



PODZIM V REGIONECH

Čtvrtletník Asociace regionálních značek

3/2020



Zajímavosti z regionů

Tipy na výlety, akce a trhy, recepty



Jablka ze Štíhlíc, Jaroslav Volek: certifikát POLABÍ regionální produkt

Když píšu tyto řádky, je ještě léto. Sedím v domečku na Prácheňsku a slyším, jak na nedaleké pastvině bučí krávy. Až dopíšu, půjdu se po polní cestě projít s rodinou do lesa. Houby tu rostou takřka na každém kroku. Na rozdíl od nedaleké, turistů plné Šumavy, je zde klid a ticho (až na ty krávy, že). Stromy jsou plné dozrávajících jablek, švestek a hrušek. Víím, že za pár dní musím domů, do práce, ale tento kousek úžasné pohody si v sobě ponesu do podzimních měsíců. Asi nebudou jednoduché, s tím musíme počítat. Ale pokud se spojíme, jako se nám to povedlo na jaře, společně to zvládneme. Nyní už vííme, že se můžeme spolehnout na podporu okolí, na naši českou šikovnost a pracovitost. Při letních cestách po regionech jsem viděla, jak usilovně pracují naši certifikovaní výrobci. Na následujících stránkách si můžete přečíst, co vše pro vás připravili, jaké nachystali novinky. Pozveme vás také na řadu pěkných akcí, ovšem u těch si, prosím, předem ověřte, zda se opravdu konají. Nyní, když čtvrtletník připravujeme, bohužel nevííme, jak se situace vyvine. Ale pokud by akce nebyly, najdete zde také nápady pro výlety na méně známá místa. To ale samozřejmě není všechno. Uvařte si dobré kafe nebo čajík a začtěte se.



Čtvrtletník vydává: **Asociace regionálních značek, z.s. (ARZ)**

Vychází v elektronické podobě čtyřikrát ročně.

www.regionalni-znacky.cz

Odpovědný redaktor: Tereza Zatřepálková

zatrepalkova@arz.cz

tel.: 733 392 747

Regionální obsah: koordinátoři regionálních značek

Beskydy

S ukončením hospodářského roku připadají na podzimní čas hodové slavnosti. Ve slezsko-polském pomezí je tato slavnost označována německy Kirmes, neboli kermaš, kirmaš a nejvíce používané krmáš. Krmáš je pořádán vesnicemi v téměř každém zákoutí Beskyd, proto si vyberte ten pro vás nejzajímavější a přijďte se podívat!



Kde se vůbec Krmáš jakožto slavnost vzala? Krmáš byl od středověku spojován s náboženskými poutěmi, v průběhu času se však tato tradice stala spíše světskou záležitostí.

Krmáš je slezský výraz pro moravské „hody“ a české „posvícení“, tedy slavnost, při které se připomíná posvěcení kostela. Císař Josef II. roku 1786 po celé zemi slavit posvícení třetí říjnovou nedělí po svátku svatého Havla; odtud se odvozuje také často používaný termín Havelské posvícení, nebo také císařské posvícení nebo hody. V některých vsích pak si poddaní slavili oboje hody – svoje původní a ještě císařské.

Před uzávěrkou posledního čtvrtletníku přivítala certifikační komise Beskydy originální produkt 4 nové členy do rodiny výrobců naší regionální značky.

Prvním certifikovaným výrobcem byl pan Jiří Polášek z Beskyd-Craft, který vyrábí ručně vyřezávané dřevěné loutky. Na loutky je použito zejména lipové dřevo, ze kterého se vyřezávají jednotlivé díly. Ty jsou následně sestavovány a barveny. Pan Polášek vás vezme zpět do dětského světa svou loutkou čerta Barnabáše, ježibabou Agátou a dalšími výjimečnými loutkami. www.beskyd-craft.cz





Druhým certifikovaným uchazečem o regionální značku Beskydy je pan Klinkovský, z rodinného včelařství Klinkovští. Ten představil produkty svých pilných včel jako MED květový jarní, pastový, lipový, medovicový z lesa či vícedruhový. Rodina Klinkovských včelařů v tradičních úlech, které si sami vyrábí. www.medostrava.cz

Novou certifikovanou výrobkyní se stala také paní Ing. Viera Kranz z Vlna Jadoli, před kterou se mají na pozoru všechna osrstěná zvířata, protože dokáže upříst vlnu téměř ze všeho. Ukázala nám rukavice z angoráka, vlnu z koňské srsti, nebo svetr z ovčí vlny, kterou ručně zpracovává na svém stavení. www.vlna-jadoli.webnode.cz



Posledním certifikovaným výrobcem je Lukáš Halata z farmy Halata, který se zabývá chovem masného skotu a podporuje místní trh svými rodinnými masovými balíčky.

Pokud si budete chtít dopřát maso, které pochází ze skotu, pasoucího se na beskydských pastvinách, určitě zavítejte do Metylovic pod Ondřejníkem na tuto farmu! www.farmahalata.cz

Všechny certifikované výrobce naleznete na webové stránce: www.regionalni-znacky.cz/beskydy/ nebo na Facebooku Beskydy – originální produkt, kde jsou zveřejněny aktuality z dění regionálních značek. Další certifikační komise se připravuje na začátek října 2020. Pokud si myslíte, že zrovna Vy máte výrobek, službu, nebo zážitek spojený s krajem kopců, pastvin a lidových tradic, rádi se s Vámi na podzim setkáme.

Užijte si podzimní akce:

- 6. 9. Příborská pouť
- 11.–12. 9. Farmářské slavnosti trochu jinak, Farma Koňákov
- 14. 9. Pracovní skupina Cestovní ruch v Třanovicích
- 26. 9. Svatováclavské slavnosti na hradě Hukvaldy
- 26. 9. – 27. 9. Kopřivnické dny techniky, Polygon Tatra trucks
- 3. 10. Komentovaná prohlídka města Příbor - Starý hřbitov a Příborské muzeum
- 10. 10. STRAŠIDELNÝ HRAD HUKVALDY II. aneb rozloučení se sezónou 2020
- 21. 11. Tradiční tvarůžkové hody, kulturní dům Vlčovice
- 6. 12. Ondřejská pouť na hradě Hukvaldy



Broumovsko

Broumovsko se v podzimních měsících halí do jemné mlhy. Je to doba, která zve k procházkám nejen do přírody. Pískovcové útvary ve skalních městech vás okouzlí.



Po značených turistických cestách si můžete prohlédnout krásy tohoto regionu, provedou vás jak divokou krajinou Broumovských stěn, tak i ostatními skalními městy. Božský klid ocení vaše mysl.

My bychom vás rádi pozvali do lomu Rožmitál, kde si můžete vychutnat jedinečné výhledy do krajiny Geoparku Broumovsko. Památky i muzea jsou otevřena po celý rok.

Při toulkách se zastavte na místních farmách, nebo si zakupte regionální výrobky. Malované bavlněné tašky, divokou kosmetiku, med, salámy, sýry, klobásky, výrobky ze sena, malované obrázky, výbornou vodu Natura, místní květiny, výrobky z drátku, kávu, dorty, oplatky, výrobky z ovčího rouna a produkty z pekárny - to vše u nás naleznete. Můžete se projet i na koni nebo navštívit zvířecí farmu Wenet.

A co dobrého se u nás na podzim jít? „Hop do vody“ – knedlíčky připravované na několik způsobů.



Lenka Vítková Kozárová je báječná drátenice. Vytváří si sady, které si na jejich workshopech můžete zkusit složit. V polici nad Metují otevřela obchůdek, kde naleznete spoustu krásných a užitečných věcí.

ADA ART je dílo Adély Kulichové, která ráda kreslí okolní krajinu. Malování ji baví od malička a tak si plní svůj sen. Její výrobky najdete po celém regionu od pohledů, přes hrníčky až po krásné obrazy.

Eko-farma Bošina leží ve Verněřovicích. V jejich obchůdku si můžete zakoupit výborné klobásky, maso, dokonce mléčné výrobky z farmy od Menčíků a další regionální produkty. Farma je otevřena celoročně od čtvrtka do neděle.

Zažijte Broumovsko!

Užijte si podzimní akce:

Podzim s sebou přináší spoustu akcí. Jednou z nich jsou strašidelné procházky. Děti se převléknou do kostýmů a cestou musí plnit různé úkoly, když se setkají se strašidlem. Také se dlabou dýně, které se vystavují na zahradách. Konají se workshopy podzimního aranžmá a všichni se začínají připravovat na Vánoce.

- 5. 9.** Klášter Broumov - trhy 8:30 - 13:00
- 24. 9.** Drátenické kurzy - Police nad Metují
- 22. 10.** Drátenické kurzy - Police nad Metují
- 26. 11.** Drátenické kurzy - Police nad Metují



České středohoří

Podzim patří v Českém středohoří převážně vínu a vinařským akcím. Ve většině měst probíhají vinobraní a oslavy českého vína. Na řadě z těchto akcí se setkáte i s výrobci a produkty se značkou ČESKÉ STŘEDOHOŘÍ regionální produkt.



Největšími podzimními lákadly je **Vinobraní** v Roudnici nad Labem 12. září, které se letos uskuteční v komornějším duchu v prostorách Lobkowiczského zámku. Představí se zde většina pivovarů – Podřipský rodinný, Labuť i Biskupský pivovar U sv. Štěpána, vynikající lanýže z litoměřické Čokolaboratoře či Petra Valešová se svými úžasnými koženými výrobky.

V říjnu se většina značkařů z celého Ústeckého kraje představí na akci **Josefínské slavnosti** v prostorách barokní pevnosti, která letos slaví 240 let založení. Své řemeslo zde prakticky ukážou litoměřická Dílna ručního papíru, Markéta Nebeská s podřipskými perníčky a bude i voňavý stánek s exkluzivní kávou z pražírny Zoban!

V Litoměřicích se podařilo paní Štyrandové ve spolupráci s městem otevřít expozici Příběh papíru ve věži původních středověkých hradeb. Navštívit ji můžete vždy od pondělí do čtvrtka nebo po dohodě. Paní Štyrandová vás také srdečně zve na výstavu Papír a textil, která bude probíhat od září do konce roku 2020 v České Lípě.

www.rucnipapir.com



Pokud během podzimu zavítáte i jinam, například do Levína, zastavte se v keramickém ateliéru UMĚ. Je otevřen pro veřejnost každý den s možností nákupu keramiky, prohlídkou dílny a výkladem o procesu výpalu keramiky v peci otápěné dřevem. www.keramikasumo.cz

Pro ty, kteří mají rádi med, připravuje pan Horák v Litoměřicích své soukromé Medobraní. Představí se zde až 8 včelařů jak místních, tak odjinud. Ochutnáte i ryzí medovinu z Terezína. www.facebook.com/med.z.Litomerice

Užijte si podzimní akce:

- 5. 9. Slavnosti Pastvin na Hlinné
 - 12. 9. Vinobraní Roudnice nad Labem
 - 14. 9. Pára v muzeu, Soubor lidové architektury Zubrnice
 - 3. 10. Medobraní Litoměřice
 - 10. 10. Josefínské slavnosti
 - 19.–20. 9. Podzim na vesnici, Soubor lidové architektury Zubrnice
- každou sobotu dopoledne** Farmářské trhy v Roudnici nad Labem
každé úterý a čtvrtek Severočeské farmářské trhy, Ústí nad Labem
každou středu Severočeské farmářské trhy, Děčín

Nová expozice v Litoměřicích

Příběh papíru

ve věži původních středověkých hradeb



První expozice svého druhu v České republice.

Vzdělávací, hravé a tvořivé prostředí pro dospělé i děti.

Původ výroby papíru a jeho cesta do Evropy.
Ukázky surovin pro výrobu papíru kdysi a dnes.

Ukázky různých druhů dřeva a jejich vlastnosti.
Možnost výroby vlastního archu ručního papíru.

Dílna ručního papíru s tradicí od roku 2003.
Jen pár kroků od centra města a středověkého hradu.

www.rucnipapir.com

Otevírací doba:

Pondělí a čtvrtek
10:00 až 17:00 hodin
V ostatní dny dle dohody.

Vstupné:

Dospělí 50,-
Děti, studenti a senioři 30,-
Skupiny 25,-



Expozice vznikla díky podpoře a spolupráci následujících institucí a firem:

Asociace českého papírenského průmyslu
Město Litoměřice
Vyšší odborná škola obalové techniky a Střední škola, Stěti
Mondí Stěti a. s.
Huhtamäki Česká republika, a. s.
Hof Studio
Řezbářská dílna Doubrava

Pro Dílnu ručního papíru, z. s. expozici vytvořila Praga Mystica s. r. o.



Dílna ručního papíru, z. s.
Velká Dominikánská 33
412 01 Litoměřice
tel.: 724 092 279
irena.styrandova@seznam.cz
www.rucnipapir.com



Vodní hrad Lipý a Centrum textilního tisku
U Vodního hradu 63, 470 01 Česká Lípa
www.cl-kultura.cz

IRENA
ŠTYRANDOVÁ



EVA
VÁGNEROVÁ

PAPÍR A TEXTIL

Vernisáž 8. září 2020 v 17 hodin

Otevřeno:

Léto: 1. 4. - 30. 9.

Út-Ne 9 -12, 13 -15 hod.

Zima: 1. 10. - 31. 3.

St-Pá 10 -12, 13 -15 hod.

Výstava bude otevřena do konce roku 2020

www.rucnipapir.com

www.galerie-eva.tym.cz



Českosaské Švýcarsko

Podzim v Českosaském Švýcarsku se zbarvil do teplých zemitých tónů od svítivě žluté až po temně rudou. Je jako všude časem sklizně a zpracování úrody. Představíme vám výrobky, které stojí za to ochutnat.

Chutney, džemy, sirupy a pesta z Kytlic

Pan Psota se po odchodu z Prahy vrátil na sever do Kytlic. Region si ho svým kouzlem zcela podmanil. Od mládí se zajímal také o alternativní způsob života, bylinky, přírodu a všechny věci s tím spjaté. Současně měl i velmi pozitivní vztah ke gastronomii. Řízením osudu se nakonec pan Psota pustil do výroby pochoutek – především chutney, džemů, sirupů a pest. Vše vyrábí ručně, bez barviv a chemie. A pokud je to možné, tak z lokálních surovin. Lidé si po ochutnání jeho výrobků předávali pozitivní reference, a tak si pan Psota postupně rozšiřoval okruh stálých zákazníků, později ho oslovily i první obchody, restaurace a informační střediska. Mezi jeho regionální certifikované speciality patří: cibulovka – cibulová pochoutka, švestkové chutney, meruňkové chutney, tužebníkový sirup, smrkový sirup či džem švestek a aronie. Výrobky si můžete zakoupit přímo v Kytlici nebo například v Domě Českého Švýcarska v Krásné Lípě. www.pkytlice.cz



Divočák ve vlastní šťávě, guláš z divočáka

Pan Hynek Jirman z Dolní Poustevny vyrábí ve své malé rodinné firmě kvalitní konzervy s vysokým podílem masa. Obsahují maso divočáka, které pochází od mysliveckých spolků ze Šluknovského výběžku. Vybrat si můžete Guláš z divočáka nebo Divočáka ve vlastní šťávě. Výrobky jsou dodávány do místních prodejen nebo je možné si u pana Hynka Jirmana výrobky i objednat.

Sirup z jehličí

Z restaurace U Fořta z Mezní Louky pochází další nový výrobek, a to „sirup“ z jehličí, který je vyroben z cukru a ručně sbíraného jehličí. Kromě klasického využití jako sladila do čaje, jej v hospůdce využívají pro nakládání cibulek a k dalším kulinářským účelům. Vše je vyráběno přímo v kuchyni Hospůdky u Fořta a s maximálním využitím regionálních surovin. www.uforta.cz



Užijte si podzimní akce:

27. 9. Za tajemstvím skalního hradu Winterstein

Vydejte se s námi za putováním krajinou skalních masivů a věží Saského Švýcarska. Objevíte tajemnou atmosféru starého loupežnického hradu ze 13. století. Zdoláte strhující výstup po žebříčích a vychutnáte si velkolepé výhledy na saské stolové hory a kaňon Labe.

Budete křížovat známé, ale i méně známé neznačené trasy. Vystoupáte ke skalnímu převisu Marienhöhle a na skalní bránu Kleiner Kuhstahl. Půjdete přes skalní útvar Katzenstein na Grosser Winterberg a těšit se můžete také na úžasné scenérie z vyhlídky Kipphorn. Naše putování zakončíte v hospůdce ve Schmilce na břehu Labe.

Celá trasa bude provázena poutavým vyprávěním certifikované průvodkyně. Hlásit se je možné na na tel. +420 777 819 913, na e-mailové adrese programy@ceskesvycarsko.cz

září 2020 Cesta stromů

Výjimečný seminář o životě stromů a o práci se dřevem pro dospělé i děti ve věku od 12–15 let. Je vždy upraven na danou skupinu lidí či dětí. Seminář pro dospělé či rodiny s dětmi pořádáme většinou v areálu firmy Nobilis Tilia, se kterou spolupracujeme. V dopolední části návštěvníky seznamujeme se stromy a jejich dřevem i vlastnostmi, včetně keltského stromokruhu. Odpoledne nás čeká procházka do přírody Českého Švýcarska (Jetřichovice) za doprovodu hry na fujaru, povídání o stromech i přírodě s ukázkami stromů v jejich přirozeném prostředí. Zde se snažíme lidem ukázat podobnosti života stromů a života lidí a následně je naučit navázat přátelství se stromy, proniknout do jejich duše a umět naslouchat zvukům přírody. Více informací na www.stromyazivot.cz/seminare



Górolsko Swoboda

Když se rána a večery stávají chladnějšími a podzim barví vrcholky Beskyd do zlatavých barev, vrcholí doba sklizně na polích a v zahradách. Podzimní cyklus zvyků a rituálů v Těšínském Slezsku zahrnuje sklizňové festivaly (dožínky), ukončení pastvy ovcí, sklizeň zemědělských plodin a ovoce, a v neposlední řadě také výrobu domácího kvašeného zelí.

V podzimním období vrcholí příprava na nadcházející chladné měsíce. Ovoce je usušené nebo zavařené, brambory jsou uskladněné, obilí sklizené, půda pohnojena a připravená na zazimování. I hospodářské stodoly jsou plné sena pro stáda chovné zvěře.

Podle lidového kalendáře byl ve Slezských Beskydech den 29. září, tedy den, kdy katolická církev slaví svátek sv. Michaela, dnem kdy končila téměř dvacetitýdenní pastva ovcí na horských salaších. Po tomto datu se z důvodu nadcházející zimy ovce pásly na níže položených pastvinách. Loukám v údolích se tak na podzim dostávalo potřebné fertilizace. Kolem 28. října se ovce vracely zpátky do vsí ke svým majitelům. Během tohoto období prováděli hospodáři bilanci sezony sklizně a úrody, kompenzovali škody a vypláceli pastevece.



Už více než 20 let se Ivana Di-Giustová z Jablunkova věnuje krejčovskému řemeslu. Zabývá se šitím oděvů a textilních doplňků, věnuje se výrobě krojů a jejich renovaci.

Róbert Hozák z Čadce, zástupce čtvrté generace dráteníků, se tímto řemeslem zabývá od roku 1994. Jeho produkty se dostaly do téměř všech koutů světa. Vyrábí uživatelské, dekorativní a umělecké předměty, zejména misky, koše, věšáky, rámy, držáky na ubrusy, v menší míře se věnuje figurálnímu umění. Používá černé a pozinkované dráty různé tloušťky a pomocí kleští je formuje. Styl jeho tvorby se vyznačuje jednoduchostí tvarů, čistotou linií a mírným využitím dekorativních prvků. Hlavním zdrojem jeho tvorby jsou motivy související s přírodou.



Český Těšín a polský Cieszyn spolupřátají třídenní akci nazvanou Poklady z těšínské truhly. Poklady z těšínské truhly tvoří aktivity zaměřené na místní historii, tradice a umění, s důrazem na oživení zájmu veřejnosti o tuto oblast. Hlavním záměrem je upozornit na tradice a zvyky regionu Těšínského Slezska formou názorných ukázek z denního života našich předků.



Haná

Značkou HANÁ regionální produkt se může nově pyšnit pět nových výrobců. Velkorakovský pivovar z Rakové u Konice, ekologická hovězí farma z Pacetluk, specialista na kvalitní krmivo pro psy a kočky z Olomouce, šperkařka z Jezernice a výrobkyně sedmi druhů marmelád z Chropyně. Značka HANÁ regionální produkty, která pokrývá území více než 333 obcí, aktuálně čítá 82 certifikovaných výrobků a celkem 7 služeb.

Velkorakovský minipivovar najdete v Rakové u Konice. Založili ho v roce 2015 tři kamarádi, kteří si pro zábavu zkusili vařit pivo v domácích podmínkách. Během následujících dvou let už měli vlastní technologie, sehnali vlastní prostory. Po čase se minipivovar stal rodinným podnikem už jen Petra Hajkra, který podíly od svých kamarádů odkoupil. Dnes je prý jeho pivo s láskou vařené, k žízni laděné. Od poloviny roku 2019 nabízí tři unikátní druhy: jedenáctistupňové pivo Rupert a Rupert Coffee a nejnověji i třináctistupňové pivo Fojt.



Farma Martina Ležáka v Pacetlukách se zaměřuje na chov masného skotu Podhostýnský Angus, funguje v režimu ekologického zemědělství, produkty mají certifikát bio. Značku Haná získala pro výsekové hovězí maso a hovězí droby. Aberdeen-anguský skot je jedním z nejčastěji chovaných masných plemen u nás i ve světě.

Na kvalitní krmivo pro psy a kočky vsadila olomoucká firma FAMILY BARF s.r.o. Tady vám pro vašeho mazlíčka namíchají plnohodnotnou stravu na každý den, ve které nechybí porce šťavnatého masa, kostí a zeleniny. Značku Haná jim komise udělila nejen za tyto Hanácké komplety, kterých nabízejí celkem pět, ale i za mražené maso pro psy a kočky.





Stříbrné šperky s minerály jsou srdeční záležitostí Markéty Suchánkové z Jezernice. O svých výrobcích říká, že jsou inspirované přírodou, její krásou, rozmanitostí tvarů a barev. Stříbro kombinuje s drahými kameny a polodrahokamy, které přinášejí klid a harmonii do duše. Šperkařka pracuje se stříbrem Ag 925/1000 a modelovacím stříbrem ACS 999/1000.

Lence Němcové a její firmě HERBA LENA GROUP s.r.o. z Chropyně přibyly nyní k značkovým ovocným a zeleninovým sirupům a pečeným čajům i marmeládám. Těch vyrábí její tříčlenný pracovní tým celkem sedm druhů. Své marmošky vaří z mišpule, jeřabin, jahod, pomerančů, citronů, šípků i borůvek.



Kdo tvoří komisi a kdy bude další kolo?

Výrobky a služby vhodné pro udělení značky hodnotí vždy certifikační komise, kterou tvoří zástupci místních akčních skupin, sdružení, institucí, regionálních výrobců a odborné veřejnosti. Zaměřuje se především na základní kritéria, podporující místní původ, kvalitu, šetrnost k životnímu prostředí a jedinečnost ve vztahu k regionu. Regionální značka garantuje zákazníkům původ výrobku z Hané, originalitu a vazbu na toto území, a zároveň slouží ke zviditelnění místní produkce. Nejbližší kolo další certifikace regionální značky se uskuteční na podzim 2020. Značku Haná uděluje MAS Moravská cesta, na kterou se mohou výrobci, řemeslníci, producenti a poskytovatelé služeb se svými žádostmi obracet.

Olomoucký kraj vydal katalog regionálních produktů

Regionálním výrobcům pomáhá s propagací jejich produktů i Olomoucký kraj. V reakci na dobu koronavirovou, která přinesla řadě drobných producentů nemalé potíže, vydal katalog regionální produkce. Jsou v něm zastoupeni výrobci všech regionálních značek v kraji, kterými jsou Haná, Jeseníky a Moravská Brána, také výrobci se značkou Regionální potravina a Výrobek OK. Katalog regionální produkce už výrobci obdrželi, jinak je k dispozici na krajském úřadě, konkrétně na oddělení regionálního rozvoje. „Věřím, že každá propagace je dobrá a může konkrétním výrobcům pomoci,“ uvedla koordinátorka značky Haná regionální produkt Julie Zendulková, která iniciativu kraje přivítala.



Jeseníky

Podzim přináší dary hor. Najdete je na keřích, ve stromořadích i na záhonech. Najdete je i ve skleničkách, pokaždé v jiném provedení a jiných chutích. Podzim také láká na barevné větrné hrátky. Jeseníky tak čarují i malují.

Bylinné kulinářství i hrnce a pánve. Regionální značka má 7 přírůstků.

Sedm nových produktů, které vznikají nápady a rukama místních lidí, nese od úterý 16. června značku JESENÍKY originalní produkt®. Certifikační komise zasedla netradičně v prostorách výroby jednoho z uchazečů o ochrannou známku, tuzemského producenta nádobí v Javorníku.

Novinky komise často může posoudit všemi smysly. Ochutnala například low carb zákusky ze směsí manželu Dubovských. Jako jediní v Česku vyrábí low carb směsi, které obvykle mají vysokou hodnotu tuku. Dubovští však šli dál a odbourali tuky. Jejich směsi na granoly, kaše, pečení či krekry jsou tak navíc i dietní.



Ochutnávalo se i Bylinné kulinářství z ranče Majoránek, tedy koření, bylinné oleje a octy, medové pochoutky a hořčice.



U medu se zůstalo i v případě Bee-daddy's. Pod touto značkou se certifikoval skořicový med a medová hořčice.

Plody zahrad i lesů zpracovává Markéta Kubinová, její marmelády nesou název Z darů jesenických hor.



S nostalgií vzpomínají nejen milovníci regionální historie na zdejší produkci a zpracování lnu. S nápadem vrátit se k této tradici přišli manželé Holubovi, kteří se pustili do výrobků pod značkou Lněné. I když len pochází z jiných evropských zemí, tká se v regionu a z plátna vznikají originální kousky.



Do sedmičky jedinečných produktů z jesenických hor přibylo také prvotřídní maso z farmy Martina Chyly.



Nově se k originálním jesenickým výrobkům řadí i hrnce a pánve z Kolimaxu, javornické společnosti, která navázala na více než stoletou tradici a dodává na trh kvalitní české nádobí.

Dýně a podzim k sobě patří, oranžová zářivá barva evokuje teplo a světlo. Pokud zrovna nebudete dlabat a rozsvěcovat do strašidelného dýňového obličejce svíčku, můžete si na této tykvovitě rostlině pochutnat. Například na výborné pomazánce od společnosti Dobrotys sociálního podniku (FB: [@dobrotysocialnipodnik](#)). Ale můžete si i užít Dýňovou slavnost, kterou pořádá 10. října od 10 hodin v Jeseníku spolek Sudetikus. Můžete se těšit na jarmark, ale i bohatý doprovodný program - tanec, hudba a divadlo, autorské čtení pro děti i dospělé, přednášky i workshopy, prohlídku skleníků, zahrad a hvězdárny SVČ Duha, dýňové šachy, lanové aktivity, fotbal, poezii, fitness lekci, bazárek, výstavy, tvořivé dílničky, fotokoutek či ochutnávku regionálních potravin. Navíc se bude soutěžit jednak o největší dýni regionu, o nejhezčího dýňového bubáka nebo o nejlepší dýňovou dobrotu.“



Pod horou Šerák najdou návštěvníci Jeseníků exotiku. Ve Faunaparku, nenápadném téměř rodinném domě, naleznete spoustu kontaktních domácích i exotických zvířat. Ve zdejším zooparku najdete například kozy, ovce, opičky, klokany, pštrosy, americké pumy, labutě, surikaty, mývaly, leguána a několik druhů pestrobarevných papoušků, někteří z nich létají návštěvníkům volně nad hlavami. Letos se zde narodila také tygří mláďata.

„Všechna zvířata mají uzpůsobené ubikace tak, aby se měla kam schovat. Takže když jim je opravdu už horko, zalezou do chládku. Pravidelně jim doplňujeme vodu a tygři mají k dispozici bazén,“ říká chovatelka Dagmar Augustýnová.

Faunapark se od loňského roku může pochlubit statusem zoo, stejně jako velké profesionální zoologické zahrady. Licenci uděluje Ministerstvo životního prostředí ČR na základě přesně stanovených pravidel. Návštěvníci si zde mohou užít příjemné chvíle například po horské túře. Certifikovaný jesenícký zázitek Faunapark je otevřený pro širokou veřejnost od dubna do konce října od 12 do 18 hodin. Organizované skupiny se musí objednat předem, těm je vyhrazena návštěvní doba v dopoledních hodinách. www.faupark-ops.cz

Užijte si podzimní akce:

- 5. 9. Mizuno Trail Running Cup - Králický půlmaraton 2020, Dolní Morava
- 5. 9. Mezinárodní výstup na Králický Sněžník, Staré Město
- 19. 9. Mamutí cena Dolní Moravy – Seriál MTB závodů Jesenícký Šnek – vyrazte s celou rodinou na cyklistický závod, Dolní Morava
- 26. 9. Burčákové slavnosti na Severomoravské chatě, Malá Morava (Podlesí) – burčák, víno, cimbálovka, grilované seje
- 10. 10. Dýňová slavnost, Jeseník



Kraj blanických rytířů

Podzim v Kraji blanických rytířů je magický. Když se vrcholek Velkého Blaníku zbarví typickými zlatými barvami, v kraji pod ním se začíná slavit svátek patrona české země - sv. Václava. A oslavy jsou to vsutku velkolepé.

Možností, jak nasát, prohlédnout či ochutnat podzimní atmosféru Podblanicka je hned několik. Na podzim máte krásnou příležitost prohlédnout si Kraj blanických rytířů očima regionálních výtvarníků na Podblanickém plenéru ve vlašimském parku, kde vystavuje své certifikované „Obrazy z Podblanicka“ i Stanislav Příhoda. www.standaprihoda.estranky.cz



Mošt ORGANIC ze starých odrůd ovoce, který se od září do listopadu vyrábí v bývalém areálu Kolářova mlýna, je nápoj, jemuž možná holdoval i sv. Václav se svou družinou. www.organic.cz

Pro zahřátí neváhejte ochutnat starokácovskou medovinu. Vybírat můžete mezi klasickou medovinou a variantami s příchutí višňi či mandlí. Pokud se potřebujete prohřát trochu víc, sáhněte po některém z ovocných destilátů – višňovici, slivovici či štrůdlovici. www.palnicekacovka.cz



Vybrané producenty budete mít možnost poznat na již druhé Cestě za lokálními produkty, která se uskuteční na podzim tohoto roku. Pro více informací sledujte www.csopvlasim.cz nebo www.blanik.net

Užijte si podzimní akce:

- 5. 9. Dolování zlata na Roudném - vycházka po památkách na bývalý zlatodůl
- 19. 9. Podblanický plenér - výstava děl regionálních umělců pod širým nebem
- 19. 9. Den otevřených dveří ve Vodním domě s EU, Hulice
- 26. 9. Svatováclavské slavnosti, Louňovice pod Blaníkem
- 28. 9. Svatováclavské slavnosti, Votice
- 28. 9. Šiškovaná s veverkou Čipkou - pochod pro děti s tematikou ochrany zvířat
- 10. 10. Cesta za regionálními produkty - tour za producenty KBR
- 24.–25. 10. Houby blanických lesů - výstava hub v Domě přírody Blaníku
- 28. 10. HMYZÁK v paraZOO Vlašim - celodenní „hmyzí“ akce pro celou rodinu
- 17. 11. Sváteční pochod na Blaníku - Dům přírody Blaníku

Češi jsou považováni za nejvášnivější houbaře na světě. Pokud už jste této vášni také podlehl, určitě vyrazte za bedlami, hříby, klouzky, kozáky nebo křemenáči na Podblanicko. Zdejší lesy jsou opravdovým houbařským rájem. Přesvědčí Vás o tom také výstava hub v Domě přírody Blaníku (24. -25. října)





Kraj Pernštejnů

Srdečně Vás zveme do našeho regionu! Podzim je u nás ve znamení tradičních akcí, těšit se můžete například na Zlatou přilbu, Velkou Pardubickou a nebudou chybět ani vinobraní a dožínky.

Dnes se společně vydáme na letiště v Pardubicích, kde se nachází fotoateliér, který nese název Edit B. Photo po své majitelce, mezinárodně oceňované fotografce Editě Bízové. Její fotografie můžete potkat v zahraničních i českých časopisech. Nově její umělecké portréty získaly certifikát Kraj Pernštejnů. Myslíte si, že nejste fotogeničtí a takové focení není pro Vás? Opak je pravdou... Edita by Vám ihned odpověděla: „Spoušť fotoaparátu nemačkám náhodně. Nefotím momentky a nečekám a nedoufám, že něco uděláte. Moje fotografie jsou promyšlené, fotím až ve chvíli, když je vše perfektní – od oblečení, svícení až po pózu, do které vás detailně navedu. Je totiž moje práce, abyste byli fotogeničtí.“ Dobrá tedy, pojďme se společně podívat na to, jak takové focení u profesionála vypadá.



Edit, prozrad' nám, při pohledu na tvé fotografie vidím samé krásné ženy, fotíš opravdu jen modelky?

Naprostá většina žen na mých fotkách naopak modelky vůbec nejsou. Jsou to „obyčejné“ ženy, maminky, babičky, sestry, kamarádky, které sebraly tu odvahu a šly to zkusit ke mně na focení. Ráda říkám, že mám několik superschopností.

Jedna z nich je rychle usnout a druhá je vidět ženské úplně jinak, než se vidí sami – spousta z nich se vidí kriticky. Já ty nedokonalosti nevidím, vidím všechno to krásné, co na nich je a dokážu to na fotkách vyzdvihnout tak, že si těch nedokonalostí už nikdo nevšimne.

Co dělá tvoje fotografie tak jedinečné? Co tě odlišuje?

Řekla bych, že to je jejich výtvarná kvalita. Hodně lidí mi říká, že to nevypadá ani jako fotky, ale víc jako obrazy. I amatér pozná, že moje fotky jsou úplně jiné, já říkám promyšlenější, někdo říká umělečtější. Do karet mi hraje i to, že vyhrávají ceny. To „normální“ fotka nikdy nevyhraje, protože fotografů a fotografií je spousta.

Řekni nám, jaký je to pocit, vidět své fotografie na titulcích zahraničních fashion magazínů?

Občas mám problém tomu uvěřit. Časopis dorazí do schránky, koukám na něj a říkám si „to je tak pěkný, to jsem fakt vyfotila já?“. Mám z toho vždycky obrovskou radost.

To je hezké, takže pokud si přeji mít fotografie od tebe, co pro to musím udělat?

Stačí se objednat – můžeš mi zavolat, napsat na facebook, instagram, na mail a ráda se domluvíme. Většinou focení předchází krátká schůzka nebo telefon, kde se pobavíme o tom, jestli máš



nějakou představu, nebo jestli potřebuješ fotky za nějakým konkrétním účelem, abych věděla, na co se připravit. Jinak další příprava je třeba týden až den před focením – dobře spát, hodně pít a starat se o sebe – takže pokud chodíš na nehty, barvení vlasů nebo do solárka, zařídít si to před focením.

Jak takové focení probíhá, na co se mám připravit?

Focení začíná líčením a úpravou vlasů od profesionálních vizážistek, i holky, se kterými spolupracuji, jsou nejlepší široko daleko a na jejich práci je to vidět. Pro focení jsem vybudovala v ateliéru garderobu společenských šatů, ale vždycky jsem ráda, když si na focení donese každý i šaty vlastní, které mu jsou a cítí se v nich dobře.

Potřebuji vzít s sebou něco speciálního?

Ta nejspeciálnější věc, která focení ulehčí, je tělová podprsenka bez ramínek. :D Ale i bez ní zvládneme všechno pohodlně.



Mohu přijít s kamarádkou?

Jasně, s kamarádkou, s dcerou, sestrou, maminkou... je to super pohodový holčičí den, takže vzít někoho s sebou je moc fajn a užijete si to obě, i když se nemusíte fotit společně, ale každá zvlášť, vzájemně se podpoříte a budete se cítit líp.

www.editbphoto.com



Užijte si podzimní akce:

4. 9. **20 let s Pardubickým krajem**, Pernštýnské a Komenského náměstí, Pardubice
5. 9. **Dožínky zemědělců okresu Pardubice a okolí**, Amfiteátr pod hradem Kunětická hora – Akce s bohatým programem je určena zejména pro rodiny s dětmi. Čekají na ně jízdy na oslících, všelijaké soutěžení, pro větší návštěvníky pak třeba jízda na elektrickém býkovi. Po celý den budou probíhat ukázky zemědělské techniky a nebude chybět dobré jídlo, pití a hudba.
5. 9. **Oslavy 100 let holického skautingu**, Prostor u ZUŠ K. Malicha Holice holice.skauting.cz
- 5.-6. 9. **Koně v akci**, Výstava pro celou rodinu, letos s podtitulem Koně v Evropě, Pardubické závodiště www.zavodistepardubice.cz
8. 9. **Hravé odpoledne na farmě** – Farma Apolenka Spožil – Odpoledne pro celou rodinu plné her a zábavy. Zapojené neziskové organizace z Pardubického kraje přichystají pro malé i velké návštěvníky kreativní, poznávací nebo sportovní hry a mnoho dalších aktivit. Pořadatelé: Pardubický kraj, spolek Apolenka, Koalice nevládek Pardubicka
12. 9. **Jelenský Bludimír**, IV. ročník – Rekreační zařízení Tramtáryje Horní Jelení; Orientační závod horských i trekových kol www.jelenskybludimir.webnode.cz
4. 10. **72. Zlatá přilba města Pardubic**, Plochodrážní stadion ve Svítkově www.zlataprilba.cz
11. 10. **130. Velká pardubická** se Slavia pojišťovnou, Vrchol dostihové sezóny – letos jubilejní 130., Pardubické závodiště www.zavodistepardubice.cz
28. 10. **Výlov Bohdanečského rybníka**; akce, organizovaná Rybničním hospodářstvím s.r.o. z Lázní Bohdanče. Na hrázi Bohdanečského rybníka mohou návštěvníci zakoupit čerstvé ryby a ochutnat rybí i jiné regionální speciality. Akce je každoročně spojena s akcí loučení s ptáky, pozorováním a přednáškou Agentury ochrany přírody a krajiny ČR.





Krkonoše

Barevný podzim a neklidnější sezónu v Krkonoších si můžete vychutnat z hřebenů hor nebo v podhůří. Skalnaté hřebeny, ledovcové kotle, údolí plná lesů a kamení, upravené stezky pro pěši i cyklistické výlety, vodopády, horské louky a spousty skvělých vyhlídek – tak vypadají nejvyšší české hory Krkonoše.

Zažijte Krkonoše všemi smysly s místními

Co si třeba zdokonalit techniku bruslení s bývalou biatlonistkou Zdeňkou Vejnarovou? Po výkonu se odměnit Krkonošskými bobky nebo sušenou BIO hovězí šunkou a na závěr se přiučit řemeslu tkalce nebo přadleny?

Regionální značka Krkonoše originální produkt ocenila začátkem března 2020 5 regionálních výrobků a 2 zážitky.

Krkonošské bobky

Křehké sladké pečivo, které ručně vyrábí šikovné ruce cukrářek z Grandu v Janských lázních a z Lady z lázní Běláhoř. Výjimečné vlastnosti cukrářské lahůdky jsou v používání základních surovin z původního krkonošského receptu, bez přídavku chemických látek a barviv. Chutě jsou tvořeny pouze kořením a nikoliv náhražkami. Na výrobu se používá poctivé máslo. www.grandlada.cz



Domácí Ja-míky od babičky Jarušky ze Strážného

Vyrábí rodina Latínova z ovoce a zeleniny ze své zahrádky nebo z čistého horského prostředí Krkonoš. „Džemy“ obsahují téměř 70% ovoce nebo zeleniny a naopak obsahují nižší obsah cukru. Patří tím pádem mezi výběrové. U některých druhů je chuť doladěna kořením (např. u červené řepy, cukety nebo hrušky). Všechny ja-míky jsou bez chemických přísad, s láskou nazdobené a v nabídce je přes 50 druhů včetně dárkového balení. Ochutnejte některý z méně běžných druhů ja-míků, které připravovaly hospodyně před více než sto lety (šípek, bezinka, aronie, červená řepa, rakytník). www.dzemy-babicky-jarusky.cz

Krkonošské hovězí speciality z Biofarmy Pod Hájkem

Potraviny, které nesou nálepkou BIO, musí splňovat přísná pravidla výroby. Bio maso musí pocházet ze zvířat, která mají pravidelný přístup na pastvu, jsou krmena bio plodinami a nejsou jim podávána antibiotika ani růstové hormony. Rodina Řehořková vyrábí gurmánské delikatesy z vlastního hovězího masa z kříženek masných plemen Charolais a Limousine bez přídavku vepřového masa. Gurmáni si mohou pochutnat na fermentovaných trvanlivých pochoutkách, jako je sušená šunka, salámy a klobásky. Sušené maso je kvalitní svačinkou na túry, výborným zdrojem bílkovin a energie pro sportovce nebo vhodné jako delikatesa k vínu či pívu. www.biofarma-pod-hajkem.cz/prodej-bio-masa





Ovečky z Bělé

Paní Mihulková s panem Hradeckým jsou v Podkrkonoší známi jako pěstitelé Regionální potraviny Libereckého kraje, českého domácího česneku. V hospodářství v Bělé v souladu s přírodou pěstují odrůdy jako je Ivan, Havran, Bělský rusák, Lan, Bjetin a Vekan. Během pěstování zjistili, že úrodnost půdy mohou zkvalitnit chovem ovcí Suffolk. Jedná se o plemeno černočelých středního až většího tělesného rámce a osvalení. Živá hmotnost beranů v dospělosti je 100 – 140 kg a u bahnic okolo 80 kg. Zájemcům nabízí ovce na maso nebo k chovu. www.ceskydomacicesnek.cz

Řemeslo – dřevěné dekorace z Rudníku

Rodina Šmídova z Rudníku se zabývá výrobou dřevěných dekorací, ale ne jen tak ledajakých. Pan Šmíd vyrobí dřevěný polotovár a jeho manželka poté technikou pyrografie vypaluje ručně obrázky a vlastní krkonošské recepty na prkénka, obrabečky či tácky. Dřevěné svíčky, krmítka pro ptáky a hmyzí hotely vyrábí z použitého dřeva, které je mu líto spálit v kamnech. Dřevu tak vdechne nový život i funkci. Chcete mít cvrlikající, voňavou, rozkvetlou a úrodnou zahrádku? Pak dřevěné upycklované hmyzí domky/hotely a ptačí budky jsou to pravé. Přilákají do zahrady ptáky a hmyz, který se postará o opylování a pomůže i v boji se škůdci. Všechny druhy včel i hmyzu totiž kvůli likvidaci jejich přirozeného prostředí v posledních desetiletích rapidně ubývá. www.pecasmid.cz



Příběh tkalce Jana

Přijďte pobejt a seznámit se s životem tkalců v Krkonoších. Dříve tkali pouze muži. Ženy jim připravovaly nitě a materiál a měly jinou práci. Kolem krav, drůbeže a dětí. Prohlídka muzea ve Voletinách je interaktivním zážitkem. Moudré a zručné průvodkyně vás seznámí se zpracováním základních textilních surovin, především lnu, předením, tkaním ale i s běžným životem v domácnostech tkalců. Během prohlídky si můžete sami zpracovat kousek lnu a vyrobit si provázek ze lnu, vyzkoušet si práci na kolovratu nebo stavu. Vlastnoručně budete pracovat na dobových nástrojích a dozvíte se spoustu zajímavostí. Na konec prohlídky jsou připravené zábavné úkoly a kvízy. www.dumpodjasanem.cz

Zdeňky běžky

Bývalá biatlonová reprezentantka, trojnásobná účastnice olympijských her (Salt Lake City, Turín, Vancouver) a několikanásobná mistryně České republiky, to je Zdeňka Vejnarová. Narodila se v Jilemnici a také zde v průběhu studia na sportovním gymnáziu nastartovala svoji sportovní kariéru. Zdeňka nabízí pro sportovní nadšence v Krkonoších výuku běhu na lyžích. Individuálně, pro skupiny nebo jako teambuilding. Zkrátka pro všechny, kdo si přejí se zdokonalit, naučit nebo přiučit technice bruslení. Místo konání dle dohody a v závislosti na aktuálních sněhových podmínkách. www.zdenky.bezky.cz



Užijte si podzimní akce:

Putovní výstava regionální značky Krkonoše originální produkt do října v Galerii Celnice v Malé Úpě.

17.–18. 9. Exkurze Podpora regionálních produktů

9.–17. 10. Krakonošův divadelní podzim, Vysoké nad Jizerou, Divadlo Krakonoš – Přehlídka venkovských divadelních souborů z celé České republiky.

7. 11. Horní Maršov, DOTEK – Svatomartinské dobroty, podzimní dílničky a lampionový průvod, příjezd sv. Martina na koni. V koloniálu prodávají certifikované regionální výrobky a realizují zajímavý projekt. Pořadatel: Středisko ekologické výchovy SEVER Horní Maršov, www.dotek.eu

17. 11. Český řemeslný trh pod obry, Hostinné – Řemeslníci, včelaři i kořenářky nabídnou tradičně krásné výrobky, občerstvení a cukrovinky. Pořadatel: Informační centrum a Město Hostinné, www.hostinne.info



Krušnohoří

Bliží se podzim a s tím spojené deštivé a chladné počasí. Jak se vyvarovat podzimním virózám? Co vyzkoušet regionální produkty z Krušnohorské Apatyky?

Bylinky sbíráme výhradně v oblasti Krušných hor – Pernink – Johanngeorgenstadt – Boží Dar – Loučná – Kovářská – Vejprty – Kryštofovy Hamry. Jedná se zcela o ruční práci, vyrábíme ze 100% přírodní suroviny z Krušných hor. Byliny se sbírají v celém rozsahu sortimentu výrobků, ručně se třídí a připravují k dalšímu zpracování - zásadně a výhradně bez extraktů, koncentrátů, barviv, stimulantů, éček a umělých aditiv. Poskytujeme také kompletní poradenství se znalostí historie a postupů výroby, vlastností bylin a jejich účinků a doporučení.

Jsme rodinná farmačka, jejíž členové žijí, pracují a byliny sami používají v srdci Krušných hor.



24. září 2020 se v Chomutově uskuteční již 4. rokem KRUŠNOHORSKÝ REGIOFEST.

Tento den oslavujeme společně naši regionální produkci. Důvod k oslavě je. Na rozvoji regionálního značení se velmi zasloužila Asociace regionálních značek. Ta působí téměř po celém území České republiky a do její rodiny patří celkem 27 různých regionálních značek. V Ústeckém kraji to jsou KRUŠNOHOŘÍ regionální produkt, POOHŘÍ regionální produkt, ČESKÉ STŘEDOHOŘÍ regionální produkt a ČESKOSASKÉ ŠVÝCARSKO regionální produkt.

První výrobky z rodiny značky KRUŠNOHOŘÍ regionální produkt byly certifikovány v roce 2013. Od té doby probíhá certifikace 2x ročně. Regionální značka je zárukou toho, že výrobky, služby či produkty takto označené jsou šetrné k životnímu prostředí, vznikly z regionálních surovin či mají vysokou přidanou hodnotu v podobě ruční práce. Jejich nákupem podporujeme regionální ekonomiku. A KRUŠNOHORSKÝ REGIOFEST slouží k tomu, abychom veřejnosti připomínali, jak úžasné a šikovné lidi mezi sebou máme.



Držitel certifikátu pan Jiří Kejř s výrobkem Všestudské hovězí od Kejře

Chovné jalovice i jateční býci s podílem krve alespoň 75 % plemene Charolais. Zvířata jsou chována na hospodářství ve Všestudech formou volného ustájení na hluboké podestýlce. Zvířata jsou narozena na hospodářství a jsou krmena krmivem vypěstovaným na vlastním hospodářství. Hospodářství patří mezi vzorové zemědělské podniky v okrese Chomutov.



Dalším držitelem certifikátu je pan Adolf Loos - Chov plemene Limousine „Ze Svaté Kateřiny“

Činnost farmy je zaměřena na chov KBTPM plemene Limousine a jejich kříženek, dále České strakaté. Prodávají se zástavová telata a připuštěné krávy nebo jalovice, záměrem je však chov plemenných zvířat.

Dne 20. 10. 2020 budou před komisí představeny nové žádosti o udělení značky Krušnohoří regionální produkt. Horský Hotel Lesná už značku má, sám tedy není nováčkem, ale žádá o certifikaci nových produktů - Krušnohorský domácí tmavý chléb z Lesné a Lesenské domácí slané pečivo.

O značku žádá také paní Hana Zvalová se svými bylinnými a ovocnými sirupy. Základem pro výrobu sirupů jsou byliny nebo ovoce rostoucí v regionu. Byliny a ovoce jsou sbírány, tříděny a zpracovávány ručně. Dalším žadatelem je paní Veronika Kupková, s knihou Přísečnice žije - Pressnitz lebt. Dvojjazyčná kniha s přímou návazností na region Krušnohoří (Přísečnicko), která kromě historicko-společenských témat přináší i unikátní pohled mnohých pamětníků a bývalých obyvatel Přísečnice jako místa, které zmizelo pod hladinou vodní nádrže. Kniha vznikla v rámci česko-německého vzdělávacího projektu, ve kterém byli ve velké míře zapojeni studenti z regionu a, umožňuje dialog několika generací, pro které je Krušnohoří domovem.



Kutnohorsko

Přijďte strávit krásný barevný podzim v našem kutnohorském regionu, bohatém nejen na kulturní památky, ale také na tradiční výrobky pocházející z našeho kraje.

Rádi bychom vám představili našeho staronového držitele certifikátu pana Radka Pospíšila – Včelařství Pospíšil a jeho Tvořivou dílničku a Včelí svět. S dílničkou se účastní regionálních trhů a akcí a také ve školách a školkách a na pozorovacím úle představí život včel, jak vzniká med, pyl, vosk a propolis a další zajímavosti. Pan Radek Pospíšil je držitelem certifikátu RZ KUTNOHORSKO na výrobek Med ze Záboří.

Ať už potřebujete roušku do práce či do školy, pytlíček na drobnosti, hezký polštářek nebo pořádnou kabelku či tašku, obraťte se na Danielu Kaštánkovou. V její dílně vznikají nej-různější látkové výrobky podle její představy nebo podle přání zákazníka. Objednat si u DAKAST můžete i dekorační předměty jako závěsy či látkové koníky. www.dakast.cz



Užijte si podzimní akce:

- 12. 9. Vinobraní na Kačíně
- 26. 9. Čáslavské slavnosti
- 26. 9. Zavírání turistické sezóny ve Zruči nad Sázavou
- 26. 9. Svatováclavské slavnosti v Kutné Hoře
- 14. 11. Předvánoční skláření v Huti Jakub v Tasicích



Moravská brána

Moravská brána, kraj spojující Moravu a Slezsko, Hanou a Valašsko, Pobaltí a Středomoří. Od dob starobylé Jantarové stezky tudy vedou důležité cesty lemované hrady, zámky a starobylými městy. Kraj dobrého jídla, šikovných řemeslníků, bohatých tradic a úcty k historii našich předků.



Podzim v Moravské bráně má ve znaku ovoce! Ochutnejte výborná jablka z Lučic.

Eduard Kozák je jedním z držitelů značky MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt. Tento zemědělec z Lučic nedaleko Bělotína se zabývá pěstováním a zpracováním ovoce na zhruba 50 hektarech půdy. V současné době zpracovává ovoce jako např. jablka, švestky, v menší míře rybíz, hrušky, broskve a nově kanadské borůvky, maliny a jahody. Jeho nejznámější výrobky jsou křížalky a populární 100% šťáva, která je k dostání nejen čistě z jablek, ale i s příchutí hrušek, červené řepy nebo zázvoru. Novou zajímavostí v nabídce je ovoce sušené mrazem. Takzvaná lyofilizace je novou metodou, která sušenému ovoci uchová chuť, barvu a téměř všechny vitamíny. Uvidíme, jakou oblibu nový produkt mezi zákazníky získá. Přijďte i Vy ochutnat nové křížalky do podnikové prodejny v Lučicích u Bělotína!



Užijte si podzimní akce:

- 14. 9. Slavnostní odhalení sochy T. G. Masaryka, Hranice – Školní náměstí
- 26. 9. 2. Podzimní slavnost, Hranice – Karnola



Moravské Kravařsko

Venkovská krajina turistické oblasti Poodří – Moravské Kravařsko, oblast horního toku řeky Odry a podhůří Nízkého Jeseníků je často nazývána Moravské Holandsko. V rámci projektu Moravskoslezského kraje Technotrasy – surová krása nabízí malým i velkým návštěvníkům zažít atmosféru starých časů. Poznat um (zručnost) starých mistrů, vyzkoušet si řemeslo i ochutnat regionální produkty.

Mlín, který putoval krajinou

Na svých toulkách Poodřím – Moravským Kravařskem doporučujeme navštívit kostýmované prohlídky větrného mlýna tzv. větráku na Nových Dvorech u Bílovce, s ochutnávkou ekologických potravin, během kterých se dozvíte zajímavosti ze života mlynářů.

Průvodce v kostýmu mlynáře vám poví, komu se říkalo prášek a prozradí mnoho dalších tajemství. Sami si vyzkoušíte umlít trochu mouky a ochutnáte domácí chleba z ekologického zemědělství. Setkáte se také se skřítkem Jeronýmem z rodu mlynářů, který je ochráncem tohoto mlýna.

Víte, že větráky se často stěhovaly, když majitel mlýn prodal, nebo se pro něj našlo vhodnější místo? Na malé vzdálenosti se posunoval pomocí dřevěných válců. V případě větších vzdáleností se rozebral a na novém místě složen.



Mlín, kde vládne pan Král

Kdo by nechtěl zažít speciální prohlídku starobylého mlýna Wesselsky v Loučkách u Oder a získat řidičák na koňskou bryčku. Pan Král s rodinou vás seznámí se zajímavostmi mlynářského řemesla. Odvážní se můžou podívat do lednice k vodnímu kolu.

Dospělí ochutnají calvados ze zásob pana mlynáře nebo vynikající sladké Podvodnice paní mlynářky. Děti se setkají se skřítkem Raráškem a budou si moci vyrobit dopis z břidlice, která patří k pokladům našeho kraje. K mání jsou taky vynikající domácí produkty.

Oživlý mlýn

Na vodním mlýně v Bartošovicích se dozvíte mimo jiné, co znamená „mít za lubem“. Ten náš, který leží na staré zemské hranici mezi Moravou a Slezskem, vlastníma rukama opravil pan Mácha. A sám také provází. Během prohlídky vám i vašim dětem ukáže, jak to všechno funguje a poví zajímavé příběhy. Třeba o tom, co má jeho mlýn společného s kopřivnickou Tatrovkou. Ochutnáte ovoce sušené tradiční metodou a taky vynikající med vlastní výroby.

www.technotrasy.cz, www.poodri.com





Červotoč ze Spálova

V nejzápadnějším koutě území Moravského Kravařska vznikají pod rukama pana Miroslav Šústka, flérského červotoče, jedinečné dřevěné šperky. V malebné Spálově už téměř deset let vyrábí šperky pro dámy i pány, ale také drobné užitkové a dekorační předměty ze dřeva. K výrobě svých předmětů využívá dřeva různých druhů dřevin rostoucích v regionu. Starým suchým stromům nebo palivovému dříví tak vdechuje nový život. Co kus to originál, protože jedinečnost jeho výrobků tkví ve výběru druhu dřeviny, která má nejen svou specifickou barvu ale také kresbu letokruhů. Další výjimečnost produktu se ukrývá v jeho ruční výrobě. K opracování se používají běžné stolařské stroje a rezbářské nářadí, k povrchové úpravě produktu pak pouze přírodní oleje a vosky, které nezastíní vlastnosti dřeva. Pan Miroslav Šústek je držitelem certifikátu regionální značky MORAVSKÉ KRAVAŘSKO regionální produkt od roku 2016.

Kdybyste se rozhodli vydat za naším výrobcem osobně do Spálova, nezapomeňte navštívit také jedno z nejromantičtějších míst Moravskoslezského kraje Balerův mlýn. Jedná se o nejmenší dochovaný větrný mlýn holandského typu v Česku, který se nachází v polích nad obcí. Není nad z lásky darované dřevěné srdce vyrobené panem Šústkem před větrným mlýnem.



MAS Regionu Poodří, z. s. a obec Bartošovice
pořádají
28. 9. 2020 od 9:00 do 16:00 hodin
v areálu „Na Stodolní“ – návěs obce v Bartošovicích

ZEMĚDĚLSTVÍ V POODŘÍ

Program:
Výstava zemědělské techniky
Výstava hospodářského zvířectva
Jarmark produktů s regionální značkou MORAVSKÉ KRAVAŘSKO regionální produkt
Prezentace a prodej zemědělských produktů
Prezentace a propagace činnosti MAS Regionu Poodří, z. s.
Celodenní zábava pro děti a další doprovodný program včetně bohaté nabídky občerstvení






Pozvánka na akci

MAS Regionu Poodří, z.s. a obec Bartošovice srdečně zvou všechny příznivce našeho venkova na 6. ročník akce ZEMĚDĚLSTVÍ V POODŘÍ, který se uskuteční dne 28.9.2020 v areálu „Na Stodolní“, návěs obce Bartošovice.

Další informace o MAS Regionu Poodří naleznete na webových stránkách www.mas.regionpoodri.cz, nebo na sociální síti Facebook - MAS Regionu Poodří.



Moravský kras

Řekne-li se Křtiny, většině lidí se nejspíš vybaví nádherný Santiniho chrám a nekonečné zástupy poutníků, kteří do Křtin rok co rok přicházejí. Není to však jen tato perla české barokní architektury, která si při zmínce o Křtinách zaslouží pozornost. Svůj nezaměnitelný půvab má také krajina, do níž je stavitelský klenot zasazen. A zdejší krajina a lesy jsou na podzim nejhezčí.



Podzim v Blansku je spojen se čtyřdenní akcí Vítání sv. Martina. Historický průvod se sv. Martinem na bílém koni projde od kostela do zámeckého parku. Zde bude gastronomický festival s kulturním programem, ochutnávka vín, jarmark s regionálními produkty a tradičními řemesly. Večer zpestří dětský světýlkový průvod městem a noční prohlídka zámku.



K podzimu patří i výlovy rybníků. I když Moravský kras rybníky moc neoplývá, výlov největšího rybníka Olšovec v Jedovnicích bude spojený s dvoudenním jarmarkem, stánkovým prodejem živých ryb a občerstvením nejen ve formě rybích specialit. Připraven bude i doprovodný program pro děti.

Po pobytu venku v sychravém podzimním počasí vás zahřejí ovocné pálenky a likéry. V lihovaru a páleníci v obci Rudice v Moravském krasu na Vás čeká široký sortiment ovocných

pálenek a likérů. V jejich nabídce naleznete klasické ovocné pálenky - švestka, jablko, hruška, třešeň a meruňka - i speciality. Už jste pili pálenku z ananasu, jahod, rybízu nebo bezu? A co likéry? Přijďte ochutnat! Lihovar také spolupracuje se Správou CHKO Moravský kras, pro které připravují limitovanou edici bylinných likérů Tekutý Moravský kras. Můžete je zakoupit u všech zpřístupněných jeskyní Moravského krasu.

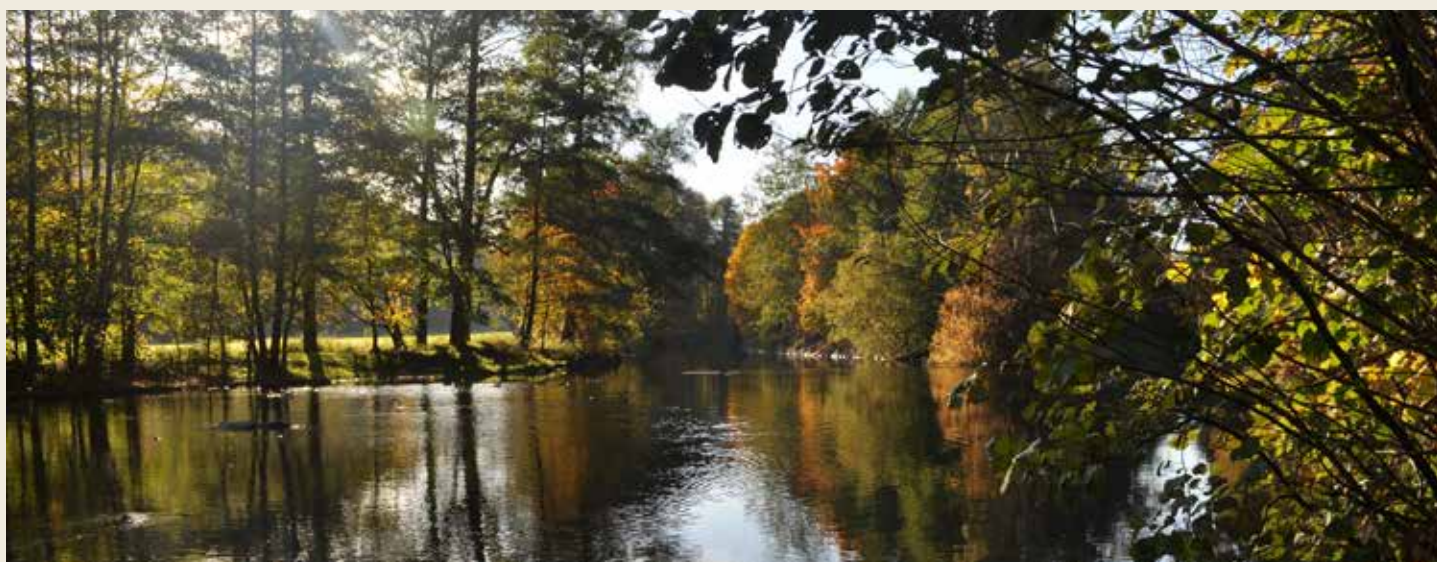


Užijte si podzimní akce:

- 19.–20. 9.** XXVIII. Hrnčířský jarmark, Kunštát
- 26.–27. 9.** Husí slavnosti, Boskovice
- 10.–11. 10.** Dýňobraní, Lysice
- 24.–25. 10.** Výlov rybníka Olšovec
- 5.–8. 11.** Vítání sv. Martina, Blansko
- 7. 11.** Svatohubertské slavnosti, Boskovice

Opavské Slezsko

Podzim je u nás spojen se sklizní a hojností. Voní po jablkách, kysaném zelí a čerstvě pooraných polích. Barevné listí se pomalu snáší k zemi, rudé šípky jsou po ránu ledově ojíněné a země se chystá na zimu.



Teplé barvy a zemitě vůně podzimu umocní posezení s dobrou kávou, kterou vám nabízí Vřes Caffé z Vřesiny. Nově si ji můžete v rámci certifikovaného zážitku také sami upražit. Ke kávě si dopřejte kvalitní čokoládu, kterou „od bobu až po tabulku“ vyrábí společnost Moonment z Budíšovic.

Symbolické vůně zelí se do sytosti nadechnete 19. září na Otických zelných slavnostech. Akce připomíná více než stoletou tradici pěstování a zpracování zelí v obci a oslavuje všechny, kteří se na ní podílejí. Svůj věhlas získala také podzimní Selská Hubertova jízda v Mikolajicích. Více než 20 let se zde sjíždějí jezdcí na koních či povozy, všichni jsou vítáni. Pravidelnými body programu jsou vyjížďka po okolí, hon na lišku, opékání párků. Letos se všichni příznivci sjedou v termínu 17. října.

Svatomartinské husí hody jsou pro mnoho gurmánů týdnem plným husích specialit na mnoho způsobů, mladých vín a svátečních koláčů. I vy si je můžete užít v restauraci U Mlynáře ve Mlýně vodníka Slámy ve Lhotě či v hospodě Slezský Grunt v Háji ve Slezsku.



Užijte si podzimní akce:

- 12. 9.** Den čisté dopravy, Hradec nad Moravicí
 - 19. 9.** Otické zelné slavnosti, Otice
 - 26. 9.** Svatováclavský jarmark, Muzeum Slezský venkov, Holasovice
 - 4. 10.** Mezinárodní setkání výrobců a sběratelů hlavolamů a jiných kuriozit, KD Větrkovice, 9-16 hod. Uvidíte a vyzkoušíte hlavolamy tradiční i vyrobené novými technikami, např. 3D tiskem a těšit se můžete na další zajímavosti ze světa hlavolamů. Jako vždy jsou připraveny ukázky řemesel, letos bude novinkou technika Ebru – malování na vodě či foukání skleněných zvířátek.
 - 17. 10.** Selská Hubertova jízda, Mikolajice
- Po celý podzim také probíhají každou středu, pátek a sobotu Farmářské trhy na Dolním náměstí v Opavě.





Orlické hory

Hory i podhůří jsou ideálním místem nejen pro letní dovolenou, ale také pro prodloužené podzimní pobyty. Místa v Orlických horách a Podorlicku se vám ukáží opět v jiných barvách i rozměrech. Vychutnat si je budete moci nejen na kole, ale i pěšky při toulání přírodou. Objevíte místa zapomenutá, znovuobjevená nebo nová, která ještě neznáte. Zastavte se, rozhlédněte se po našem klidném kraji a prožijte tu nezapomenutelné okamžiky!

Značka ORLICKÉ HORY originální produkt se rozrostla o dva regionální výrobce piv.

Pivovar Agent

Do Olešnice v Orlických horách se po více než 75 letech vrátila tradice vaření piva. Tu zde založil v roce 1869 Oskar Migula, ale s koncem druhé světové války, odsunem Němců a konfiskací jejich majetku olešnický pivovar zanikl. Dobrou zprávou je, že kvalitní pivo je po mnoha letech zpátky v Olešnici.

„Naší vizí je vařit pivo s radostí a láskou k tomuto starému a krásnému řemeslu. To vše samozřejmě za dodržení přísných hygienických zásad a s péčí, které kvalitní pivo potřebuje.“ Pivovar Agent bude vyrábět výhradně nefiltrovaná a nepasterizovaná piva. Sortiment bude postupně rozšířen na většinu známých druhů piv spodního i svrchního kvašení.

Pivovar Baron

Jednoho krásného dne se zrodila myšlenka, která by nikdy nebyla uskutečněna bez neutuchající touhy po zlatavém moku. Od roku 2011 začala dlouhá cesta v prostorách bývalého zámeckého pivovaru v Opočně. Po osmi letech sbírání zkušeností a vývoje receptur byla v roce 2018 započata stavba rodinného minipivovaru v Opočně. Minipivovar Baron již nabízí svá piva dle originální receptury.



Vyladte se do podzimu stylově a barevně. Pomohou vám v tom drobnůstky značky **tuitui**. Pod značkou tuitui se skrývá partnerské tvůrčí duo Ira a Petr. Jejich výrobky jsou autorské originály, tvořené 100% ovčí vlnou, pocházející z ekofarmy v Orlických horách. Rouno místních plemen ovcí ručně zpracováváme technikou plstění za sucha (plstění jehlou). V nabídce naleznete autorské hračky, plastiky, šperky a nejrůznější dekorace. Zabývají se též zakázkovou tvorbou, na přání zákazníka vytváří například realistické portréty zvířat dle dodané fotografie. www.tuitui.cz

Užijte si podzimní akce:

- 12. 9. Dny evropského dědictví - Nové Město nad Metují, Husovo nám.
- 5. 9. Medový jarmark - Jablonné nad Orlicí, Náměstí 5. května
- 13. 9. Farmářské trhy 2020 - Doudleby nad Orlicí
- 25.–27. 9. Svatováclavské slavnosti – Dobruška, Nám. F. L. Věka
- 18. 10. Farmářské trhy 2020 (dušičkové trhy) - Doudleby nad Orlicí
- 15. 11. Farmářské trhy 2020 (martinské trhy) - Doudleby nad Orlicí

Podkrkonoší

Podzim v Podkrkonoší - to jsou vůně zrajícího ovoce, zářivé barvy babího léta, padající listů stromů. A příprava na zimu. Čas příjemných procházek, dozrávání šípků, houbaření a zklidnění mysli.



Konecchlumí, to je malá obec pod Chlumy. První písemná zmínka pochází z roku 1226. Nad obcí, jakoby vystupující z lesa, dominuje krajinně barokní kostel svatého Petra a Pavla z první poloviny 18. století. V interiéru kostela je umístěn cyklus obrazů malíře a grafika Vladimíra Komárka – Křížová cesta. Obsahuje čtrnáct téměř dvoumetrových obrazů s typickým malířovým rukopisem. Autor obci Křížovou cestu – své poslední dílo, velkoryse daroval. Ke slavnostnímu odhalení došlo na Velký pátek 31. března 2002. Téhož roku v létě pak Vladimír Komárek zemřel. Budete-li mít někdy cestu kolem, přijďte se podívat.

A když už budete v Konecchlumí, navštivte pana Ing. Jana Kučeru, regionálního producenta a výrobce. Nabízí jablka ze svých sadů, výborný med a nově také ovocné mošty.



Pevné zdraví vám pomůže udržet Dobrovodské kysané červené a bílé zelí. Zelí je zpracováno v místní zelárně na kysané zelí, které se vyrábí dle klasické staročeské receptury, kdy se při nakládání do čerstvé krouhanky přidává pouze sůl a kmín. V r. 2009 získalo 1. místo v soutěži „Potravinář a potravina roku 2009 Královéhradeckého kraje“ a 2. místo „Kysané zelí roku 2009“ na výstavě Zahradka Čech v Litoměřicích. Hlavním cílem firmy je udržet co nejvyšší kvalitu, a tím se odlišit od laciných supermarketových napodobenin kysaného zelí!

Užijte si podzimní akce:

- 19. 9. Slavnosti jablek a cibule v Lázních Běláhrad
- 10. 10. Zavírání turistické sezóny na Zvičině
- 28. 11. Adventní trhy v Hořicích
- 29. 11. Adventní trhy v Lázních Běláhrad





Polabí

Podzim letošního roku vyhlížíme u nás v Polabí s jiskřičkou naděje. Po uzavřeném jaru a omezeném létu věříme, že podzim nám umožní zase normální chod běžného života, který jsme tolik měsíců postrádali. Těšíme se na společné výlety do krásných či jinak zajímavých míst našeho regionu a navštívení akcí či trhů a nově otevřených provozoven, kde je možnost ochutnat a nakoupit si výrobky od místních producentů.



Pozvání na dobrou, nejen brazilskou kávu

Certifikátem POLABÍ regionální produkt se od loňského roku pyšní čerstvě pražená káva z Poděbrad.

Pražírnu Amáres Coffee s espresso barem naleznete přímo v srdci lázeňského města v Husově ulici, kde můžete připravené kávové nápoje již od roku 2016 nejen ochutnat, ale také koupit zrnkovou kávu na domácí přípravu, a navíc vám zde také proces pražení kávy rádi představí. „Naše kávy pravidelně dovážíme v zeleném zrnku ze zahraničí a pražíme je vždy čerstvé. Preferujeme tzv. severský způsob pražení, výsledná káva je světlejší a zachovává si svou původní chuť a vůni. Díky tomu lze v šálku rozlišit například aroma citrusů, čokolády nebo květin. Naše snaha je, aby se po upražení rozvinuly nejlepší vlastnosti kávy,“ říká Václav Mareš, majitel pražírny, a zároveň zve do své nově otevřené kavárny.

Podnik Káva Poděbrady se nachází na Jiřího náměstí a jeho zkušební provoz začal v pátek 10. července 2020. Nabízí nejen oblíbené kávové nápoje, ale i unikátní gastronomické občerstvení. „Jsme nadšení, že nyní můžeme milovníky kvalitní kávy pohostit i přímo na náměstí v centru Poděbrad. Rozšířili jsme náš tým tak, abychom mohli návštěvníkům nové kavárny, nabídnout k výběrové kávě občerstvení na stejné vysoké úrovni. V nabídce jsou masové i veganské sendviče. Nechybí ani sladké moučníky vysoké kvality. Naší specialitou jsou kombinace nevšedních chutí, při jejichž výrobě jsme navíc použili i naši praženou kávu. Jmenovat mohu například kváskový chléb s roastbeefem a kávovou majonézou nebo větrníčky z odpalovaného těsta s kávovou ganache,“ zve k ochutnávce majitel. „Naši praženou kávu si můžete vychutnat i v podobě koktejlu.“

Kavárnu Káva Poděbrady najdete na Jiřího náměstí za mariánským sloupem, mezi pizzerií a drogerií. Provozní doba je neděle až středa od 8 do 20 hodin a od čtvrtka do soboty od 8 do 21 hodin.

Aktuální informace a e-shop najdete na www.kavapodebrady.eu a FB [@kavapodebrady](https://www.facebook.com/kavapodebrady).





Lemanta Kolín – nově otevřená prodejna s regionálními výrobky

V pondělí 3. srpna byla otevřena nová prodejna Lemanta v Kolíně. Prodejnu najdete v ulici Na Hradbách č.p. 127 v těsné blízkosti Městského informačního centra Kolín. Otevřena je každé pondělí, středu a pátek od 9 do 17 hodina v sobotu od 9-13 hodin.

Můžete si zde zakoupit širokou škálu ručně vyráběných produktů z našich manufaktur společně s některými výrobky lokálních výrobců z Polabí. Těch by mělo do budoucna ještě přibýt, neboť stále hledáme nové dodavatele a partnery. Nyní už v obchůdku najdete výrobky z pedigu Ivety Kocourkové (www.dekoraceiveta.cz) a také slečnu Ivetu. Ta stojí nejen za pultem, ale také za nápadem obchůdek s regionálními produkty na tomto místě otevřít.

Lemanta není tak úplně obyčejná firma. Její fungování je založeno na principech sociálního podnikání. Naším cílem není maximalizace zisku, ale udržitelná tvorba aktivit prospívající společnosti a životnímu prostředí. Postupně budujeme síť prodejn – výrobních manufaktur, které jsou zaměřené na tradiční výrobu a podporu lokálních produktů a ekologického zemědělství. Zaměstnáváme osoby se zdravotním postižením, pro které vytváříme pracovní místa, respektující jejich individuální potřeby a možnosti.

- Pomáháme osobám se zdravotním postižením v návratu do práce
- Dáváme zelenou ekologickému hospodaření
- Podporujeme lokální producenty

www.lemanta.cz, FB: [@lemanta.cz](https://www.facebook.com/lemanta.cz)

Užijte si podzimní akce:

- 12. 9. Historické dožínky v Přerově nad Labem
- 19. 9. Řemesla Krchleby
- 17.–20. 9. ČESKOBRODSKÉ POSVÍCENÍ
- 19. 9. Food Festival Milovice – Hakenův stadion
- 26.–27. 9. Kostelec ČokoFest 2020 – Kostelec nad Černými lesy
- 3. 10. Farmářské trhy v Pečkách
- 10. 10. Český Brod – INFOCENTRUM: DÍLNIČKY PRO DĚTI A DOSPĚLÉ
- 17. 10. 14. řemeslný jarmark v Lysé nad Labem
- 17. 10. Štolmířský jarmark a veřejné pečení chleba
- 31. 10. Dušičkový jarmark, Mělník, každou sobotu trhy
- 18. 10. Svatohavelské posvícení, Muzeum lidových staveb v Kouřimi
- 20. 11. Pivní a vinné slavnosti, Výstaviště Lysá nad Labem



Poohří

Byť je tato turistická sezóna poněkud náročná, snažíme se, abychom Vám stále měli co nabídnout. Ať už máme na mysli turistické produkty, atraktivitu, zážitky nebo třeba setkání s výrobci z našeho regionu.

Pokusíme se Vám nabídnout alespoň některé podzimní akce, které zůstaly v kalendáři i přes nepříznivou aktuální situaci. Pokud zavítáte 3. října do Krásného Dvora, můžete v rámci Jablečného dne ochutnat nejrůznější výrobky z tohoto ovoce (a nejde jen o koláče). Odborná porota poté vybere nejlepší jablečný produkt tohoto roku. Děti si zasoutěží, dospělí si poslechnou hudbu či zhlédnou divadelní představení.

Od 5. září do 1. listopadu dále můžete navštívit výstavu v perucké Galerii u Plazíka, kde uvidíte fotografie Jana Polanského s názvem „Saháš do tmy“. Vernisáž výstavy se uskutečnila v sobotu 5. září 2020 ve 14 hodin. Výstava bude dále přístupná o víkendech a svátcích od 10 do 17 hodin.

S našimi certifikanty se také můžete setkat při etapách probíhajícího seriálu Ohřecká osmička.



V regionu Dolního Poohří můžete na podzim každoročně navštívit akce spojené se sklizní révy vinné i révy chmelové. Právě Dočesná bývá největší akcí tohoto období. Letos se samotná Dočesná neuskuteční, ale v Žatci se s tímto popasovali po svém. Pořádají totiž hned několik menších městských akcí s názvem Dočesná jinak. No a kdo je přeci jen spíše milovník vína než piva, neměl by chybět v Kadani nejprve na slavnostním Zavírání hory (5. září) a následně na samotném Vinobraní (26. září).



Užijte si podzimní akce:

- 13. 9. Ohřecká osmička - etapa Lounsko
- 20. 9. Ohřecká osmička - etapa Kadaňsko
- 5. 9.–1. 11. Výstava Saháš do tmy – Peruc, Galerie u Plazíka
- 26. 9. Svatováclavské vinobraní - Kadaň
- 3. 10. Jablečný den - Krásný Dvůr

Prácheňsko

Prácheňsko je území s bohatou historií, se spoustou drobných památek, s tajemnými hrady a vznešeně vzhlízejícími zámky. Živý region, který má mnoho podob a tváří – malebné víscky s udržovanými lidovými zvyky a tradicemi, ale také zapadlé hájovny uprostřed šumících lesů plných borůvek a hub.



K podzimu na Prácheňsku patří posvícení a hnětýnky, na které jsou zapotřebí **OZDOBY**. Bez drobných cukrových ozdob si nikdo nedokáže ani představit typické regionální pečivo – prácheňské hnětýnky. Již dlouhá léta vyrábí Josef a Petr Rokytovi z Pracejovic ozdoby na hnětýnky.

„V naší cukrářské rodině se ozdoby na hnětýnky vyrábějí již třetí generaci. Jsem rád, že jsem si mohl tuto dovednost osvojit od svého otce, kterému ji zase předal můj dědeček. Základem pro těsto na výrobu ozdob je cukr, přidávají se našlehané bílky, vanilka a další ingredience. Přesný poměr je naším „výrobním tajemstvím“. Mnohé naše zákazníci udivuje, že se v naší rodině zabývají výrobou těchto titěrných cukrových maličkostí právě muži. My s úsměvem odpovídáme, že i praví muži mohou dělat jemnou cukrářskou práci.“ To o své rodinné tradici vypráví pan Petr Rokyta, a pokud chcete těmito krásnými ozdůbkami přizdobit právě svoje hnětýnky, kontaktujte jej. Rozmanitost tvarů a barev přivede k dokonalosti nejen Vaše hnětýnky, ale i jiné cukrářské výrobky.



Posvícení

Posvícení vždy souviselo se svátkem patrona místního kostela, s výročním dnem jeho zasvěcení či s jiným výročím. Skoro všude se také slavilo posvícení havelské či martinské. Martinské posvícení je dobře známé. Havelské posvícení se konalo kolem 16. října na svátek sv. Havla. Tento den byl od středověku významným. Končila práce na žních a poddaní dostávali platy. Díky sklizni bylo dostatek zásob surovin na přípravu čerstvého jídla. Hlavním dnem posvícení byla vždy neděle před nebo po svátku místního patrona. V každé vesnici byla tedy posvícení v jiný den a příbuzní a přátelé si pozvání opláceli. V roce 1787 za vlády Josefa II. vyšlo nařízení, které předepisovalo jen jedno posvícení v roce, a to v neděli po sv. Havlovi. Císaři se totiž nelíbilo, že se poddaní často navštěvují a zanedbávají tak práci. Lidé si to ale vyřešili po svém! K povinnému tzv. císařskému posvícení, konané neděle po svátku sv. Havla, pořádali dál posvícení tak, jak byli zvyklí! K posvícení na Prácheňsku patří tradičně hnětýnky.

Podzim přináší velké množství úrody, kterou je potřeba zpracovat. Marmelády, džemy, rosoly a povidla s poctivou chutí pravého ovoce, bez použití chemických konzervantů, barviv a plnidel. Vařené s láskou a poctivostí. Slečna Andrea Sedláčková z ovoce z vlastních zdrojů, ručně sbíraného ovoce v přírodě anebo od prověřených zdrojů v regionu vyrábí **Marmelády, džemy, rosoly a povidla od Sedláčků**. O výrobě říká: „Chci vám nabídnout nevšední zážitky z poctivých produktů a tomu přizpůsobuji výběr surovin. K džemům a marmeládám mne přivedla záliba k vaření, vytváření různých chuťových kombinací, hřejivé pocity z poctivě a lásky vytvořených dobrot. A také absence poctivých výrobků z kvalitních surovin na trhu. Ovoce a zeleninu si sama pěstuji, sbírám v přírodě anebo vykupuji od regionálních farmářů. Díky dostatečné redukci dostávají džemy intenzivní chuť a vůni. Používám pektiny, které z ovoce vyrábím. Využívám cukru obsaženého v ovoci, aby se zbytečně nepoužívala sladidla a zavařeniny byly stejně chutné a sladké. Vařím je s láskou tak, jako bych si je dělala pro sebe a svou rodinu. Ručně je plním i balím, aby se vše dalo zpětně recyklovat.“

Užijte si podzimní akce:

- 5. 9. Domácnost paní mlynářky - Mlýn Hoslovice, od 10 hodin
- 19. 9. Den zpracování dřeva - Mlýn Hoslovice, od 10 hodin
- 25. 9. Podzimní farmářské trhy Strakonice, Velké náměstí, od 13 hodin
- 26.–27. 9. Strakonická pouť
- 9. 10. Podzimní farmářské trhy Strakonice, Velké náměstí, od 13 hodin
- 17. 10. Podzim vchází do dveří - Mlýn Hoslovice, od 10 hodin
- 23. 10. Podzimní farmářské trhy Strakonice, Velké náměstí, od 13 hodin
- 6. 11. Podzimní farmářské trhy Strakonice, Velké náměstí, od 13 hodin
- 20. 11. Podzimní farmářské trhy Strakonice, Velké náměstí, od 13 hodin



Šumava

Šumava se návštěvníkům otevírá v každé roční době. Každá má své kouzlo, každá nabízí jiné možnosti. Mnoho šumavských znalců nedá dopustit na podzimní čas, kdy se v babím létě krajina nádherně vybarví a putování po jejích kopcích a výhledech dostává zcela nový rozměr a kouzlo. Někteří turisté navštěvují Šumavu právě v tomto období a nedají na něj dopustit, Šumava zbarvená do podzimních tónů je prostě nádherná.



Přírodní mýdla od MýdLenky

Mýdla vyrábím tradiční metodou za studena v malých dávkách. Používám ty nejkvalitnější suroviny od prověřených dodavatelů – rostlinné oleje a másla, jíly, bylinky, esenciální oleje a výtažky z bylin. Moje mýdla pokožku nevysušují, naopak jsou velmi příjemná a Vy se můžete hýčkat bohatou pěnou. Vůni mýdlům dodávají čisté přírodní éterické oleje, které Vám navodí pocity klidu a uvolnění, například po namáhavém dni. Najděte si svoje oblíbené nebo je vyzkoušejte třeba všechny.

MýdLenka – Lenka Sojková

Bezděkov 233, 339 01 Klatovy

tel.: 605 283 017, www.mydlenka.cz



Šumavské bylinné lázně

Navštivte bylinné lázně uprostřed malebného šumavského městečka Kašperské Hory. Technologicky moderní balneo provoz je zcela orientován na bylinné procedury, včetně koupelí, bylinné páry, zábalů, masáží, speleoterapie a pitného režimu. Vyvěrající podzemní pramen sv. Barbory je využíván pro Priessnitzův chodník a Kneipovy masáže nohou. Hluboké sklepení a skalní jeskyně Vás podvědomě vrací do 16. století. Veškeré lázeňské produkty jsou z čistého prostředí Šumavy. Využívá se i alternativní zemské energie, která proniká do lázeňských prostor. Jako jediní v Čechách využíváme vhodných klimatických podmínek jeskyně pro léčbu nemocí horních cest dýchacích (speleoterapie).

Parkhotel - Šumavské bylinné lázně

Náměstí 4, 341 92 Kašperské Hory

tel.: 376 582 592, www.sumavskelazne.cz

Výlet na zříceninu Dívčí Kámen

Vydáme se do přírodní rezervace Dívčí kámen, ležící v malebné křemežské kotlině, na zříceninu hradu Dívčí Kámen, která svou rozlohou patří k nejrozsáhlejším hradním zříceninám na jihu Čech. Hrad byl postaven v polovině 14. století Rožmberky, ale nikdy nesloužil jako trvalé sídlo. V roce 1506 se majitelé rozhodli hrad dále neudržovat a již v roce 1541 se písemné prameny zmiňují o Dívčím Kameni jako o pustém hradu.

Výchozím bodem pro tento výlet bude obec Třísov, kde zaparkujeme na parkovišti u železniční zastávky. Zde také začíná naučná stezka a v blízkosti nás upoutá romantické zákoutí mohutné lípy a pod ní krčící se kaplička. Lípa je 33 metrů vysoká a obvod kmene je bezmála 8 metrů! Stáří lípy bylo bioenergetickou metodou stanoveno na 650 let, což tedy znamená, že lípa byla vysazena v období založení osady Třísov a v době stavby nedalekého hradu, kterou povolil Karel IV. čtyřem bratrům Petrovi, Joštovi, Oldřichovi a Janovi z Rožmberka v listině z roku 1349. Také se zde dozvíme, že v této lokalitě se 2000 let před Kristem nacházelo keltské oppidum.

parkování – parkoviště v obci Třísov, u železniční zastávky GPS: 48.8834653N, 14.3488961E

nástupní místo – okraj parkoviště v obci Třísov, u železniční zastávky

značení – první polovina trasy vede po Naučné stezce Třísov – Dívčí Kámen – Holubov, cesta z hradu vede po červené turistické značce

časová náročnost – cca 2,5 hodiny

fyzická náročnost – malá, vhodné i pro rodiny s dětmi, nevhodné pro kočárky. Cyklisté a návštěvníci s kočárky využijí stejnou cestu tam i zpět po naučné stezce, případně mohou dojít dále do Holubova po naučné stezce a odtud se svezou 1 zastávkou vlakem do Třisova k parkovišti.

délka trasy – 3,5 km, s prohlídkou hradu 4,4 km

povrch – asfaltová cesta 50%, lesní a kamenité pěšiny 50%

zajímavosti na trase – keltské oppidum, výhledy, zřícenina hradu

občerstvení – Třísov

zajímavosti v okolí – rozhledna a hvězdárna na Kleti (5 km), Cisterciácký klášter Zlatá Koruna (5,5 km)



Užijte si podzimní akce:

- 11.–12. 9. Šumavské Kašperské Hory, Kašperské Hory, náměstí - historické slavnosti města
- 18. 9. Farmářský trh, Klatovy, náměstí
- 26. 9. Pečení chleba, Lenora, obecní pec www.sumava.net/iclenora
- 26. 9. Farmářské trhy a pivní festival, Sušice, náměstí Svobody
- 31. 10. Pečení chleba, Lenora, obecní pec
- 1. 10. Ukončení sezony, Krušlov, včelín
- 3. 10. Den místní potraviny, Chanovice, skanzen
- 3. 10. Chlumanský trh, Chlumany
- 10. 10. Šumavské štrůdlování, Dobrá Voda u Hartmanic
- 24. 10. Farmářské trhy, Sušice, náměstí Svobody
- 7. 11. Svatomartinský jarmark, Horažďovice, náměstí
- 28. 11. Pečení chleba, Lenora, obecní pec www.sumava.net/iclenora

www.isumava.cz; FB: @isumava, @sumavaoriginalniprodukt



Toulava

Není krásnější období pro toulky Toulavou než babí léto a začátek podzimu, kdy se krajina převleče do krásných barev. Příroda postupně ubírá na svém tempu a připravuje se na zimu, ale zároveň je ještě počasí na pěší i cyklo výlety. Podzim v našem regionu se nese i ve znamení dozrávání místního bohatství, jablek, švestek, hrušek, zklidnění po vyčerpání letních měsíců a díky přírodě za její práci.



Abychom jako zaštiťující organizace Toulava, o.p.s. podpořili naše partnery, držitele značky Toulava - regionální produkt, sestavujeme pro ně nově kalendář trhů, slavností, jarmarků, poutí... zkrátka akcí v Toulavě, kterých se mohou jako prodejci se svými produkty zúčastnit. Věříme, že jsme v tomto nastartovali novou aktivitu a na mnoha místech zahájili novou spolupráci, která našim partnerům bude nápomocná. Třeba klasické Farmářské trhy v Sedlčanech, které jsou zaměřené právě na české, regionální výrobky a zvláště pak potraviny. Letos se budou konat 19. 9. Další z těchto akcí je Den zemědělců, potravinářů a venkova okresu Tábor, který jako každoročně otevře 3. 10. brány školního statku v Měšicích široké veřejnosti. Dozvíte se tu o zemědělství, včelařství, regionálních produktech a životě na venkově na Táborsku.

Jaké jsou typické podzimní aktivity v Toulavě? Co třeba výlov rybníka. Jeden z těch velkých se tradičně koná na Vrchtickém rybníku u Sedlčan. Představí se tu tak osobně v celé své krásce „Vrchtický kapr“, certifikovaný firmou FOREST-FISH, spol. s r.o.

Osladit si život, to je potřeba po celý rok a na podzim zejména. Rádi bychom vás proto pozvali do Malé Hraštic, kde své pekařské a cukrářské výrobky pečte paní Stanislava Kortánová. Její pekárna – cukrárna je rodinným podnikem založeným v roce 1991 na základě rozsáhlých zkušeností získaných od velkého cukrářského mistra pana Františka Myšáka v Praze ve Vodičkově ulici. Paní Stanislava se svým týmem pečte klasickým způsobem, sedm dní v týdnu, po celý rok a to z nejkvalitnějších surovin.

Taktéž Zhořské sušenky z Biscuiterie & Cukrářství Sladké od Blanky Vám zpřijemní den nejen na jazyku, ale i na duši. Rodinné cukrářství resp. regionální Biscuiterie paní Blanky Lenghardtové začala s ruční výrobou dárkových trvanlivých sušenek máslového typu z regionálních surovin v roce 2016. Nabídku postupem času rozšířili o bezlepkové sušenky a menší verze standardních sušenek tzv. biscuitky. Vše samozřejmě bez umělých přísad a konzervačních látek.



Unikátní je také ruční práce pana Václava Křížka. Trojhlavý drak, který by klidně mohl slupnout princeznu, se mu usadil na dvorku v Křepenicích. Z pohádky se dostáváme do reálnějšího světa a můžeme obdivovat kapitální rybu nebo orla mořského. Drak ale nechrlí oheň, ryba neuplave a orel nevzlétne, i když by nebylo těžké si to představit. Pan Václav Křížek, řezbář, je totiž vyrobil ze dřeva.

Užijte si podzimní akce:

- 19. 9. Farmářské trhy, Sedlčany
- 19. 9. Soběslavské slavnosti
- 26. 9. Svatováclavská slavnost, Planá nad Lužnicí
- 3. 10. Den zemědělců, potravinářů a venkova okresu Tábor, Měšice
- 4. 10. Děkuvzdání za úrodu, Koží farma Chýnov
- 27.–29. 11. Vánoční výstava, Vysoký Chlumec

Vysočina

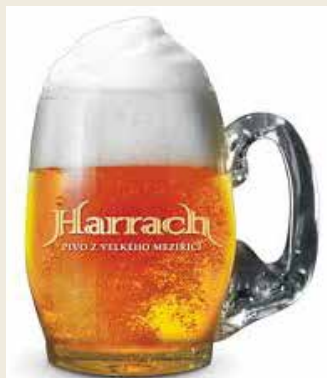
Tak trochu drsný, ale přesto krásný a přívětivý kraj Vysočina a jeho přírodní krásy jsme vám již představovali. Ale pojdte se na Vysočinu podívat jinak – poznejte s námi vysočinské pivovary a ochutnejte lákavě orosenou Vysočinu. Nasbíráte nejen nevšední gastronomické zážitky, ale dozvíte se mnohé z historie tradičního řemesla. Třeba v Muzeu rakousko-uherského pivovarnictví v Dalešicích. Velkým a nadmíru příjemným bonusem při putování Pivovarskou stezkou Vysočiny pak je poznání těch nejkrásnějších míst našeho čistého kraje. S pivovarským pozdravem Dej Bůh štěstí!



Želivské klášterní pivo – první zmínky o vaření piva v klášteře v Želivě jsou již ze 14. století. Premonstráti želivského opatství ve vaření piva pokračovali až do roku 1907, kdy klášter včetně pivovaru vyhořel a vaření piva bylo přerušeno na téměř sto let. K obnově vaření piva v želivském klášteře došlo v roce 2003. V roce 2010 kanonie premonstrátů započala kompletní rekonstrukci a modernizaci pivovaru. Želivské klášterní pivo je držitelem značky VYSOČINA – regionální produkt.

Želivský klášterní pivovar – prohlídka klášterního pivovaru s ochutnávkou právě vyráběných po celé září vždy od 13:00.

Podzim s Pivovarem Harrach – prohlídku s odborným výkladem a ochutnávkou piva přímo z pivních tanků v dnech: PO–PÁ, 10:00–18:30, SO–NE 10:00–18:30



Říjnové dny v pivovaru Heřman ve Vladislavi – ochutnávka speciálů vždy v pátek a sobotu od 17 hodin.

Pivovar Kozlíček je rodinný minipivovar, který sídlí ve vesničce Horní Dubenky na Javořické vrchovině. Byl založen na přelomu roku 2006. Pivovar nemá vlastní restauraci, pivo tudíž dodává do smluvních restaurací, kde je čepováno jako regionální specialita. V roce 2013 získal pivovar certifikát VYSOČINA – regionální produkt. Vyráběná piva jsou nefiltrovaná a nepasterovaná. Za kvalitu zodpovídá sládek a majitel Milan Kozlíček.

Podzim je také typický pro pořádání bramorobraní. Mezi největší patří to v Třebíči, které se uskuteční 13. 9. 2020.





Zápraží

Na podzim to v lokalitě v dosahu Prahy žije. Na Říčansku se koná řada regionálních akcí, kde potkáte šikovné místní producenty.

V sychravém podzimním počasí si můžete nejen na akci v regionu, ale i doma pochutnat na pravém bylinkovém čaji. U nás je to lipový čaj ze statku Svojetice, který má produkty evidované pod značkou Aalia s.r.o. Firma se specializuje na „Voňavé celé květy“. Pěstuje, suší a shromažďuje byliny vysoké kvality. Prvním produktem je lipový květ, který sklízí, suší a uskladňuje v bylinářství ve Svojeticích. Byliny si můžete koupit v některých prodejnách Billa a Makro, kde jsou v sektorech regionálních dodavatelů. Také si je můžete objednat na e-shopu, www.stateksvojetice.cz.



Na voňavý čaj se může hodit pěkný keramický hrneček, které u nás vyrábí paní Irena Pudíková pod názvem „Turkovická keramika“ a můžete si je koupit přímo v dílně v Turkovicích nebo v cukrárně „Svatý Ondřej“ v Ondřejově. Také v příjemné kavárně „U Andělky“ ve velkých Popovicích, kde na vás dýchne příjemné domácí prostředí.

Do čaje je dobré na podzim přidat i med, v regionu je k dostání kvalitní Zvánovický med manželů Kotkových www.med-zvanovice.cz. Jeho prodej probíhá tzv. ze dvora, a to přímo ve Zvánovicích, v Borecké ulici č.p. 212. Pro manžele Kotkovi je včelařství velkým zážitkem. Člověk se péčí o včely dostává do užšího sepetí s přírodou, sleduje, co kde kvete, odkud včelky nosí sladinu a pyl, jaká je předpověď počasí.



A kdo by měl k čaji chuť na něco dobrého, ať neváhá ochutnat škvarkovou placku Laguna, která je přímo magická a slovy pana Drahokoupila: „Vyřeší svár spíš než facka ze Psár škvarková placka.“ Škvarková placka je vyrobena z kvalitní pšeničné mouky, škvarků a sádla, které jsou dodávány regionálními dodavateli. Jde o ruční práci pekařů společně s klienty s mentální retardací z Domova Laguna Psáry. Veškeré ruční produkty jsou nabízeny každý den přímo v pekárně, která je součástí domácího prostředí tohoto prospěšného zařízení. Setkat se s nimi můžete i na různých akcích v okolí, podívejte se na www.lagunapsary.cz.



Ale možná raději pečete sami, proto se vám na buchtu a další pochutiny může hodit keramická forma pana Kalaše www.atelierkeramiky.cz

Zavítejte do našeho říčanského regionu a určitě objevíte spoustu dalších lákadel :)

Můžete se těšit na Mariánskou pouť v Mnichovicích 12. - 13. 9., dále se v Říčanech konají 13. 9. Městské slavnosti - Husité anebo ve Strančicích 19. 9. Hudební festival Strančické záření. Na zámku Berchtold v Kunicích se můžete těšit na Halloween s lampionovým průvodem, který se koná 2. 11.

Znojensko



Podzim, to je období sklizně, sběru celoroční práce, vůně vína a zrajícího ovoce. Krajina se oblékne do barev a láká ke klidným procházkám a rozjímání. To vše Znojensko v podzimním období nabízí, množství vinařských akcí, hodového veselí, gastronomických zážitků a romantickou krajinu říčních údolí, která v podzimních barvách pohladí oko i duši.



Víno, nápoj neodmyslitelně spjatý se Znojenskem. Produkt, který přímo odráží charakter tohoto regionu. Regionu vinné révy a sklepních uliček s různorodými sklepy, často kopaných v pískovci. I vy můžete tento charakter ochutnat ve vínech, které nabízí certifikovaní vinaři. Vinné sklepy Maršovice okouzlí svými bílými víny, která vynikají výraznou vůní ovocného a květnatého typu a jemnou kyselinkou v chuti. Vinařství Perla vín se svým vínem „Ledová královna“. A v neposlední řadě vinařství Hodeček.

Svátek svatého Martina - 11. listopad je výjimečným dnem pro vinaře, kdy symbolicky otevírají a poprvé chutnají víno nového ročníku. V tomto období na Znojensku probíhá mnoho akcí spojených s chutnáním mladého vína a husích pokrmů. Tradice vychází z vinařských obcí, kde se víno na svátek svatého Martina chutnalo neboli „křtilo“. V samotném Znojmě však dříve víno chutnali spíše na svátek patronky města svaté Lucie.

Užijte si podzimní akce:

- září** Burčákové dny v Louckém klášteře ve Znojmě
- 26.–28. 9.** Bítov - Řízkobraní U Tesařů (Pivo Tesák)
- 7.–15. 11.** Bítov - Husí speciality U Tesařů (Pivo Tesák)
- 11. 11.** Slavnosti Svatomartinského a mladého vína, Znojmo





Železné hory

Železné hory jsou bohaté na krásy přírody. Najdeme tu mnoho vzácných druhů rostlin, ptáků, chráněná území, památné stromy i kouty, kde jako by se zastavil čas. Ale také šikovné lidi, kteří na podzim sklízí plody své práce.

19. – 20. 9. 2020 – Chovatelská výstava Svinčany

Nevíte, co si představit pod pojmem texan nebo mondén? Přijďte to zjistit do Svinčan.

Okresní výstava králíků, holubů, drůbeže s expozicí okrasného ptactva. 5. speciální výstava texanů a mondénů, akvarijních ryb, výstava zvířat MCH. Výstavu doprovodí bohatý kulturní program včetně prodeje regionálních výrobků ve dvoře chovatelů. Letošní výstava se koná u příležitosti 50. výročí založení chovatelské organizace ve Svinčanech. Během výstavy si můžete prohlédnout i nově zrekonstruované zázemí dvora chovatelů.

Kutílkova palírna a pivovar ve Žlebských Chvalovicích 19. září, 10.00–20.00, Klobásfest a 10 let pivovaru

Soutěž družstev ve výrobě klobás a výrobků z mletého masa, naše piva, mělnický burčák, ochutnávka pivního speciálu a ovocného destilátu zdarma 10.00 dudy a heligonka, 14.00–19.00 MEGAkoncert Regent

Zámek Choltice

28. 9. 2020, 10.00 Choltické podzimní slavnosti

Jako připomínku dne české státnosti – sv. Václava se pravidelně na tento den koná na choltickém zámku staročeský jarmark s prezentací regionálních pěstitelů a výrobců. Doprovodný program pro děti. Na této akci se podílí MAS Železné hory. Akce pro celou rodinu.

20. 11. Ochutnávka nejen mladých vín, Malý zámek čp. 5, Choltice, od 17 hodin

17. 10. 2020 Kaštanobraní, Nasavrky

Kaštanobraní v Nasavrkách se stává turisticky významnou a navštěvovanou akcí na které za účelem podpoření tradice pěstování jedlých kaštanů spojilo své síly Město Nasavrky, MAS Železnohorský region a další neziskové a podnikatelské subjekty ve městě a v okolí. Akce je doprovázena bohatým kulturním programem. Kaštanobraní je zaměřeno především na dobroty z kaštanů, regionální dobroty a regionální výrobky, ideálně takové, které s dobrotami nějak souvisí a ostatní.



Skleněné vánoční ozdoby, DUV-družstvo Dvůr Králové nad Labem, provozovna: Horní Bradlo

(pobočka firmy, která nově získala značku ve svém „domácím“ Podkrkonoší)

Ručně foukané a malované skleněné vánoční ozdoby se v Horním Bradle vyrábějí již 90 let. Veškerá výroba je ruční práce – bez využití strojů. Při výrobě vánočních ozdob je používán světový standard barevnice obsahující přibližně 600 barevných odstínů až v šesti efektech jednotlivého odstínu barvy – lesk, mat, mrazolak, porcelán, metalíza a tzv. skořápkový efekt. Široká nabídka posypů a doplňků k dekorování vánočních ozdob umožňuje splnit i ta nejrozmanitější přání a představy zákazníků.

Křehkou krásu můžete obdivovat a zakoupit nejen v podnikové prodejně v Horním Bradle, ale i na různých jarmarcích v regionu. Zboží získáte i na e-shopu v rámci webových stránek. V současnosti je družstvo největším výrobcem skleněných vánočních ozdob v ČR a řadí se rovněž mezi největší výrobce v EU.



Od července obnovili exkurze a rozšířili otevírací dobu místní podnikové prodejny. Přijet můžete každou sobotu od 9.00–12.00 a jinak od pondělí do pátku od 7.00–11.00 a 11.30–14.30. Více info na www.vanocniozdoby.cz

Pro žáky I. stupně základní školy nabízí výrobní družstvo exkurze ve výrobě. Rádi vás a vaši třídu uvítají přímo v provozovně, kde si mohou žáci prohlédnout jednotlivé kroky výroby. Poznají, jak složitým procesem probíhá výroba vánočních ozdob. Uvidí náročnou práci foukačů skla, malířek, stříbříček a dalších zaměstnanců. V případě zájmu si mohou žáci v kreativní dílně na závěr pod vedením zkušené malířky namalovat vlastní vánoční ozdobu. Na prohlídku je nutné se objednat. Minimální počet ve skupině je 15 osob. Při účasti ve výtvarné dílničce je nutné zaplatit cenu ozdoby, kterou bude žák malovat. Při objednání exkurze není podmínkou se účastnit kreativní dílničky a naopak. Kreativní dílničku si můžete objednat bez exkurze. Po exkurzi mají děti možnost nákupu vánočních ozdob v podnikové prodejně.

Výrobní družstvo vám nabízí také workshopy, které uspořádá u vás ve škole, družině apod. Malířka přijede přímo k vám a žáci si pod jejím vedením mohou sami namalovat svoji vánoční ozdobu.



Dobroty z regionů

Jak se mlsá v regionech? Tentokrát jsme se zeptali na Šumavě paní Kalkušové, která s manželem vyrábí tekutý karamel. Naše paní koordinátorka ze Šumavy připojila recept na klasickou jihočeskou kulajdu. S čerstvě nasbíranými houbami bude famózní. A jako dezert vám Boudovi ze Znojemska doporučují Císařský trhanec.

Saláty dotažené k dokonalosti díky karamelům

Kde všude si můžete užít náš ručně vyrobený tekutý karamel?

Určitě na zmrzlině, to je taková klasika. Navíc pak v čaji, kávě, citronádě, jogurtu, müsli, na různých kašicích ale i na grilovaném masu. Já osobně si jej nejvíce užívám v zeleninových salátech a také se sýry. Zde používám buď čistý karamel, pampeliškový, nebo chilli slaný s rozmarýnem. Postup je velice jednoduchý. Tam, kam jsem kdysi používala cukr a později med, jsem začala používat tekutý karamel. Hlavně kvůli jeho zásaditosti, pokud je správně připravený, ale jeho chuť je v těchto kombinacích hodně zajímavá a stačí jej použít málo.

Například mrkvičkový salát: jemně nastrouhaná mrkev spojená s vodou, citrónem, trochou soli a nejlépe pampeliškovým karamellem. Dozdobit můžeme mátovými snítkami, což milují především děti.

Salát z červené řepy – červenou řepu nejemno nastrouháme a smícháme s troškou soli, karamellem, zakysanou smetanou, fenyklem a třeba lístky bazalky.

Pročišťující salát z kyselého zelí si užívám obzvláště na jaře: kyselé zelí smíchám s troškou vody, přidám sůl, karamel, sušený kopr a červený pepř – skvělý je samotný, ale také jako doplnění k zapékaným těstovinám nebo k uzenému masu.

Další recepty naleznete na www.ceskykaramel.cz, a také na stránkách FB nebo instagramu, kde nás naši fanoušci také svými nápady inspirují.



Jihočeská kulajda

Suroviny:

- 3 – 4 brambory
- hrst sušených hub
- svazek kopru
- sůl
- celý pepř
- nové koření
- kmín
- 4 vejce
- kelímek smetany
- případně mouka na zahuštění.

Tradiční pokrm jihočeské kuchyně uvítají především milovníci houbových jídel. Skloubení chutě smetany, hub a kopru je jedinečná. Kulajdu vařili, i když možná ve skromnější formě, už naši předci, kteří na Šumavě žili.

Kulajdu můžeme v podstatě uvařit v jakoukoliv roční dobu. Nemusíme mít vždy po ruce čerstvé houby, nahradit je můžeme například sušenými, které si uchovají aroma daleko intenzivnější. Hned na začátku vaření vezmeme pořádnou hrst hub a přelijeme je horkou vodou. Než si připravíme další ingredience, stihnou nabobtnat a uvolnit své vůně. Zvolme raději směs než jednodruhové složení jako například hříbky.

Dále si oloupeme brambory, lepší jsou moučnější druhy. Brambory rozkrájíme na kostičky a vložíme do osolené vody. Přidáme čerstvě mletý kmín a bobkový list. Do čtverečku gázy nasypeme asi 3 kuličky nového koření a pět kuliček černého pepře a převážeme nití, nejlépe režnou. Po uvaření polévky koření z polévky snáze vyjmeme.

Přidat můžeme i stonky kopru. Přilijeme nabobtnané houby i s vylouhovanou vodou a vše přivedeme k varu. Vaříme tak dlouho, až jsou brambory měkké.

Do kulajdy patří vejce. Přednost dáme vajíčkům z domácího chovu. Ta můžeme zamíchat do vroucí polévky, anebo vyklopit celé nejprve do naběračky a zvolna pak dovařit v polévce. Druh smetany – sladkou nebo zakysanou - zvolíme podle své chuti. Pokud použijeme smetanu zakysanou, stačí ji vmíchat až v samém závěru a dále už nevařit.

Předci polévku zahušťovali pšeničkou moukou, my můžeme zvolit modernější a zdravější variantu – rýžovou mouku. Nebere polévce chuť a vy vůbec nepoznáte, že nějaká mouka v kulajdě je. Čerstvý, opláchnutý a posekaný kopr nasypeme až do uvařené polévky. Pár delších snítek si můžeme nechat na ozdobení talíře.

Zdroj: Stanislava Neradová



Vůně babího léta a podzimu

S blížícím se podzimem se můžeme těšit na pestrou škálu podzimního ovoce. Jejimi typickými představiteli jsou v celé republice švestky, jablka a hrušky. Pro Znojemsko však nastává období vinobraní, které neznamená jen svátek, ale hlavně spoustu práce ve vinohradech a později ve sklepě. V rodinné konzervárničce Bouda zpracovávají každým rokem až čtrnáct odrůd hroznů. Netypicky z nich vyrábějí odrůdové extra džemy, nikoliv víno. Tyto džemy se skvěle hodí nejen na palačinku, ale i jako doplněk k sýrům. Vynikající jsou rovněž na vánoče s máslem.



Boudovi rozhodně nemohou vynechat tradiční podzimní ovoce. Ze švestek vyrábějí různé džemy, velmi oblíbená je kombinace švestky s mákem. Stálíci v nabídce jsou i poctivá švestková povidla, která se vaří i 16 hodin a jsou bez přidaného cukru. Letošní novinkou bude švestkový kompot. Z jablíček pak bude štrúdlivé jablíčko, které se skvěle snoubí s císařským trhanecem viz recept níže. Ani hrušky nejsou opomenuty, pravidelně z nich vznikají džemy v kombinacích hrušky s lahodným exotickým kořením, hrušky s feferonkami a chilli a hrušky se znojemským pivem a pepřem. Taková chlupská marmeláda.

Pro Znojemsko jsou typické i staré, téměř zapomenuté plodiny, jako jsou kdoule a mišpule. Obojí se zpracovávají až v pozdním podzimu, mišpule dokonce až po přemrznutí. Džemy z obou plodin získaly i ocenění Regionální potravina Jihomoravského kraje. Mišpule s vlašskými ořechy a karamellem v roce 2017 a kdoule v roce 2020. Znojemské kdoule mají ocenění i z „gastronomických Oscarů“ ve Velké Británii – soutěže Great Taste Awards, na které byly ohodnoceny dvěma hvězdami.

Císařský trhanec s džemem z podzimního ovoce

Suroviny

- 1/2 l plnotučného mléka
- 4 vejce (bílek zvlášť)
- 200 g dětské krupice
- 50 g rozinek
- 2 lžičky cukru
- špetka soli
- skořice
- citrónová kůra
- máslo na opečení

Všechny sypké suroviny důkladně promícháme v mléce se 4 žloutky. Pak přidáme rozinky. Zvlášť vyšleháme bílky a sníh postupně opatrně zapracujeme do těsta.

Pečeme na másle na pánvi, když je opečená jedna strana, tak obrátíme, lehce opečeme druhou stranu, vidličkou roztrháme na kousky, které dopečeme dozlatova (můžete přidat ještě trochu másla). Já jsem toto množství pekla na třikrát.

Nakonec pocukrujeme moučkovým cukrem a podáváme třeba s naším Znojemským štrúdlovým jablíčkem, Znojemskými kdoulemi nebo jiným džemem dle chuti.

