

Předjaří v Železnohorském regionu

„Březen za kamna vlezem“ - doufejme, že tato lidová pranostika nebude platit, ani pro měsíc březen, ale ani pro měsíc duben dle pokračování této pranostiky („duben ještě tam budem“). Každý si jistě přeje jaro v plné síle a kráse. A jakéže jsou aktuality pro nastávající jarní měsíc? Pojdme společně nahlédnout do novinek, které se odehrály na „poli“ **certifikace nových výrobků** a které na svém výletě po okolí Železných hor přijedete jistě rádi ochutnat (vše o regionálních výrobcích naleznete na www.regionalni-znacky.cz/zelezne-hory). Určitě také svůj zrak nezapomenete směřovat do **kalendáře akcí Železnohorského regionu**, kde si vyberete svůj další program v podobě, ať už vítání jara či různých kulturních akcí a možná také třeba na doznívajících plesech.

Vše na webových stránkách MAS Železnohorský region www.zeleznohorsky-region.cz.

dále a poznávat další regionální jídla či pochutiny, ale také poznávat práci místních řemeslníků a zemědělců.

Ochutnávka čerstvého domácího voňavého poctivého Štrúdlu paní mlynářky

Jak chutná poctivý s láskou pečený štrúdl s jablky, vlaškými ořechy, hrozinkami, cukrem a kořením? Již při čtení těchto slov se nám lidově řečeno „sbíhají sliny na jazyku“. Proč tedy nezajet do další malé vísy Bukovina u Přelouče - 13 km od Přelouče a neochutnat tuto výbornou specialitu v místním **hostinci Ve starém mlýně**, která zde má v této receptuře tradici již více než 100 let a která tak získala **certifikaci – regionální produkt Železné hory** nejen díky zmiňované tradici, ale také díky místním surovinám, ze kterých je štrúdl vyráběn, a ruční práci s propojením regionálních produktů. Na tento vynikající štrúdl servírovaný se šlehačkou, který Vám upeče pan **Vratislav Luxa**, se budete při svých zastaveních a výletech po našem Železnohorském regionu vždy rádi vracet.

Přejeme vám všem krásný první jarní měsíc a dobrou chuť.



Ochutnávka lahodných poctivých sýrů vyrobených s láskou z kvalitního mléka

Jak chutná poctivý **farmářský poloměkky** a **polotvrdý sýr** z Železnohorské mlékárny? Odpověď je jednoduchá. V duchu hesla „zkušenost je nejlepší rádce“ proto neváhejte a vypravte se při svém výletě po Železnohorském regionu na výchozí bod **Gurmánské stezky** na **farmu v malé vísce Kraskov**, kousek (cca 6 km) od Třemošnice, kde se tyto sýry vyrábí. A tajemství výroby těchto sýrů? O tom ví své a rád se s Vámi o své zkušenosti podělí pan **Josef Navrátil**, který získal na **farmářský poloměkky** a **polotvrdý sýr** **certifikaci – regionální produkt Železné**

hory díky kvalitě představené v podobě výroby z místních surovin, ruční výrobě a dalším výjimečným vlastnostem – **kvalita bez konzervantů**. Za velmi příznivé ceny si zde na **farmě Kraskov** můžete vybrat z několika druhů sýrů: **farmářský poloměkky přírodní sýr** nebo **poloměkky kořeněný** či **poloměkky nakládaný** nebo **polotvrdý sýr**. Po náležitém zlákáni chuťových buněk a ochutnání těchto lahodných sýrů můžete pokračovat po **Gurmánské stezce** (s 58 regionálními výrobci)

