

Deset tisíc naočkovaných

Pelhřimovské očkovací centrum v KD Máj v červnu ohlásilo téměř deset tisíc lidí, kteří mají obě vakcíny. Denní průměr naočkovaných za 54 očkovacích dnů je kolem 618 osob. Ve 22. týdnu byl průměr naočkovaných dokonce 1037 lidí.

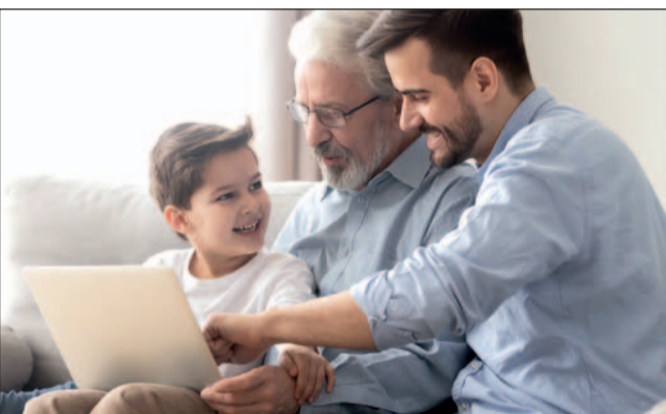
Mikádo bude centrem kultury a spolkového i komunitního života

V polovině června bylo v Humpolci slavnostně otevřeno moderní městské centrum Mikádo na Havlíčkově náměstí. Kromě Dne otevřených dveří si zájemci mohli zahrát společenskou hru mikádo a zúčastnit se slavnostního koncertu. Polyfunkční komunitní centrum Mikádo vzniklo přestavbou budovy u městského kina. Objekt získal nový plášť, novou střechu, moderní interiéry i bezbariérový přístup a výtah. Projekt přestavby bývalého klubu u kina na moderní

zázemí pro kulturní a společenské aktivity si vyžádal náklady ve výši 38 milionů korun, sedm milionů korun uhradila dotace. Humpolečtí přivítali zřízení koncertního sálu pro 150 lidí, který ve městě chyběl. Může být využíván také jako taneční sál. V prostorách klubu se mohou konat besedy, přednášky a podobné. Otevření humpoleckého Mikáda se plánovalo na listopad loňského roku, ale postup stavebních prací ovlivnila pandemie koronaviru. Kvůli omeze-

ním by se také nemohlo uskutečnit slavnostní otevření centra s kulturním programem. Správu komunitního centra převzalo Městské kulturní a informační středisko v Humpolci, které chce v Mikádu umožnit řadu aktivit. Zájemci tady najdou humpolecké spolky i sociální služby. Prostory využijí pro zkoušky také hudební a divadelní soubory, mohou se tady konat i komerční akce. Na pojmenování centra byla vyhlášena anonymní veřejná soutěž a přišly dvě

desítky návrhů. Některé vycházely z historie lokality, další navrhovaly jména slavných humpoleckých rodáků. Komise vybrala návrh místostarostky Aleny Kukrechtové, která se inspirovala podle vzhledu fasády budovy společenskou hrou Mikádo. Vítězka získala bezplatný vstup na akce v Mikádu na půl roku. Cenu místostarostka věnovala Jiřímu Šimkovi, který je v 85 letech velice kulturně aktivní a také stále vede TJ Jiskra Humpolec. (th)



O váš internet se staráme tady a teď.

**PŘIPOJTE SE
K OPTICKÉ SÍTI STAMPI.**

kontakt 565 333 444
www.stampi.cz

stampi
máme řešení

Hlavním krédem Rodinné farmy Jirásek jsou kvalitní jídlo a čerstvé suroviny

Rodinná farma Jirásek přestěhovala hned začátkem letošního roku svoji prodejnu masa a masných výrobků v Pelhřimově z takzvané rotundy v ulici Příkopy do nových prostor na Karlově náměstí (měkdejší prodejna Sempra). Jedná se o nově zrekonstruované prostory, kde se nachází řeznictví a také jídelna s otevřenou kuchyní a příjemným posezením.



Zákazníci uvítali také možnost nákupu čerstvého pečiva od známého Pekařství Velíšek z Kamenice nad Lipou. Každé pondělní ráno se zájemci na oblíbených webových stránkách jídelny dozví aktuální jídelní lístek na celý týden. Hned od začátku fungování nové jídelny v Pelhřimově nešetřili zákazníci chválou na hodně sledovaném facebooku firmy. „Samá dobrota a skvělá obsluha,“ napsala například M.Ch. a J. M. se přidala: „Hambáč super, ono vlastně všechno včetně personálu.“ Doprava jídel po Pelhřimově je nyní zcela zdarma pro firmy i jednotlivce, což je velice vítaná služba. Strávníci si mohou nakombinovat jídlo jak na váhu, tak kompletní hotovky. Výběr jídel je pestrý od české klasické kuchyně až po zahraniční jako jsou oblíbené hamburgery, čínská a mexická kuchyně. Současným hitem je každý den od 15 hodin velká sleva v jídelně na vařené jídlo. „Pro nás je nejdůležitější kvalita výrobků, přísně



dozdrujeme technologické postupy s důrazem na čistotu prostředí a hygienu. Velké nároky máme na čerstvost vstupních surovin. Každý den máme dodávku čerstvého vepřového

mása z jatek Český Brod. Podle přání zákazníka nakládáme maso například na grilování nebo uzení. O tuto službu je obrovský zájem. Zákazníci v současné době požadují libové výrobky, kde je velký podíl masa. Všechny výrobky v pultu si sami vyrábíme. Jedná se o masné výrobky uzené i neuzené, jako jsou zabijačkové speciality a Taliány. V těchto dnech vedou špekáčky, zákazníci si oblíbili i naše Eso párky,“ říká majitel řeznictví a jídelny Jakub Jirásek a dodává, že samozřejmostí jsou bezlepkové výrobky.

Sídlo firmy a výroby masných výrobků Rodinné farmy Jirásek je v obci Litochoš. Tady i chovají na volné pastvě dobytek za účelem produkce masa. Maso firma Jirásek dodává také do pelhřimovských

restaurací a vývařoven i do několika restaurací v Praze. „Stařené hovězí maso potřebuje určitou zrání dobu, a to dva týdny od zabití a pak se uvaří opravdu do měkka,“ vysvětluje majitel firmy Jirásek, která právě takového maso zákazníkům nabízí. „Nápad na vlastní výrobu vznikl asi před deseti lety. U zrodu stála myšlenka nebyť závislí na výrobcích od velkých masokombinátů nebo supermarketů,“ říká otec Jakuba Petr Jirásek a konstatuje, že jejich firma je doslova rodinná. Ve vedení jsou totiž rodiče Livia a Petr Jiráskovi, oba bratři Ondřej a Jakub i dedeček Petr. Otec se synem Jakubem jsou skutečnými mistry ve svém oboru a

ve firmě pomáhá i druhý syn Ondřej. „Řídíme se heslem Náš zákazník, náš pán a snažíme se každému požadavku vyhovět. Máme štěstí na příjemný, profesionální a milý kolektiv, který rád přivítá všechny zákazníky. Hotová jídla a pokrmy v naší jídelně vznikají pod taktovkou šéfkuchaře Michala Pavlovského,“ dodává Jakub Jirásek a zve všechny na jídla z českých surovin a nákup čerstvého českého masa i výrobků z něj. (pi)



„Při rodinném podnikání nás často potkávají rozdílné názory a myšlenky, avšak vzájemná láska a pokora k druhým nás vždy přivede ke správnému a společnému rozhodnutí. Toho si nadevše cením!“ říká Jakub Jirásek.

Rodinná farma Jirásek

Karlovo náměstí 169, Pelhřimov

Otevírací doba:

Jídelna: Po-Pá 6.30 - 17.30 hodin

Řeznictví: Po- Pá 7-18 hodin

So 8-12 hodin

Rozvoz jídel: Po-Pá 10-14 hodin

Telefon: 721 635 054

www.rodinnafarmajirasek.cz

Fb Rodinná Farma Jirásek

