

# Duben 2021

[www.zeleznohorsky-region.cz](http://www.zeleznohorsky-region.cz)

## v Železnohorském regionu

V měsíci dubnu oslavíme již druhé svátky jara trochu jinak, než jsme byli běžně zvyklí. Pro velikonoční pohodu vám přinášíme typ od našich certifikovaných producentů. Ochutnejte nové certifikované místní produkty, které vzešly z jarní certifikace ŽELEZNÉ HORY regionální produkt. Není nad vůni a chuť čerstvě pražené kávy s dobrým soustem. A když je to sousto ještě zdravé – je to báječné spojení. Více o regionálních produktech na [www.zeleznohorsky-region.cz](http://www.zeleznohorsky-region.cz)

### WORLD COFFEE

Historie medlešické pražírny kávy World Coffee se začala psát zhruba před 15 lety. Na začátku stála touha po cestování, po objevování dalekých krajín, poznávání kultur, vůní a chutí dané země, místních lidí a jejich zvyklostí. Zpočátku šlo o Evropu, později o Severní Afriku, „Černou“ Afriku, Ameriku, až po Asii. Později začali na cestách více vyhledávat místní kávu, zajímat se o její pěstování, přípravu, pražení a místní obřady kávy. Z cest se vraceli plni zážitků, a hlavně se zásobou místní kávy a čaje. Ta však časem vždy došla.

A právě v tomto okamžiku začíná příběh samotného pražení kávy v Medlešicích. Začali vyhledávat odbornou literaturu a postupně pronikali do problematiky pražení. Ukázalo se, že je to obrovská věda a alchymie. To je ale neodradilo a koupili první malou pražírnu. Stylem pokus–omyl se začala pod rukama rodit první káva. Časem pražení zdokonalovali, vytvářeli nové profily, přišli na řadu první směsi a první lahodné Arabiky.

V roce 2020 otevřeli první **obchod s kávou v Chrudimi**. Kávu dodávají do mnoha firem po celé republice, do vybraných kaváren a provozují vlastní **e-shop**. Největší potěšení jim dělá pochvala od zákazníků. Splnili si svůj sen a práce je jejich koníčkem.

Zároveň cítí obrovskou zodpovědnost, protože cesta kávy vede od sazeničky po sklizeň farmářů na druhé straně zeměkoule, až po samotné pražení u nich v pražírně. Jsou na konci této dlouhé cesty a na nich je tedy její konečný výsledek. **„Pokud pražíte kávu, tak ji musíte pražit hlavně srdcem – je to práce, která se musí dělat naplno“**. To je příběh World Coffee pražírny kávy Medlešice. [www.worldcoffee.cz](http://www.worldcoffee.cz)



### NÁŠ CELOZRNNÝ ZÁVIN

**Alternativní jídelna Kruh zdraví z Chrudimi** patří mezi dlouholeté certifikované producenty. Pro letošní sezónu přišli s nápadem ocertifikovat si druhý vlastní produkt.

Kynuté těsto patří v našem regionu k tradičnímu pečení. Naše prababičky pekly buchty, koláče s povídky a mákem, kynuté placky na plech s tvarohem a ovocem. Navazují tedy na tuto tradici a pečou **„naš celozrnný závin“**.

Těsto na záviny je vlastní recept, který používají ke zdravému pečení již od roku 2011. Využili tak vynikající chuti a konzistence „janderovské celozrnné pšeničné mouky“ která má oproti jiným druhům mouky opravdu velké kousky celého zrna. Do těsta používají suroviny pouze rostlinného původu, proto jsou tyto záviny vhodné i pro vegany, kteří tvoří zhruba 10 % našich strážníků a zákazníků. Další výhodou závinů je, že jsou vhodnou zdravou svačinou pro celou rodinu. Zákazníci si mohou objednat závin v celku, který při postupném odkrajování déle vydrží vláčný – tj. vhodný na rodinný výlet s sebou. V současné době dodávají záviny pravidelně do obchodu Bezobalka v Pardubicích a do obchodu Sedmikráska v Nasavrkách. [www.kruhzdрави.cz](http://www.kruhzdрави.cz)

Tým Železnohorského regionu

