

ZIMA V REGIONECH

Čtvrtletník Asociace regionálních značek

4/2020



Zajímavosti z regionů

Recepty, návody, tipy na zajímavé výlety...



Život s korunou

Koruna královská, koruna trnová, koruna jako měna, latinsky corona. Koronaviry dostaly název podle korunek, které na sobě mají pod elektronickým mikroskopem. Je jich prý mnoho druhů a většinou moc neškodí. Rok 2020 se jistě zapíše do dějin, snad jediná dobrá zpráva je, že se to bude jednou dětem snadno učit (Cimrman by měl radost). Dosud otevřená otázka je, co si z tohoto roku vlastně odneseme. Na jaře jsme byli všichni v šoku, řešili jsme situace, které jsme nejen nezažili, ale ani si je nedokázali představit. Na podzim jsme už všichni zkušenější, možná méně vystrašení, ale také si reálněji uvědomujeme, co všechno je v ohrožení. Říká se, že nejhorší je nepoznaný nepřítel, a také, že společný nepřítel spojuje. Někdy je těžké pochopit a dodržovat vládní omezení, když z našeho pohledu nejsou fér. Zároveň je krásné sledovat, že solidarita funguje, lidé, ač fyzicky oddělení, mají k sobě často blíž. Spoustě živnostníků a malých firem jde teď o další bytí či nebytí. Omezení ale dopadají na každého a snad každý si musí uvědomit, co je pro něj v životě důležité.

Nezadržitelně se blíží Vánoce, období, kdy nás davově ovládne sentiment a touha po štěstí a harmonii. A taky největší konzumní festival, vytáčeující spirálu zisku obchodů do stále závažnějších výšin. Uvidíme, jaké budou ty letošní. Nevěřím strašení největších pesimistů, že žádné. Budou takové, jaké si je dokážeme udělat – pro sebe, a hlavně pro druhé. To nejsnazší je otevřít peněženku, pokud v ní něco mám. Ale řada z nás dokáže víc – naslouchat ostatním a vnímat, co skutečně potřebují. A když už nakupují, tak to, co udělá radost třikrát – obdarovanému, dárci i tomu, kdo dárek vyrobil. Regionální značky nabízejí nepřebornou paletu tipů, jak udělat Vánoce třeba skromnější, ale o to opravdovější.

V době, kdy to přestala být prázdná fráze, vám přeji hodně zdraví a dobrou mysl. A k tomu ještě, aby naše společné snažení o podporu kvalitních místních produktů bylo korunováno vzájemně sdílenou radostí.

Kateřina Čadilová, národní koordinátorka ARZ



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

Foto titulní strana:

Beskydy

Sněhové čepice, kouř komínů z údolních chalup a světla lamp, které protíná mráz, nejsou jen výjevy z obrázků Josefa Lady, ale podívaná, kterou nabízí zimní Beskydy. Krajina Valachů je v zimním čase každoročně navštěvována právě kvůli úchvatné scénérii, které dominuje Lysá Hora.



Co nového v Beskydech?

Velkou novinkou u regionální značky Beskydy originální produkt je vznik katalogu, kterým přiblížíme myšlenku lokální podpory trhu také v rámci podniků, obcí a dalších veřejných i soukromých institucí. Doufáme, že tento katalog přispěje k mnoha úspěšným projektům spolupráce a povzbudí okolí v podpoře lokálních výrobců. Katalog bude k dostání na webových stránkách Beskydy originální produkt. Jedním z příkladů součinnosti v rámci regionu je například projekt dodávky medů pana Klínkovského na horskou chatu Prašivá.

Certifikační komise konaná na začátku října přivítala mezi staro-nováčky paní Gabrielu Žitníkovou z Dílny u Beránka, která zde necertifikovala další výrobek, ale zážitek! Jedná se o Mobilní salaš, která reprezentuje originální zážitek z Beskyd. V rámci tohoto zážitku se naučíte mnohé o původním pasteveckém způsobu života a nahlédnete také do tajů chovu ovcí a zpracování ovčí vlny.



Poznáváme Beskydy

Návštěvnícké centrum Nový Jičín

Návštěvnícké centrum najdete přímo na Masarykově náměstí v Novém Jičíně. Mnozí tento dům znají jako dům U Laudona, neboť zde roku 1790 tento významný vojevůdce zemřel. Dnes se v objektu mimo jiné nachází interaktivní expozice klobouků a generála Laudona.

<https://www.mestoklobouku.cz/>

Po medvědích tlapkách

Stezky po medvědích tlapkách proto vedou k těm nejhezčím místům Beskyd a přitom POHODOVĚ. Uvidíte peřeje, vodopády, skály. Vychutnáte si výhledy. Poznáte legendy a tajemství těchto hor. A to vše tak, aby to zvládli malí i velcí. Fantastické Beskydy zažijte po Medvědích tlapkách. <https://www.pomedvedichtlapkach.cz/>

Snad se bude konat:

- 29. 11. Ondřejská pouť, Hrad Hukvaldy
- 5. 12. Mikulášská jízda, Kopřivnice
- 12. 12. Vánoční jízda, Příbor
- 15. 12. Slezský rynek, Frenštát pod Radhoštěm
- 19. 12. Živý Betlém, Muzeum Rožnov pod Radhoštěm
- 24. 12. Betlémské světlo



Broumovsko

Nasadte si čepici, rukavice, pevné boty a objevte kouzlo skal. Pochutnat si můžete na místních specialitách a zahrát se třeba čajem oslazeným skořicovým medem.

Užijte si zimní pohodu

Na procházku se můžete vydat po stopách Třetího prince. Tuhle pohádkovou klasiku si určitě v televizi nenecháte ujít. Až se na ni podíváte, vyrazte do Adršpašsko-teplických skal. Jsou pro vás otevřené po celý rok. Na záměčku v Adršpachu si pak můžete zahrát skvělou únikovou hru, která vás pohádkou znovu provede.

Až budete pořádně vymrzlí po procházce, přijde vám k chuti horký čaj s medem. Na Broumovsku vyrábí vynikající medy Vladimír Brádlér, včelař srdcem i duší. Med získává z panenských plástů. Přestává používat mezistěny, díky tomu se vyhne riziku kontaminace vosku a přísad, ze kterých mohou být mezistěny vyrobeny. Včelky zimují pokud možno na medu. V roce 2019 získal s ženou Markétou certifikát kozačnický medu jako ČESKÝ MED a zlatou medaili v soutěži Český med.



Med využijete také na pečení perníčků, které provoní na Vánoce váš byt. Ale pokud se vám zrovna péct nechce a honí vás mlnsná, vyzkoušejte Benediktinské oplatky. Jsou k dostání v klášteře Broumov, který je otevřen celoročně. Jemné křupnutí a jedinečná, nezapomenutelná chuť vás nadchnou.

Chyběly vám při procházce zimní krajinou květiny? Nesmutněte. Kytice z vesnice, aneb kvítí z regionu rovnou domů na váš stůl pro vás má sympatická Lenka Hlaváčková. V každém ročním období vytváří jedinečné vazby kytic a věnců, které zdobí nejen stoly, ale i dveře domů, restaurací a muzeí. Na příští rok připravuje i workshopy, kde vás naučí květiny poznat a správně je kombinovat.



Jak to chodívalo o Vánocích na Broumovsku?

Na statcích na Broumovsku bývalo o Vánocích zvykem navařit hrách, vložit ho do misky a syn nebo dcera museli s miskou skákat po světnici, aby koně byli zdraví. S večeří sedala ke stolu hospodyně a během večeře nesměla od stolu odejít, aby husy dobře seděly. U večeře nechyběly ani houby, které měly v budoucím roce ochraňovat před nemocemi. Na Policku se zase na sních okolo stromu rozmísťovaly slupky a zbytky jídla.

Oblíbeným cukrovým byli tzv. zázvorky, které se musely péct několik týdnů před Vánoci, aby změkly. Recept na ně najdete na konci čtvrtletníku.

Co přejí z Broumovska Ježíškovi?

Ježíškovi přejeme hlavně zdraví a k tomu bychom mu přibalili od každého něco, aby jeho dáreček byl plný výrobků a dobrůtek z našeho regionu. Nevynechali bychom ani voucher na zážitek na farmu Wenet nebo do jízďárny v Hejtmánkovicích.

České středohoří

České středohoří, ač nepatří mezi typicky zimní regiony s lyžařskými areály, může díky svému přívětivému podnebí nabídnout turistické výzvy i v zimních měsících.



Pokud se rozhodnete pokořit některý ze středohorských vrcholů i v zimě, navštivte i držitele regionální značky. Uděláte si radost a ještě podpoříte místní výrobce.

Na podzim proběhl pro držitele značky ČESKÉ STŘEDOHOŘÍ Regionální produkt workshop na téma sociální sítě. Byl zaměřen na práci na Facebooku a Instagramu. Účastníci se seznámili s praktickými ukázkami, novinkami a radami, jak správně propagovat svou činnost. S lektorem si také prošli své obchodní profily. Pro velký úspěch by se mohlo setkání uskutečnit i na jaře 2021.

Do konce roku České středohoří čeká certifikační komise a schvalování nových členů. O značku žádají například sušená jablka nebo ovocné džemy ze sadů Českého středohoří firmy Grešík nebo zážitková akce – Slavnosti pastvin.



Obchody jsou zavřené? Navštivte certifikované výrobce na jejich e-shopu.



Levandulová farma pod Řípem

Tato malá rodinná firma pro vás vyrábí pestrou škálu produktů s vůní levandule. Ženy jistě ocení přírodní levandulovou kosmetiku, vonné olejčky či vonné sáčky a pytlíčky. Pro mlsné jazyčky jsou připraveny bonbóny, levandulové džemy či čokolády. Vše můžete pohodlně objednat na <https://shop.levandulepodripem.cz/>

Pražírna kávy Zoban

Pokud toužíte po kvalitní, ručně pražené kávě, pak doporučujeme kávu z pražírny Zoban v Litoměřicích. Dováží ji přímo od koncových farmářů z Indonésie, Brazílie či Keni. O své zkušenosti a znalosti se rád podělí a poradí vám, jakou kávu vybrat a jak ji správně připravit, abyste si ji vychutnali na maximum. <https://prazirnazoban.cz/chci-nakupovat/>

Lobkowiczské zámecké vinařství

Skvělá lobkowiczská vína s vlastní etiketou potěší hned několikrát, a nejen na Vánoce. Vaše vlastní logo nebo osobní přání na etiketě vín ze zámeckého vinařství v Roudnici nad Labem zaujmou vaše obchodní partnery, zaměstnance i přátele. Napište si o ně na: <https://www.lobkowicz.cz/wine-labels> – roman.libal@lobkowicz.cz.



Včelí fama AnnKas

Tmavé zimní večery vám prozáří ručně vyráběné svíčky ze včelího vosku. Vybrat si můžete jednotlivé nebo také dárkově zabalené v kazetách. Na e-shopu na vás čeká i med, medovina či přírodní kosmetika a další produkty. Vše navíc můžete mít zabalené do krásných dárkových balíčků s vaším logem, pečetí či ozdobou ze včelího vosku. <https://www.vceli-svicky.eu/>



Pršuty a fermentované masné výrobky Chovaneček

Pro labužníky je tu na závěr voňavý balíček pršutů i s dárkovým prkénkem. Rodinná firma Chovanečkových má dlouholetou tradici ve výrobě uzenářských specialit. Kvalita a řemeslnost je pro ně samozřejmostí, snoubí se s chuťovou vytríbeností. Díky tomu si jejich výrobky zamilujete. <https://www.prsuterie.cz/eshop-13>



Podřipský betlém v Bechlíně

U paní Šustrové si můžete během zimních víkendů od 13 do 15 hodin (ideálně po předchozí telefonické domluvě) prohlédnout unikátní ručně vyráběný pohyblivý betlém z kukuřičného šustí.

Navíc k němu letos přibyla ukázka dalších betlémů, které byly za posledních 5 let na Podřipsku vyrobeny. Uvidíte zde i tvorbu restaurátora pana Andrese či betlemářky paní Haldové. Z Bechlína je to pak kousek na procházku na Říp!

Co by dostal Ježíšek z Českého Středohoří?

Přání z ručně vyráběného papíru z litoměřické dílny paní Štyrandové nebo kožený opasek ručně vyráběný paní Valešovou z Chuderova.



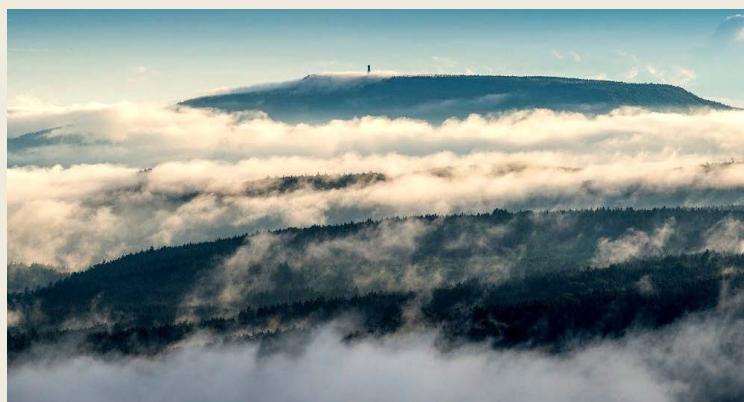


Českosaské Švýcarsko

Neodolatelné toulky spící krajinou

Jak říká spisovatel Rostislav Křivánek: „Procházet se zimní krajinou je vždycky krásné. Procházet se zimním Českým Švýcarskem je ale ještě o něco silnější zážitek. Člověk přijde na místa, která jsou v létě obsypána hrozny lidí – a najednou ta krása patří jenom jemu. Zimní krajina v Českém Švýcarsku je klidná, tichá, privátní, barev zbavená, jsou to obrazy načrtnuté uhlem. Vyhlídky jsou ostré a štedřejší. A ještě něco – tajemství. To když zemi zalehne sníh, který mnohé ukryje a přivádí k zamyšlení. A kdy se člověku přemýšlí lépe, než když kráčí zasněženou krajinou...“

Mezi nejoblíbenější zimní procházkové oblasti patří: Skalní město Tisá a Děčínský Sněžník, Pravčická brána a Gabrielina stezka, Kyjovské údolí a Brtnické ledopády, Jetřichovické vyhlídky, Pavlínino údolí, Tolštejn a Jedlová hora, rozhledna Tanečnice u Mikulášovic, nejsevernější bod ČR u Lipové na Šluknovsku a řada dalších...



Výstavy betlémů na Šluknovsku – tradice řezbářství a stavby betlémů

Šluknovsko patřilo před rokem 1945 k regionům s velkou betlemářskou tradicí. Díky muzejním sbírkám, dochovaným kostelním betlémům a soudobým řezbářům se za jesličkami putuje i dnes. V regionu zvaném kdysi Böhmisches Niederland se hojně vyřezávaly figurky a malovala plátna znázorňující krajinu v okolí Betléma. Jesličky se stavěly v kostelech i v soukromí. Tradice se dochovala dodnes. Betlémy pro vás v době adventu až do Hromnic vystavuje např. do Muzeum a Loreta v Rumburku, v Jiříkově – Spolek Jiříkovských betlémářů – budova bývalé spořitelny, v kostele sv. Mikuláše v Mikulášovicích, kostele sv. Václava ve Šluknově, v podstávkovém domě a kostele v Lipové.

Vánoční dárky v podobě regionálních produktů si můžete po zdravé zimní procházce objednat z tepla domova na e-shopu: <https://eshop.ceskesvycarsko.cz/>

Górolsko Swoboda

Zima ve Slezských Beskydech je kouzelná a má svůj jedinečný půvab. Horské mýtiny zaváté sněhem lákají k zimním radovánkám, po kterých je dobré se zahřát medovým likérem, zachumlat se do vlněné deky a ponožek, a na chleba si namazat brynzovou pomazánku nebo škvarky se sádlem. To vše a mnoho dalšího nabízejí výrobci z česko-polsko-slovenského Mikroregionu Górolsko Swoboda.



Vychutnejte si pravou Górolskou zimu

K Vánocům patří neodmyslitelně oplatky. Výroba oplatek a oplatkových trubiček v regionu dlouholetou tradici. Aloiz Šesták ze slovenského Klokočova vyrábí vánoční i celoroční oplatky a trubičky s tradičními motivy. Vyrábí je podle starého receptu na sladko i na slano, ochucené skořicí, vanilkou, či solí, brynzou, sýrem nebo kmínem.



Medové pečivo je specialitou Dagmar Lachmanové, která pokračuje v rodinné tradici a peče vánoční i pouťový perník zdobený bílou a jemně růžovou polevou s motivy Těšínského Slezska.

Na štědrovečerním stole a na vánočním stromečku nemůžou chybět dekorace v podobě háčkových výrobků. Lucyna Bytow z polského Koniakova se háčkováním zabývá více než 35 let. Kromě čepců k lidovým krojům, halenek a ubrusů háčkuje také sváteční ozdoby – vánoční zvonečky, andílky, hvězdičky a sněhuláky.



Pokud navštívíte začátkem prosince Jablunkov, určitě nevynechejte tradiční Vánoční jarmark. Zde se můžete setkat s lidovými řemeslníky, umělci a tvůrci, které sdružuje regionální značka Górolsko Swoboda. Ochutnáte tradiční regionální speciality například „placki z blachí“, lahodnou medovinu, ale i výborné sýry z místních farem.



Sportovně založeným jedincům můžeme doporučit běžkařskou trasu přímo z centra města Jablunkov, která příznivce bílé stopy zavede až na Hřavu, na Trojmezí států ČR-PL-SK. Za dobrých sněhových podmínek je upravena běžecká stopa z Jablunkova směrem ke Skiareálu v Mostech u Jablunkova, odtud dále pokračuje na vrch Studeničný, Gírová až na Komorovský Grůň. Slezské Beskydy potěší také lyžaře. V okolí jsou výborně upravené sjezdovky pro malé i velké: Ski areál Kempaland nebo Ski areál Severka a Ski areál Mosty u Jablunkova se sedačkovou lanovkou.

Jak to chodívalo o Vánocích v regionu Górolsko Swoboda

Jednou z typických a dodnes přetrvávajících předvánočních tradic v regionu jsou tzv. „Andrzejki“. Svobodné dívky lijí se zavázanýma očima roztavený vosk, parafín nebo olovo uchem klíče (protože klíč otevírá všechna tajemství) do studené vody. Z takto získaného odlitku děvčata předvídají svoji budoucnost a ve tvarech hledají siluetu muže, svatebních věnců, květin, snubních prstenů nebo kolébky. Jak název napovídá, tato forma věštby se provádí v předvečer adventu 30. listopadu, kdy má svátek Ondřej.

Co přejí v regionu Górolsko Swoboda Ježíškovi?

Ježíšek by pod stromečkem od výrobců Górolski Swobody našel dárkový koš plný dobrot, užitekových a dekorativních předmětů. Byly by v něm košíky vyrobené z vrbového proutí, břízové metly, svíčky odlévané do forem z přírodního včelího vosku a jednoduché dřevěné hračky od Jána Valčuhy. Dále umělecké a užité výrobky ze dřeva s náboženskými motivy od Tadeusze Szkucika, keramické výrobky od Margity Šupolové a ručně vyřezávaný betlém od Grzegorze Michałka.



KŘÍŽKOVÁ VÝŠIVKA
HAFT KRZYŻYKOWY
WORKSHOP s Weronikou Łacek
od 16.00 hodin v galerii JACKi, Mariánské náměstí 1, Jablunkov

9.11. 16.11. 23.11.

Akce se koná v rámci dotačního Programu podpory aktivit příslušníků národnostních menšin žijících na území MSK na rok 2020. Projekt "Náš kulturní život na Trojmezí" je financován z dotace Moravskoslezského kraje.

Doufejme, že se bude konat:

- 16. 11.** Křížková výšivka (workshop), galerie JACKi, Mariánské náměstí, Jablunkov
- 23. 11.** Křížková výšivka (workshop), galerie JACKi, Mariánské náměstí, Jablunkov
- 5. 12.** Rozsvícení vánočního stromu, Mariánské náměstí, Jablunkov
- 12.–13. 12.** Jarmark s tradicí, Náměstí B. Hoffa, Visla, Polsko od 11:00 hod.
- 13. 12.** Vánoční jarmark, Mariánské náměstí, Jablunkov

Haná

Litovelskou kavárnu nic nezastaví. I když jinde kvůli covidu čilý ruch kaváren rázem utichl, tady se jede dál. Samozřejmě v jiném režimu.

Majitelka Zuzana Strakošová vysvětluje, že u nich v provozovně, kde se specializují nejen na kávu a zákusky, ale i na prodej regionálních produktů a řadu rozmanitých aktivit, nedokáží jen tak sedět se založenýma rukama. Nápady se jim v hlavách jenom hemží. A proto je pro ně i tato doba stejně hektická jako jakákoliv jiná. Výhoda je prý v tom, že mají víc času „na blbosti“. „Je důležité, aby kavárna nebyla jen kavárnou, ale otevřeným tvůrčím prostorem pro všechny, kteří chtějí interagovat. Pro její živost je nutné neustálé nabalování nových setkání, známostí, přátelství, hnacích sil. Největší význam takového prostoru není ve vydělávání peněz, ale ve vzájemné aktivitě a otevřenosti vůči světu,“ říká. Taky dodává, že všechno ostatní přijde samo. Zatím se zdá, že tato filosofie funguje.

Jak v těchto dnech vypadá provoz vaší kavárny?

Opět děláme alespoň to málo, co je možné. Zahájili jsme rozvoz dobrot pro potěšení osamocených lidí, které jim mohou posílat jejich blízcí. Za každý prodaný dort pošleme jeden další tam, kde jsou lidé přetíženi. Do nemocnic, domovů pro seniory... Jsme rádi, že lidi mají radost. Je to zpestření této divné doby i práce v běžném provozu. Doufáme, že se nám podaří otevřít si pěkný zimní stánek na litovelském náměstí, protože v tom pro tuto zimu vidíme větší smysl než v sezení v uzavřeném prostoru. A jakmile to situace dovolí, rádi bychom uspořádali také rodinné exteriérové „bojovky“ po okolí, tedy okruhy spojené s edukativními prvky, tajemstvím a zábavou na čerstvém vzduchu.

Na jiný režim jste najeli už v březnu, kdy byla dokonce celá Litovel v karanténě. Jak se vám tehdejší způsob podnikání osvědčil? Byla to dobrá zkušenost, která by mohla inspirovat i ostatní, kteří se ocitli v podobné situaci?

V březnu jsme museli na nějakou dobu zavřít úplně, ale jakmile bylo možné otevřít alespoň výdejní okénko, udělali jsme to. Nazvali jsme je „Okénko radosti“. Zapojili jsme se do projektu „Zachraňme pivo“, pomáhali prodávat regionální výrobky a vymýšleli, co se dalo z toho mála, které bylo povolené. Na sociálních sítích jsme zveřejňovali aktivity, které je možné dělat s dětmi, nabídli jsme piknikový koš s veškerým vybavením pro strávení pěkného dne v přírodě, malovali jsme lógreem, chystali se na léto a pomalu se vraceli do normálu. Okénko jsme ponechali po celé prázdniny funkční, s předtuchou, že se bude ještě hodit. Lidé sice mohli dovnitř, ale pro spoustu z nich to nemělo žádný význam. Venku bylo krásně, a tak dál zvonili na zvoneček.

Bylo to milé a hezké léto. Chodí k nám spousta dobrých, veselých a vtipných lidí, kteří převažují nad morousy, a s tímto vědomím se dobře žije v době koronaviru i mimo něj.

Neprovozujete obyčejnou kavárnu, orientujete se také na prodej regionálních potravin i pečení chleba. Popište prosím to vaše zaměření...

V objektu „Mlýnice“, kde sídlí naše kavárna, je také pekárna ZDRAVOSTI, kterou založili Luděk a Líba Bečicovi. Luděk se specializuje zejména na výrobu 100% žitného kvasového chleba, který je běžně k dispozici i v kavárně. Peče jej v mnoha vylepšených variantách, s příměsí sušených rajčat, medvědího česneku, semínek lněných, dýňových nebo konopných. V jeho sortimentu najdete i dalaňky, vánočky, špaldové muffiny, lněné placky...



Třetím zásadním bodem sdíleného prostoru je čokoládovna, kterou si před pár lety zařídila moje sestra Pavla. V kavárně hraje prim ve vymýšlení nových dobrot a vaření vysokoprocenní čokolády bez přidaných cukrů, slazené pouze přírodními sirupy. Vyrábíme zmrzlinu z čerstvých surovin, kterou bychom pro její úspěch na jaře chtěli začít distribuovat i do olomouckého obchůdku. To právě z HANÉ.

Spolupracujeme i s dalšími regionálními i lehce vzdálenějšími výrobci, kteří nabízejí výbornou kvalitu, a navíc je s nimi příjemná spolupráce. Prodáváme také knihy. Velkou přidanou hodnotou jsou pro nás i naše ryze regionální servírky, naše holky, většinou z litovelského gymnázia, které mají nápady, spoluvytváří skvělé pracovní kolektivy a vnášejí do prostoru čerstvý vzduch. Díky za ně!



Za normálních okolností dokonce pořádáte i kulturní akce či vernisáže... od těch jste nejspíš nyní také upustili. Přesto, co jste letos stihli a co máte například v plánu?

Stihli jsme vše, co jsme si předsevzali. Jeli jsme na plný plyn. Počasí nám přálo, a přestože lidi zpočátku moc nechodili, zdá se, že v průběhu prázdnin si na nás zvykli. Vybíráme koncerty, aby byly multižánrové. Prázdninami zněly rytmy dechového orchestru, punku, funku, rocku, ale i tóny smyčcového kvarteta složeného z filharmoniků. Vivaldiho hudba pod širým nebem u piva, vína nebo dortíku byla skvělým zážitkem pro všechny. Oblíbený je cyklus scénického čtení Listování pod taktovkou Lukáše Hejlíka. Pořádáme workshopy na různá témata (pečení chleba, výroba čokolády, antropologické rekonstrukce dávných předků z lebek, výroba barefootové obuvi atd.), spolupracujeme s paní doktorkou Váňovou, která přednáší o homeopatii, anthroposofii a celostní medicíně. Přednášky i výstavy ale teď musí počkat. V současnosti visí v kavárně fotografie Čestmíra Círky, vernisáž jsme stihli taktak. Dříve jsme hostili malíře L. Seiferta, TIMA, L. Hlavinkovou nebo třeba M. Lipavského. Snažíme se o vyváženost v představování současného umění v kombinaci s místními profesionálními i laickými výtvarníky.



Litovelská kavárna provozuje také spolek Na Pavlínce. Jaké jsou jeho aktivity a jak se spolku v této podivné době daří?

Naopak – to díky spolku Na Pavlínce mohla vzniknout kavárna. Nadneseně by se dalo říct, že Litovelskou kavárnu provozuje spolek Na Pavlínce. Měli jsme se sestrou dlouhodobý pocit potřeby spojovat lidi. Navázat na tradice obyčejných sousedských vztahů, místní komunity, která se v dnešní době spíše rozpadá. Spolku se daří dobře. Obecně nemá příliš mnoho aktivit, protože se jedná v podstatě o neziskovou činnost a aktivity skrze spolek děláme ve zbývajícím volném čase. Přesto se nám v poslední době podařilo před zrealizovat projektový den na téma Jak se stát antropologem. Když stoupla voda v Moravě a naše zahrada, jež sestává z původního ramene řeky, se jako každý rok zaplnila vodou, organizovali jsme denní i noční ježdění na lodích. Na stejném místě budeme v zimě sáňkovat, chystáme se na bezkontaktní landartové realizace v přírodě pro veřejnost...



Zuzano, proč máte kavárnu?

Když manželé Mrázovi, majitelé Apartmánů a ubytování Mlýnice, sháněli nové provozovatele kavárny, přišla myšlenka jako blesk z čistého nebe: Proč se nepokusit navázat na aktivity spolku a nerozšířit je, neudělat tak některé z nich finančně soběstačnými? Dnes jsme za spolupráci s penzionem moc rádi.

Odkdy žijete v Litovli?

Naši předkové žili v Litovli na Pavlínce, ještě když tam nestály téměř žádné domy. V roce 1902 postavil náš praděd Richard Wagner vedle původní chaloupky u břehu Moravy nový dům, ve kterém žijeme dodnes. Díky umístěnkám se v 80. letech naši rodiče ocitli v Opavě, kde jsme se sestrou taky vychodili školy. Ale víkendy, prázdniny a srdce patřily vždy Litovli.

Jaká je vaše původní profese?

Studovala jsem v Brně výtvarnou výchovu, vizuální tvorbu, později malbu a nakonec se vrátila na alma mater pracovat a složit disertaci zaměřenou na využití nových médií v terapeutické práci se znevýhodněnými skupinami, zejména s lidmi s mentálním postižením. Když se nám se sestrou oběma narodily děti, sešly jsme se v Litovli a dále se společně věnovaly výtvarným aktivitám. Realizaci muzejních expozic, restaurování, sazby a grafice, zlacení... Tyto práce částečně vykonáváme dodnes, i když v tuto chvíli je utlumená tím víc, čím víc vzkvétá kavárna.

Co byste si teď nejvíc přála?

Přála bych si, aby lidi neztratili nadhled, dobrou náladu, pozitivní pohled na svět, schopnost racionálně vnímat, selský rozum. Aby neztratili cit a emoci. A to nejen v této době, ale i kdykoliv v budoucnu.

Tak ať se nám to všem splní!

**Díky za rozhovor
Marie Šuláková**



Jeseníky

Míst, kde je v zimě bílé ticho, najdete čím dál tím méně. V Jeseníkách stále ještě jsou. Vychutnejte si je ať už ve dne s blankytnou oblohou protkanou nadýchanými krajkami mraků, nebo pod hvězdným nebem. Správně jste tu, i když hledáte zážitky, aktivitu a radost ze společného setkávání.



Chata takřka stoletá

Některé poklady zůstávají pod zemí a některé jsou na dosah. Nejlepším dárkem je pobyt na horách, na čistém vzduchu a tam, kde vám uvaří opravdu domácí dobrotu, protože zde rychle vytráví. Takovým místem je chata, která pomalu a jistě míří ke stovce. Severomoravskou chatu totiž vybudoval na počátku 30. let minulého století místní německý turistický spolek. Velká chata dostala letos své zmenšené dvojče o velikosti 70 x 40 cm. To zdobí parapet zdejší restaurace. Dárkem může být i procházka k nedaleké kapli Svaté Trojice z roku 1898. Turistické trasy vedoucí kolem Severomoravské chaty míří mimo jiné na klášter Hedeč či opačným směrem k rozhledně Lázek.



Až se zima zeptá, co jste dělali v létě...

Nesbírali jste lesní plody? Tak zajděte k těm nejlepším a nejpilnějším. Hrdou výherkyní v soutěži Flora džem 2020 se stala a 1. místo získala paní Milena Habrová – ovoce z vlastní zahrady za džem nazvaný Z nouze ctnost. „Jedná se o výrobek po nucené sklizni ovoce po silném větru v létě,” objasňuje Milena Habrová, která obstála mezi 61 účastníky, z nichž každý měl více druhů vzorků. „Byla jsem moc překvapená, protože jsem to již několikrát zkoušela, tentokrát to bylo poprvé, kdy jsem se umístila a hned na prvním místě,” dodala producentka domácích džemů z Janovic u Rýmařova.



Snad se uskuteční:

- 31. 12.** Silvestr na Severomoravské chatě s grilovaným selátkem, Malá Morava
- 1. 1.** Novoroční výstup na Praděd, 47. ročník novoročního výstupu na nejvyšší vrchol Moravy a Slezska, na běžkách i pěšky, start z Malé Morávky, cíl vysílač Praděd
- 16. 1. 2021** Hornolipovská desítka - běh na lyžích, start v Horní lipové, večer tancovačka v Magacíně
- 27.–28. 2. 2021** JelyMan - Jesenický lyžařský maraton, závod v krásném prostředí na pomezí Králického Sněžníku, Rychlebských hor a Hrubého Jeseníku.



Kraj blanických rytířů

Klidná a čistá je v zimě krajina kolem památného Blaníku, když lesy, pole, louky i střechy vesnic pokryje bílá nadílka. Vlašimská pahorkatina, která propůjčuje Podblanicku typický zvlněný ráz, se ve své jihozápadní části zvedá do výšky kolem 700 metrů nad mořem. Právě pro podobu s podhorskými oblastmi spolu s drsnějším klimatem se pro lokalitu na pomezí Středočeského a Jihočeského kraje užilo pojmenování Česká Sibiř.



Právě díky optimálním sněhovým podmínkám platí Česká Sibiř za turisticky oblíbenou oblast vhodnou k zimním radovánkám. Navštívit můžete moderní lyžařský areál Monínek u Sedlce-Prčice, sousední Ski areál Kvasejovice nebo lyžování na Krasovské hůře u Kondrace.

Ubytování si zajistíte v Pension Konopiště****, abyste mohli kouzelnou zimní atmosféru našeho regionu poznat, jak se patří.

Zima všemi SMYSLY

VŮŇĚ čerstvě upečených makových, tvarohových, jablkových, povidlových a borůvkových koláčů se v mrazivém zimním vzduchu line na kilometry daleko od návsi Českého Šternberku, kde je peče místní pekař Jan Filip.

Tekutý karamel z Kácova, kde ho ve své zámecké cukrárně vyrábí paní Jitka Kuřetová, Vás překvapí nespočtým množstvím **CHUTÍ**. Můžete zde ochutnat například mátový, skořicový, zázvorový, pomerančový nebo třeba karamel s příchutí chilli.

Neobyčejnou **HMATOVOU ZRUČNOST** spatříme v drátovaných výrobcích paní Mariny Kochové, která z obyčejného drátku a pár korálků dokáže vyrobit prakticky cokoliv, co Vás jen napadne. Misku, svícen, andělíčka, vánoční ozdoby nebo třeba svítidlo na lampičku.

ZRAK, pro člověka nejdůležitější smysl, kterým přijímá asi 80% všech informací, nám dovolí vnímat krásu KRAJE BLANICKÝCH RYTÍŘŮ zachycenou v obrazech Stanislava Příhody.



Doufáme, že se bude konat:

- 6. 12. Mikulášský jarmark, Podblanické ekocentrum
- 31. 12. Silvestrovský výstup k rozhledně (či na rozhlednu) Velký Blaník
 - 1. 1. Novoroční výstup k rozhledně (či na rozhlednu) Velký Blaník
 - 16. 1. Zimní běh na Blaník



Kraj Pernštejnů

Zima u nás v KRAJI PERNŠTEJNŮ může být ve znamení bruslení na okolních rybnících. Naskytnou se však ideální podmínky pro bruslení i letos? Nechme se překvapit...

Milí čtenáři, dnes se společně vydáme v rámci KRAJE PERNŠTEJNŮ do Lázní Bohdaneč. Na okraji tohoto lázeňského městečka se nachází Rybníční hospodářství s.r.o., společnost, která certifikovala již v roce 2013 produkt zvaný Pernštejnský kapr. Povídat si o něm s námi bude dnes pan Adolf Vondrka, majitel a jednatel firmy, zástupce již sedmé generace rybářské rodiny.

Pane Vondrko, vždycky jste se chtěl věnovat oboru rybníkářství?

Rybníkářství se věnoval můj otec, děda i strýc. Dokonce i moje babička pracovala u Státního rybářství v úseku chovu drůbeže. Od dětských let jsem se pohyboval mezi rybníkáři, vždy jsme bydleli v areálu rybářských sádek v Lázních Bohdaneč nebo Novém Městě nad Metují. O prázdninách jsme byli u babičky a dědy, kteří také bydleli na sádkách, a to v Litomyšli. Moje rozhodování o studiu po základní škole tak bylo dost jednoduché. Šel jsem studovat Střední rybářskou školu ve Vodňanech. Navazující vysokoškolská studia jsem ale na Mendelově univerzitě přerušil, studoval jsem 4 roky v USA obor finance a po návratu pracoval 13 let v korporátním bankovníctví velkých českých bank. K rybníkářství jsem se tedy vrátil až v roce 2013, kdy jsem převzal Rybníční hospodářství, s.r.o. po otci.



V čem je prosím Váš Pernštejnský kapr jedinečný?

V roce 2013 si naše firma Rybníční hospodářství, s.r.o. nechala registrovat ochrannou známku Pernštejnský kapr. Reprezentuje tradiční chov kapra šetrný k životnímu prostředí v rybnících s třístupňovým hospodařením, které započal Vilém z Pernštejna na přelomu 15. a 16. století. Mimořádně úrodná polabská nížina měla pro hospodaření Pernštejnů zcela zásadní význam. Pernštejnové na Pardubicku vybudovali 260 rybníků o výměře více než 7.700 ha. Přestože zde byly největší rybníky v 19. století zrušeny, tak ty, které zůstaly, umožňují chovat kapra výjimečné kvality. Je tomu tak díky úrodnému podloží, příznivé nadmořské výšce a pravidelnému příkrmování obilovinami z místních zdrojů. Kvalita masa je dána složením krmiva s převahou přirozené potravy a pomalým růstem kapra, který trvá 3-4 roky.

Je možné si Pernštejnského kapra u Vás zakoupit celoročně?

Ano, naše prodejna ryb v sídle firmy v Lázních Bohdaneč má celoročně otevřeno každý čtvrtek a pátek od 10 do 17 hodin a v sobotu od 9 do 12 hodin. Předvánoční prodej je od poloviny prosince samozřejmě každý den. Kromě Pernštejnského kapra máme celoročně v nabídce amura a pstruha. Doplnkové druhy ryb jako sumec, štika, candát, tolstolobik, lín či okoun jsou v nabídce v průběhu podzimních výlovů až do vyprodání, obvykle tedy do Vánoc.



Je podle Vás kapr u štědrovečerní večeře stále vyhledávaný? A jak to bylo v minulosti?

Kapr je tradiční štědrovečerní pokrm, který je po generace oblíbenou součástí Vánoc. Podle našich zkušeností je vyhledávaný a objevovaný i mladší generací, a tak jsou pro nás předvánoční prodeje kapra meziročně stabilní. Ten tradiční smažený obalovaný řízek z kapra je ale vlastně trochu nespravedlivé kulinařské uplatnění tak kvalitní organické potraviny, jakou je kapr. Chov kapra trvá 4 roky, živí se přirozenou potravou v rybnících (plankton a bentos) spolu s příkrmováním obilovinami, a tak je maso kapra nízkotučné, dobře stravitelné a velmi jemné. Kapra můžete tedy kromě smažení také grilovat, vařit, péci, dusit, marinovat nebo udit. Chov kapra začal v Českých zemích ve středověku mimo jiné i proto, že byl považován za mnohem chutnější pokrm, než byl losos anebo pstruh. I proto byl tehdejšími šlechtickými rody více ceněn, a tedy přibližně dvakrát dražší než tyto lososovité ryby.

Podělíte se s námi o oblíbený recept?

Naše rodina jí ryby pravidelně minimálně jednou týdně a obvykle kapra nebo amura pečeme. Maso je potřeba dobře osolit a pak pouze přidáme bylinky. Jako přílohu máme nejčastěji vařené brambory a nějakou zeleninu. Masa vždy děláme trochu více, aby nám zbylo na přípravu rybího salátu, který pak jíme třeba druhý den. Zbylé kousky ryb obereme od kostí a připravíme rybí salát, který je velmi populární. Kapra rádi také připravujeme na venkovním grilu, pokud počasí dovolí.

A kde byste doporučil ryby nakupovat?

Doporučím každému nakupovat čerstvé ryby od prověřeného dodavatele. Neustále k nám na prodejnu přicházejí



noví zákazníci, kteří jsou překvapeni, jak je pečený nebo grilovaný kapr od nás chutný. Kapr má mimořádné chuťové vlastnosti a je to velká delikatesa, pokud se chov provádí poctivě a šetrně k rybničnímu ekosystému. Naše rybníky na Pardubicku mají výhodu velmi úrodného podloží a kvalitní vodu na sádkování, což má nepochybně vliv na konečnou jakost rybího masa.

Velice Vám děkuji za rozhovor a budu se těšit na setkání v prodejně Vašich ryb v Lázních Bohdaneč. www.rybnic-nihospodarstvi.cz



Krkonoše

Krkonoše hlásí první sníh 24. 9. 2020 a lákají milovníky zimních sportů za toulkami do přírody. Jsou rájem lyžařů, milovníků běžeckého lyžování, snowboardingu ale i fotografů. Slova fotorádce vystihují přesně to, co Vás v Krkonoších čeká: „Pak jsem se ale otočil a za mnou se odehrával divoký východ slunce s paprsky prosvěčujícími mezi zasněženými stromy, který jsem okamžitě začal fotografovat. Zvedl se vítr a sněhové závěje dodávaly východu na dramatickosti. I přesto, že bylo velice chladno, jsem byl rád, že jsem vydržel fotografovat až do úplného východu slunce.“



Za zážitkem do Krkonoš

Projíždky se psím spřežením s musherem Jiřím Vondrákem z Rudníku si můžete užít v zimě i v létě. Jízdy jsou uzpůsobeny podle vaší zdatnosti a zkušeností. Projíždku si tak užije začátečník i pokročilý. Při výpravě můžete pořídit i zajímavé fotografie, s focením je předem počítáno. www.psisprezeni.cz

Pokud máte raději klasickou zimní zábavu, můžete si například vypilovat techniku běžkování s bývalou biatlonovou reprezentantkou, trojnásobnou účastnicí olympijských her (Salt Lake City, Turín, Vancouver) a několikanásobnou mistryní České republiky Zdeňkou Vejnarovou z Jilemnice. www.zdenkybezky.cz

Všechny další potřebné informace o zimním pobytu v Krkonoších najdete na www.krkonoše.eu/zima-v-krkonosich-pro-vsechny



Zimní čas trávíme většinou v teple našich domovů. Snažíme se proto, abychom se doma cítili příjemně a byt byl útulný. Tu správnou zimní a vánoční atmosféru pak pomáhají dotvořit drobnosti a dekorace, které použijeme. Vybrat si je můžete například u Dílny Hama. Zimní kolekce je pro vás připravena na e-shopu i v kamenném krámku ve Vrchlabí (pokud aktuální situace dovolí). www.dilnahama.cz

Krkonošská zelná tradice na chuť i pro zdraví

Kromě brambor mělo v lidové kuchyni Krkonoš výraznou roli i zelí. Kyselé se jedlo denně, při půstech, kombinovalo se s hrachem, knedlíky nebo jen s chlebem. Vyhlášené bylo zejména Roprachtické modré, pikantně vykvašené červené zelí.

Krkonošské hospodyně uměly využít zelí hned několikrát. Už při kvašení z něj odebíraly lahodnou šťávu, zelouku, z níž se vařila polévka. Ta se pila i chladná při horečce, svařená pak zklidňovala kašel. Studené kvašené zelí se také dávalo do obkladů při bolení hlavy.



*Dílna Hama otvírá
kamenný obchůdek*

OD ČTVRTKA 15. ŘÍJNA 2020
1. ETÁŽE PRÍZEMÍ,
KRKONOŠSKÁ 16, VRCHLABÍ





Krušnohoří

Zima v Krušných horách je vsutku pohádková. Scenérie táhnoucí se od českého Klínovce po německý Fichtelberk nabízí celou řadu rozmanitých pohledů, jež se zimní pokrývkou připomínají ladovskou zimu.



V zimním období jsou nejkrásnějším výletem hory. Krušnohorské muzeum v Lesné se nachází ve východní části Krušných hor, nedaleko měst Chomutov a Most. Jeho součástí je nově vybudovaná replika Zvonice s plně funkčním zvonem a model lidového domu, tzv. chlívniho typu. Jedná se o repliku zdejšího stavení z roku 1873. K vidění jsou všechny

části tohoto specifického obydlí - závětří, světnice, půdní prostor, chlív a stodola. Celý prostor je vybaven dobovými exponáty. Muzeum nabízí návštěvníkům stálou expozici o životě horalů před cca 100 lety, jejíž součástí je sbírka renovovaných starých zemědělských strojů.

Nově certifikované produkty

V říjnu proběhla online-certifikace, které se zúčastnilo 7 žadatelů o udělení značky Krušnohoří regionální produkt. Jedním z nich byla paní Veronika Kupková s produktem *Přísečnice žije – Pressnitz lebt*. Dvojazyčná kniha s přímou návazností na region Krušnohoří, která kromě historicko-společenských témat přináší i unikátní pohled mnohých pamětníků a bývalých obyvatel Přísečnice – místa, které zmizelo pod hladinou vodní nádrže. Kniha vznikla v rámci česko-německého vzdělávacího programu.

Ručně malované ozdoby z Krupky.

Firma se zabývá výrobou a prodejem ručně foukaného skla nad kahanem od roku 1990. Výrobní sortiment je zaměřen především na vánoční ozdoby, malované koule, užitkové i dekorativní sklo. Tyto výrobky jsou vyváženy do více než 12 zemí celého světa.

Dalším nováčkem byl pan Petr Bílek s výrobky z rytého skla. Zaměřuje se na klasickou rytinu na vodě i mědi, jak na čířém, tak i barevném skle. Jeho snahou je spokojený klient, který od počátku může spolupracovat na tvorbě objektu. Díky jeho přístupu k řemeslu se nachází mnoho jeho prací v soukromých sbírkách. Je jeden z mnoha neviditelných lidí, kteří nechtějí, aby toto krásné řemeslo upadlo v zapomnění.“



Snad se bude konat:

- 28. 11. Předvánoční trhy v Droužkovicích
- 4. 12. Mikulášská Bílence (Kulturní sál Bílence) + rozsvícení Vánočního stromku
- 5. 12. Mikulášská nadílka v Droužkovicích
- 6. 12. Sušanské Vánoce – Kostel Sušany
- 15. 12. Kostel Strupčice – Vánoční vystoupení dětí v kostele



Kutnohorsko



Zima se pomalu přihlásila i do Kutnohorska, a tak bychom Vás rádi pozvali do našeho malebného regionu a především do královských měst – Kutné Hory a Čáslavi. Můžete zde obdivovat nejen turistické památky ale také zakoupit místní produkty a podpořit tím rozvoj místní ekonomiky a odvezete si originální suvenýr nebo dárek z Kutnohorska.



Rádi bychom Vás pozvali do Sklářny Huť Jakub v Tasicích, kde se koná pravidelné „skláření“, kde si návštěvník může zhotovit za asistence skláře vlastní výrobek. Součástí těchto akcí je doprovodný program a také trh, kterého se účastní další držitelé RZ KUTNOHORSKO. Od roku 1990 je celý areál prohlášen kulturní památkou České republiky a od roku 2002 je Huť Jakub veřejně přístupná jako muzeum - skanzen. V areálu se nachází také prodejna skla.

V prosinci jsou plánované akce rozsvícení vánočních stromků včetně trhů s regionálními výrobky v našich obcích a městech v území Kutnohorska, nejsou však zatím známy termíny a vše se bude samozřejmě odvíjet od epidemiologické situace. Dále jsou plánované např. Farmářské trhy ve Zruči nad Sázavou, které se staly již tradicí od jara 2020, ale nyní byly bohužel přerušeny.



Muzeum čokolády a čokoládovna v Kutné Hoře Lady Bartošové

Můžete zde vidět jedinečnou expozici věnovanou dějinám kutnohorské čokoládovny, která patřila před druhou světovou válkou k těm nejlepším na světě. Součástí expozice je i čokoládovna, kde můžete ochutnat všechny čokolády. Pořádají se zde pravidelné zážitkové degustace čokolád, při kterých se dozvíte vše nejen o historii čokolády, ale také o jejím pěstování a výrobě. Expozice je otevřena každý den včetně svátků v 10:00 - 12:00 hod. a 13:00 - 17:00 hod.“

Ručně točená a malovaná keramika Terezy Divišové – KERAMIKA TERA-COTA

Je inspirována tvarem nádob z nedalekých archeologických nalezišť v okolí Bylan, Ratboře a Libenic. Dílna keramiky, kde užité výrobky vznikají, sídlí nedaleko Kutné Hory, ve Vidicích. Tam je také možné si keramické nádobí, jako např. talíře, hrnky, zapékačské misky, bábovky a tradiční tvary konvic, zakoupit přímo od jejich autorky. Návštěva dílny s ukázkou výroby i možností individuálního kurzu točení a malování na připravený hrnek, je možná po telefonické domluvě s autorkou.



Moravská brána

Naše zima, přestože je sychravá a moc sněhu nemáme, dá se využít ke krásným zážitkům a výletům v krásné přírodě Moravské brány.



Čím by Moravská brána obdarovala Ježíška?

Ježíška bychom určitě obdarovali ne košíkem, ale košem regionálních dobrot. Měkkým chlebem z Potštátu, lahodnými jablky z Lučic, skvělou uzeninou od Váhaly a výrobky mnoha dalších producentů.

Keramika mezinárodní úrovně

Již od dětství Milena Hošťálková tíhla k ručním pracem a tvoření ji provází celý život. Používala různé materiály. V nelehké životní situaci se dostala k tvorbě z hlíny. Ta jí učarovala a rozhodla se v ní zdokonalit. Začátky nebyly lehké, ale svou touhou, pílí a láskou k práci docílila toho, že její výrobky zdobí mnoho zahrad nejen u nás, ale i v zahraničí. Mnoho zákazníků si její díla dokupují, a dokonce je i sbírají. Ptají se, co nového vytvořila, co ještě nemají.

Díky zákazníkům, kteří tyto dílky neustále poptávají, obstála Keramika Mili ve velké konkurenci. Bez uměleckého vzdělání, se díky své pílí opravdu zdokonalila. Její originály zkrášlí nejen vaši zahradu, ale i domov. Keramika Mili získala mnoho ocenění a umístění v keramických soutěžích. Mohli jste vidět

výstavu v muzeu ve Velkých Karlovicích. Její práci mohli ocenit i diváci televize díky v pořadu Toulavá kamera. Setkáte se s ní také na mnoha řemeslných akcích a ve skanzenech. Dnes patří mezi špičku v naší zemi a její originální ruční tvorba je nezapomenutelná.

Udělejte si výlet na Hostýn a navštivte útulný, kreativní obchůdek plný výrobků z dílny Keramika Mili. Návštěvu je třeba dohodnout telefonicky předem.

Kromě Hostýna můžete v našem regionu navštívit například Hranickou propast. Pokud je pro Vás toto místo až notoricky známé, můžete navštívit spoustu krásných rozhleden. Na celém území je jich opravdu požehnaně.



Moravské Kravařsko



Nejkrásnější výhledy na Beskydy jsou z Poodří.

Jen málokde najde turista toužící po poznání historie a zároveň přírodních krás tolik zajímavých míst, jako v turistické oblasti zvané Poodří. Krajina napájená Odrou a mnoha jejími přítoky vytvořila oblast, kde se roviny, louky, lesy, pole a rybníky střídají s kopcovitým terénem. Jako stvořené je pak toto místo pro všechny milovníky vyhlídek do krajiny, v níž v posledních letech přibývají také rozhledny.

Rozhlednu, která umožňuje kouzelné vyhlídky do kraje, najdete například na vrchu Pohoř u Oder. Jestli vám připomíná strážní věž, která kdysi tvořila opevnění středověkého města, máte dobrý pozorovací talent. Město Odry touto stavbou připomíná svou husitskou minulost, kdy bývalo jednou z bašt husitských vojsk.

Novinkou Oderska je rozhledna na Veselí. Odtud se nabízí výhled na Oderské vrchy, Beskydy, Hostýnské vrchy a Moravskou bránu. Veselská rozhledna se nachází jen 2 km od nové naučné stezky K Flascharovu dolu, která je dlouhá 4 km. Na 13 zastaveních se dozvíte mnoho zajímavého o těžbě břidlice. Součástí je zajímavá geologická expozice hornin Nízkého Jeseníku. Trasa je vhodná i pro malé děti, její zdolání totiž nevyžaduje velkou námahu.

Do třetice vyjděme na jednu z nejnovějších věží, která stojí na vrchu Okrouhlík ve Slatině nedaleko Bílovce. Dřevěná stavba vznikla v nejvyšším bodě Slatiny v květnu 2019 a jako na příslovečné dlani tam výletníci mají obě pohoří Moravskoslezského kraje – Beskydy i Jeseníky. Další místa, kde možno sledovat krajinu z ptáčích perspektiv je rozhledna na návrší Kanihůra v obci Bílov a věž kostel sv. Mikuláše v Bílovci.



Patchworkové dekorace z Petřvaldu

Nejen dekorace, ale také užitékové předměty šije paní Lenka Dostálová v malebné obci Petřvald již přes 20 let. Technika Patchwork ji zaujala na jednom z kurzů šití, které absolvovala a nadchla ji tak moc, že se jí věnuje denně. Své produkty, které vyrábí touto technikou, se snaží stále zdokonalovat prostřednictvím dalších kurzů a společných setkání s přáteli.

Patchwork je tradiční historická technika zpracování textilu. Základem je řezání, následné skládání a sešívání kousků barevně sladěných látek do různých vzorů. Původně sloužila k využití zbytků látek. Touto technikou mohou být vyráběny různé ubrusy, polštáře, deky, části oděvů, tašky, obaly na knihy, případně upomínkové předměty jako jsou záložky do knih, obaly na mobil apod. Jedná se o velice pracnou techniku, proto se v současnosti k výrobě nepoužívá nekvalitní materiál. K první certifikaci výrobků paní Dostálové značkou MORAVSKÉ KRAVAŘSKO regionální produkt® došlo již v roce 2012. Často je můžeme potkat na jarmarcích a trzích, kde se pyšní vždy zaplněným stánkem svých nápaditých produktů. Paní Dostálová stále rozšiřuje svou škálu výrobků a také ráda přijímá výzvy v podobě objednávek dle přání zákazníka. Více výrobků z její tvorby si můžete prohlédnout na webových stránkách <http://lenawork.weebly.com/>.



Opavské Slezsko

U nás je krásně v každém ročním období. Ale zima a hlavně Vánoce jsou opravdu kouzelné. Však to znáte. Všechno krásně vyzdobené, máma doma peče cukroví, na náměstích se čepuje převážně svařák a punč, vystavují se betlémy a ve vzduchu je nezaměnitelná esence zklidnění, očekávání, tajemství. A ta vůně! Skořice, hřebíček, badyán, kardamom... Prostě Vánoce. Užijte si je i vy. Letos nejspíš trochu jinak, ale kouzlo jim to určitě neubere.



Kam vyrazit v zimě v Opavském Slezsku?

Tipů na výlet by mohly být stovky. Zvolte třeba takové místo, odkud budete mít dobrý rozhled. Vyhlídka Staré Těchanovice je celoročně volně přístupná a přehlédnete z ní malebnou krajinu Nízkého Jeseníku přes Kružberskou přehradu, Velký Roudný až na Praděd. Pokud ovšem trefíte ideální viditelnost. Za všech okolností byste ale měli napočítat pět kostelních věží. Tak do toho!

Co by nadělili v Opavském Slezsku Ježíškovi?

Ježíšek nás vytrvale už roky o Vánocích obdarovává. A my většinou přesně víme, co bychom po něm chtěli. Ale čím obdarovat Ježíška? Není po Vánocích unavený? Nepotřeboval by trochu vydechnout a zregenerovat se? Nepotřeboval by se dobře najíst, napít a potěšit pohledem na to, jak nám ta řemesla v regionu vzkvétají? Ježíšek by si zasloužil dvoutýdenní dovolenou s extra voucherem na všechny služby, zážitky a výrobky z regionu. Vezmeme jej na exkurzi po Opavském Slezsku, ubytujeme ve Mlýně vodníka Slámy nebo na Slezském gruntě a na každý den mu dopřejeme návštěvu u našich výrobců. S ochutnávkou i dárky. A poklad našeho regionu? Pilné ruce zdejších lidí, hlavy plné zajímavých nápadů a síla a vůle stále pokračovat dál a tvořit ve všech oblastech. Myslím, že Ježíškovi se u nás bude líbit.



Vánoční stromeček může mít mnoho podob. Jednou z nich je stromeček dekorovaný křehkými háčkovanými ozdobami. U nás takové vyrábí paní Dana Štěchová. Titěrná práce, na niž nemá každý trpělivost, přináší ovoce v podobě něžně bílých andělů, zvonků, koulí, hvězd a dalších symbolů Vánoc.



Medové Vánoce... Dali byste si říct? Zkuste Medoo, letos na jaře otevřenou zámeckou medárnu v Šilheřovicích. Je to splněný sen Roberta Chlebiše, šilheřovického včelaře. Rodinná firma, sociální podnik, medová manufaktura, bistro a obchůdek v jednom. Oáza klidu, odkud se line přátelská atmosféra a sladká vůně medu. A taky e-shop www.medoo.cz, v dnešní době naprostá nutnost. Koukněte na jejich tradiční i netradiční medové dobroty. Nákupem podpoříte dobrou věc.

Novinkou je také opavská prodejna Slezská zahrádka, za níž stojí držitelé značky Míša a Jirka Štěpáníkoví. Nabízejí nejen své výrobky, ale také výrobky dalších regionálních producentů. Míša si vybírá výrobky z farem nebo dílen, za kterými stojí silný příběh. Například z farmy, která se stará o zvířata, která by jinak byla z různých důvodů utracena. Podporují chráněnou dílnu Chrupa, ale také prodávají výrobky ze statku U Veverků, výrobky z Pštrošeho vršku z Hněvošic, výrobky z VITAMINÁTORU, uzeniny řeznictví Pavlík a mnoho dalších. A na adventní čas chystají milé překvapení.



Orlické hory

Už jste přemýšleli nad tím, kde letos naplno prožijete krásnou zimní atmosféru? Nabídka Orlických hor a Podorlicka dozajista nadchne každého, výjimkou nebudou ani ti nejmenší. Vyberte si to nejlepší ze zimních sportů, ale i z kouzelného toulání zimní krajinou, při kterém zrelaxujete nejen své tělo, ale i duši.



Rodinná firma z brány Orlických hor – Nového Města nad Metují STAROČESKÉ NOVOMĚSTSKÉ ČAJE MILAN ŠVORC.

Staročeské novoměstské čaje připravují podle svých vlastních receptur. Ovoce zapékají s cukrem, kořením a bylinkami a díky tomu Vám mohou nabídnout originální voňavou dobrůtku na přípravu teplého čaje nebo osvěžujícího studeného nápoje po celý rok. Bylinky v čajích, jako například heřmánek, Vás pohladí na duši, mysl zklidní meduňka, nebo Vás naopak osvěží povzbuzující máta. Do svých výrobků používají tradiční ovoce a bylinky. Malou pozvánkou do zdejšího kraje je Pekelský čaj s čertovým kořením nebo Novoměstský čaj s mátou.



Co se možná bude v regionu konat

- 3.–6. 12.** Vánoce s květinou, Zámek Nové Město nad Metují
- 5. 12.** Vánoční jarmark, Pelclovo divadlo, Rychnov nad Kněžnou
- 13. 12.** Zámecké farmářské trhy, Doudleby nad Orlicí
- 20. 12.** Vánoční trhy, Letohrad

Betlémský příběh – vánoční prohlídka zámku Potštejn

Návštěvníci zámku se v adventním čase dozvědí více o tradičních vánočních zvycích a prožijí betlémský příběh, který vysvětluje původ tradic vánočních svátků. Zároveň si během betlémského putování uvědomí, že Vánoce nejsou jen o velkém množství dárků, stresu a vánočním úklidu, ale o lásce k bližnímu, pocitu radosti a oproštění se od běžného pracovního shonu.

Tato již tradiční prohlídka zámeckých interiérů vyzdobených ve vánočním duchu a duchu tradic staročeských vánočních zvyků je vždy velmi vyhledávaná, a to mateřskými školami, základními školami či školami středními z blízkého i dalekého okolí. V oblíbenosti ji mají generace dříve narozených, ale také rodiny s dětmi. Zejména nejmenší návštěvníci se každoročně rádi vracejí. Nevšední kulturní zážitek je určený opravdu pro každého.

Podkrkonoší

Zima v Podkrkonoší bývá poetická. Vzduch je provoněný mrazem, na polích vrány, něžné ticho střídá výskot dětí užívajících si sněhové nadílky. Zklidnění a vůně dobrého čaje, jablečného štrúdlu a teplo domácího krbu.



Až zavítáte do našeho kraje, určitě se zajedte podívat na krásnou a výjimečnou technickou památku, vodní elektrárnu - přehradu Les Království. Najdete ji u samoty Tešnov nedaleko Bílé Třemešné, 4 km proti proudu řeky Labe od města Dvůr Králové.

Mohutné vodní dílo je v dokonalém souladu s nádhernou okolní přírodou a návštěvníky v každé roční době okouzlí svým estetickým zpracováním v romantizujícím pseudogotickém duchu. Není tedy divu, že mnohý návštěvník má pocit, že se ocitl v pohádkových kulisách.



Vánoční ozdoby z Dvora Králové

Tradice výroby ze skla ve Dvoře Králové byla založena již ve 2. pol. 19. století, kdy se jednalo o domácí výrobu skleněných perel. Ve 30. letech minulého století pak vzniklo sklářské družstvo pro výrobu vánočních ozdob, které byly ručně vyráběné - foukané i malované. V téměř nezměněné podobě přetrvávala tato výroba do dnešních dnů. Dovednost českých výrobců byla oceněna i v roce 1958 na světové výstavě v Bruselu, udělením zlaté medaile „EXPO 58“.

Dekorování vánočních ozdob umožňuje splnit i ta nejrozmanitější přání a představy zákazníků. Přijedte se o tom přesvědčit sami, v podnikové prodejně si jistě vyberete z nabídky výrobce tradičního produktu, který nově nese i značku PODKRKONOŠÍ regionální produkt®. <http://www.vanocniozdooby.cz/>

Co by v Podkrkonoší nadělili Ježíškovi?

Ježíšek - to je symbol křesťanství. Tak tedy miletínskou modlitbičku, která v minulosti symbolizovala modlitební knížku. Navíc obsahuje spoustu dobrých ingrediencí, které se využívají na pečení vánočního cukroví.





Poohří

V momentě, kdy se krajina Poohří zahalí do zimního hábitu, mrzne vše kolem nás, ale tají srdce návštěvníků a turistů. Malebná příroda a kouzlo vánočního času vyčarují v Poohří úžasnou atmosféru adventu.



Ačkoliv doba je v tuto chvíli opravdu nelehká, co se volnočasového cestování týče, neznamena to, že byste si snad nemohli vyrazit poznat některé z našich producentů. V čase předvánočním se zpravidla konají adventní trhy a jiné městské slavnosti. Zda letos budou či nikoliv, zůstává nezodpovězenou otázkou.

Už jste byli třeba u Oldřichova památného dubu? Navštívili jste nově zrekonstruovaný zámek nebo přilehlou Galerii amatérské fotografie U Plazíka? Že ne? Pak vězte, že návštěva Peruce Vás nezklame. V jednu chvíli Vás vtáhne do české historie, když Oldřich spatřil Boženu, následně do zámeckého prostředí a konečně za objektiv nejruznějších fotografů.

Tak jako v jiných regionech i u nás se v čase Vánoc rozline vůně cukroví, skořice, pečených čajů a jiných dobrot. V letošním roce si je musíme vychutnat o to více! A proto neváhejte a ochutnejte Poohří tak, jak ho neznáte. Naše dobroty bychom nadělili s hrdoostí i Ježíškovi.

Ten zcela jistě ještě neochutnal například Čeradický vánoční perník, klášterní med z Kadaně, mléčné výrobky z farmy Létaující koza, k tomu sklenku dobrého vína z vinařství Wilomena, mošty z Loun nebo třeba likér z Koštic. Pokladů od našich producentů bychom mu ale mohli nabídnout celou řadu.



Prácheňsko

Zima je čas odpočinku, zastavení a klidu. Dny se krátí, příroda odpočívá. Přesto zima na Prácheňsku bývá krásná. Dlouhé zimní večery jsou příhodné pro četbu knih.

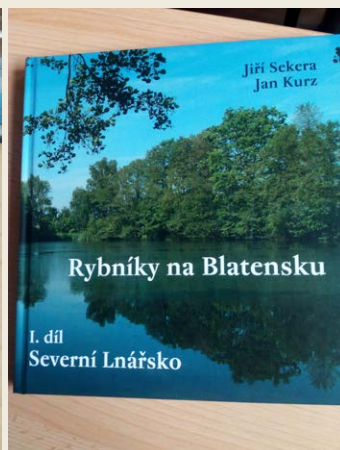
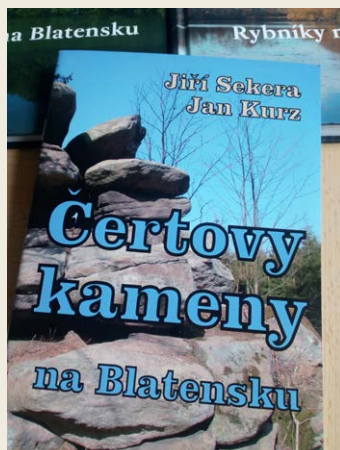


Jan Kurz a Jiří Sekera Vám nabízejí své knihy o Blatensku.

Kniha *Čertovy kameny na Blatensku* autorské dvojice Jiří Sekera (text) + Jan Kurz (fotografie) je čtením o zajímavých geologických útvarech, které jsou opředeny lidovými pověstmi. Má rozsah 52 stran a popisuje 23 kamenných útvarů, každý útvar je vyobrazen na 1-3 barevných fotografiích. Kniha je vybavena přehlednou mapou všech zajímavých kamenných kuriozit. Opomenut není ani chráněný přírodní výtvar - Kadovský viklan. Knížka je brožovaná, formátu A5, sešitá sponkami.

Trilogie *Rybníky na Blatensku* též autorské dvojice jsou knihy vyprávějící o rybnících v oblasti, kterou tvoří historický blatenský okres. O každém významnějším rybníku jsou uvedeny informace historického a technického rázu, o historických a současných obsádkách a výlovech. Popis rybníků je

členěn do kapitol podle povodí, každý rybník je zobrazen na 1 - 3 fotografiích. Nechybí ani záběry z výlovů, obrázky chráněných či ohrožených druhů rostlin a živočichů vyskytujících se v jejich okolí a mapa lokality. Každý díl obsahuje rejstřík popisovaných rybníků se zeměpisnými souřadnicemi a dalšími informacemi. Knihy jsou formátu 20 x 21 cm v pevné vazbě, fotografie barevné, vše na křídovém papíře.



Zavítejte do Volyně a na volyňskou tvrz!

Volyně byla již od raného středověku důležitým správním centrem širšího Pošumaví – knížecího újezdu, posléze na počátku 14. století v majetku královny Elišky. Samotná Volyně i s řadou okolních tzv. králováckých vesnic byla v nám blíže neznámé době darována nejspíše přímo knížetem nebo již králem do majetku svatovítské kapituly v Praze. Předchůdcem dnešní tvrze bylo hradiště z mladší doby hradištní, jak dokládají četné archeologické nálezy z 11. a 12. století z širšího areálu. Při hradišti vznikla trhová osada, ze které se posléze vyvinulo pozdější město, těžící z příhodného umístění na důležité obchodní cestě do Bavorska. K vlastnímu vysazení a povýšení na město došlo až v roce 1299 skrze svatovítského probošta Oldřicha. V majetku pražské metropolitní kapituly byla Volyně až do husitských válek, ve 30. letech 14. století byla totiž králem Zikmundem dána do zástavy Přibíkovi z Klenové. Následně byla po mnoho desetiletí v držení strakonických johanitů, se kterými zažila šťastné období rozvoje řemesel a obchodu a stavebního růstu. Teprve po Bílé hoře ve 20. letech 17. století se Volyně navrátila zpět svatovítským proboštům, jimž velkostatek patřil až do 20. století.

Tvrz je mohutná dvoupatrová palácová budova obdélníkového půdorysu, v jádru pochází z konce 13. století, ale později byla vícekrát přestavována. Největší část dochovaného zdiva pochází ze sklonku 15. století. Předpokládáme, že se původně jednalo o jeden opevněný areál se sousedním

kostelem, o čemž máme i písemné doklady v souvislosti s místními válkami v 2. polovině 15. století. Nejvýraznějším a posledním zásahem, pokud nepočítáme moderní úpravy, byla přestavba na panskou sýpku někdy v 2. polovině 17. století. Tehdy budova zcela ztratila svou dřívější rezidenční i správní funkci, členění interiérů prakticky zmizelo. Panské obilí zde bylo skladováno až do roku 1909, ale již na podzim předchozího roku byla tvrz zakoupena městem Volyně od proboštského velkostatku. Byl vypracován projekt adaptace, ve kterém se počítalo jednak s umístěním veřejné čítárny a knihovny a rovněž také s prostory nově zřizovaného krajského muzea, a to včetně bytu domovníka, k realizaci plánů architekta Františka Valcháře však následně nedošlo a vše se odsunulo až na pozdější dobu. Ale následně bylo rozhodnuto, že tvrz bude určena pouze pro muzeum, které zde bylo pro veřejnost trvale zpřístupněno až 9. května 1956. Na severní straně nádvoří je zachována obranná hradební zeď s příkopem a šestibokou nárožní baštou z doby kolem roku 1470. Spodní část hradeb a celého areálu bohužel zanikla v roce 1912 při budování silnice směrem k sousedním školám. Za hlubokým příkopem, který býval pravděpodobně napájen z hradčanských rybníků, k tvrzi navazuje rozlehlá děkanská zahrada – sad, dříve celá obehnaná vysokou kamennou zdí. Archeologický průzkum v areálu tvrze probíhal v 70. a 80. letech 20. století, byl ale pouze částečný, takže řada dílčích zjištění o stavebním vývoji a historii volyňského panského sídla je stále skryta.

Zvyky a tradice regionu

Svobodná dívka si do postele pod polštář dávala na Štědrý večer bochník chleba. Když přišla po jitřní bohoslužbě z kostela domů, pomodlila se a prosila, aby se jí zdálo o tom, co na ni v roce čeká. Jiná si dávala pod hlavu do postele skořápky ořechu stažené vlastním vlasem, do kterých předtím vložila drobek všeho štedrovečerního jídla. Co se jí pak zdálo, to se jí mělo v následujícím roce vyplnit.

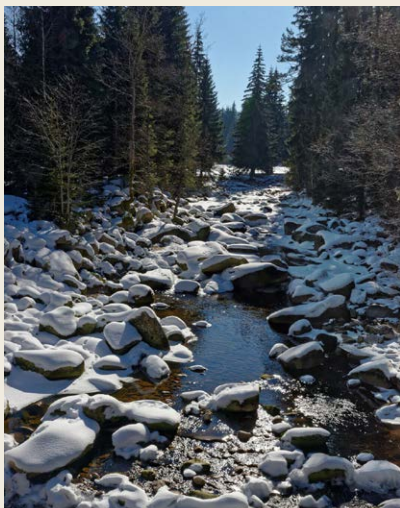
Na Prácheňsku obcházel na Štědrý den vesnice pastýří. Chodili se svými troubami sami nebo po skupinách a troubili pod každým oknem. Za vytrubování a současně za vánoční přání byli odměňováni. Pastýře někdy doprovázela jeho žena, která nosila nůši, kam ukládala vykoledované věci, zvláště vánočky, koláče, ořechy, jablka a zrní. Vytrubování se vyznačovalo jednoduchými melodiemi, které přešly i do řady vánočních koled.

Koleda z Prácheňska

Já jsem si dnes ráno přivstal,
abych moc koledy dostal,
dostal jsem pěstí,
to mám dnes štěstí,
od starý báby pačhavý,
od starý báby.
Kam já na koledu pudu,
snad ještě někde bit budu,
všude broukají,
málo co dají,
trojníček, oříšek,
dům zavírají.
Kde mně tý koledy nedají,
největší škodu poznají.
Vlezu do kamen,
udělám plamen,
udělám koledě
v krátkosti amen.



Šumava



Šumava patří mezi kolébky lyžařského sportu v českých zemích. Podle některých historiků se dokonce lyže objevily na Šumavě dříve než v Krkonoších. Doložený je fakt, že v roce 1894 zakoupil majitel slavného hotelu Prokop na Špičáku pro své dva syny několik párů lyží. Ti pak učili hosty hotelu základům nového sportu a položili tak základy šumavskému sportovnímu lyžování. Po otevření železniční trati Praha – Plzeň – Železná Ruda se brána k lyžování pro všechny zájemce z vnitrozemí otevřela dokořán a na Šumavu mířilo stále více turistů nejen za krásnou přírodou, ale také za lyžováním. V Železné Rudě byla otevřena půjčovna lyží, místní koláři začali vyrábět nový sortiment – lyže a hůlky. První klasické

lyžařské závody se uskutečnily v prosinci 1902 na Špičáku. Nový sport se rychle rozšiřoval nejen na Železnorudsku, ale také na jižní Šumavě a v Bavorském lese. Šumava nabízí díky svým četným vrcholům ideální podmínky pro sjezdové lyžování a její rozsáhlé pláně zase vyhovují vyznavačům bílé stopy. V poslední době se nabídka zimního sportovního vyžití na Šumavě podstatně rozšiřuje – stále populárnější je putování zasněženou přírodou na sněžnicích či jízda na saních se psím spřežením, pozorování zvěře a mnohé další aktivity. Hotely a penziony na české i bavorské straně hranice nabízejí svým hostům wellness pobyty, ochutnávky místních gastronomických specialit a další lákadla. www.isumava.cz

To právě ze Šumavy - seznamte se s nově certifikovanými výrobky:



Něžné, blyštivé a romantické Hvězdičky z Rejštejna

Hvězdičky vyrábí Jarika Hejralová ze skleněných korálků, které proplétá pomocí drátku nebo navléká na drátěnou kostru. Používá korálky broušené, mačkané, voskované, různých tvarů, velikostí a barev. Někdy rozebírá i starou bižuterii, shání korálky ve vetešnictví, na burze či v bazaru. Taková hvězdička je pak jen jedna jediná. Hvězdičky mohou ladit s barvou domova i se sváteční příležitostí. Můžete je mít zavěšené na okně i nad stolem nebo udělat radost přátelům.

Jarika Hejralová

Sokolovská 19, 341 92 Rejštejn

tel.: 604 346 364, www.hvezdickazkoralku.cz

Křišťálová lízátka z Pošumaví

Naše lízátka se prodávají v kavárnách v jižních Čechách, na Šumavě i v Praze. Také je můžete zakoupit na farmářských trzích, v infocentrech a obchodech se zdravou výživou. Jsou bez cukru, jen velice málo sladká, vyrobená ze sladidla z cukrové řepy, se zatavenými ozdobami uprostřed. Vybrat si můžete z mnoha druhů, např. z bylinkových, ovocných, s jedlými květy, s cukrovými přízdobami (se sníženým obsahem cukru) ve tvaru zvířátek – jednorožec, beruška, koník, pesek, prasátko. V sortimentu nechybí ani turistická lízátka - s fotografií památek, měst... na jedlém rýžovém papíru (bez lepku). Nabízíme také lízátka ke speciálním příležitostem: Velikonoční, Vánoční speciál s andělem, sněhovou vločkou, brusinkami a kořením, nebo k významným událostem: svatební, ke křtinám či oslavám. Naše křišťálová lízátka potěší děti i dospělé každého věku.

Iveta Lahovcová, Minikavána Sladká Pauza Žárovná
Žárovná 18, 380 01 Prachatice

tel.: 777 052 275, fb:

[@Minikavárna Sladká PAUZA Žárovná](#)



Cukrářské ozdoby

Naše cukrářské ozdoby usnadňují práci hospodyňkám při jejich sladkém pečení. Výroba cukrářských ozdob nese dlouhou tradici, místní pamětníci znají tyto výrobky z doby již před 70 lety. Původní druhy byly určeny převážně ke zdobení posvícenských hnětýnek, dnes mají nespočet využití, můžete je použít ke zdobení hnětýnek, perníčků, vánočního, velikonočního nebo svatebního cukroví, dortů a dalších cukrářských výrobků, dezertů a sladkostí. Velký sortiment, až 100 druhů, umožňuje široké využití. Nejvíce jsme hrdí na skládané růže. Jsme možná jedni z mála, kdo je vyrábí. Vyrábíme i balíme je ručně za použití převážně tuzemských surovin, proto můžeme používat označení Česká potravina. Výroba vyžaduje velkou pečlivost, přesnost a trpělivost za dodržování přísných hygienických podmínek. Výrobě těchto cukrářských ozdob se věnujeme profesionálně od roku 2010. Za tuto dobu jsme se snažili dovést k dokonalosti vzhled i sortiment našich výrobků. Výrobky dodáváme do obchodní sítě v České republice, kde si je můžete zakoupit. Přejeme vám mnoho úspěchů při přípravě vašich sladkostí!

Pekařství a cukrářství Marešovi

Bošice č. 36, 384 81 Čkyně

tel.: 602 125 479, mares.fmm@seznam.cz

Výlet na běžkách: Na Zlatý stoleček okolo jezera Laka

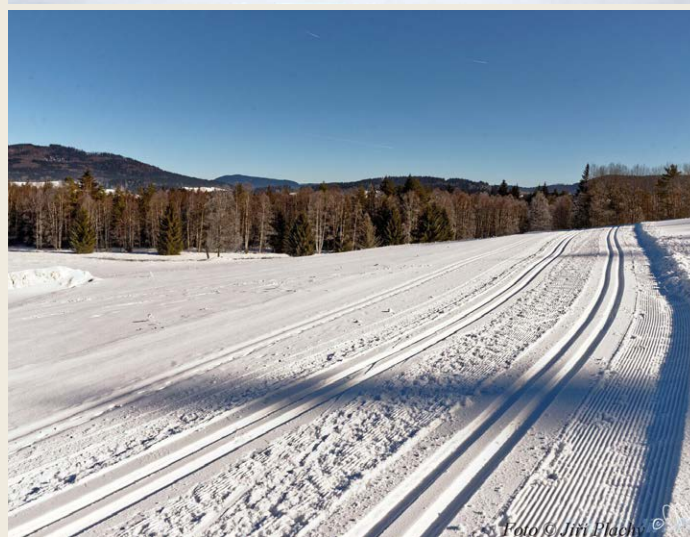
Upravené trasy našeho okruhu začínají přímo v obci Prášily za bývalým kostelem vpravo po zelené turistické trase stoupáním na bývalý Formberg, odtud po průseku pod elektrickým vedením až na cestu Vysoké Lávky – Hůrka.

V úseku pod elektrickým vedením bývá stopa často zhoršené kvality, zejména při nižší vrstvě sněhu. Dále pokračujeme vlevo po lyžařské trase až na louky v okolí Hůrky. Pokud bychom se chtěli dostat přímo do centra bývalé sklářské osady (dnes již pouze kaple), museli bychom se asi 400 m vydat po cestě na Novou Hůrku.

Pokud ale chceme rovnou pokračovat na jezero Laka a dále na Zlatý stoleček, můžeme hned pokračovat vlevo proti proudu Jezerního potoka. Na rozdíl od Prášilského jezera je jezero Laka téměř na trase a jeho vynechání by bylo velkou chybou. Jezero Laka je nejmenší, nejmělčí, ale nejvýše položené ze všech šumavských ledovcových jezer. Další podrobnosti vám sdělí informační tabule na hrázi tohoto malebného místa.

- Parkování: parkoviště v obci Prášily
- Nástupní místo: cca 50 m od parkoviště za bývalým kostelem
- Značení: začátek trasy vede po značené lyžařské trase zelená turistická, poté po průseku bez barevného označení až na Hůrku, odtud cca 2 km po modré k jezeru Laka a dále až do cíle po červené turistické značce
- Časová náročnost: dle sněhových podmínek 2,5-3,5h
- Fyzická náročnost: trasa díky vzdálenosti i převýšení patří k těm náročnějším – červená
- Délka trasy: 17 km
- Povrch: pravidelně strojově udržovaná lyžařská trasa,
- Zajímavosti na trase: bývalá osada Formberg, Hůrka, Horní Ždánidla a Gsanget, jezero Laka
- Občerstvení: možné pouze ve výchozím a cílovém místě v Prášílech

Tento i další výlety na běžkách naleznete na <http://bilastopa.cz>.



Toulava

Pole i louky, vesnice i města jsou už zahalené v chladném zimním hávu. Zatímco příroda odpočívá a nabírá síly pro další rok, nám lidem začíná advent. Rozsvěcí se vánoční stromy, konají se jarmarky, popijíme svařené víno, zpíváme koledy. Nejen advent a Vánoce, ale celou zimu, ať už bude mírná, nebo pořádně mrazivá, si v Toulavě určitě vychutnáte.

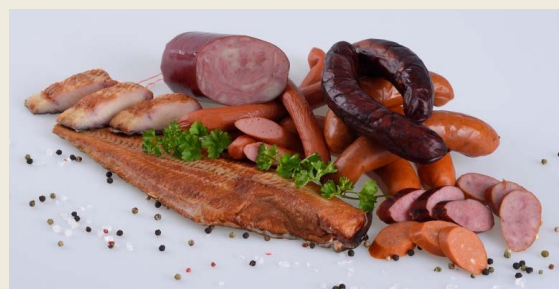


Podzimní období bylo v Toulavě docela rušné. Koncem října jsme certifikovali nové produkty a obnovovali certifikáty z minulých let. Nově tak značku TOULAVA regionální produkt nese Pražená káva z Putovní pražírny, Háčkové výrobky a dekorace ze Stádlce paní Havlové, Prčícká keramika od paní Kabíčkové, Rybí delikatesy Happy fish delicates a Zelí z Hrejkovic pana Hřebíka. 11 certifikátů bylo obnoveno. Vše probíhalo premiérově online, ale v o to veselejší atmosféře.

Připravovali jsme také e-shop, kde najdete kromě regionálních produktů také různé toulavské zážitky nebo třeba fotoknihu Toulava... od Tábora až k nám od Petra Mareše. Vše najdete na webu www.toulava.cz/eshop.

Ačkoliv Toulava není typickým regionem zimních sportů, i tohle období si tu můžete na lyžích parádně vychutnat. Rádi bychom vás tentokrát pozvali na běžky, máme tu totiž dohromady přes 150 km značených běžkařských tras. Vyšší nadmořská výška a nenarušenost přírody v oblasti zvané Polánka zajišťují, že na tomto území zůstává sníh nejdéle v celém Tábořsku. Terén je bez větších převýšení, takže si svůj zimní výlet na běžkách vychutnáte bez velké námahy. Oblast mezi Tábořem a Sedlcem-Prčicí, nazývaná podle tamějšího pekelného skalního útvaru „Čertovo břemeno“, je doslova protkána stejnojmennými greenways. Můžete se po nich vydat právě i v zimě na běžkách. Nečekají vás žádná náročná stoupání ani nebezpečné sjezdy, ale příjemná vyjížďka zasněženou toulavskou krajinou.

Snad nikdo z nás si nedovede představit Vánoce bez ryby – ať už jako rybí polévky, řízek se salátem nebo filetu na přírodno. My v Toulavě to možná letos pojmem tradičně a přesto trochu jinak. Naši regionální značku totiž nově nesou rybí delikatesy Happy fish delicates. A když delikatesy, tak nejen filety, ale třeba i rybí šunka, sekaná, tlačěnka, jatýrka nebo tatarák. A vše je zaručeně bez kostí, takže uf, cesta na pohotovost nás nečeká :-)) www.rbybezskosti.cz



Doufáme, že by se mohlo konat:

- 27. 11. Slavnostní nasvícení vánočního stromku v Táboře (Žižkovo náměstí)
- 28. 11. Adventní trh a slavnostní nasvícení města Planá nad Lužnicí
- 29. 11. Trhy a dílničky v Městském muzeu Bechyně k příležitosti I. adventní neděle
- 6. 12. Vánoční trhy DK Milevsko
- 12. 12. Staročeský vánoční trh v Táboře, Žižkovo náměstí
- 12.–13. 12. Vánoční farmářské trhy v Sedlčanech
- 12.–13. 2. Milevské maškary

Co dostane Ježíšek z Toulavy?

Milý Ježíšku, jelikož musíš mít z roznášení té spousty dárků ruce samý mozol a puchýř, nadělili jsme ti pod stromeček balíček od Smolenky – krém a hojivou masť ze smrkové smůly, která vyléčí snad všechny kožní neduhy. Tak hlavně pevné zdraví a spoustu radosti! Nám všem!



Vysočina

Když se řekne zima na Vysočině, vybaví se sníh a teploty hluboko pod nulou, upravené sjezdovky a běžecké trasy... A pokud zrovna nepřeje počasí a sníh přírodu Českomoravské vrchoviny nezahalil, i tak zde najdete plno míst, kam na výlet.

Zima, to je sníh, zamrzlé rybníky, rampouchy u potoků... K Vysočině voda neodmyslitelně patří. A tak bychom Vám rádi představili nově certifikovaný produkt: voda Crystalis. V roce 1673 pacovský barvíř Mikuláš našel na vrcholu Stražiště pramen. Chuť zdejší vody ho natolik nadchla, že se o svou zkušenost neváhal podělit se svým okolím. Obliba pramene pak rychle rostla a dlouho na sebe nenechaly čekat ani zvěsti o jeho léčivých účincích. Pramen nabýval na významu a postupem času u něj byla umístěna dřevěná budka s obrázkem sv. Jana Křtitele. V 18. století pak byla nad pramenem vybudována také kaplička.

Pramen, ze kterého pochází voda Crystalis, je zdrojem jemně mineralizované vody. Obsahuje tak řadu cenných látek pro naše zdraví a není divu, že v průběhu historie mu lidé přiřkli léčivé účinky.

Oblast, ve které se prameniště nachází, je zcela nedotčena průmyslem a dopravou. Pramen si tak uchoval svou původní čistotu.

www.crystalis.cz

Nejvýznamnější běžkařská zimní střediska jsou v severní části kraje, zejména na Novoměstsku, Bystřicku a Žďársku. Na své si na Vysočině přijdou i milovníci sjezdového lyžování. K dispozici je na dvacet menších ski areálů, jejichž předností je přátelské domácí prostředí a krátké čekací doby. Mírné svahy jsou vhodné zejména pro rodiny s dětmi.



Možná se bude konat:

- 10. 12.** Tradiční řemeslný trh ve Žďáře nad Sázavou
 - 19. 12.** Živý betlém v Telči
 - 19. 12.** Adventní světlo v Třebíči
 - 31. 12.** Silvestrovská platba na Dalešické přehradě
- Leden 2021** Dvořákův Vladislavský Betlém - výstava

Zápraží

Zima je ve znamení ztišení a klidu, obzvlášť ta letošní. Přestože akce na Říčansku musely být zrušeny, neznamená to, že se nic ve světě certifikovaných výrobců neděje...



Někteří naši certifikovaní výrobci se přemístili do internetových obchodů, tak jako Kateřina Boháčová, která šije pod značkou Nice Belly bederní pásy pro děti, ženy i muže. V jejím internetovém obchodě třeba najdete inspiraci na blížící se Vánoce - www.nicebelly.cz. Krásné dárečky můžete nakoupit i u dalších výrobců, jako je paní Světlana Fašinová a její háčkové výrobky, které výstižně nazývá háčkové pohlázení. Děti i dospělé může potěšit její ručně dělaná a originální dekorace či hračka. Můžete si být jistí, že její výroba trvala řadu hodin pečlivé ruční práce! Navíc máte možnost se s paní Světlanou domluvit prakticky na jakémkoliv zadání, kontaktujte ji na svetla.fasimova@centrum.cz. Moc pěkným dárkem pod stromečkem budou také dřevěné hračky pana Pavla Motuze, který se věnuje tesařské a truhlářské výrobě. Podívejte se na jeho webové stránky www.delamsedrevem.cz. Určitě vám něco padne do oka.



Když už je řeč o Vánocích, je to doba, kdy většinou každý přibere nějaký ten kilogram navíc. Velmi doporučujeme začít den zdravě v podobě cereální snídaně od Bonavity. Dobrou vlákninu zakoupíte ve většině prodejen řetězců a například i v podnikové prodejně ve Velkých Popovicích. Věděli jste, že se jedná o cereálii s nejvyšším obsahem vlákniny na českém trhu? Pokud se chcete dozvědět víc, podívejte se na stránky: www.bonavita.cz.

Co dále nového na Zápraží? Letos u nás frčí fotonálepky se značkou Zápraží originalní produkt®. Turistická známka rozhodně oživí váš turistický deník. Pro sběratele je určena celá série fotonálepek Asociace regionálních značek, více na www.wander-book.com. Každý certifikovaný producent má možnost mít svou vlastní fotonálepku, tak jako toho využila například keramička Irena Pudíková. Její krásně malované hrnečky se na samolepce moc pěkně vyjímají.

Region za Prahou láká své hosty i v zimním období, nejlepší je dopřát si relaxační víkend v některém z hotelů - např. Lesní lázně Zvánovice anebo Hotel a zámek Berchtold, kde najdete i vyhlášené kuchyně.





Železné hory

Prázdnice pěší či cykloturistiky zveme k aktivnímu odpočinku do centra Železných hor. Okolí Sečské přehrady poskytuje velké množství značených i neznačených cest.

Na Gurmánské stezce v době koronakrize

Můžeme reálně nahlédnout, jak se mají regionální výrobci na Gurmánské stezce v současné době, kterou všichni prožíváme. Jeden z účastníků přirovnal situaci ke stavu, kdy máte plavat v bazénu ze kterého vypustili vodu... Pojďme se tedy pomyslně po Gurmánské stezce projít.

Stezka začíná v Hostinci Pod Drnem v Hoješíně u Sečské přehrady. „Hoješínskou placku“ na venkovním grilu ale neochutnáte z důvodu ukončení 31. sezóny hostince. Doufáme, že pro hostinec nebyla tato sezóna poslední. Z Hoješína se vydáme kolem přehrady směrem na Kraskov, kde najdeme černou kovárnu a úrodná pole bratrů Navrátilů. Na statku funguje minimlékárna s nabídkou mléčných výrobků. Vchod do prodejny najdeme u vjezdu proti hospodě a otevřeno mají v pátek 14–18 h a v sobotu 8–11 h. Po telefonické domluvě si zde můžeme zakoupit i brambory na uskladnění. Z Kraskova vyrazíme do Třemošnice, kde nás lákají k prohlídce komíny Berlovy vápenky – vzácné technické památky. Ta je bohužel v současné době uzavřena. Nad ní se na kopci tyčí rozbořená stěna hradu Lichnice. Půjdeme směrem na Rudov a Lovětínskou roklí se dostaneme k Žlebským Chvalovicím, kde se zastavíme v minipivovaru pana Jaroslava Kutílka. Když si nasadíme roušku, rádi nás obslouží z „výdejního okénka“. Čeká na nás např. Světlý ležák 12°, Nakouřená IPA, APA 4C – nasmolená výhradně americkými chmely začínajícími na písmeno C nebo jantarový ležák a Kladivo – polotmavý pivní speciál s medovinou.

Z Chvalovic pokračujeme po zvládnutém úbočí Železných hor do Licoměřic podívat se na rodinnou biofarmu bratrů Vašíčkových. Z biofarmy stoupáme dále k památníku obětím 2. světové války nad Licoměřicemi. Cesta nás převede přes hřeben Železných hor k Březince. Za Březinkou směrem na Hošťalovice odbočíme dolů do Bukoviny u Přelouče a Hostince ve Starém mlýně. Zdejší vyhlášený štrúdl bohužel neochutnáme. Hostinec je uzavřený. Můžete se ale pokochat Mlýnským rybníkem a protáhnout se ve venkovním fitness „U studánky“.



Z Bukoviny se vydáme přes Rašovy směrem do Choltic. „Hospůdka na hřišti“ pana Raby nás ale pochoutkami z grilu nebo zabijačkou nepřivítá. Je po dobu nouzového stavu také uzavřena.

Choltickou oborou s majestátními duby a platany se dostanete až k zámku. Ten je také pro veřejnost uzavřen. V Zámecké restauraci si můžeme do 9.00 na ten den objednat jídlo předem. Budete mít možnost si jej vyzvednout mezi 10.30 až 13.00 z výdejového okénka a odnést s sebou do obory nebo domů.

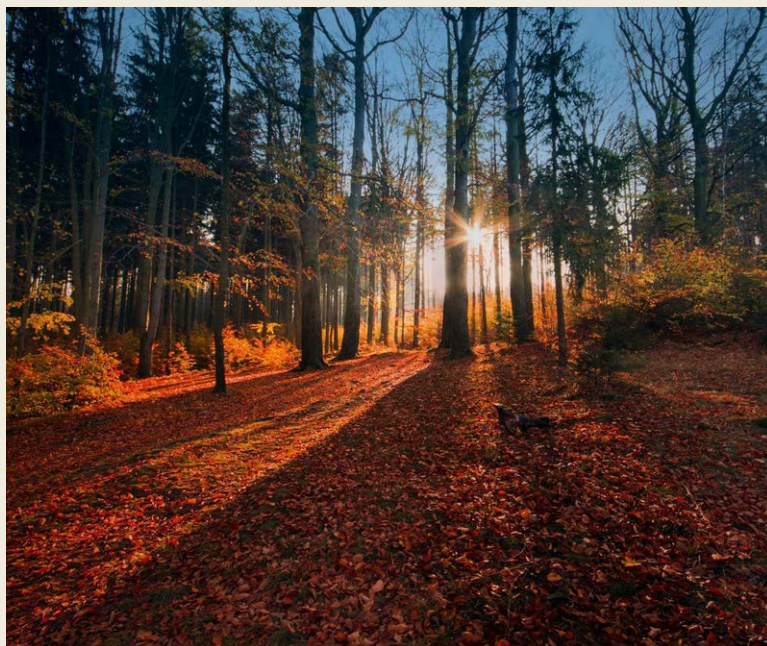
Okolí Sečské přehrady

Na zajímavou procházku můžete vyrazit například i ze sečského náměstí k hrázi. Nezapomeňte za tunelem zvednout hlavu a podívat se na zbytky zdí hradu Vildštejn. Asi 300 m za hrází je značená odbočka na zříceninu hradu Oheb, odkud se vám naskytne krásný výhled na ostrůvek, dominantu údolní nádrže. Pokud se zahledíte na druhý břeh, povšimnete si pod borovicí odpočívadla na vyhlídce Na Špici. Na tento protilehlý břeh se dostanete po nově zbudované stezce, která začíná kousek od hráze a kopíruje břeh. Cestou narazíte na sochu vodníka, draka a sumce. Komu nebude tato procházka stačit, nemusíte se vracet stejnou cestou, ale po modré turistické značce zajít na Kamennou obec a odtud si odskočit „na Šibenici“, kde kromě krásné vyhlídky do krajiny spatříte i maketu šibenice. Nestojí tu náhodou – v Seči se v minulosti popravovalo. Pak je jen na vás, zda se vrátíte zpět rovnou do Seče, nebo zda to vezmete přes nedaleký Žďárec, případně Počátky či Kraskov.

Velice oblíbený výlet je kolem Sečské přehrady, který se dá absolvovat po turisticky značených cestách. Zajímavostí na této trase je lokalita „Na Pilce“, kde se pokocháte nejen krásným koutem přírody. Je to současně nejbližší místo proti proudu, kde můžete po atypické lávce překonat řeku Chrudimku suchou nohou. Na své cestě kolem přehrady budete míjet restauraci „Pod Drnem“. Ta ale už ukončila svoji 31. sezónu a otevře se až v pozdním jaře. „Hoješínskou placku“ – jejich regionální produkt proto neochutnáte. „Pod Drnem“ může být pro vás i výchozím místem pro další výlet, a to po Gurmánské stezce. Stezka zde totiž začíná.

Čím by v regionu Železné hory obdarovali Ježíška?

Čím by v regionu Železné hory obdarovali Ježíška? Ježíšek by dostal krásné, ručně vyráběné skleněné vánoční ozdoby z Horního Bradla s motivem perníčků.



Vánoční tabule s chutí regionů

Beskydy

V tomto období je nejlepším lékem na neduhy tzv. „zhřívance“, nebo „vařonka“. Nápoje je vyroben z pálenky, karamelizovaného cukru, másla a koření. Tento životabudič se podával při slavnostních událostech, nebo se nosil jako posilující nápoje šestinedělkám. Dnes se s ním lze setkat na každém jarmarku.



Broumovsko

Zázvorky

- 250 g polohrubé mouky
- 250 g cukru
- 2 vejce
- 1 žloutek
- 60 g bramborové moučky
- půl lžičky sody
- zázvor

Utřete vejce s cukrem, ostatní ingredience promíchejte a přidejte je do směsi. Vyválejte těsto, ze kterého vykrájíte typické tvary pro zázvorky, takhle nachystané necháte těsto alespoň tři hodiny odpočinout. Poté pečte na 150 stupňů.



Gorolsko Swoboda

Bryja – tradiční „gorolski“ vánoční pokrm

- 500 g hrachu
- 400 g sušených švestek
- 2 lžíce mouky
- 3 lžíce másla
- sůl
- cukr

Opláchněte hrách a nechte ho ve vodě namočený přes noc. Sced'te, hrách zalijte čerstvou vodou, přidejte sůl a vařte do měkka. Na 2 hodiny namočte celé švestky a uvařte v samostatné nádobě s cukrem. Připravte jíšku, nalijte ji do hrachu a přiveďte k varu, přidejte švestky a dochuťte. Kaše by měla mít hustou konzistenci. V horách lidé jídlo sypávali brynzou.



České středohoří

Staročeský perník podle receptu, jak jej pro nás zanechal pan Jiří Danda (v roce 1980), podřípský rodák z Roudnice n. L.

- med – nejlépe tmavý
- koření (jemně natlučené) - kardamom, badyán, skořice, zázvor, hřebíček, anýz, koriandr, muškátový květ, pepř aj.
- hladká mouka

Uvařte med (na 1 kg 1 dcl vody) a sbírejte pěnu do té doby, než se přestane dělat. Pak máte uvařeno. Přidejte koření a nechte vychladnout na teplotu 37–40°C. To je velmi důležité, jinak se z hmoty udělá guma! Pak hladkou mouku tak, aby ze směsi vznikla velmi hustá kaše. Nechte uležet nejméně 14 dní.

Polotovár před použitím zvolna přiveďte na teplotu těla. Na pomoučeném vále vpravte další hladkou mouku tak, aby těsto bylo značně tuhé a nelepilo se na ruce, důkladně zpracujte. Můžete přidat i vejce, ale není nutné. Vyválejte plát na sílu tužky, vykrojte příslušný kus a vmáčkněte palcem do olejem vytřené formy. Urovnejte válečkem, vyklopte, odkrojte přesahující těsto.

Plech namažte včelím voskem a připravené figurky pečte ve slabě vyhřáté troubě (100–120 °C).

Až okraje a vršky začnou zlátnout, perníkové figury potřeme celým rozšlehaným vejcem, do kterého můžeme přidat karamel. Nátěr se provádí dvakrát až třikrát. Pečeme velmi zvolna asi ¾ hodiny.



© Jiří Zelenka

Kraj blanických rytířů

Bramboračka z Podblanicka

V podzimním čísle jsme Vás do kraje pod Bláníkem zvali na houbařské žně. Pokud máte nasbíráno, můžete se pustit do vaření poctivé bramboračky. Hodí se i jako vánoční postní jídlo.

- hrst sušených hub (cca 20 g)
- 1 ks cibule
- 1 ks mrkve
- 100 g celeru bulvy
- 1 ks kořenové petržele
- 300 g brambor
- 30 g másla
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 stroužky česneku
- 1 lžičku kmínu
- pepř a sůl
- 2 lžičky majoránky
- 3 lístky popence břečťanovitého (lze nahradit petrželkou).

Sušené houby aspoň 20 minut předem namočte do hrnku se studenou vodou. Cibuli, mrkev, petržel a celer očistěte a nakrájejte na kostičky. Na másle zpěníte cibuli do sklovita, pak přidejte ostatní zeleninu a opečte. Zprašte moukou a zasmahněte. Zalijte vodou a pečlivě rozmíchejte. Brambory nakrájejte na střední kostičky a přisypte do polévky. Přilijte houby i s vodou, v níž se máčely, přidejte pepř, sůl, kmín a utřený česnek a provařte 25 minut, až do změknutí brambor. Popenec jemně nasekejte, vsypte do polévky a provařte 3 minuty. Nakonec přidejte majoránku a už nevařte.



Moravské Kravařsko

Rybí vánoční polévka – originální recept přímo z Poodří

- 1 hlava z kapra
- 250 g masa z kapra
- 100 g kořenové zeleniny (mrkev, petržel, celer)
- 80 g loupaného žlutého hrachu
- 1 menší cibule
- 50 g másla
- 50 g hladké mouky
- 2 bobkové listy
- 5 kuliček pepře, sůl
- 4 kuličky nového koření
- hrst zelené petrželky na ozdobu

Očištěnou hlavu a kousky masa vařte v osolené vodě, kam jste přidali koření (bobkový list, nové koření, pepř). Zvlášť uvaříte hrách doměčka v neosolené vodě a přepasírujte. Kořenovou zeleninu a cibuli nakrájejte na jemné nudličky anebo nastrouhejte na hrubém struhadle. Orestujte vše na másle, zaprašte moukou, osmahněte a zalejte vývarem z rybiho masa. Přidejte uvařený přepasírovaný hrách, obrané maso z ryby a nesekanou petrželku. Dochutěte solí a nechte chvíli prohřát, podávejte s osmaženou houskou.



Orlické hory

Ovocná polévka

V zimě se jedla teplá. V létě se vařila ráno a v poledne se jedla jako rychlý oběd.

Množství surovin odměřte podle počtu strávníků – na hrsti.

Na 4 porce pak takto:

- 1 hrst sušených švestek
- 1 hrst sušených jablek
- 1 hrst sušených hrušek
- 1 hrst rozinek
- 1 hrst vyloupaných vlašských ořechů
- 5 hřebíčků
- 5 kousků skořice
- případně i čerstvé letní ovoce.

Vše společně povaříte v malém množství vody. Zahustíte švestkovými povidly nebo i strouhaným perníkem. V létě, když dojdou zásoby sušeného ovoce, můžete doplnit nebo úplně nahradit čerstvým ovocem – rybízem, malinami, jahodami. Na vánoční stůl můžete uvařit hustší a na sušené ovoce bohatší polévku.



Podkrkonoší

Svařený jablečný mošt – nealkoholická obdoba klasického „svařáku“, který mohou pít i děti. Koření použijete stejné – skořici, badyán, hřebíček, plátek pomeranče a dosladíte dle kyselosti moštu medem.



Prácheňsko

Kuba

Tradiční pokrm, který se jedl a v některých rodinách dodnes jí o Štědrém večeru či dnu. Jeho základem jsou vařené slané krupky a houby. Ty smíchejte, přidejte nadrcený česnek a vše zapečte v troubě. Dříve se věřilo, že kolik krupek člověk sní, tolik peněz bude v následujícím roce mít.



Makové čtyřlístky

- 300 g polohrubé mouky
- 300 g Hery
- 250 g máku
- 2 žloutky

Ze všech surovin vypracujte hladké těsto. Zabalené ve folii nechte odpočinout v chladu. Pak vyválejte stejně velké kuličky, po čtyřech k sobě přitiskněte a každou kuličku prstem zmáčknete. Tím vám vzniknou čtyřlístky. Potřete je bílkem, v troubě se spečou k sobě. Hotové zdobte ušlehaným bílkem a sušenými brusinkami.

Perníčky zdobené sušeným ovocem

- 400 g hladké mouky
- 120 g moučkového cukru
- 150 g medu
- 2 vejce
- ½ lžičky sody
- 1 lžice rumu
- 1 lžice kakaa
- perníkové koření

Zadělejte vláčné těsto a uložte minimálně na den do chladu. Můžete ho skladovat v lednici i déle, dobře se rozleží. Těsto vyvalujte na pomoučeném vále a vykrajujte různé tvary – srdíčka, kytičky atd. Upečené perníčky potřete rozšlehaným vajíčkem. Ty, které budete zdobit bílkovou polevou, nemusíte potírat vůbec. Perníčky uložte do krabice a počkejte do druhého dne, pak teprve zdobte. To aby se nám bílková poleva neloupala.

Na polevu utřete bílek s moučkovým cukrem do husté pěny a štětcem nanášejte na perníčky. Dozdobte sušenými brusinkami, pistáciemi, mákem nebo meruňkami. Z tohoto těsta můžete upéct více variant perníčků. Třeba hotové perníčky polepit papírovými obrázky, nebo před pečením jednoduše ozdobit mandlemi.

Sněhové věnečky na stromček

- 5 bílků
- několik kapek citronové šťávy
- 150 g moučkového cukru
- 150 g pískového cukru

Z bílků ušlehejte tuhý sníh a postupně, za stálého šlehání, přidávejte pískový cukr. Hmota má být kyprá a tuhá. Lžící pak vmíchejte moučkový cukr a citronovou šťávu. Chcete-li cukroví barevné, rozdělte je a jednotlivá množství podle počtu barev, které jste si vybrali, obarvěte potravinářskou barvou. Plňte do cukrářského sáčku s nástavcem, plech vyložte pečícím papírem a na něj malujte různé tvary z bílkové hmoty. Troubu nahřejte na 120 °C, jakmile bílky na povrchu oschnou, dosušte je při 100 °C.

Po upečení uložte hotové cukroví na suchém místě, v chladu by zvlhlo. Bílková kolečka, srdíčka nebo řetězy z bílkové hmoty jsou už klasikou a k vánočnímu stromku určitě patří.

České Vánoce v kuchyni

To je název dvou knih, ve kterých naleznete mnoho zajímavých receptů, včetně těch šumavských, zapomenutých zvyků a tradic od autorů Květy Korečkové a Petra Herynky. Připomenou vám nejen doby minulé v období adventu a Vánoc, ale budou vám i inspirací při přípravě netradičních jídel, pečiva a vánočních dekorací. Knihy vydalo nakladatelství ARGO.



Vysočina

Pučálka

Na Vysočině se v zimě připravoval napučený hrách pod názvem pučálka, což je typické postní jídlo.

- 200 g hrachu
- 4 lžíce másla
- sůl a čerstvě mletý pepř
- 1 lžíce, majoránky

Suchý hrách (nepuštěný) properte ve studené vodě, vsypte do sklenice, zalijte do dvojnásobné výšky studenou vodou a nechte 24 hodin stát. Následně propláchněte ve studené vodě, vsypte do sklenice, zakryjte plátkem a nechte opět 24 hodin stát. Tento postup ještě jednou zopakujte. Po 3 dnech v pánvi rozehejte máslo, nasypte na něj hrách a opékejte ho zhruba 3 až 5 minut, až bude křupat. Osolíte, opepřete, ochutíte majoránkou, promíchejte a podávejte.



Železné hory

Sous vide kachní prsíčka restovaná na domácím sádle s růžičkovou kapustou, česnekem a tymiánem podle Josefa Raby z Choltic



Přijde vám klasická pečená kachna se zelím a knedlíkem příliš těžká? Vyzkoušejte tuto zdravější a dietnější variantu tohoto vynikajícího drůbežího masa.

- 150 až 200 g kachních prsou upravená metodou sous vide
- 150 až 200 g růžičkové kapusty (ideálně čerstvé)
- vepřové sádlo – nok o velikosti vašeho palce, ideálně domácí
- 3 stroužky česneku
- 2 snítky čerstvého tymiánu
- mořská či himalájská sůl
- čerstvě drcený černý pepř

Kapustu omyjte, očistěte a nakrájejte na půlky až čtvrtky. Na pánvi rozpustte sádlo a na něm opékejte kapustu. Až začne kapusta zlátnout, podlijte cca půl deci vody a odpařte vodu, až vám zbude opět pouze tuk. Během odpařování vody nakrájejte prsíčko na cca 0,5 cm silné proužky, zdrhněte tymián a česnek jemně nasekejte. Po odpaření vody do pánve přidejte prsíčka a restujte, dokud nezačnou „chytat barvu“. Poté přidejte česnek a tymián. Krátce ještě restujte, dosolte a opepřete podle chuti.



Čokoládový nápoj podle čokoládovny Jordan

Máte chuť na horkou čokoládu a nechce se vám ven do nějaké cukrárny či kavárny, nebo jsou zavřené? Nevadí, tady je jednoduchý recept, jak si doma připravit horkou čokoládu.

Do hrnečku nalijte horké mléko a přidejte kus oblíbené Jordan čokolády. Je libo hořká, mléčná či snad bílá? Ve chvíli máte lahodný nápoj zaručeně z pravé čokolády. Chcete vylepšit šlehačkou? Tak jen do toho.

Klíčovou surovinu seženete v naší kamenné prodejně v Děčíně na Husově náměstí, nebo na našem e-shopu www.cokoJordan.cz



Srdce z perníku rodiny Hejhalových

Menší rodinná firma sídlí v Počepicích u Sedlčan. Na okraji vesnice vybudovali rekreační areál s adventure golfem, tenisem a zázemím pro děti s nafukovací trampolínou či dětským hřištěm.



V areálu se nachází také restaurace, penzion, obchod se smíšeným zbožím, ale také pekárna s medovými perníčky, které vyrábíme již více než 30 let.

Až do loňského roku bylo podnikání postaveno na slovu podnikat. Vše se řídilo nabídkou a poptávkou, a i po třiceti letech se zdálo, že vše poběží ve stejných kolejích.

Doba současná je o slovu přežít a překonat nenadálé problémy, které mnozí z nás zažívají poprvé. Nikdo netušil, jak osobně se tato situace dotkne každého z nás. Výroba i obchod se omezuje, obchod se skoro ztratil ze slovníku a služby jsou jen ty nejnutnější, zajišťující přežití. A to vše za maximální podpory státu, které se dostane pouze někomu.

Areál U Radešinka v Počepicích má stejné problémy, jako většina ostatních. Práce je málo, odbyt takřka na nule, restaurace a ubytování uzavřeno, všechny akce zrušeny, kuchyň funguje pouze z rozvozu jídel. Plně funkční je pouze prodejna potravin, která však neumí dělat zázraky. A také se pečou vánoční perníčky a cukroví.

Toto vše Hejhalovy donutilo k úplně novým činnostem, než jsme dělali do této doby. Už na jaře zřídili internetový obchod www.srdcezeperniku.cz a navázali dobročinnou spolupráci s nadačním fondem Srdce, který podporuje rozvoj celého oboru kardiologie a zavádění nových technologií na Klinice kardiologie IKEM. Díky této spolupráci vznikl projekt **Srdce pro srdce**, který probíhá tak, že 10 % z obrátu na e-shopu www.srdcezeperniku.cz poputuje na účet právě nadačního fondu Srdce.

Blíží se čas Vánoc. Čas, na který by se neměly těšit jen děti, ale i dospělí. Vánoce nejsou pouze o nákupu, úklidu, pečení či povinných návštěvách. Vánoce by měly být o společném rodinném čase, chvíli klidu a harmonie. Na e-shopu již nyní můžete pořídit perníkové těsto na skvělé vánoční perníčky. Ulehčí Vám to spoustu práce a třeba společně s dětmi se hned můžete pustit do vykrajování a zdobení s jejich cukrovými polevami.

Že Vás péct vůbec nebaví nebo to kvůli současné situaci nestíháte? Nezoufejte, vyrábí pro vás i hotové domácí vánoční cukroví mnoha druhů.

S vánočním časem je spojená také tradice mikulášské nadílky. Věřím, že i tento rok se naše děti budou moci těšit na Mikuláše, čerta a anděla.

Udělejte svým dětem radost perníkovým čertem či Mikulášem. Ale samozřejmě to není pouze o dětech. I dospělí mohou mít rádi perníčky :) Proto jsou perníčky vhodný dárek i jako poděkování pro své zaměstnance či obchodní partnery.

Příprava polevy na zdobení – tip pro čtenáře

1. 20 dkg moučkového cukru, 1 bílek z vajíčka, několik kapek citronové šťávy nebo octa.
2. Vše dohromady našlehat do husta a naředit dle potřeby citronovou šťávou nebo octem.
3. Dle potřeby lze přibarvit potravinářským barvivem.



Postup zhotovení kornoutku z pečícího papíru



Návod na obláčekový vánoční stromeček od Daniely Kaštánkové

Připravila jsem si pro Vás jednoduchý návod na obláčekový vánoční stromeček. Látková kolečka/obláčky, ze kterých je tvořen, bychom ve světě našli pod názvem yo yo flowers či suffolk puffs. Vše co k výrobě potřebujete, vidíte na obrázku.



Samotná výroba je velmi lehká, zvládnete ji během adventního času i s dětmi a můžete si tak společně na svátky vyzdobit různé místnosti v bytě.

Tento stromek je složen z 18 obláčků, kdy největší z nich má v průměru 20 cm. Tuto velikost jsem použila na dva obláčky, další dva jsou o jeden centimetr v průměru menší, a tak postupujeme ve zmenšování dál a dál. Počet a velikost obláčků záleží samozřejmě na Vás, počítejte pouze s tím, že po úpravě se Vám obláček zmenší na polovinu. Výška tohoto stromečku, bez špičky je cca 15 cm.



A teď již do díla. Vystřižená látková kolečka (já použila bavlněné plátno) po obvodu zahněte, prošijte dvojitou nití, průběžně stahujte a nakonec nit zapošijte. Není to vůbec nic složitého, že.

Až se Vám všechna kolečka promění v obláčky, máte dvě varianty, jak stromeček sestavit. Můžete kolečky protáhnout nit a stromeček si někam zavěsit, nebo, jako je to v tomto případě, obláčky uprostřed opatrně propíchnout nůžkami, navléci na špejli a zapíchnout do vhodné nádoby s pískem. Špičku ozdobte dle libosti, třeba papírovou hvězdou.

Přeji Vám krásný adventní čas a radost z tvorby!

Daniela

Daniela Kaštánková
Semtěš 121
286 01 Semtěš
tel.: 725 583 744
<http://www.dakast.cz>



MýdLenka - Lenka Sojková

Zima – čas na zklidnění a relaxaci



Zimní čas je jako stvořený k tomu, udělat si chvíli pro sebe a dopřát si relaxaci. Je fajn, věnovat čas jen sama sobě a hýčkat svoje tělo. Přírodní kosmetika MýdLenka je k tomu jako stvořená a proto je jen na tobě, jestli si vybereš voňavá mýdla, tělový peeling, úplně nejvíc rozmazlovací tělový balzám Svěží nebo pletové oleje, které si tě získají svojí podmanivou vůní.

Filozofie MýdLenky je právě čistota a vysoká kvalita všech surovin, inspirace přírodou a její respektování. Využívá energie a síly přírody a ve svých výrobcích nechá vyniknout jejich jedinečný potenciál. Minimalizuje odpad a tak většina výrobků je zabalena jen v papírových obalech a ve skle. Plastové materiály pouze tam, kde to dává smysl a jiný materiál není úplně vhodný.

Jeden z rituálů, které si můžeš dopřát, je tělový peeling. Jemnou masáží očistí pokožku těla od odumřelých buněk, podporuje prokrvení a tok lymfy. **Tělový peeling s kofeinem** vyhladí a povzbudí pokožku. Nožky, boky, ruce... všude tam, kde chceš rozproudit krev. Obsahuje bio kokosový olej, bio bambucké máslo, mandlový olej lisovaný za studena, mořskou sůl, bio třtinový cukr a samozřejmě fair trade kávu. Zabalen je ve skleněné dóze, kterou můžeš dále použít třeba na uschování koření.

Je také skvělým dárkem, kterým nepohrdne žádná žena, takže výzva i pro muže – tímhle dárkem určitě uděláte radost a nezůstane ležet někde zaprášený na polici.

A protože jsme národ tvořivý, prozradím i jednoduchý recept na domácí kávový peeling. Je ze surovin, které má většina z nás v kuchyni a při výrobě si můžeš užít radost z tvoření. Jako obal použij třeba skleničku od marmelády.

Recept:

- 1 lžíce bio kokosového oleje
- 2 lžíce mleté kávy
- 3 lžíce třtinového cukru

Lžici kokosového oleje dej rovnou do zavařovací skleničky, roztav ve vodní lázni, postupně přidej kávu a třtinový cukr, zamíchej. Kokosový olej po chvilce zatuhne, ale při pokojové teplotě ho můžeš nabrat lžičkou a dopřát si domácí SPA v koupelně.

www.mydlenka.cz



Vlněné baňky – netradiční vánoční ozdoba

Dílna u Beránka pro vás připravila zajímavý kreativní balíček, díky němuž si můžete vyrobit krásné vánoční ozdoby a vyzkoušet si metodu suchého plstění.



Vlna z jejich ovenek Valaček je ručně ostříhaná, praná i barvená. S láskou ji pro balíčky česaly Mirunka, Hanička a Verunka. Barvičky se také vskutku povedly!

Nyní už jen stačí zapojit fantazii a zimní dekorace je připravená zkrášlit Váš domov. Vlna je certifikovaná značkou BESKYDY originální produkt.

Sady pro výrobu vlněných baněk či další kreativní boxy s ovčí vlnou koupíte na **elektronickém obchůdku Dílny U beránka**





Příjemný dobrý den,

ráda bych Vás informovala o možnosti objednávky Vánočního cukroví, které zase, jako minulý rok pro Vás pečeme.

V nabídce je 9 druhů cukroví, baleno v krabičce. Pouze z másla a poctivých surovin.

Vánoční cukroví:

vanilkové rohlíčky, banánky, linecké, nepečené kuličky (kokos), včelí úly, pracny, Citronová kolečka, lšelské karty, Vinné cukroví

Cena 480,- Kč

Baleno po 1 kg, 1kg, 2kg, nebo 3kg, dárkové balíčky po Neděláme na půl kg. Můžete si vybrat i jen určité druhy. V případě odběru pouze 1 kg, platba celé zásilky.

Záloha 50% z celkové ceny, č.ú.521471/5500

Kontakt : tel 722 304 177, email

kolacovedobroty@seznam.cz



250g.

Můžete zajet podle možnosti.

Výdej od 17.12.2020 - do 23.12.2020 (23.12.2020 pouze osobní odběr) Po dohodě i jiný den od 15.11.2020. Pokud budete chtít cukrovíčko, na akci, pečeme již od 2.11.2020.

Doprava Zásilkovna

150,- Kč

Doprava po Praze

150,- Kč

Možnost vyzvednutí na adrese: K potoku 161, 267 29 Zadní Třebaň.

Ze Smíchova, směr Strakonice, sjezd na Řitku, Černošice, Zadní Třebaň.

Vánoční štrůdl (hrušky, med, koření, marcipán)

220,- Kč (10 porcí)

Vánoční medovník

459,- Kč (10/12 porcí)

Vánoční dort s marcipánem

459,- Kč (10/12 porcí)

Balíčky vánočního cukroví po 250g, dárkové balení pro Vaše známé, kolegy.

Catering: mini řízečky 400,- Kč/ 1kg

bramborový salát / domácí, vlastní receptura

22,- Kč za 100g.

kuřecí a vepřové rolády 500,- Kč / 1kg

Ještě jedna maličkost:-) Peču a pečů s láskou, už 15 let. Mám pronajatou kuchyni, ale je tu možnost, si udělat vlastní provozovnu. Proto, jsem založila transparentní účet, kde šetřím korunky od Vás, kdo mi pomohou vybudovat malou provozovnu. Pro vlastní řemeslo, První Koláčové dobroty, pro výrobu koláčků a koláčů. Pro místo, kam se budete rádi vracet. Pokud přispějete, budu velmi ráda. každá korunka se počítá. A to co jsem, bych nedokázala bez Vás, zákazníků, přátel a všech, co jim moje koláčky a výrobky chutná. Moc si toho cením, s úctou a pokorou. Více emailem : kolacovedobroty@seznam.cz

Transparentní č.ú. 5218877/5500.

Vaše Marcela Soukupová - Koláčové Dobroty

Co by vám nemělo utéct z vánoční nabídky našich certifikovaných výrobců

Darujte rodině, přátelům či obchodním partnerům sváteční bylinkový sirup, který je zároveň vtipným a užitečným péefkem! Vyrábí jej pro vás Geržovi v Orlických horách z místních bylinek.

www.fler.cz/shop/bylinne-produkty-z-orlickych-hor



Vánoční atmosféru vykouzlí či krásně doplní ručně šité látkové dekorace z dílny Hama.

www.dilnahama.cz



Pokud chcete opravdu jedinečný dárek, který potěší a navíc vydrží dlouhou dobu, nakoukněte do brašnářské dílny Petry Valešové. Seženete u ní pestrou škálu věcí, od drobných klíčenek, přes originální opasky, obaly na knihy až po luxusní peněženky. www.brasnarstvi-valesova.cz/



Již přes dvacet let se firma Coniferia Michl zaměřuje na pěstování vánočních stromků. Na jejich plantážích vánočních stromků, nacházejících se ve specifických podmínkách Podhůří Orlických hor, každoročně vybírají nejhezčí stromky, které pak v období Vánoc rozzáří a provoní Váš domov. I za to obdrželi certifikát ORLICKÉ HORY originální produkt®, který dokládá neopakovatelný charakter jejich vánočních stromků daný přírodním bohatstvím, kulturou a staletými tradicemi obyvatel tohoto regionu.

www.coniferiamichl.cz/vanocce.html



Na sváteční tabuli většinou nechybí víno. Když budete vybírat u našich certifikovaných vinařů, jistě nebudete chybovat. Jsou to odborníci a rádi vám s výběrem poradí. Pokud budete chtít otevřenou lahev na chvíli uzavřít, můžete použít zátku s kapříkem od Přemysla Boušky. pb.nb@seznam.cz

Pokud dáváte před vínem přednost zlatavému pěnivému moku, vyzkoušejte VÁNOČNÍ LEŽÁK polotmavý speciál 13% silé pivo.

Do Vánoční 13% (dříve označen jako vánoční speciál dnes dle nového platného značení ministerstva zemědělství jedinečně vánoční silné pivo) bylo použito voňavé koření např.: citronová kůra, cejlonská skořice, hřebíček... Po přičichnutí můžete cítit zároveň se sladovým aroma mnichovského karamelového a speciálně i melanoidního sladu vůně vánočních koření jako citronovou kůru a velmi kvalitní cejlonskou skořici používanou v nejlepších restauracích uznávanou předními kuchaři, společně s hřebíčkem. V kombinaci s jemným chmelem žateckým poloraným červeňákem a sladů se tak jedná o z hlediska chutě a vůně velmi jemné pivo, které je speciálně přidaným poměrem melanoidního sladu dotaženo do lehce načervenalé vánoční barvy, kdy je zároveň dodána ještě větší plnost s lehce medovými tony. A tak vám Vánoční 13% jistě dopřeje ještě více vánoční atmosféru a pohodový pocit vánoc a vánoční pohody. www.kolstejn.cz



Mlsání o svátcích může být dobré a přitom zdravé. Nakoukněte na nabídku Lyopotraviny. Navíc v jejich sortimentu najdete i zajímavé doplňky pro pečení. www.lyopotraviny.cz

