

Žitný kváskový chléb Náš celozrnný závin

Kruh zdraví

Nerudova 940, 537 01 Chrudim

www.kruhzdravi.cz



MAS  Železnohorský
region

Region o lidech a pro lidi...

Ing. Dana Šťastná

Dana Šťastná už jako malá holka pomáhala vařit. Po mamince jí zůstala kuchařka „Normy teplých jídel“ s poznámkami k připravovaným pokrmům, ze které čerpá dodnes. Tatínek je jako náruživý myslivec zásoboval zvěřinou a různými rybářskými úlovky kamarádů. Později vařila zdravě a s láskou pro svoji rodinu. Jako veselou příhodu domácího vaření si vzpomíná na vtipnou otázku svých dvou synů, když je volala k jídlu: „Maminko, bude to dobré nebo zdravé?“

Vždy si intuitivně uvědomovala obrovský význam jídla pro naše zdraví a pohodu. Studovala ekonomiku zemědělství a souběžně učitelství. Nastoupila jako učitelka na Integrovanou střední školu, která byla zaměřena především na veřejné stravování a později jako zástupce pro odbornou praxi spolupracovala s restauracemi, kde vykonávali studenti praxi.

V roce 2005 se Dana Šťastná osamostatnila a zaměřila především na zpracovávání projektů s cílem získávat prostředky z fondů EU určených na vzdělávání a zaměstnávání osob. V této době také studovala Školu přírodní léčby paní doktorky Soni Hájkové, která ji velmi ovlivnila a posunula na vyšší úroveň její uvažování o zdravém jídlu.

V roce 2009 požádala o finanční podporu nově založeného sociálního podniku Kruh zdraví a alternativní jídelna byla dne 1. 5. 2011 slavnostně otevřena. Kruh zdraví představuje nejen zdravé jídlo, ale také zdravé vztahy při práci a zdravou komunikaci uvnitř i vně kruhu. Pro veřejnost pořádají workshopy, ochutnávky a semináře, na kterých se snaží předávat své zkušenosti s vařením a pečením. V Kruhu zdraví ochutnejte **Žitný kváskový chléb** se značkou ŽELEZNÉ HORY regionální produkt a novinku „**Nás celozrnný závin**“, certifikovaný v roce 2021.

Není a nebylo to vždy úplně jednoduché, ale stále ji práce naplňuje, baví a těší. **Společný cíl Kruhu zdraví: vyvážená, sezónní, chutná, zdravá strava z lokální produkce a k tomu vstřícné, milé a pohodové prostředí.**

Region about and for people...

Dana Šťastná already helped to cook as a little girl. She inherited the cookbook “Standards of Hot Meals” from her mother and has been using it since and her father supplied them with a game and fish as an enthusiastic hunter and fisherman. Later Dana started to cook healthily and with love for her family. As a funny story about her home cooking, she remembers a question of her two sons when she called them to eat: „Mom, will it be good or healthy?“

She has always intuitively realized the huge impact of food on our health and well-being. She studied agricultural economics and at the same time teaching. She started as a teacher at the Integrated Secondary School, which was focused mainly on public catering and later as a representative for professional practice of students.

In 2005 Dana Šťastná became independent and focused mainly on projects with the aim of obtaining funds from the EU intended for education and employment of people. During this time, she also studied at the School of Natural Treatment of Dr Soňa Hájková, which greatly influenced her and moved to a higher level of her thinking about healthy dining.

In 2009 she applied for financial support for the newly established social enterprise the Circle of Health and the alternative diner which was ceremoniously opened on 1 May 2011. The Circle of Health represents not only healthy food but also healthy relationships of work and communication. The company organizes workshops, tastings and seminars for the public, at which they try to show their experience with cooking and baking. In the Circle of Health, you have to taste a rye sourdough bread or, the whole grain apple strudel. Both are certified as the Iron Mountains regional product.

The aim of the Circle of Health is balanced, healthy, seasonal and tasty local production enjoyed in calm and happy environment.

