječmen, žito na námel, řepku, cukrovou řepu, kukuřici, hrách, brambory, vojtěšku a jetel. Chová cca 1050 kusů dobytka, z toho cca 400 kusů dojníc. Produkuje mléko i maso. Mléko zpracované šetrnou pasterací je určeno pro přímou konzumaci nebo k další kuchyňské úpravě. Můžete ho zakoupit přímo na váze v Tuněchodech po–st 7.00–15.00, út–čt 7.00–18.00 so 8.00–9.30. Během letních a podzimních měsíců je možné do Tuněchod přijet pro brambory nebo cibuli z rostlinné produkce.



Dobroty z Horeckého Dvora dodává EKOfarma Horecký Dvůr s.r.o. z Jedousova

Všechny dobroty (džemy, sirupy, sušené „Horecké plody“ a štrúdláky) vyrábějí ručně, podle tradičních rodinných receptur a bez zbytečné chemie, konzervantů a barviv. Zpracovávají plody, které na Horeckém Dvoře dozrají, nebo bylinky, které zde pěstují. Džemy vyrábějí pouze s pektinem z ovoce, sirupy z pečlivě připravovaných bylinných výluhů nebo ovocných šťáv. Sušené „Horecké plody“ suší z vlastního BIO ovoce a ořechových plodů. Štrúdláky jsou pasterizovaná nastrouhaná jablka připravena pro celoroční použití do jablečného štrúdlu nebo jiných dobrot ze strouhaných jablek.





Prodejna Heřmáněk na náměstí Míru v Heřmanově Městci

Prodejna se specializuje na produkty českých farmářů a regionální produkty, potraviny pro zdravý životní styl, potraviny pro alergiky. Kromě tohoto zde najdete pro ukrácení dlouhých zimních večer české hračky, biokosmetiku a ekodrogerii.

Otevřeno Po–Pá od 8.00 do 17.00
v So od 8.00 do 11.00.

Železné hory v zimě

Krajina Železných hor neskýtá příliš možností k lyžování, ale spíše k procházkám a výletům. Příznivce pěší či cykloturistiky zvedne k aktivnímu odpočinku do centra Železných hor. Okolí Sečské přehrady vám poskytne velké množství značených i neznačených cest. Pokud si chcete na Seči užít zajímavé procházky, vyrazte například ze sečského náměstí k hrázi. Nezapomeňte za tunelem zvednout hlavu a podívat se na zbytky zdi hradu Vildštejn.

Asi 300 m za hrází je značená odbočka na zříceninu hradu Oheb, odkud se vám naskytne krásný výhled na ostrůvek, dominantu údolní nádrže. Pokud se zahledíte na druhý břeh, povšimnete si pod borovicí odpočívadla na vyhlídce „Na Špici“. Na tento protilehlý břeh se dostanete po nově zbudované stezce, která začíná kousek od hráze a kopíruje břeh. Cestou narazíte na sochu vodníka, draka a sumce. Komu nebude tato procházka stačit, nemusí se vracet stejnou cestou, ale po modré turistické značce zajít na Kamennou obec a odtud si odskočit „na Šibenici“, kde kromě krásné vyhlídky do krajiny spatříte i maketu šibenice. Nestojí tu náhodou – v Seči se v minulosti popravovalo. Pak je jen na vás, zda se vrátíte zpět rovnou do Seče, nebo zda to vezmete přes nedaleký Žďárec, případně Počátky či Kraskov.

Velice oblíbený výlet je kolem Sečské přehrady, který se dá absolvovat po turisticky značených cestách. Zajímavostí na této trase je lokalita „Na Pilce“, kde se pokocháte nejen krásným koutem přírody. Je to současně nejbližší místo proti proudu, kde můžete po atypické lávce překonat řeku Chrudimku suchou nohou.

Region o lidech a pro lidi najdete v Železných horách v každé době.

Farmářské mléčné výrobky od Ladislava Jiráka z Proseče

Farmu najdete v obci Proseč nedaleko Sečské přehrady. Hospodaří na 50 ha půdy v nadmořské výšce přibližně 600 m n. m. Od roku 1990 chovají mléčný skot, křížence české straky a holštýna. Mléko zpracovávají v objemu cca 300 litrů denně. Krávy chovají volně a mají celoroční přístup na pastvinu. Krmnou dávku tvoří senážované píce, obilný šrot, melasa a minerální doplňky.

V mlékárně přímo na farmě nebo na stránce e-shopu si můžete objednat a později vyzvednout:

- Kefír – zakysaný výrobek z plnotučného mléka ve skleněném obalu o objemu 1 l.
- Jogurt bílý či ovocný – zakysaný výrobek z plnotučného mléka, zahuštěný redukcí ze syrovátky ve skleněném záloh. obalu, 320 g, ovocná varianta obsahuje jahody, cukr, pektin.
- Tvaroh – měkký, tučný, jemný, balený ve folii, 500 g.
- Sýr čerstvý přírodní nebo ochucený – měkký sýr z plnotučného mléka, ochucená varianta obsahuje směs koření na povrchu, balený ve folii cca 300 g.
- Sýr zrající přírodní nebo uzžený – poloměkký vyzrálý sýr z plnotučného mléka s krémovou texturou, balený vakuově po cca 200 g.
- Sýr na opékání – polotvrdý pařený sýr vhodný k tepelné úpravě bez obalování, balený vakuově cca 400 g.

Otevřeno: 8.00–17.30, od 1. 1. 2022 středa zavíracím dnem.

Košíčky

- 250 g hladké mouky
- 150 g másla
- 80 g moučkového cukru
- 2 žloutky
- kapka mléka

Zpracujte těsto, ze kterého po odležení v chladu vykrájejte kolečka a hvězdičky. Kolečka vložte k upečení na plech. Hvězdičky upečte v košíčkové formičce. Oba kousky pak slepujte marmeládou a hvězdičky naplníme oblíbeným krémem. Ozdobte kandovaným ovocem nebo ořechem.

