



**Regionální značka
Vltavotýnsko**

To pravé bohatství regionu

www.vltavotynsko.cz

Katalog výrobků a produktů certifikovaných regionální značkou



**MIKROREGION
VLTAVOTÝNSKO**
MAS VLTAVA, o. s.



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Evropský zemědělský fond pro rozvoj regionu: Evropa investuje do venkovských oblastí.



Vítejte na Vltavotýnsku

Náš mikroregion se rozkládá v severní části okresu České Budějovice. Tvoří jej celkem 14 obcí, k nimž náleží 58 místních částí. Zaujímá rozlohu 262,42 km² a žije zde téměř 14 200 obyvatel. Jedná se o region s rozvinutým tradičním malým a středním podnikáním, včetně zemědělství zaměřené na ekologii a bioprodukcii. Centrem regionu je Týn nad Vltavou, osmitisícové starobylé město na obou březích Vltavy. Pro svoji polohu se Týn nad Vltavou a jeho okolí řadí k oblíbeným turistickým cílům. V bezprostřední blízkosti se nachází přehradní nádrže Orlík a Hněvkovice – ráj pro rybáře a milovníky vodních sportů. Mikroregionem a samotným městem protéká řeka Vltava, v blízkosti města se do ní vlévá Lužnice. Přírodní bohatství, kulturní a historické dědictví, nabídka kvalitních služeb pro rekreaci – to jsou důvody, proč se turisté na Vltavotýnsko rádi vrací.

Obce Vltavotýnska

Bečice
Čenkov u Bechyně
Dobšice
Dolní Bukovsko
Dražíč
Hartmanice
Horní Kněžeklady
Hosty
Chrástany
Modrá Hůrka
Temelín
Týn nad Vltavou
Všemyslice
Žimutice

Co je regionální značka?

Ochranná známka Regionální značka Vltavotýnsko® je od roku 2011 udělována řemeslným výrobkům, potravinářským, zemědělským a přírodním produktům (Regionální produkt Vltavotýnsko), a dále pak ubytovacím a stravovacím službám (Regionální služba Vltavotýnsko).

Katalog, který právě držíte v ruce, zahrnuje výrobky a produkty, které splnily kritéria nezávislé certifikační komise.

Regionální značka místním výrobcům zajistí odlišení a zviditelnění. Obyvatelé zdejších obcí mají možnost koupit označených výrobků a produktů podporovat místní živnostníky a tím i mikroregion, ve kterém žijí. Turisté zase chtějí poznat místní tradice, ochutnat místní speciality, koupit originální suvenýr. Mnohdy jsou ale ztraceni v záplavě výrobků s pochybným původem a kvalitou. Díky ochranné značce mají jistotu, že si domů odvezou skutečně kvalitní a originální vltavotýnský produkt.

Značka Regionální produkt Vltavotýnsko garantuje:

- je vyroben na Vltavotýnsku místním výrobcem
- je kvalitně zpracovaný
- je šetrný k životnímu prostředí
- je výjimečný ve vztahu k Vltavotýnsku (např. podílem místních surovin a ruční práce, tradičními postupy, atd.)

Kdo se může nechat certifikovat?

Každý místní výrobce nebo poskytovatel služeb, který:

- se zabývá některou z těchto oblastí: ruční i strojní výrobek (sklo, keramika, kůže, papír, kov, šperky, hračky aj.), zemědělský a lesní produkt, potravina, služba v cestovním ruchu
- splňuje kritéria nezávislé certifikační komise

Máte zájem o certifikaci Vašeho výrobku, produktu nebo služby?

Kontaktujte

MAS Vltava, o.s.

Regionální projektové centrum

Jiráskova 84, Týn nad Vltavou

e-mail: mas.vltava@seznam.cz

Nebo přímo regionálního koordinátora:

Miroslav Vlasák

tel.: 774 709 110

vlasak@vltavotynsko.cz



DŘEVĚNÉ HRAČKY JIŘÍHO DRHOVSKÉHO

č. 1 na mapě

Výrobce: Jiří Drhovský
Zvěrkovice 12
375 01 Týn nad Vltavou
tel.: 385 722 918

Dřevění koníci, štípané holubičky z jednoho kusu dřeva a další dřevěné hračky z dob našich předků, to je celoživotní záliba i živobytí Jiřího Drhovského ze Zvěrkovic. Práci se dřevem se nejprve věnoval pouze ve svém volném čase, postupně se začal zabývat řezbářstvím. Kvalita jeho práce zaujala pracovníky Ústředí lidové umělecké tvorby natolik, že byl vyzván, aby navázal na tradici výroby tzv. pošumavských hraček z dílny Václava Kantora z Vlkonic. Ve své dílně postupně vyráběl nejen vyřezávané pošumavské, ale také příbramské soustružené hračky. Pošumavské hračky jsou dnes z hygienických důvodů rezné a barevné motivy jsou provedeny temperou a kličem. Příbramské hračky byly původně lisovány ze směsi pilin, mouky a kliču, dnes jsou nahrazeny soustruženým nebo řezaným dřevem. Sortiment Jiří Drhovský postupně obohatil o vlastní návrhy, jako byla dřevěná stavebnice jihočeské vesničky a dětský nábytek pro panenky. Všechny zmíněné výrobky dodnes tvoří základní sortiment jeho dílny. Koncem devadesátých let vyrobil také soustružený malovaný betlém.



UŽITKOVÁ A DEKORATIVNÍ KERAMIKA

č. 2 na mapě

Výrobce: Marie Mikulová
Výroba a prodej točené a užitkové keramiky
Na Brodech 744
375 01 Týn nad Vltavou
tel.: 721 350 507
e-mail: mariemikulova@seznam.cz
www.keramika-mikulova.kvalitne.cz

Kdo z vás už vyzkoušel pečení bábovky či pečinky ve staré keramické formě, jistě vždy ocenil nejenom lahodnou chuť, ale i výborné pečící vlastnosti keramického materiálu. Absolventka keramické školy v Bechyni Marie Mikulová se výrobou a prodejem užitkové a dekorativní keramiky zabývá již dvacet let a neustále se snaží realizovat nové nápady. Ráda navštěvuje muzea a vrací se ke vzorům starých mistrů hrnčířů. Keramička ručně vytáčí keramiku na keramickém hrnčířském kruhu, proto vzniká nepřeberné množství nápadů a nových tvarů. Každý kousek je originál. Keramika je vysoce pálená v elektrické peci na 1150°C. Výrobky jsou vhodné na každodenní použití, pro zapékání i pečení. Můžete ji bez obav vložit do mikrovlnné trouby či do myčky nádobí. Všechny keramické výrobky jsou opatřeny hygienickým atestem a jsou zdravotně nezávadné.



RUČNĚ ZDOBENÝ MALOVANÝ PERNÍK

Výrobce: Dagmar Jarešová
Nádražní 168
375 01 Týn nad Vltavou

č. 3 na mapě

Voňavé perníčky od pradávna dělají lidem radost. V malé rodinné firmě v Týně nad Vltavou pečou medové perníčky manželé Jarešovi. Paní Dagmar peče a zdobí, manžel Miroslav zadělává těsto, balí hotové výrobky a stará se o chod firmy. Společně už téměř dvacet let jezdí na trhy a poutě, kde perníčky v dobových oblecích prodávají. Po skromných začátcích u domácí elektrické trouby mají teď doma v Týně svoji malou pekárnu. Z tohoto kraje pochází i tradiční receptura jejich perníků předávaná v rodině Jarešů ve třetí generaci. Miroslavova babička Marie pekla a malovala perníčky po celý život a začala paní Dagmar svoje perníkářské umění učit. Od ní se dozvěděla, kolik medu, kolik anýzu a kolik badyánu je třeba do perníků dát, jak správně vyválet těsto a jak dlouho ho péct. Ukázala jí všechny svoje vzory, naučila vyrobit ty nejtenčí kornoutky a prozradila, který cukr se k malování nejvíce hodí. V pekárně vám dnes vyrobí tradiční perníčky jako jsou srdce, zvonečky, chaloupky, zvířátka, vánoční a velikonoční ozdoby, ale na přání upečou i zcela netradiční tvary. Mezi takové kuriozity patřil například trojrozměrný kamion, britský dvojplášník nebo kytara. Perníčky od Jarešů putují nejen k českým zákazníkům, ale do celého světa.



tel.: 608 824 717
e-mail: dagmar.jaresova@centrum.cz
www.pernikarstvi.cz

PLAVÁČEK – KERAMICKÝ PŮLLITR

Výrobce: Domov sv. Anežky, o. p. s.
Čihovice 30
375 01 Týn nad Vltavou
tel.: 385 724 007
e-mail: anezka@anezka-tyzn.cz
www.anezka-tyzn.cz

č. 4 na mapě

Výrobek chráněné keramické dílny Domova sv. Anežky představuje repliku tvaru vorařského hrnku zvaného plaváček o objemu 0,5 litru. Je možné jej využít jako pivní půllitr i jako velký čajový hrnek. Sadu doplňuje keramický pivní podtácek vyrobený podle předlohy z první poloviny dvacátého století, jak se kdysi používal ve vltavotýnských pohostinstvích. Je vyráběn technologií lití keramické hmoty do formy a dále zpracováván v chráněné keramické dílně s absolutním podílem ruční práce. Litá keramika z dílny sv. Anežky se vyznačuje specifickým vyškrabovaným dekorováním do glazury. Výrobek splňuje příslušné hygienické normy.



MAŇÁSKOVÉ DIVADLO Z DOMOVA

SV. ANEŽKY

č. 5 na mapě

Výrobce: Domov sv. Anežky, o.p.s.
Čihovice 30
375 01 Týn nad Vltavou
tel.: 385 724 007
e-mail: anezka@anezka-tyrn.cz
www.anezka-tyrn.cz

Zahrajte vašim dětem divadlo jako za starých časů. Výrobek chráněné tkalcovské dílny sv. Anežky obsahuje pět kusů maňásků, které si můžete navléknout na ruku. Postavy jsou z pohádkové klasiky – kašpárek, čert, vodník, Jeníček a Mařenka. Maňásci jsou ušiti z tkaných pásů, které jsou ručně tkány na tkalcovských stavech. Ke tkaní textilních pruhů jsou jako materiál využity nepotřebné vyřazené textilie (např. povlaky, prostěradla nebo košile). Sada maňásků je umístěna v dřevěné kazetové skřínce, která umožňuje přenášení divadla a zároveň slouží k instalaci opony a jeviště.



SELSKÁ ŽIDLE Z DOMOVA

SV. ANEŽKY

č. 6 na mapě

Výrobce: Domov sv. Anežky, o.p.s.
Čihovice 30
375 01 Týn nad Vltavou
tel.: 385 724 007
e-mail: anezka@anezka-tyrn.cz
www.anezka-tyrn.cz

Výrobek chráněné truhlářské dílny Domova sv. Anežky je vyroben z masivního dřeva (smrk, buk, dub). Samozřejmostí je ruční opracování a klížení bez použití šroubů. Vzhled židle je proveden podle dochovaného vzoru selské židle, která se na Vltavotýnsku používala v první polovině minulého století.



JÍDELNÍ LAVICE OD VLTAVOTÝNSKÉHO NÁBYTKU

č. 7 na mapě

Výrobce: Vltavotýnský nábytek, s.r.o.
Průmyslová 566
375 01 Týn nad Vltavou
tel.: 385 721 643
e-mail: fill@iol.cz
www.rohovelavice.cz

Výrobky firmy Vltavotýnský nábytek garantují nekompromisní kvalitu použitých materiálů i perfektní ruční zpracování a design. Ergonomicky tvarované sedací a opěrné díly, stejně jako nadčasová krása jednotlivých modelů vytvoří dokonalé sezení pro stolování. V nabídce je široká škála půdorysných tvarů, potahových látek a dřevin. Výrobce používá při výrobě nábytku místní suroviny pro výrobu řeziva i potahových látek. Regionální značkou Vltavotýnsko byly certifikovány jídelní lavice Novello, Victoria a Vienna.



Vienna



Novello

TOČENÁ A MALOVANÁ KERAMIKA IVANY TOMŠÍ

č. 8 na mapě

Výrobce: Ivana Tomší
Malostranská 452
375 01 Týn nad Vltavou
tel.: 775 243 271
e-mail: ivana.tomsi@seznam.cz

Paní Ivana Tomší vyrábí ručně točenou a převážně užitkovou keramiku od roku 1990. Ve své dílně v Netěchovicích nedaleko Týna nad Vltavou se věnuje výhradně tradiční ruční práci na hrnčířském kruhu. Výjimečnost jejích výrobků tkví v ručně lepené reliéfní spirále. Široký sortiment výrobků prodává nejčastěji na trzích a jarmarcích.



KERAMIKA JITKY ŽDÁRSKÉ

č. 9 na mapě

Výrobce: Jitka Žďárská
Žižkova 508
375 01 Týn nad Vltavou
tel.: 737 446 479

V Týně nad Vltavou vyrábí svoji převážně drobnější ruční keramiku paní Jitka Žďárská, absolventka výtvarného oboru na SPŠK v Bechyni. Absolvovala jej v roce 1967, výrobě keramiky se věnuje od roku 1984. Podle vlastních návrhů vyrábí dárkové a upomínkové předměty a užítkovou keramiku pro domácnost (atesty zdravotní nezávadnosti – myčka, mikrovlnná trouba) a zahradu.



ČERSTVÉ MLÉKO Z ČIHOVIC

č. 10 na mapě

Výrobce: Dvůr Čihovice
Jiří Netík ml. / soukromý zemědělec
Čihovice 30, 375 01 Týn nad Vltavou
tel. 385 724 006
e-mail: dvur@cihovice.cz
Mlékomat je umístěn přímo na farmě.

Zapomeňte na krabicová mléka ze supermarketů a ochutnejte lahodné čerstvé nadojené mléko od krav z čihovického statku. Nepasterizované mléko obsahuje živočišný tuk, který uchovává vitamíny a vápník. Litř čerstvého mléka pořídíte v místním mléčném automatu za 16 korun. Nerezový tank s celkovým objemem 1 300 litrů disponuje vlastním chlazením, takže mléko má při výdeji optimální teplotu 5 stupňů Celsia. Mléko je po 24 hodinách nahrazeno čerstvým, co přes den nespotřebují zákazníci, odveze večer cisterna do mlékárny. Je nutné si přivést vlastní nádobu, nejpraktičtější je PET lahev, ale do dvířek přístroje se vejde i džbánek nebo bandaska. Mléko je třeba převařit. Tím se zničí choroboplodné zárodky a produkt si přitom zachovává výživovou hodnotu. Každá farma i její produkty jsou systematicky kontrolovány veterinární správou a čerstvé mléko musí na rozdíl od pasterizovaného splňovat mnohem přísnější předpisy.



PIVO LIPAN

č. 11 na mapě

Výrobce: Pivovarský dvůr Dražíč
Dražíč 50
375 01 Týn nad Vltavou
tel.: 382 588 828
e-mail: info@pivovarlipan.cz
www.pivovarlipan.cz

Dobré přírodní podmínky a kvalitní voda dodávají spolu se zkušeností sládků pivu Lipan nevšední chuť. Dvanáctistupňové pivo Lipan (světlé i tmavé) je čepováno přímo z tanků v přírodním stavu bez tepelné a chemické stabilizace, takové jaké mohou pít jen sládci v pivovarech. Nefiltrované a nepasterizované pivo vyrábějí v Dražíči od roku 1997, klasickou metodou bez náhražek a stabilizací. Jejich ležák se vyznačuje vyšší hořkostí s lehkým dozníváním, vyšší plností a středním sycením. Pivo je plněno také do pětilitrových plechových soudků a do nerezových 30ti a 50ti litrových sudů a na požádání i do PET lahví. Pivo Lipan je mezi malými pivovary vysoce hodnocené a od roku 2002 každoročně získává ocenění a pivní pečeti na Tábořských pivních slavnostech. Výjimečnou chuť piva můžete vyzkoušet ve vybraných restauracích v Písku a v Bechyni a samozřejmě jej můžete ochutnat ve stylové restauraci přímo v prostorách pivovaru v Dražíči.



VLTAOTÝNSKÉ KREMROLE®

č. 12 na mapě

Výrobce: Radka Třísková
Písecká 173
375 01 Týn nad Vltavou
tel.: 775 148 077
e-mail: lar@centrum.cz
www.vltavotynskekremlrole.cz

Paní Radka Třísková vyrábí vyhlášené Vltavotýnské kremrole® teprve několik let, přesto už je tento výrobek mezi cukrovinkami pojmem. S lahodnými máslovými kremrolami podle osvědčeného starého receptu v roce 2005 výrobu začínala, dnes už je její cukrářský sortiment mnohem širší (za zmínku stojí především velký výběr dortů). Při výrobě kremrolů používá kvalitní suroviny a obejde se i bez různých chemických přísad a kypřidel. Přesto jsou kremrole křehké i několik dní po jejich výrobě. Je to dáno především použitím prvotřídního másla. V nabídce je několik typů výrobku, od minikremrolí až po skutečně obrovské maxikremrole a kremrolový dort, které jsou zajímavým a netradičním dárkem.



VLTAOTÝNSKÁ LAHŮDKOVÁ SEKANÁ

č. 13 na mapě

Výrobce: JEDNOTA, spotřební družstvo Č. Budějovice
Vltavotýnské lahůdky
Hlinecká 745
375 01 Týn nad Vltavou
tel.: 385 102 154 (objednávkový servis)
e-mail: vyrobna@jednotacb.cz
www.vltavotynskelahudky.cz

Sekaná odjakživa patřívala k majstrštykům vltavotýnských uzenářů. Základem Vltavotýnské lahůdkové sekané je jemně vypracovaný prát z hovězího masa a hruběji mletého vepřového masa. V obojím případě jde o poctivé maso, slovo separát neznáme. V Týně se vždycky přidávaly kostičky uzené slaniny, což ctíme dodnes. Spolu s česnekem, pepřem a cibulí dává onu jedinečnou vůni a chuť, zjemněnou přidáními vaječnými bílky. Výborně chutná teplá, opečená i za studena. Zkrátka, jedinečný krajový výrobek nemající dvojníka.



VLTAOTÝNSKÉ OVOCNÉ POHÁRY

č. 14 na mapě

Výrobce: JEDNOTA, spotřební družstvo Č. Budějovice
Vltavotýnské lahůdky
Hlinecká 745
375 01 Týn nad Vltavou

Vltavotýnské jahody se šlehačkou (150 g)

Elegantního vzhledu a kypré struktury proslazených jahod je docíleno používáním extra kvalitní želatiny. Spolu s čerstvou a bohatou šlehačkovou ozdobou se tak nabízí nevšední zážitek.

Vltavotýnská lesní směs se šlehačkou (150 g)

V tomto případě nejprve naplníme kelímek ztuženou šlehačkou, kterou přelijeme směsí lesního ovoce s cukrem a jemně glazujeme želatinou. Osloví především výraznější chuť.

Vltavotýnské višně se šlehačkou (150 g)

Proslazené aromatické ovoce spojujeme extra kvalitní želatinou a po naplnění do kelímku nastříkáváme šlehačku. Posypáním čokoládovými hoblinkami docílujeme nejenom atraktivního vzhledu, ale též tradiční chuti višní v čokoládě.

Vltavotýnský pohár s pudinkem (150 g)

Základem je pudinkový krém, na který přidáváme krém ze šlehačky a tvarohu. Zdobíme bílou a růžovou (jahodovou) šlehačkou.

Při výrobě Vltavotýnských pohárů nejsou používány chemické konzervanty. Kromě skvělé chuti oceníte i praktický kryt kelímku, který garantuje uchování čerstvosti i nepoškození při manipulaci.



BRAMBOROVÝ KNEDLÍK S CIBULKOU A PAŽITKOU

č. 15 na mapě

Výrobce: JEDNOTA, spotřební družstvo Č. Budějovice
Vltavotýnské lahůdky
Hlinecká 745
375 01 Týn nad Vltavou
tel.: 385 102 154 (objednávkový servis)
e-mail: vyrobna@jednotacb.cz
www.vltavotynskelahudky.cz

„Knedlíkový“ program Vltavotýnských lahůdek nabízí ucelený sortiment jak knedlíků přílohových, tak i plněných. My jsme vybrali nepříliš běžný bramborový knedlík s cibulkou a pažitkou, který vás překvapí skvělou chutí. Jsme přece v jižních Čechách, kde bramborový knedlík neodmyslitelně patří k uzenému, nebo pečené kachničce. Samozřejmě jej také vaříme v páře, šokově zchladíme a balíme do fólie. Postačí ohřát v páře a nakrájete na kolečka. Dokonalá výrobní technologie zaručuje dlouhou trvanlivost, bez konzervačních prostředků.



VLTAVSKÁ KLOBÁSA, FARMÁŘSKÁ SLANINA, ŠUNKOVÁ MOZAIKA A ŠPEKÁČEK

č. 16 na mapě

Výrobce: Vltavská obchodní a. s.
Na Brodech 384
375 01 Týn nad Vltavou
tel.: 385 731 900 (jatky)
e-mail: m.ficenec@jatky.com

Uzeniny od firmy Kozel mají v Týně nad Vltavou tradici a i když firma změnila majitele, důraz na kvalitu zůstává. Firma se zabývá porážkou jatečního dobytka, bouráním masa a výrobou uzenin. Produkce výroby je postavena pouze na tradičních čerstvých surovinách bez využívání drůbežích separátů, sóji a dalších náhradních doplňků. Snížen je také obsah dusitanů. Ze širokého sortimentů masných výrobků jsme vybrali následující:

Vltavská klobása: složení – libový ořez, koření

Farmářská slanina: složení – libový bok bez kosti

Šunková mozaika: složení – plec, kůže, aspik v prášku, koření

Špekáček ručně vázaný: složení – hovězí a vepřové, hřbetní sádlo



MED OD VLTAVOTÝNSKÝCH VČELAŘŮ

č. 17 na mapě

Výrobce: ZO ČSV Týn nad Vltavou

Mgr. Miroslav Jaroš (předseda místních včelařů)

Dewetterova 462

375 01 Týn nad Vltavou

tel.: 606 647 152

e-mail: jarosmira@seznam.cz

Med od vltavotýnských včelařů je kvalitní přírodní produkt bez chemických přísad. Pozitivní účinky medu na lidský organismus asi není třeba připomínat. Vždyť o medu se často mluví jako o přírodním antibiotiku, neboť v lidském těle působí antibakteriálně a antisepticky. Je to způsobeno nízkou aktivitou vody v medu a vysokým obsahem cukru. Med snižuje hladinu fosforu v krvi a tím otupuje vnímání bolestných pocitů, podporuje zažívací pochody a zlepšuje trávení, posiluje srdce a centrální nervovou soustavu a je zdrojem okamžité využitelné energie. A sami poznáte, že navíc skvěle chutná.



PIZZA A HOUSKOVÝ KNEDLÍK

ZDEŇKA HERINGA

č. 18 na mapě

Výrobce: Zdeněk Hering

Ke Hradu 105

375 01 Týn nad Vltavou

tel.: 723 982 450

e-mail: zhering@centrum.cz

www.pizzerieservis.cz

Navštivte penzion s pizzerií Zdeňka Heringa a za jednotnou cenu si můžete vybrat z nabídky více než dvaceti druhů pizzy. Pizza je skladbou surovin a použitým těstem specifická a jen tak si ji nespletete. Však ji také oceňují i návštěvníci z ciziny, dokonce i ze samotné Itálie. Zdeněk Hering si kvalitní suroviny na pizzu nechává dovážet z evropských zemí. V pizzerii je možné zakoupit také nadýchaný houskový knedlík, rovněž z „dílny“ pana Heringa. Vyrábí jej už deset let podle domácí receptury z čerstvých kvasnic a mezi místními obyvateli je tato nezbytná příloha k tradičním českým pokrmům velmi oblíbená.

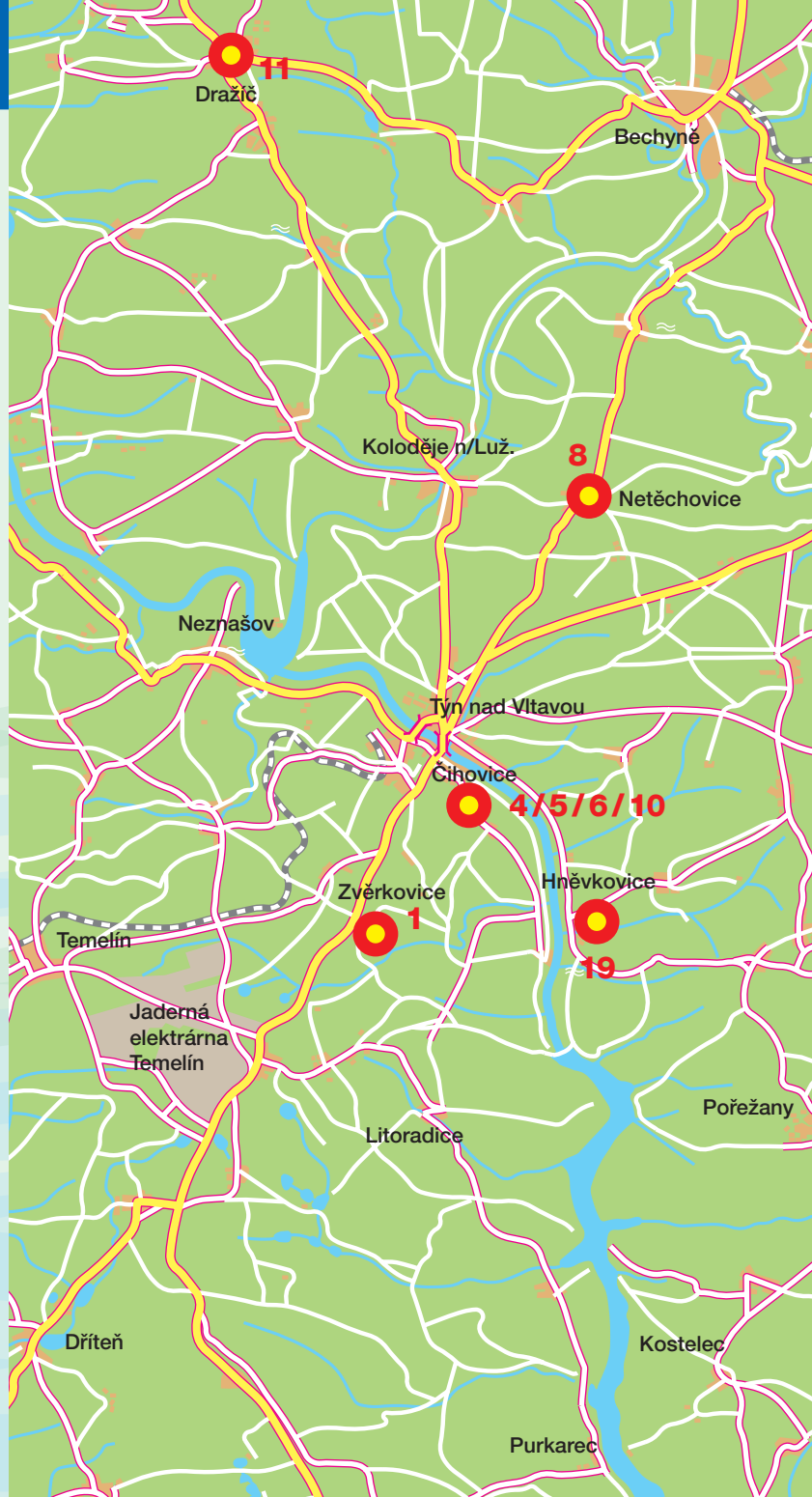


HNĚVKOVICKÝ MOTÝL

č. 19 na mapě

Výrobce: Střední odborná škola
a Střední odborné učiliště
Hněvkovice 1
375 01 Týn nad Vltavou
tel.: 385 778 111
e-mail: info@issshnevkovice.cz

Ochutnejte čokoládový zákusek, který pro vás vyrábí žáci studující na hněvkovické škole obor cukrář. Hněvkovický motýl je zhotoven z modelovací čokolády (bonbonářský cukr, cukr krupice, voda a tmavá čokoláda), rostlinné šlehačky, kakaa a tmavé čokolády. Areál školy se rozkládá v krásném přírodním prostředí blízko řeky Vltavy a hněvkovické přehrady. Celý komplex školy je tvořen budovami školy, dílen, domova mládeže, tělocvičny a stravovacího pavilonu s vlastní kuchyní. A právě v cukrářské dílně pro vás budoucí cukráři připraví nejen Hněvkovického motýla, ale jakoukoli zakázku podle vašeho přání.







MIKROREGION VLTAVOTÝNSKO

VYDAL: MAS Vltava, o.s., 2011

TEXTY: Miroslav Vlasák

FOTO: databáze výrobců

TISK: Tiskárna Fiala

POČET VÝTISKŮ: 2000 ks



MIKROREGION
VLTAVOTÝNSKO
MAS VLTAVA, o.s.



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Evropský zemědělský fond pro rozvoj regionu: Evropa investuje do venkovských oblastí.