



PODZIM V REGIONECH

Čtvrtletník Asociace regionálních značek

3/2021



**Projděte s námi regiony křížem krážem,
zjistěte, co je nového,
a vyzkoušejte podzimní regionální recepty.**

Podzim je období protikladů – zářivých barev i šedé mlhy, šťavnaté sklizně i usychání, období, kdy jakoby i příroda rekapitulovala, co se jí během vegetačního období povedlo, zatímco lidé se chystají na ponuřejší část roku. I když většina z nás už neřeší zásoby otopu ani potravin, přece se všichni podvědomě připravujeme na období, kdy bude vládnout chlad a tma.

Letošní podzim je navíc oprávněně plný obav i nadějí. Obav z toho, do jaké míry opět oživí našeho nevídaného soupevníka, koronavirovou pandemii, a nadějí na to, že nepromarníme jedinečnou šanci na změnu. Že i ve velké politice budou mít zase své místo hodnoty jako je pravdomluvnost a čest, které přirozeně respektují například všichni poctiví řemeslníci a farmáři.

Podzim je časem sklizně, úklidu a zklidnění, časem prvních příprav na oslavu adventu a nového začátku.

Pojďme si proto dopřát společnou radost z barev i posledních hřejivých slunečních paprsků, které dají dozrát sladkým plodům přírody i lidské práce, křížem krážem ve všech našich regionech.

*Kateřina Čadilová,
národní koordinátorka Asociace regionálních značek*



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: 733392747

Regionální obsah: koordinátoři regionálních značek

Foto titulní strana:

Obsah

Porta Aperta 2021	4		Moravský kras	29
 Beskydy	6		Opavské Slezsko	31
 Broumovsko	10		Podkrkonoší	34
 České středohoří	12		Polabí	36
 Českosaské Švýcarsko	13		Prácheňsko	38
 Górolsko Swoboda	14		Slovácko	40
 Jeseníky	16		Šumava	43
 Kraj blanických rytířů	18		Toulava	46
 Kraj Pernštejnů	20		Vysočina	48
 Krkonoše	22		Zápraží	49
 Krušnohoří	24		Znojensko	50
 Moravská brána	25		Železné hory	52
 Moravské Kravaňsko	27			

Porta Aperta 2021

25. září se na téměř osmdesáti místech ve většině našich regionů otevřely dokořán brány dílen, farem a výroben v rámci prvního ročníku akce PORTA APERTA. Jejím cílem bylo ukázat výrobce certifikovaných produktů v jejich vlastním prostředí, nabídnout návštěvníkům nový pohled do zákulisí dílen a výroben a zviditelnit kvalitní rukodělné výrobky novou, interaktivní formou.

Ohlas akce byl různorodý, hodně záleželo na aktivitě samotných výrobců a zejména na přístupu jednotlivých koordinátorů našich značek. Jako logická výhoda se ukázala i blízkost většího počtu zapojených míst, která umožnila naplánovat si celodenní výlet. Anebo dokonce využít speciální mikrobus, který jezdil mezi jednotlivými otevřenými dílnami a farmami v Českém středohoří.

K optimistické atmosféře přispělo i nádherné počasí, které kupodivu předvedlo krásy babího léta stejně v Krušnohoří, jako v Górolské Swobodě. Pro příští ročník PORTY APERTY, který už teď chystáme na 17. září 2022, máme na co navazovat.




 **Jadolí**



 **Stará škola**



 **Romana Kášová – keramika**




 **Farma Držovice**



 **Mýdlárna Rubens**



 **Ovocné sady Bříství**




 **GASTON manufactory**



 **Renata Šoltová
výrobky z ovčí vlny**



 **AnnKas – včelí farma**




 **Vitaminátor**




 **Křížovi – umělecké zpracování dřeva**



 **Luciehs – atelier skla**



 **Levandulová farma Klapy**




 **Karamelový sen**



 **Ateliér s duší**




 **Romana Punčochářová – Včelí královna**



 **Včelařská farma Marián Krajčček**



 **Biskupský pivovar U sv. Štěpána**



Beskydy

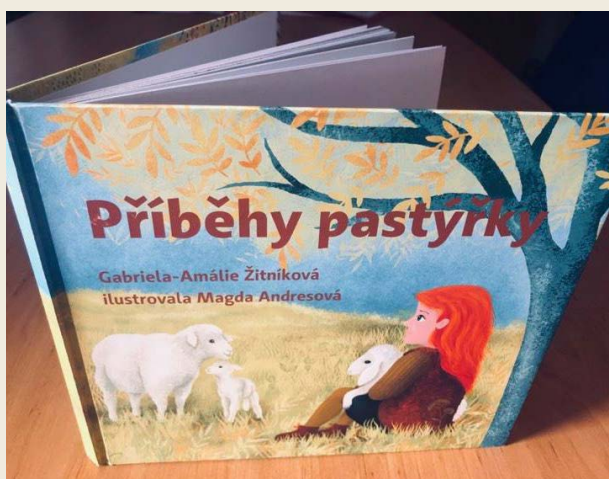
Pojďte s námi prožít barevný podzim v Beskydech!



Do naší regionální značky přibyli dva nováčci a jedna stálice s novým produktem.

Nově získala certifikát Adriana Jastrzebská – Beskydský dvorek se svým Smrkovým sirupem, který je jako stvořený pro podpoření imunity v podzimních měsících.

Na akcích v regionu se můžete setkat s naším druhým nováčkem – flašinetářem Františkem Petrovičem.



Jestliže dáváte přednost podzimnímu večeru s čajem a dobrou knihou, naše stálice Dílna u Beránka vás potěší. Gabriela Žitníková šla s kůží na trh a představila nám autorskou knihu Příběhy pastýřky. Tato kniha je tak kouzelná, že si ji budete muset přečíst vícekrát. Úžasná ilustrátorka Magda Andresová doprovodila vyprávění o Malé zrzavé pastýřce a jehňátku „k ničemu“ obrázky, jež chytanou čtenáře za srdce.



Kam za podzimních plískanic?

Pokud se zajímáte o potraviny, jejich produkci a kvalitu, určitě vás zaujmou expozice i výstavy v Národním zemědělském muzeu v Ostravě – Muzeum potravin a zemědělských strojů. Na podzim si zde můžete užít také zajímavé akce jako je Noc vědců (24. 9. 2021, 17–22 hodin) nebo Ostrava žije vínem (23. 10. 2021).

www.nzm.cz



Pro fanoušky motorismu je tu Muzeum nákladních automobilů Tatra v Kopřivnici. Muzeum nabízí bohatou historii fenomenální československé automobilky a možnost shlédnout několik desítek kusů osobních automobilů TATRA.

www.tatramuseum.cz

Jak chutná podzim v regionech?

Pravý Valašský frgál:

Kynuté těsto (na cca 4 ks frgálů):

- 500 g hladké mouky
- 2 žloutky
- 250 ml mléka
- 40 g droždí
- 80 g mletého cukru
- špetku soli
- 50 ml oleje
- 125 g másla
- citronová kůra
- Na potírání: 1 vejce, 100 ml mléka

V míse smíchejte trošku mouky, cukr a droždí. Vše se zalije malým množstvím teplého mléka a počkejte na kvásek. Mezitím dejte do mísy hladkou mouku, vejce, sůl, zbytek cukru, citronovou kůru, máslo (o pokojové teplotě) a ohřáté mléko. Vlijte kvásek a vypracujte vláčné těsto, které překryjte utěrkou a dejte na teplé místo vykynout.

Po vykynutí těsto rozdělte na bochánky po 240 g a položte na kruhový pečicí papír o průměru 32 cm. Bochánky rozválejte válečkem na kruhový tvar o průměru 30 cm. Všechny frgále naplňte oblíbenou směsí a potřete rozšlehaným vejcem. Nechte ještě trochu nakynout a pečte v troubě na 200 °C dozlatova.

Pokud se Vám frgál nepodaří, zajedte si do Cyrilova pekařství!

Ptačí věnce: krmítko pro ptáčky

Ptačí věnec poslouží nejen Vašemu oku, ale i ptákům, kteří se na něj budou slétávat a dělat Vám radost!

Základ na věnec:

- psí víno/břečtan (cokoliv máte doma a dá se s tím pracovat)
- drátek a provázek

Ze psího vína udělejte kostru věnce, který zpevníte drátkem. Provázek provlečete již kolem věnce pro jeho zavěšení.

Ozdobte věnec dle své představivosti šípkou, jablkou, hrozinkami či hlohem a zavěste na svůj oblíbený strom.

Nesed'te doma, pojed'te se bavit:

- 4. 11. Beskydské farmářské trhy, Frýdek Místek - Náměstí Svobody
- 12.–13. 11. Předmartinské odpoledne a Martinský trh, Frenštát pod Radhoštěm náměstí
- 20. 11. Vánoční jarmark pro dobrou věc 2021, Hukvaldy - V okolí Penzionu Roubenka
- 20. 11. Beskydské farmářské trhy, Frýdek Místek - Náměstí Svobody
- 27. 11. Rozsvěcování stromečku s vánočním hodováním, Baška
- 28. 11. Ondřejská pouť, Hukvaldy - Hrad Hukvaldy
- 3.–23. 12. Adventní jarmark 2021, Nový Jičín – Masarykovo náměstí
- 14. 12. Zažij příběh Vánoc, Frýdek-Místek - Turistické informační centrum Frýdek-Místek

Věčery se s podzimem krátí, venku začíná být sychravo a nevlídno. Řada z nás si proto raději uvaří dobrý čaj či kávu a sáhne po knize. Aby vám dlouho vydržela, neničila se, můžete jí ušít slušivý kabátek. Návod pro vás připravila držitelka certifikátu BESKYDY originální produkt paní Vladislava Pohludková.

Nejdříve si promyslete, jestli chcete obal na určitou knihu na míru, nebo univerzální.

Obal na míru

Změřte pečlivě výšku knihy a pak knihu celou na délku. K délce i výšce připočtete 4 cm. (V celém tomto návodu se počítá se švovou záložkou 1 cm.)

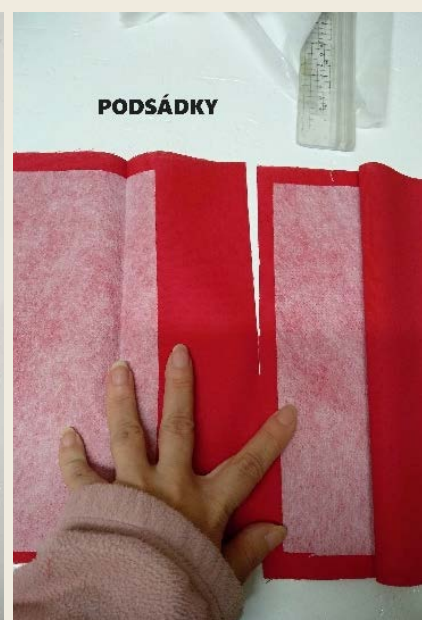
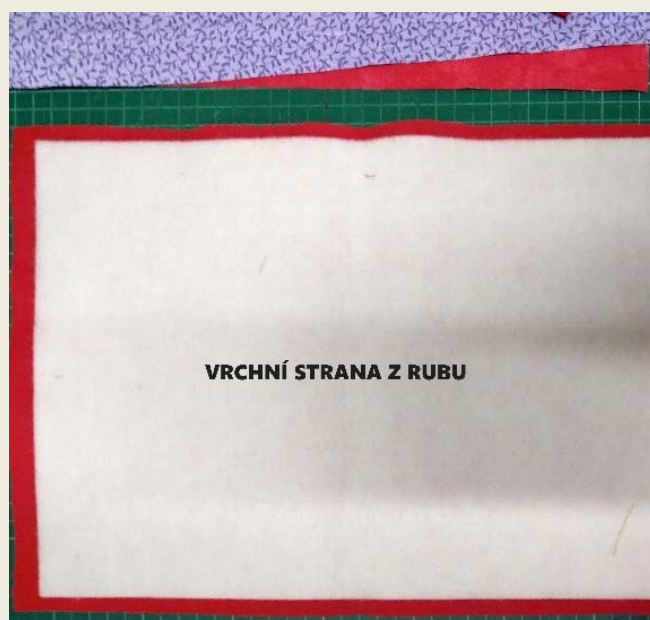
Obal univerzální

Uděláte jej tak, že po komplet ušití bude rozměr na výšku 23 až 24 cm a na šířku 35 cm.

Na univerzální si ustříhnete z vrchní látky 1x obdélník (vrchní strana) 26x37 cm, 2x (podsádky) 26x20cm a 1x „podšívku“ 26x37 cm. Pokud chcete všít i záložku, budete potřebovat ještě obdélník 27x9 cm z vrchní látky.

Když máte střižené všechny kusy podžehlíte si vrchní stranu netkanou nažehlovací textilií (např. sakon) po celé ploše, podsádky si do půlky šířky podžehlíte vliselinem, ohnete a přežehlíte tak, že budete mít z každé strany líc. Vzniknou vám obdélníky 26x10cm. Pokud děláte i záložku, na výšku, do poloviny šířky nalepte vliselin.

Vše by mělo vypadat asi takto...



Vezměte si záložku, obraťte líc k líci a sešijte, můžete udělat dole do špičky, nebo rovnou. Po odšití zastříhnete rožky látky a obraťte třeba (např. na špejli) a vyžehlete. Můžete prošívat, dobrovolnosti se meze nekladou.



Pak vezmete ty podsádky a za ohybem, kde jsou sežehlené, je po délce prošijete. Lépe pak drží tvar.

Na přední stranu si můžete ještě našít ozdobný obrázek.

Nyní si položte vrchní látku tak, abyste viděli lícovou stranu. Ke krajům položte podsádky, ohybem dovnitř (dejte stranou s vliselinem dolů). Na levou stranu, směrem ke středu, položte záložku.



Pak celé přikryjte podšívkovým obdélníkem, zašpendlete všechny 4 rohy i záložku, ať se nic ani nehne.

V tuto chvíli zespodu, kde vykukuje odšitý kousek záložky, začnete šít kousek před první záložkou. Celé objedete a ukončíte kousek za druhou záložkou. Černě značené úseky neprošívejte, abys to měli kudy protáhnout.



Odstříhnete rožky...



Celé protáhneš nezašitým otvorem. Urovnáte, vyžehlíte (švové záložky nesešitého dáte dovnitř a pak to celé prošijete.

VOILÀ a je to hotové!



Vladislava Pohludková – Ušito v Beskydech

Vratimovská 192
738 01 Frýdek-Místek

tel.: 737 814 774

info@usito-v-beskydech.cz

www.usito-v-beskydech.cz



Broumovsko

Neuvěřitelné západy slunce, ranní mlhy, vysoké skalní věže, otevřené památky i muzea... Podzim, to je ten správný čas pro návštěvu regionu Broumovska. Božský klid, čerstvý vzduch a výborná kuchyně.



V říjnu se u nás nově certifikuje. Mezi zájemce se řadí paní Jiřinka, která díky své kočce začala šít tašky. Dalším žadatelem je firma Frolen, tradiční český výrobce bytového textilu disponující tkalcovnou i šicí dílnou. V regionu máme velmi šikovného kováře Ondru, ten se na certifikaci také těší. Samozřejmě dojde i k rozšíření a prodloužení stávajících certifikátů.



Kam za podzimních plískanic?

Rádi bychom vás pozvali do kláštera v Broumově, který je otevřen celoročně. Maiwaldova akademie, která sídlí v klášteře nabízí spoustu zajímavých programů pro skupiny. V Polici nad Metují můžete zavítat do Muzea papírových modelů nebo do Muzea stavebnice Merkur.

Věnc z podzimních přírodnin

Budete potřebovat:

- větvičky z vína nebo břečťanu
- šípky, sušené květiny, jeřabiny, lístky
- provázek

Základem věnce jsou stočené větvičky do kruhu, a to z břečťanu nebo vína. Ideální je tvořit z něčeho plazivého, větvičky jsou totiž pěkně ohebné a bude se vám s nimi dobře pracovat.

Provázkem poté přivazujete šípky, jeřabiny, přilepte sušené květy a přidejte větvičky se zelenými lístky.



Jak chutná podzim v regionech?

Broumovské střapáčky s houbami

- čerstvé houby
- 5 ks středně velkých brambor
- 1 ks velké cibule
- 1 ks vejce
- polohrubá mouka podle potřeby
- mletý pepř
- sádlo
- voda
- sůl

Houby očistěte a pokrájejte na malé kousky. V pánvičce na troše rozehřátého sádla zpěníte oloupanou a nadrobno nakrájenou cibuli, přidejte houby a vše za občasného míchání smažte asi 30 minut. Mezitím do mísy najemno nastrouhejte oloupané brambory, přidejte vejce, špetku soli, postupně přisypte polohrubou mouku, promíchejte a vypracujte tužší těsto. Těsto propasírujte přes cedník s většími kulatými otvory do hrnce s vroucí osolenou vodou a vařte, dokud střapáčky nevyplavou nahoru, pak je scedte a dejte do mísy. Přidejte smažené houby s cibulkou, mletý pepř, zamíchejte a vše dochuťte solí.

České středohoří

V Českém středohoří je podzim především o víně a vinobraní. Chystají se také podzimní jarmarky. Tradiční vinobraní pořádají v Roudnici nad Labem, v Litoměřicích a ve Velkých Žernosekách. V říjnu se uskuteční podzimní jarmarky v Ústěku či v Zubrnici, proběhnou Josefínské slavnosti a v listopadu se můžeme těšit na Otevřené vinné sklepy na Podřipsku.



Na jaře se řady certifikovaných rozrostly o tři nováčky – Mydlárnu Bohemikus, Ateliér skla Tašov a Podřipskou paličkovanou krajku. Také o regionálních značkách Českého středohoří vznikly tři promo video spoty, které se točily od dubna do června u celkem patnácti certifikovaných výrobců. Spoty byly použity v rámci kampaně „Cesta řemesel“ a „Cesta chutí a vůní“ Českého středohoří.

K této kampani vznikly též tištěné materiály – složené oboustranné letáky s mapou a informacemi o jednotlivých značkářích. Materiály byly k dostání v informačních centrech v celé destinaci i u samotných výrobců a u turistů měly velký úspěch. Do distribuce jich šlo na 5 tisíc kusů.

Kam za podzimních plískanic?

Za špatného počasí si v Českém středohoří dopřejte do konce října návštěvu některého z krásných zámků. Ploskovice, Libochovice, Velké Březno nebo Lobkowitzký zámek v Roudnici nad Labem mají o víkendech stále otevřeno, v září ještě od úterý do neděle. O víkendu si můžete udělat i výlet lodí na trase Ústí nad Labem – Litoměřice. Lodě mají zastřešenou palubu i vyhřívané zázemí s občerstvením.

Jak chutná podzim v regionech?

Místo receptu vás zveme na výborné podzimní produkty z firmy Natura s.r.o., která patří panu Grešíkovi. Od konce léta do podzimu v místních sadech česou jablka, hrušky, švestky nebo meruňky, aby z nich vyrobili báječné a méně sladké džemy s maximem obsahu ovoce nebo připravili výtečné křížaly. Džemy i sušené ovoce mají regionální známku. www.gresik.cz

Nesed'te doma, pojd'te se bavit:

- 16.–17. 10. Podzim na vesnici, Muzeum v přírodě Zubrnice
- 28. 10. Den řemesel s T. G. Masarykem, Ústěk
- 16. 11. Otevřené vinné sklepy na Podřipsku, Roudnice nad Labem a okolí
- 19. 11. Král vín, Litoměřice – hrad
- 26. 11. Rozsvícení vánočního stromu, Litoměřice
- 27.–28. 11. Vánoční trhy, Litoměřice
- 3.–5. 12. Vánoční trhy, Litoměřice
- 10.–23. 12. Vánoční trhy, Litoměřice



Českosaské Švýcarsko

Schindlerova pletárna Krásná Lípa – Novia Fashion

Více než 165 let nepřerušené tradice pletářského řemesla



JEDINÁ pletárna v České republice, kde řemeslo bez přerušení funguje od roku 1854, tedy více než 165 let!

Možná nás znáte, chodíte či jezdíte okolo naší fabriky. Je trochu tajemná, trochu stále zaprášená, ale uvnitř pracují šikovní lidé a rodí se zde speciální věci. V souladu s naším mottem: „Tradice je předávání ohně, ne uctívání popela,“ vám představujeme tradiční regionální produkt, krásnolipské punčochy pod značkou Schindler 1854 Krásná Lípa, která vzdává hold zakladateli firmy, v novém atraktivním balení.

Z HISTORIE

V roce 1854 zahájil v Krásné Lípě ve skromných podmínkách výrobu punčochového zboží pan Stefan Schindler a postupně se vypracoval na jednoho z největších výrobců tohoto zboží. V jeho práci pokračovali a pokračují další generace: 1854 Stefan Schindler – 1937 J. Kunert & S. – 1945 Elite – 1994 Novia – 2004 Novia Fashion – 2018 Novia Fashion.

Víte, že...

- vyrábíme kompletní pletené oblečení a oblékneme vás od ponožek až po čepici?
- vyrábíme punčochové zboží vlastní značky Schindler 1854 podle původních ČSN norem jako certifikovaný regionální produkt Českosaského Švýcarska?
- vyrábíme pletené profesní oblečení pro významné světové letecké společnosti nebo pošty?
- vyrábíme kromě jiných významných zákazníků z ČR, Slovenska, Polska, SRN, Švýcarska i pro značku WOOLIFE, která se specializuje více než 30 let na vlněné oblečení?
- používáme velmi jemné materiály jako je například merino vlna, kašmír nebo alpaka?



- spolupracujeme s mladými talentovanými designéry, např. Terezou R. Kladošovou, Sárrou Matysovou, Marcelem Petránkem, aj.?
- spolupracovali jsme s ateliérem a studenty prof. Liběny Rochové z pražské Vysoké školy uměleckoprůmyslové na projektu TEXTile Manifestoes pro Salon del Mobile v Miláně a prezentovaném i v Japonsku?
- budovu pletárny navrhl uznávaný architekt Hans Richter jako jednu z prvních čistě funkcionalistických budov na našem území?
- vyrábíme v prostředí malebného města Krásná Lípa v Českém Švýcarsku?

www.noviafashion.cz

www.schindler1854.cz



schindler
Krásná Lípa



Górolsko Swoboda

Podzim je krásně barevné roční období, hory svítí ve zlatavých barvách, na polích a v zahradách vrcholí sklizně. Před námi je spousta nádherných akcí. Proto neváhejte a navštivte Mikroregion Górolsko Swoboda!

Před začátkem léta se naše rodina certifikovaných rozrostla o další výrobce. Mezi ně patří paní Kristýna Muchová a pan Petr Pavlíček. Pan Petr vyrábí, opravuje či restauruje truhlářské výrobky (okna, dveře, schodiště, stoly, lavice, židle, postele a jiný nábytek), doplňky do domácnosti (věšáky, poličky, kříže apod.) a dále misky, podnosy, žlaby, vařečky, lopatky, násady k nářadí... Při své práci používá tradiční postupy ruční truhlářiny a postupy uměleckořemeslného zpracování dřeva. Výrobky povrchově upravuje přírodními oleji, olejovými laky a olejovými nebo kazeinovými barvami, volskou krví vlastní výroby dle vlastních nebo historických receptur.

Paní Kristýna vyrábí velmi originální produkty, které nejsou úplně běžně k dostání na trhu. Jedná se o tzv. stružok (slamník). A z čeho je Stružok vyroben? Slaměná matrace je naplněná žitnou slámou. Povlak je vyroben z pratelných přírodních materiálů (směs bavlny a lnu) a je ušitý tak, aby se sláma dala doplňovat nebo měnit.



Jak chutná podzim v regionech?

Jablečný koláč s drobenkou

- 2 kg jablek
- 500 g polohrubé mouky
- 250 g másla
- 220 g cukru krupice
- 100 g nasekaných mandlí
- 1 vejce
- 3 vanilkové cukry
- 1 prášek do pečiva
- 2 lžičky mleté skořice

Do mísy dejte mouku, prášek do pečiva, cukr, vejce, máslo a skořici. Lehce prohnětte a vypracujte drobitou drobenku.

Jablka očistěte, oloupejte, zbavte jadřinců a nakrájejte na kostky.

Přípravte si vymazaný plech, na který rozvrstvěte zhruba 2/3 drobenky. V jedné vrstvě přidejte jablka, vanilkový cukr a mandle. Úplně nakonec přidejte zbytek strouhanky a dejte péct do trouby rozehřáté na 200 °C. Pečte asi 35 až 40 minut dozlatova.

Kam za podzimních plískanic?

Ustroń za deště... o nudě nemůže být řeč

Ustroń je město, které je známé množstvím různých atrakcí připravených pro návštěvníky, turisty i pro své občany. Každý si tu najde něco podle vlastních zálib. Kilometry nádherných horských stezek, cyklostezky, nábřeží Visly nebo městské parky vzbuzují u všech chuť vyjít si na procházku a strávit volný čas s rodinou. Ale co když si počasí chce zašprýmovat? Představujeme vám několik nápadů, jak využít čas v Ustroni během deštivého počasí.

V současnosti o tom, co bylo v minulosti

Ustroń pro turisty nabízí hodně muzeí s bohatou nabídkou různých témat. Rezavé démanty (Rdzawe diamenty) jistě zaujmou všechny příznivce motorismu a vojenských zajímavostí. Zde můžete přesně vidět, jak tehdejší stroje fungovaly, a ti nejmenší si mohou uvědomit, jaký obrovský pokrok se konal ve světě motorizace.



Ustroňské muzeum nabízí unikátní výstavy po celý rok. Zde se dozvíte a uvidíte, jak vypadaly staré domy, jak fungovalo kuchyňské a zemědělské nářadí. Poznáte každodenní život lidí žijících v této oblasti, než se z Ustroně stalo lázeňské město.

V poslední době se město může pochlubit největší sbírkou plyšových medvídků v Evropě. Na ustroňském nádraží v části Nádraží dobrých myšlenek (Dworzec Dobrych Myśli) na Vás čekají malinké přívěsky, hrdinové pohádek ale i obrovský desetimetrový obr. Plyšáci, kteří doprovázeli lidi a milovali je, a kteří už dnes nejsou mezi námi. Muzeum medvídků (Muzeum Misiów) je místem, které způsobí, že těm starším zaslzí oči a mladší se naučí vážit si vlastních plyšových hraček. Navíc jim umožní setkat se na vlastní oči s hrdiny dnešního animovaného světa. Toto je místo pro každého, bez ohledu na jeho věk.

Lázně v každém ročním období

Deštivé počasí přeje vyhřívání se ve slané vodě nebo různým masážím. Ustroňské lázně vycházejí vstříc všem milovníkům lázeňských požitků. Široká paleta různých procedur, zdravotních a relaxačních masáží a také bazénů čeká na každého, kdo se potřebuje uvolnit a odpočinout si od každodenního života a shonu.

Občas slunečno, občas deštivo

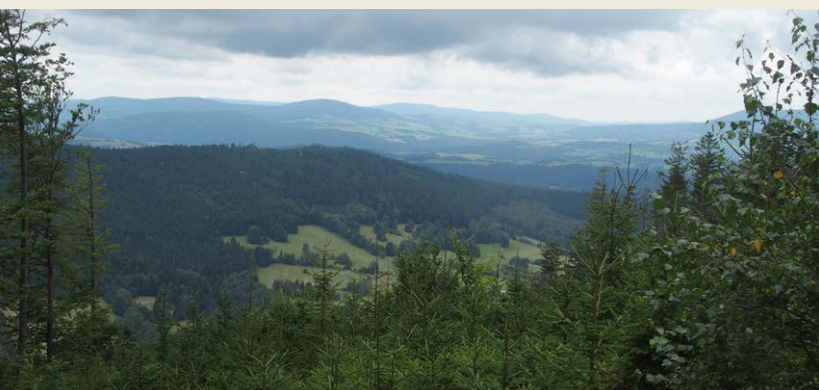
Téměř nikdo nemá problém s trávením volného času ve dnech, kdy je krásné a slunečné počasí. Ide o to, co dělat, když je chladno, větrno a sychravo. Ustroń toto umění zvládá dokonale.



Jeseníky

Hřejivý podzim v Jeseníkách

Horké léto je za námi a podzimní dny na horách bývají chladné a sychravé. Proto je dobré se trochu zahřát, nejen u krbu, ale také zevnitř, dobrým a teplým jídlem nebo nápojem. Celé léto se sklízelo a zavařovalo, a právě teď nastává chvíle ochutnávání.



Mezi zahřívací „lektvary“ patří chilli omáčky pod značkou Duxovo. Jemnější SLA-SLA-KYS-HAB-sladkoslanokyselá rajčatová omáčka s chilli papričkami habanero se vyrábí ve dvou variantách s koriandrem a bez něj. Milovníci ostrého ocení Vypalovaček, nejpálivější omáčku rajčatového základu, kterou doplňují nejpálivější chilli papričky jalo carolina reaper, big red mama a habanero. www.duxovochilli.cz



K barevnému kouzlení podzimu patří červená. Na keřích dozrávají šípky, které pak najdete v čajích i sirupech. Jeseníky mají i šípkové víno. Novinkou je Ledový šípek z dubového sudu archivní z roku 2017. Tento mok kvasil z přemrzlých plodů a patří k mimořádným produktům Šárky Vybíralové – limitovaná edice totiž čítá 1495 kusů. www.sipkovevino.cz

Také včely se celé léto pilně snažily přinést to nejlepší z luk a pastvin. Kromě medu se pro zahřátí nabízí i lahodná medovina Milerski. Rodinná firma chová včely v podhůří Hrubého Jeseníku v nadmořské výšce asi 550 m n. m. v čisté přírodě nedotčené průmyslovou ani intenzivní zemědělskou produkcí. milerski.cz



Kam za podzimních plískanic?

Po stopách Eskymo Welzla!

Cestování a daleký sever lákal Jana Eskymo Welzla, dobrodruha a polárníka ze Zábřeha. Proto mu právě v tomto městě připravili stálou expozici. Ta se nachází v Muzeu Zábřeh. Výstava přibližuje životní příběh legendárního cestovatele Jana Eskymo Welzla. Návštěvníky však čeká mnohem víc, dostanou se do prostředí polární krajiny, nahlédnou do srubu, v jakém žili osadníci na dalekém severu. Pro děti zde připravili interaktivní model perpetua mobile.

Expozice je poměrně obsáhlá a sahá až do prostor pudy domu pod podloubím, v němž muzeum sídlí. Příběh J. E. Welzla začíná dobou dětství, mládí a prvními cestami po Evropě. Další části již sledují jeho putování Sibiří, život na Novosibiřských ostrovech i na zlatonosné Aljašce.

Výstava nabízí i unikátní autentický filmový záznam s J. E. Welzlem natočený v roce 1929 v Brně. Kromě tohoto záznamu si mohou návštěvníci zvolit ke zhlédnutí i jeden ze čtyř filmových dokumentů věnovaných osobnosti cestovatele, k dispozici je rovněž audioprůvodce v české a anglické verzi.

Jan Eskymo Welzl žil v letech 1868 až 1948 a během svých cest psal knihy, zlatokopům na Aljašce vyráběl těžební stroje a se stal náčelníkem Eskymáků.

Podzimní dekorace

Seno, obiloviny, suché květy a mnoho dalších přírodních materiálů, které najdete na louce, na poli nebo v lese může posloužit k výrobě dekorace, která připomene, že léto je již za námi. Méně zruční váží do kytice, tvořivé ruce vplétají vše, co příroda dala do věnce. A kdo by chtěl něco opravdu hezkého a nemá fantazii, prostor, ani šikovné ruce, může si vybrat něco z Hartampadí od Jitky Bílkové. Její sezónní dekorace se od letošního roku pyšní značkou JESENÍKY originální produkt®. www.hartampadi.cz

Nesed'te doma, pojd'te se bavit:

- 29. 10. Halloween v lázních, Priessnitzovy léčebné lázně
- 13. 11. Svatomartinská husa, Jeseník – Wiener Kaffeehaus Restaurant 12–14 hodin
- 19. 11. Jesenické farmářské trhy, Jeseník – Masarykovo náměstí
- 1. 12. Vánoční trhy, rozsvěcení sanatoria Priessnitz, Priessnitzovy léčebné lázně

Jak chutná podzim v regionech?

Restované jablkové kroužky

Recept, který pochází z knihy Holba pivní kuchařka, spojuje ovoce a zdejší ryzí pivo z hor.

- 1,125 dl světlého piva Holba
- 800 g malých kyselých jablek
- 100 g hladké mouky
- 40 g práškového cukru
- 3 vejce
- 1 polévková lžíce slunečnicového oleje
- citronová šťáva
- sůl

Z mouky, žloutků a oleje vypracujte hladké těsto, do kterého vmíchejte pivo. Z odložených bílků vyšlehejte sníh, který pak pomalu přidejte do těsta. Nechte jej pak 15 minut kynout. Mezitím oloupejte jablka, zbavte jadřinců a nakrájejte na plátky. Vložte do citronové šťávy a přidejte cukr. Kroužky máčejte do těsta a na pánvi či ve fritéze smažte dozlatova. Přebytný tuk nechejte odkapat a posypte kroužky skořicovým cukrem. Podávejte s vanilkovým krémem.





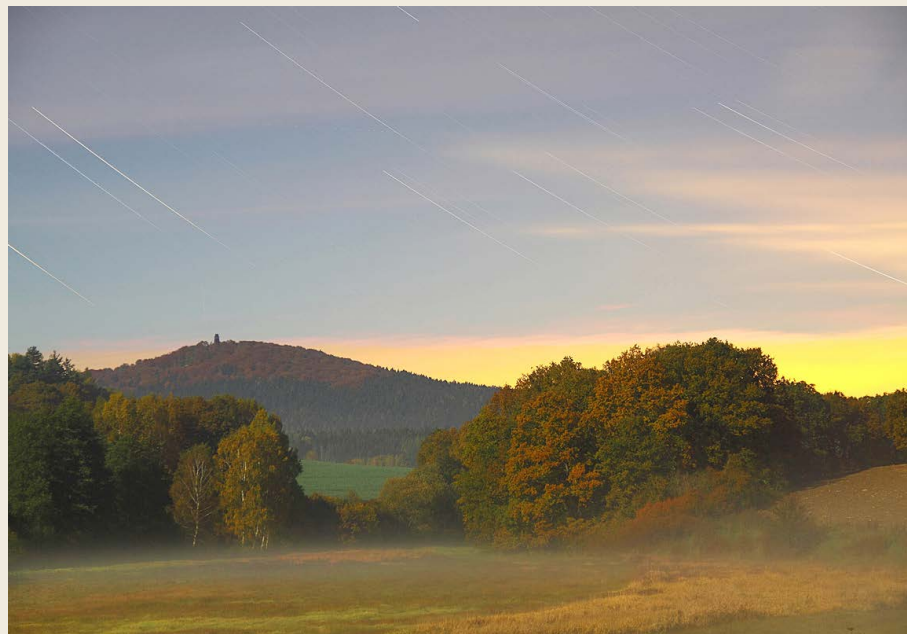
Kraj blanických rytířů

Kdyby Blaník mohl vyprávět, řekl by vám, že podzim je tam dole kolem něj to nejkrásnější období. Pilní lidé sklízají plody své práce, prodlužující se večery dávají prostor vzniku nových výrobků a svět kolem doslova září všemi odstíny oranžové.

Co se děje v Kraji blanických rytířů na podzim?

Pro manžele Potfajovy, majitele Statku Kalná č. 6, je podzim nejrušnějším obdobím v roce. Právě teď totiž v jejich sadu dozrávají odrůdy starých jablek a hrušní ze kterých po generace předávány, ověřenými metodami připravují sušené ovoce, pendrek, octy a mnoho dalšího. Každý výrobek je přímo nabitý vitamíny a sluncem, které nám bude v následujícím období tolik chybět.

kalna.cz



I menu Starého světa, zájezdního hostince nedaleko Votic, se pomalu převléká do podzimního kabátu a tamní šéfkuchař nás nepřestává zásobovat dobrotami. Takový mrkvový krém se zázvorem dokonale zahřeje a vytvoří tu správnou atmosféru.

hostinec-stary-svet.penzion.cz

Na břehu vodní nádrže Švihov to žije, ať je babí léto, nebo pořádná plískanice. Po delší době, kdy nebylo možné navštívit ani hráz, ani zatopené mosty, je o první certifikovaný zážitek v kraji pod Blaníkem pořádný zájem a Vodní dům praská ve švech. Ale nebojte, pár termínů je ještě k mání (viz AKCE).

www.csopvlasim.cz

Kam za podzimních plískanic?

U nás, kousek od České Sibiře, razíme heslo, že žádné počasí není špatné, špatné může být jenom oblečení. A tak vás zveme na výlet k jednomu z nejromantičtějších soutoků v Čechách, a totiž na soutok Sázavy a Želivky v Souticích. Jak už jsme předeslali, nezapomeňte se vhodně obléct a hlavně about.

Komu by se přeci jen nechtělo se v podzimních nečasech trmácet venku, máme pro vás ne tak tajný tip. Soutok si můžete prohlédnout ve filmu Iluzionista, ve scéně, v níž hlavní hrdina (Edward Norton) najde ve vodě svou ztracenou lásku Sofii (Jessicu Bielovou).



Jak chutná podzim v regionech?

Pečená jablka hasselback s ořechy

Absolutně jednoduchý recept, který zvládne i naše autorka, která za normálních okolností připálí i vodu na čaj. Suroviny jsou dostupné celou zimu, a navíc při použití bezlepkových vloček si na něm pochutnají i například lidé s celiakií.

Suroviny na přibližně 6 porcí:

- středně velká jablka 6 ks
- jemně mleté ovesné vločky 120 g
- kokosový olej 60 g
- med 40 g
- mletá skořice 1 lžička
- vlašské ořechy, nasekané nahrubo 50 g
- lískové ořechy, nasekané nahrubo 50 g
- zakysaná smetana (12 % tuku) 220 g

Troubu předehřejte na 190 °C. Jablka omyjte a osušte suchou utěrkou. Do jablek vykrojte hlubší zářezy – ale nedokrajujte až do konce.

Jablka přemístěte do menší zapékací mísy a připravte si drobenku. V míse smíchejte vločky, kokosový olej, med, skořici a nasekané ořechy. Hotovou drobenku rozdělte do zářezů a zbytek nasypete navrch. Pečte 20–25 minut při 180–190 °C.



Upečená jablka podávejte s vychlazenou zakysanou smetanou.

Poznámka autorky: NEZAPOMŇTE POUŽÍT MED Z REGIONÁLNÍ PRODUKCE!!!

Včelí farma Samek, Med z Keblova, Med z Miřetic, med z CHKO Blaník od pana MVDr. Holejšovského a další.



Mezi krásné, podzimní tradice nejen v našem regionu patří tvorba podzimních dekorací. A my vám dnes ukážeme výrobu takového krásného věnce na dveře z přírodních materiálů, který se skvěle hodí na vstupní dveře, které často dělají první dojem na návštěvníky. A všichni víme, že: „Nikdy nedostanete druhou šanci udělat první dojem.“

POSTUP:

Základ věnce uděláte z proutí (vhodná je břízka, která je poddajná a dobře se kroutí) a zachytíte provázkem nebo tenkým drátem. Rovnou jej můžete připravit tak, aby Vám šel věnec zavěsit na dveře.

Už v této fázi vypadá věnec velmi hezky, ale můžeme jej doplnit o různé přírodniny, které najdete venku na procházce (barevné listí, žaludy, kaštiny, šišky, které můžete pomalovat nebo vybělit v savu. Cokoliv si vyberete, připevníte na věnec tavnou pistolí. A je to!

Nesed'te doma, pojd'te se bavit:

- 28. 10. Exkurze k opuštěným dálničním mostům na Želivce (zážitek v KBR)
 - 28. 10. Den Středočeského kraje, více míst např. zámek Vlašim, Muzeum Podblanicka
 - 30. 10. Strašidelný zámecký park, Zruč nad Sázavou – zámek
 - 30. 10. Montanistická vycházka do Ratibořských Hor, Ratibořské hory – náměstí
 - 13. 11. Tradiční jarmark bazar, Miřetice
 - 20. 11. 9. Podblanický kreativní jarmark, KD Blaník Vlašim 9:00
Již 9. ročník předadventního a předvánočního kreativního a řemeslného jarmarku ve Vlašimi. (Gilchrist, Jahodář)
 - 28. 11. Předvánoční jarmark ve Zručí nad Sázavou
 - 4. 12. Čerti na zámku, Zruč nad Sázavou – zámek
- Všichni z Kraje blanických rytířů Vám přejeme klidný podzim.





Kraj Pernštejnů

Dovolte nám představit unikátní houbovou farmu pana Václavíka v Dolanech u Pardubic

Za houbami do Dolan

V Dolanech, pouhých 6 km od města Lázně Bohdaneč, se již 40 let nachází rodinná firma pana Jiřího Václavíka. Zaměření jeho podnikání je poměrně unikátní. Spolu se svojí rodinou pěstuje houby, vyrábí z nich potravinové doplňky a připravuje houbové zahrádky. Pan Václavík je známý poctivostí procesu pěstování i zpracování, a proto jeho výrobky dosahují velmi vysoké kvality. Do své práce je tak zapálený, že o zdravých účincích hub dokáže přesvědčit i nehoubáře.

Prvopočátky pěstování žampionů sahají až do dětství pana Jiřího Václavíka. Jeho rodiče byli vášniví zahrádkáři, tzv. skalničkáři, a počátkem 60. let se pokoušeli o žampionovou sadbu, která byla v té době malým zázrakem. Pan Václavík pochází ze strojařské rodiny, přirozeně ho to však táhlo více k přírodě. S prvními pokusy pěstování hub začal již v roce 1979. V roce 1981 pan Václavík zdědil zemědělskou usedlost v Dolanech u Pardubic. Na půdách se nacházelo seno a sláma. Myšlenka na pěstování žampionů tak dostávala jasnější obrysy. Postupně docházelo k úpravám hospodářství tak, aby byly zajištěny co nejlepší podmínky pro pěstování žampionů. Ty dodávali do místních sítí prodejen. Práce bylo dost pro všechny členy rodiny i brigádníky, později i zaměstnance. O pěstební substrát, kterým zásobovali až 90 pěstíren po celé ČR, byl od počátku velký zájem.

Díky pěstování žampionů, a postupem času i díky pěstování dalších druhů hub, Jiří Václavík navázal mnoho odborných kontaktů, např. s prof. Peterem Staňkem z Mikrobiologického ústavu Akademie věd České republiky v Praze nebo s RNDr. Anastázií Ginterovou z Bratislavy, která se nejvíc zasloužila o rozvoj pěstování hlívy ústříčné a o výzkum prospěšných látek v ní obsažených. S hlívou ústříčnou se panu Václavíkovi začalo odkrývat tajemství přírody



ve formě beta glukanů, které jsou podstatné pro lidské zdraví. Za účelem jejich získání se pěstováním hlívy začal zabývat. Spolu s hlívou ústříčnou přichází nové postupy, výroba pěstebních zahrádek a tobolek. Co vše tobolekování obnáší, vysvětluje pan Václavík:

„Zhotovili jsme programovou sušárnu hub, která odpovídá nej přísnějším podmínkám. Vyřešili jsme drcení úsušků v souladu s požadovanými parametry a vyřešili jsme nutnou dezintegraci vzniklého houbového prášku. Při dezintegraci dochází k rozrušení buněčných blan a tím vzniká možnost uvolnění přístupu k celé škále účinných látek obsažených v houbách.“ Získané prospěšné látky jsou následně uchovávány v tobolekách a prodávány jako potravinové doplňky. Ve firmě pana Jiřího Václavíka dbají na co nejvyšší kvalitu svých výrobků nejen správnými postupy při pěstování a sušení, ale i kontrolou obsažených látek. Pan Václavík chce mít stoprocentní jistotu, že jeho výrobky jsou opravdu prospěšné a obsahují to, co je udáváno. Proto je nechává pravidelně testovat v biochemických laboratořích.

Vedle hlívy ústříčné, která obsahuje velké množství již zmíněných beta glukanů, najdete v nabídce této rodinné firmy i další léčivé houby. Lesklokorka lesklá, známá též pod názvem reishi (*Ganoderma Lucidum*), patří do skupiny chorošovitých hub. Je to jedna z nejvýznamnějších prospěšných hub vůbec. Ve firmě pana Václavíka z ní připravují potravinové doplňky. Další zdravá houba, houževnatec jedlý, známý též pod názvem shiitake, je prodávána ve formě houbové zahrádky. Shiitake je pro svou lahodnou chuť a výrazné aroma nazývána perlou mezi houbami. Též se vyznačuje bohatým obsahem zdravých prospěšných látek. Ve formě houbové zahrádky se prodávají i různé druhy žampionů a hlívy.

Na rodinném podnikání se podílí i dcera pana Václavíka a její manžel, Eva a Pavel Kořínkovi. Rodinná firma pana Jiřího Václavíka není velká, přesto zásadním způsobem ovlivnila rozvoj pěstování jedlých a léčivých hub v České republice i na Slovensku, kdy se houby pěstují podobně jako například léčivé byliny. „Před rokem 2000 pěstovaly doma houby řádově desítky lidí, dnes jich s námi ročně pěstují desetitisíce. Ještě důležitější však je, že z vypěstovaných hub dokáží pěstitelé dle našich rad zpracovat pro vlastní potřebu zdraví prospěšné doplňky stravy, které jsou obzvláště v dnešní době velmi prospěšné. Houba doma vypěstovaná určitě nepřišla do styku s žádnou chemií apod.“ říká pan Václavík.

Celý proces od vypěstování hub až po zabalení do prodejních obalů je prováděn v jedné firmě, na jednom místě, čímž je pro zákazníky zaručena kvalita a účinnost produktu. Žádný jiný výrobek tohoto druhu se nemůže pochlubit výrobou na jednom místě.

www.jedlehouby.cz

Ve stejném areálu, kde se pěstují houby, je i sídlo firmy pana Aleše Václavíka, syna pana Jiřího, který spolu se svojí ženou Kamilou podniká v rybářských potřebách. Celá rodina pana Václavíka tak pracuje na jednom dvoře. Aleš Václavík se od roku 1997 zabývá



Kam za podzimních plískanic?

Výstava modelů autíček z let 1955–1985 ze sbírky pana Václava Blažka. Součástí expozice je i výstava pohádkových kostýmů a výrobků ze soutěží obce Rokytno. Výstavu najdete v Rokytně v domě čp. 146 (bývalá nová hospoda u autobusové zastávky).

STÁLÁ OTVÍRACÍ DOBA (mimo letní prázdniny)
sobota, neděle, svátek od 10 do 16 hodin.

Po předchozí telefonické domluvě je možná návštěva i v jinou dobu.

telefon: 724 121 821

e-mail: vystava@rokytno.eu



výrobou tzv. boilies – speciálními rybářskými nástrahami z vařeného či sušeného těsta. V roce 2000 vstoupila firma Carp Servis na trh a nabízí již zmiňované boilies, vnačící směsi a rybářské potřeby. Výrobky je možné zakoupit jak v kamenné prodejně v Semtíně, tak v e-shopu. Firma postupně zdokonaluje a zlepšuje obsah rybářských nástrah a slaví s nimi úspěchy. V roce 2020 zvítězil tým Carp Servis Václavík na prestižní mezinárodní kaprařské soutěži Zemplinský kapor na Zemplínské Šíravě na Slovensku.

Jak chutná podzim v regionech?

Pokud jste po přečtení článku dostali chuť na houby, můžete se nechat inspirovat receptem na Hlívový guláš dle Zdeňka Pohlreicha, který je ve firmě pana Václavíka velice populární:

- 500 g hlívy ústříčné
- 500 g cibule
- sádlo
- 4 stroučky česneku
- 1 lžíce mleté papriky sladké
- 2 lžíce rajského protlaku
- 1 lžička mletého kmínu
- dle chuti majoránka
- 1 lžička pálivé papriky
- 1 l zeleninového vývaru
- 2 ks bobkového listu
- 2 ks nového koření
- 1 lžička uzené papriky
- 2 ks červené papriky (kapie)
- 1 lžíce Hatcho miso pasty

Cibuli nakrájejte najemno a prolisujte česnek. Hatcho miso pastu rozpustíte v misce s vodou. V hrnci rozpalte sádlo a přidejte nakrájenou cibuli, kterou do zlatova orestujte. Je opravdu velmi důležité cibuli krásně vysmažit, dodá guláši šmrnc. Poté přisypte hlívu a česnek, zhruba 5 minut restujte, dokud houba neztratí na objemu. Přidejte mletou papriku, kmín, Hatcho miso pastu a protlak. Opět chvíli restujte a poté zalijte zeleninovým vývarem, přidejte bobkový list a nové koření a vařte přibližně 15 minut. Po 15 minutách vaření přidejte nakrájené červené papriky a vařte do změknutí. Nakonec přidejte majoránku a dochutte solí a pepřem. Servírujte s čerstvým pečivem, jasmínovou rýží či těstovinami. Guláš na talíři můžete ozdobit proužky syrové cibule nebo petrželkou.



Krkonoše

Když podzim hraje všemi barvami, nejvyšší české hory jsou skutečně dechberoucí. A když prosluněné babí léto vystřídá sychravé mlhavo, nastane ten správný čas na poznávání krkonošských regionálních produktů.

Abychom odlehčili turisticky exponovaným místům v Krkonoších, připravuje MAS Krkonoše virtuální stezku – Pašerácký ranec mezi Stezkou v korunách stromů v Janských Lázních a obcí Rudník. Bude to jeden z prvních výletů za regionálními značkami v aplikaci www.hravylety.cz.

Svou zručnost si můžete vyzkoušet v rámci akce Porta Aperta v Dílně Hama a v Rautisu. Lucie Plecháčková z Dílny Hama vám ve svém krámku ve Vrchlabí předvede, jak vznikají originální ručně šité výrobky. Pro děti bude připravena kreativní dílnička.

V Poniklé vás ve firmě Rautis provedou při exkurzi po výrobně tradičních perličkových ozdob. Pro děti bude připravena tvořivá dílnička a dospělí si budou moci vlastnoručně vyzkoušet, jak se perličky vyrábí.





Kam za podzimních plískanic?

Na výběr je opravdu celá řada míst. Za nás doporučujeme např. tato:

Tvořivá dílna Nadechni se, Malá Úpa – danaaugustova.cz

Sedmkrát na Dotek, Horní Maršov – www.dotek.eu

Friesovy boudy – návštěva pivovaru Andula, Strážné – friesovyboudy.cz

Volkafe, Trutnov – volkafe.cz

Díky krkonošským výrobcům se nudit nebudete ani doma. Připravili pro vás celou řadu hobby setů a polotovarů k tvoření.

Perličkové ozdoby od **Muzea skla a bižuterie** v Jablonci zvládnou navlékat i děti. Inspirujte se na [videu](http://www.msb-jablonec.cz/muzeum-detem) či přímo webu Muzea skla. www.msb-jablonec.cz/muzeum-detem

Tvořivá dílna Nadechni se nabízí spoustu variant zábavy. Jednou z nich je i Tvořivá krabička: www.danaaugustova.cz/tvoriva-krabicka/

Tempo Česko – Kreativní sady

Pyrografika Petr Šmíd – hmyzí hotel

Nesed'te doma, pojed'te se bavit:

- 23. 10. Den vína, Janské Lázně
- 30. 10. Medové slavnosti, Špindlerův Mlýn, centrum
- 30. 10. Tradiční dlabání dýní, Hostinné
- 13. 11. Martinská slavnost, Horní Maršov – Dotek Dům obnovy tradic ekologie kultury
- 17. 11. Český řemeslný trh pod obry, Hostinné
- 19.–21. 11. Tvořivé adventní trhy v Kolonádě, Janské Lázně
- 26. 11. Rozsvícení vánočního stromu, Špindlerův Mlýn, centrum
- 27. 11. Adventní věnce, Horní Maršov – Dotek
- 27. 11. Staročeské Vánoce v muzeu v Domě pod jasanem, Trutnov–Voletiny
- 4. 12. Slavnostní rozsvícení vánočního stromu, Harrachov
- 4. 12. Svařák ve Výtopně, Výtopna Kořenov



Krušnohoří

Léto uteklo a máme tady opět podzim, chladnější dny a více deště. To ale neznamená, že nemáme další tipy na hezké výlety, dobré jídlo nebo nápady na podzimní tvoření dekorací.



Kam za podzimních plískanic?

Červený Hrádek – zámek Jirkov

Přemýšlíte, kam vyrazit na výlet za nepříznivého počasí? Co takhle dopřát si prohlídku zámku a okolí, dobré jídlo, ubytovat se a zajít na wellness?

Červený Hrádek je vesnice, část města Jirkov v okrese Chomutov. Nachází se dva kilometry severovýchodně od Jirkova. Zámek Červený Hrádek můžete navštívit po celý rok. Veřejnosti jsou přístupné galerie a kaple sv. Jana Křtitele v přízemí, zrcadlový sál a rytířský sál, lovecký salónek s obrazárnou, pracovna Maxe

Egona Hohenlohe-Langenburg, chodby a další prostory v prvním patře. Součástí prohlídkového okruhu jsou každoročně aktualizované výstavy.

Pobyt zde vám jistě zpříjemní kvalitní gastronomické služby restaurace a vinárny. Prostory jsou vhodné i k uspořádání svatební hostiny, rodinné oslavy nebo rautů, včetně možnosti doprovodného programu. Zámek nabízí také ubytování v luxusních zámeckých pokojích.

Více informací najdete na:

www.zamek-cerveny-hradek.cz

Jak chutná podzim v regionech?

Salát s hruškami

- 40 dkg velkých krup
- 4x mix salátů
- 2 hrušky
- 20 dkg gorgonzoly (nebo niva)
- 4 lžíce olivového oleje
- 2 lžíce medu
- 2 lžíce vinného octa
- 2 lžíce balsamica
- sůl, pepř
- vlašské ořechy

Kroupy uvařte, scedte a nechte chvíli chladnout stranou. Mezitím si připravte zálivku z oleje, octa, medu, balsamica, soli a pepře. Natrhejte salát a zalijte jej zálivkou. Poté nakrájejte gorgonzolu na kostičky, přidejte kroupy a vše jemně promíchejte. Navrch naskládejte plátky hrušek a nasekané ořechy a přelijte ještě troškou zálivky.

Dobrou chuť!



Věvec z kaštanů

Potřebujete: polystyrenový věvec, tavnou pistoli, kaštiny, stužku nebo provázek, jakoukoliv další dekoraci (korálky, listy, mašle).

Kaštiny lepte tavnou pistolí a doplňte jakoukoliv dekorací. Věvec může být ozdobou jak na dveřích, na stole či může viset jako dekorace na zdi.

Nesed'te doma, pojd'te se bavit:

27. 11. Vánoční trhy Droužkovice a koncert v kostele sv. Mikuláše, 9–13 hodin



Moravská brána

Do rodiny regionální značky MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt® přibyl Mák z Moravské brány produkovaný firmou Hranicko a.s., Stráž nad Ludinou. Obohatil tak nabídku certifikovaných produktů z našeho regionu.

Mák z Moravské brány

Mák patří mezi drobnosemenné zemědělské plodiny. Je zařazen mezi speciální plodiny. Společnost Hranicko a.s. se v roce 1998 vrátila k pěstování máku, který se historicky v těchto nadmořských výškách pěstoval v předchozích zemědělských družstvech. Naše společnost je jejich přímým nástupcem. V roce 2021 společnost zasela mák na výměře 28,47 ha.

Již při samotném výsevu semene máku je nutné dodržet přísné agrotechnické podmínky, včetně zvolení správné odrůdy, která je přímo určená k potravinářským účelům, aby i v průběhu růstu byly zachovány co nejlepší parametry semene máku.

Samotné založení porostu a následné vzejití je kritickým bodem agrotechniky máku i při dodržení všech známých pravidel. Mák je optimální vysévat na jaře v době, kdy je vlhkost půdy taková, že umožňuje přejezd secím strojem, aniž by se lepila na jeho pracovní orgány. Zároveň ale nesmí být přeschlá. Dobrým indikátorem správného výsevu je patrná „vlhká stopa“ po přejezdu secího stroje. Obecně se doporučuje setí podle okolností nasměrovat do druhé poloviny března. Údělem zemědělce je závislost na počasí, každý rok je jiný, je tedy dobré zaset mák tak, aby měl potřebnou vláhu.

Pro dosažení maximální kvality volíme středně těžké, strukturní, kypré a hluboké půdy. Ty musí mít dobrý vodní režim a být dostatečně zásobené organickou hmotou a živinami. Těžké jílovité půdy nejsou pro pěstování máku vhodné. Díky výskytu těchto druhů půd se pěstování máku ideálně hodí do naší lokality.

Jako stabilní a kvalitní odrůdy máku můžeme uvést například: Aplaus, Opal, Onyx či Major, Maraton, které se vyznačují minimálním obsahem morfinu. Česká republika



je obecně známou zemí v pěstování máku pro potravinářské účely a je také jednou z mála zemí, kde je pěstování máku povoleno. V jiných zemích se pěstují zcela oficiálně odrůdy pro farmaceutické účely, tzn. s vysokým obsahem morfinu v makovici, kde samotné semeno máku je ve své podstatě odpadem, a přesto se stává, že je použito pro potravinářské účely a takto se může dostat i na náš stůl.

Právě díky výše uvedenému pěstování máku od výměry 100 m² vzniká ohlašovací povinnost a osoby pěstující mák jsou povinny předat hlášení místně příslušnému celnímu orgánu podle místa pěstování. Zákon pak také obsahuje další podrobné pokyny, jak s touto kulturou nakládat – od výsevu až po likvidaci makoviny, včetně povinnosti pěstovat pouze uznané odrůdy máku.

Mák jarní se sklízí v období od poloviny července do počátku září. Doba sklizně máku nastává v okamžiku, kdy jsou semena volně uložena na dně tobolky, a při zatřesení s rostlinou slyšíme, jak uvnitř tobolky šustí. Tobolky jsou hnědé, suché a osivo má typickou barvu, kterou za přítomnosti vzduchu nemění. Dalším znakem doby sklizně je, že se v porostu již nevyskytují žádné zelené makovice. Vlhkost semen by měla být maximálně 10 % a vlhkost makoviny do 17 %.

Zralá semena jsou zdrojem jedlého oleje. V kuchyni se zralá semena máku používají k přípravě makových moučníků a náplní do koláčů. Vařením a pečením se zvýrazní jeho příjemná chuť. Mák radíme též mezi chlebová koření a používá se k sypání sladkého i slaného pečiva.



Skupina Agrochov Plus, pod kterou spadají naši noví držitelé značky MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt® Hranicko, a.s. (Mák z Moravské brány) a Ekofarma Jezernice s.r.o. (Balík sena z Moravské brány), v říjnu otevře v Hranicích Farmářskou prodejnu.

Prodejna vzniká na místě, kde má obchod tohoto typu již více než třicetiletou tradici.

Kromě vlastních produktů, které budou svým zákazníkům prodávat, nabízejí možnost prodeje a spolupráce i ostatním regionálním producentům, nejen držitelům naší regionální značky.



Kam za podzimních plískanic?

Muzeum minerálů nejen z Moravské brány

Malé muzeum minerálů ve Stříteži nad Ludinou 123 skrývá polodrahokamy a různé další minerály nejen z České republiky, ale také z Afriky nebo jižní Ameriky. Soukromé muzeum minerálů otevřel místní sběratel Petr Čoček ve svém domě, kde se nyní nachází zhruba tisíc drahých kamenů a minerálů z okolních lomů i dalekých zemí. Velkou část tvoří expozice různých minerálů, achátů, jaspisů a dalších polodrahokamů, ale najdete tu i zkameněliny dávných živočichů a rostlin. Vzácných kousků má pan Čoček více, může se pochlubit například čaroitem – drahým kamenem, který se nachází na jediném místě na světě v Jakutsku. Většinu z nich našel Petr Čoček sám, některé dostal jako dárek od příbuzných a přátel, několik exponátů také zakoupil. O každém kameni dokáže majitel muzea vyprávět poutavé dlouhé příběhy.

Jak chutná podzim v regionech?

Makový koláč

Těm, kteří mají rádi jídlo s mákem tak jako já, upřímně doporučuji nakupovat mák od ryze českého zemědělce a upéct si třeba můj oblíbený podzimní koláč. Peče ho moje kolegyně z práce a občas vezme kousek k ochutnání i do práce. Chuť švestek a máku je nepřekonatelně skvělá a láká vás vychutnat si další a další a další kousek.

Budeme potřebovat:

Na těsto:

- 250 g polohrubé mouky
- 1 lžičku prášku do pečiva
- 90 g cukru krupice
- 100 g másla
- 2 žloutky
- 30 g mandlových lupínků

Na náplň:

- 250 g máku
- 3 lžíce cukru moučka
- 300 ml mléka
- 4 lžíce rybízové marmelády nebo povidel
- rum dle chuti
- 2 bílky
- 2 lžíce cukru
- 70 g mandlových lupínků
- asi 15 ks švestek

Nejdříve uvařte makovou náplň. V kastrolku přiveďte k varu mléko, přisypte mletý mák smíchaný s cukrem, rum a marmeládu. Vše společně chvíli povařte za stálého míchání, aby se směs nepřipálila. Nechte chladnout.

Všechny suroviny na těsto společně promíchejte do konzistence drobenky. 2/3 namačkejte do kulaté formy včetně okrajů. Přidejte makovou náplň a pokladte vypeckovanými rozpůlenými švestkami. Posypte zbylým těstem.

Dejte péct do trouby vyhřáté na 180 °C. Po 20 minutách pečení pokryjte koláč sněhem z vyšlehaných bílků s cukrem a posypte mandlovými lupínky. A pečte dalších 25 minut.

Všem milovníkům máku přeji dobrou chuť!



Nesed'te doma, pojd'te se bavit:

- 19. 11. Vernisáž: Výstava betlémů, Hranice – Galerie M+M
- 3. 12. Rozsvícení vánočního stromu, Hranice
- 18. 12. Vánoční koncert, Hranice – Divadlo Stará střelnice

Moravské Kravařsko

Významné ocenění pro majitele vodního mlýna Wesselsky

V Cenách cestovního ruchu Moravskoslezského kraje se představují výjimečné a kvalitní projekty cestovního ruchu a také osobnosti, které turismus v Moravskoslezském kraji svými aktivitami rozvíjí. V kategorii Osobnost cestovního ruchu 2020 právem získali 1. místo manželé Královi, hrdí nositelé certifikace MORAVSKÉ KRAVAŘSKO regionální produkt®

Věra Králová, pokračovatelka rodu Wesselských, a její manžel Jaroslav již 20 let zachraňují kulturní památku. Návštěvníci a hosté v areálu mlýna Wesselsky mohou poznávat mimořádně zachovanou mlýnskou technologii, mohou využít stylové ubytování, poznávat přírodu a také skutečný život a práci majitelů.

Rok 2020 byl desátým rokem zpřístupnění objektu veřejnosti, která vřele uvítala venkovní posezení s malým občerstvením a akce spojené se zážitky, jako je například jízda s bryčkou.

www.vodnimlyn.cz

Manželé Královi z Louček u Oder patří mezi aktivní partnery úspěšných turistických produktů jako je Pohádkové Poodří (www.pohadkovepoodri.cz) a Technotrasa (www.technotrasa.cz).



Kam za podzimních plískanic?

Počasí, že by psa ani turistu ven nevyhnal. Jenže zatímco pejsek si zaleze do pelíšku, turista touží poznávat a vršit jeden zážitek za druhým, slejvák neslejvák. Jedno je jisté: v turistické oblasti Poodří se nudit nebude, i kdyby trakaře padaly!



Pelíšek s názvem Sanatoria Klimkovic

Klimkovická sanatoria se za nepěkného počasí mohou stát pelíškem, do kterého se lze „zavrtat“ a nevystřít z něj čumáček třeba i několik dnů (pozn. red.: samozřejmě jde o čumáček návštěvníka Poodří, nikoliv čtyřnohého přítele člověka). Zázemí je tu naprosto dokonalé! Ostatně co jiného lze očekávat od proslulých lázní, do nichž směřují klienti z celého světa? Tady se můžete nechat hýčkat při rozmanitých a zdraví prospěšných procedurách, k nimž patří i léčivé jodobromové koupele, zaplavat si ve zdejším bazénu, posedět v kavárně či si užít některou z mnoha různých kulturních a společenských akcí. Čas strávený na tomto místě prostě prospěje vašemu tělu i duši. Co víc si přát?

Liliový zámek Nová Horka

Teprve v září roku 2020 byl veřejnosti zpřístupněn jeden z barokních klenotů Poodří i celého Moravskoslezského kraje – zámek Nová Horka u Studénky. Za dob jeho největší slávy se zámku přezdívalo malá Vídeň, protože zde čile kvetl bohatý kulturní život. A ještě jednu přezdívkou tato citlivě zrekonstruovaná stavba má. Říká se jí zámek z lilie, protože doslova na každém kroku lze zahlédnout motiv této nebesky vonící květiny, jež je odkazem na rod Vetterů z Lilie, původní hraběcí majitele zámku. Pátrat po lilích můžete třeba v zámecké knihovně, v kapli svatého Kříže či v úchvatně vyzdobené sala terreně s výhledem do parku.

Pod střechou zámku Kunín

Když už prožít kus dovolené nebo výletu pod střechou, tak ne pod ledajakou. Ideální je v tomto případě půvabná střecha kunínského zámku, pod níž je rozlehlá půda s podivuhodným komínovým systémem. Není se co divit, vždyť jeho autorem, stejně jako stavitelem zámku, je věhlasný Johann Lucas von Hildebrandt! Navíc jde o jedinou Hildebrandtovu stavbu v Čechách. I díky spojení se slavným architektem se dnes zámku Kunín přezdívá malý moravský Mirabell. Pozor, podobnost není čistě náhodná! Jakákoliv slova popisující nádheru zámku a okolního parku jsou však nedostačující. Prostě to vše musíte vidět na vlastní oči, ať už bude nebe zatažené, nebo azurové od sluníčka!



Jak chutná podzim v regionech?

Hraběčin řez

- 400 g polohrubé mouky
- 200 g másla
- 150 g cukru moučky
- 4 žloutky
- 3 lžice kefíru
- špetka prášku do pečiva

Náplň:

- 500 g strouhaných jablek
- mletá skořice
- 1 vanilkový cukr
- Sníh:
- 100 g cukru krupice
- 4 bílky na sníh
- Příprava těsta:

Z mouky, másla, moučkového cukru, žloutků a kefíru s přidáním prášku do pečiva vypracujte těsto. Rozdělte na 2 díly, jeden díl rozválejte na plát a druhý nechte ztuhnout v lednici.

Poté si připravte náplň. Jablka nastrouhejte na hrubším struhadle. Na vymazaný plech dejte jeden plát těsta, na něj vrstvu jablek, posypte skořicí a vanilkovým cukrem. Z bílků připravte sníh a všlehejte do něj cukr. Rozetřete zlehka na jablka. Nastrouhejte si druhou část těsta, které chládko v lednici a posypte jím povrch koláče. Pečte do růžova (přibližně 40 min na 170°C).

Nesed'te doma, pojd'te se bavit:

11.–12. 12. Vánoce na zámku, Řemeslný jarmark na zámku v Kravařích





Moravský kras

Moravský kras – kraj na sever od Brna, kde příroda čaruje a lidé tvoří krásu. Vydejte se na kole, pěšky nebo autem do různých koutů Moravského krasu i jeho okolí. Zažijte dechberoucí plavbu po podzemní řece, navštivte sedm pohádkových zámků, napumpujte si adrenalin do žil, ochutnejte místní výrobky, poznejte tradiční řemesla. Přijedte za kulturou na den, na víkend nebo na týden.



Mydlárna Mydlidědek Lažánky

Vstupte do Mydlidědkova království v Lažánkách, které už z dálky voní bylinkami, květinovými esencemi, medem a včelím voskem. V této malé rodinné firmě ručně vyrábí poctivá mýdla a svíčky už deset let. Pod pokličku tohoto řemesla můžete nahlédnout i vy. Sympatická paní majitelka vás dílnou provede a zasvětil do tajů výroby. Stočíte si vlastní svíčku ze včelího vosku a vyrobíte vlastní mýdlo. Kromě těchto voňavých zázraků zde tvoří také malované a batikované hedvábí, pohankové polštářky nebo vitráže. Podrobnější informace naleznete na www.mydlidedek-eshop.cz





Kam za podzimních plískanic?

Světelský oltář v Adamově

Světelský oltář, významná památka pozdně gotického řezbářství, je částí bývalého hlavního oltáře zasvěceného Nanebevzetí Panny Marie, který byl vytvořen pro cisterciácký klášter ve Zwettlu (Světlá) v Dolním Rakousku. Jedná se o 7 metrů vysokou gotickou dřevořezbu z let 1516–1525. Nyní je součástí výzdoby adamovského kostela svatě Barbory. Oltář je národní kulturní památkou. Tento novogotický kostel vznikl v letech 1855–1857 na popud knížete Aloise Lichtenštejna a je charakteristický použitím červených cihel. Podrobnější informace naleznete na www.adamov.name

Jak chutná podzim v regionech?

Šípková povidla

Šípky na čaj můžete sbírat leckdy, ale nejlepší je, když šípky na povidla několikrát štípne mráz. Teprve pak je sbírejte, zbavte ostí a vložte do hrnce. Šípky v hrnci zalijte do rovna bílým vínem a na tři až pět dní je uložte na chladné místo. Každý den je promíchejte dřevěnou vařečkou. Potom umyjte a zbavte jadřinců dvojnásobné množství nakyslých jablek. Vložte je do nádoby se šípky a zalijte čistou vodou, aby šípky s jablky byly přikryté. Na mírném ohni šípky s jablky vařte alespoň dvě hodiny. Přes noc nechte hrnci vychladnout, ráno šípky s jablky propasírujte přes síto a propasírovanou směs zvažte. Na kilo směsi dejte čtvrt kila cukru a nechte ho rozpustit. Za neustálého míchání v menším rendlíku povidla po částech vařte, dokud nezačnou rosolovat. Naplňte skleničky a uzavřete je.

Tato šípková povidla krásou i chutí převyšují ostatní.

Divočák v šípkové omáčce

Pokud nemáte po ruce dvě kila kýty z divokého kance, můžete pokrm uvařit i z vepřového. Maso vložte do hrnce, nalijte na něj tři díly vody a jeden díl vinného octa. Přidejte sůl, uvařte doměkka. Čtvrt litru šípkových povidel je třeba rozředit stejným množstvím bílého vína a pět minut povařit. Přidejte čtvrt litru polévky, v níž se vařilo maso, trochu cukru, trochu nastrouhané citrónové kůry, sůl, dva hřebíčky, půl kávové lžičky mleté skořice, jíšku ze dvou polévkových lžic másla a dvou polévkových lžic hladké mouky. Omáčku povařte. Scezené maso nakrájejte a servírujte samostatně, šípkovou omáčku v omáčnicku.

Nesed'te doma, pojd'te se bavit:

- 13. 11. Na víno s Martinem, Blansko
- 14. 11. Vítání sv. Martina / Historický jarmark, Blansko
- 17. 11. Farmářské trhy, Blansko
- 25. 11. Farmářské trhy, Blansko
- 26. 11. Rozsvícení vánočního stromu, Blansko
- 9. 12. Farmářské trhy, Blansko





Opavské Slezsko

Podzim je jedno z nejkrásnějších ročních období. Sluneční paprsky se prodírají ranními mlhami nad hladinou rybníka, krajina získává kabát v teplých barvách, spadané listy postupně pokrývá voňavou zem. Třeba při procházce zámeckým parkem v Raduni si tuto atmosféru užijete do sytosti. Stejně jako v dalších koutech Opavského Slezska.

Otické zelné slavnosti

Jaký by to byl podzim, kdybychom vás nepozvali na tradiční Otické zelné slavnosti. Podle starých kronik se zelí v Oticích pěstuje a zpracovává už od roku 1886. Tuto tradici si obec připomíná velkolepou oslavou zelí se stylovými soutěžemi a výstavami, jarmarkem regionálních produktů, kulinařskými specialitami a dalším bohatým doprovodným programem. Letos připadlo konání této tradiční akce na sobotu 11. září.

Hubertova jízda v Mikolajicích

Selská Hubertova jízda v Mikolajicích má před sebou 23. ročník. Původně úzce zaměřená koňácká akce se postupem času proměnila v akci pro širokou veřejnost milovníků koní. Sjíždějí se koně i povozy z širokého okolí. V čase tradiční vyjížděky jsou připraveny soutěže a stylové atrakce pro nejezdce. Na Hubertovce v Mikolajicích se určitě nudit nebudete. Letos se koná 16. října.



Kam za podzimních plískanic?

Kdyby vás podzimní plískanice odradily od výletů za přírodními krásami, tak k poznávání regionu zvolte třeba Muzeum Hlučínska. V prostorách Hlučínského zámku si můžete prohlédnout moderně pojatou expozici s názvem „Kdo jsou lidé na Hlučínsku?“ Výstava vychází z konkrétních zkušeností a prožitků Hlučíňanů, na nichž dokumentuje události a zvraty velkých dějin. Zapůsobí na vás výpovědi pamětníků, osudy zdejších obyvatel, spousta autentických artefaktů. Prostřednictvím počítačové hry může návštěvník prožít simulovaný osud, kde se bude muset sám rozhodovat, jak by se v nelehkých situacích bouřlivého 20. století zachoval.



Jak chutná podzim v regionech?

Šípkový sirup

Krásu podzimní krajiny dotvářejí barevné plody, třeba právě ty šípkové. Ovšem nejde jen o krásu, ale také o chuť a o zdraví. Zkuste si s námi připravit šípkový sirup. Potřebovat budete ½ kg šípků, 250 g cukru, 1 lžičci citronové šťávy a 1,5 l vody.

Předem umyté šípkové stopek a chloupků (to je ta nejhorší část přípravy) rozmixujte, nejlépe s přídavkem 1 sklenice vody. Vzniklou hmotu navíc protřete přes síto. Poté dolijte zbylé množství vody a na mírném ohni hmotu ohřejte, ale nevařte. Při míchání postupně přidávejte cukr a citron.

Horký sirup, ale ne uvařený, nalijte do pečlivě vyčištěných sklenic nebo lahví. Zašroubujte je a otočte dnem vzhůru. Jako poslední krok zakryjte nádoby pokrývkou nebo ručníkem, dokud nevychladnou.

Způsob používání:

Sirup můžete přidávat přímo do čaje nebo vypít lžičku denně v případě oslabené imunity.



Když práce přináší radost

Každý z nás přichází na svět vybaven určitými dovednostmi. Magda Tesaříková Maislová se narodila s výtvarným talentem. Vyzkoušela řadu výtvarných technik a průběžně se k nim vrací. Aby mohla dopřát svým dětem stejně krásné dětství, jako měla sama, rozhodla se před lety pro práci, kterou mohla dělat doma, a vyhrála technika nenáročná na vybavení i prostor – drátování.

Tradiční techniku starých drátenických mistrů uchopila Magda Maislová po svém a s úsměvem o ní říká: „*Drát je na první pohled ne úplně povedené, takové trošku trucovité, vzdorovité „dítě“ v rodině kreativních materiálů, vlastně to vůbec není kreativní materiál, ale stačí vlídné zacházení, teplé lidské prsty a trošku respektu a dějí se s ním zázraky :-)* a což teprve, když se drát malinko dozdobí třeba barevnými korálky!“

Zkušená drátenice ráda kombinuje různé materiály a často sáhne i po výrobcích jiných regionálních výrobců.

Od tvoření je jen krůček k učení, Magda Maislová už téměř 10 let pořádá drátenické kurzy nejen pro pedagogy, terapeutky, sociální pracovníky, ale také pro zájemce z řad veřejnosti: „*Drátovat může opravdu každý, kdo na to má špetku trpělivosti. Skvělé jsou rodinné kurzy, kdy spolu tvoří rodiče*

a děti a není výjimkou, že se zde setkávají i tři generace. Ten čas, kdy rodiny mohou být spolu, je k nezaplacení,“ dodává paní Magda.

Na můj dotaz, jestli je drátování jednoduché a zvládne jej každý, alespoň v základní úrovni, s úsměvem odpovídá: „**Určitě ano, stačí jen obyčejné kleště, dva druhy drátů, silnější na kostru, tenčí na dozdobení a korálky, dřevěné nebo skleněné.**“

Tak se do toho pojďme společně pustit. Držte se fotonávodu níže a ničeho se nebojte.

Srdce sice není typickou podzimní dekorací, ale je univerzální a hodí se pro každé roční období. K podzimu je můžete doladit volbou barvy korálků.

Potřebovat budete silnější černý drát, tenčí drát vázací, korálky dle vlastní fantazie, kleště a trpělivost. Nejprve vytvořte se silnějšího drátu kostru srdíčka. Ve středu ji spojte dostatečně dlouhým vázacím drátem. Tímto tenčím drátem postupně ovíjete kostru srdíčka a navlékejte korálky, dokud nebude ozdobeno celé srdíčko. Můžete tvořit srdíčka jednobarevná, duhová, s dřevěnými korálky nebo skleněnými či plastovými. Vaší fantazii se meze rozhodně nekladou



Orlické hory

Přívětivá a mírná příroda, současně velmi rozmanitá, krajina horských strání s dalekými výhledy i širokých říčních niv, krajina upravených obcí a čistých měst, to vše charakterizuje oblast Orlických hor a Podorlicka.



Výroba domácích povidel z jednotlivých druhů ovoce se sice nejeví jako příliš ojedinělá, ale musíme podotknout, že například povidla jablečná či hrušková jsou prakticky na trhu nedostupná. Výrobní postupy, které vycházejí z rodinných receptů, se u Hubálků předávají z generace na generaci již více jak čtyři pokolení. Výrobní postupy nepoužívají žádné chemické přípravky pro konzervaci. Ta je docílena dlouhodobým vařením a sterilizací výrobků v originálních obalech párou. Díky tomu je zachována jedinečná chuť ovoce!

uhubalku.cz

Kam za podzimních plískanic?

Zámek Nové Město nad Metují je nádhernou historickou stavbou se zachovalými interiéry a krásnou zahradou. Zámek je možné navštívit a prohlédnout si nejen zámecké interiéry, ale i půdu, zámeckou věž, která nabízí nádherný výhled na město a volně přístupná je zámecká zahrada. Mimo to zámek nabízí pronájem reprezentačních prostor, kde je možné uspořádat kulturní, společenskou či vzdělávací akci. Dále je možné se v romantických prostorách zámku ubytovat ve dvoupokojovém apartmá.



Jak chutná podzim v regionech?

Domácí buchty

- 1 kg výběrové polohrubé mouky
- 150 g cukru krupice
- 1 lžička soli
- 2 celá vejce a 1 žloutek
- 150 ml oleje

Na kvásek:

- 500 ml mléka
- 50 g kvasnic
- cukr

Nejprve si připravte kvásek. Kvasnice s cukrem zalijte vlažným mlékem a nechte vzejít. Do mísy prosejte mouku, přidejte sůl, vejce, žloutek, cukr, olej a kvásek. Zadělejte těsto, nechte vykynout asi 2 hodiny, během kynutí 2x zamíchejte. Z mísy vydejte na vál, tvořte buchty a plňte náplní dle chuti. Na podzim jsou nejoblíbenější švestky a jablka, v zimě tvaroh, mák a povidla. Zabalte, dejte na plech a nechte chvíli dokynout. Potřete olejem a pečte asi 20 minut na 180 °C. Vydejte z trouby, potřete olejem a nechte vychladnout. Pocukrujte podle libosti.



Nesed'te doma, pojd'te se bavit:

- 17. 10.** Dušičkové trhy, Doudleby nad Orlicí
- 23. 11.** Rozsvícení vánočního stromu a vánoční jarmark, Žamberk
- 27. 11.** Mikulášská jízda historickým vlakem z Letohradu
- od 4. 12.** Orlickoústecké lidové malované betlémy, Ústí nad Orlicí
- od 4. 12.** Tradiční výstava betlémů, Česká Třebová



Podkrkonoší

Podzimní tvář Podkrkonoší nabízí barevnou náladu přírody, vůni čerstvě zorané půdy, pečených brambor a draky v oblacích. Čas na procházky s dobrým jablkem v kapse, návštěvy farmářských trhů a nákupy úrody, kterou letošní léto nadělilo.

Slavnosti ovoce v Holovousích

Výzkumný a šlechtitelský ústav ovocnářský v Holovousích slaví letos 70 let od svého založení. Do roku 2015 měl ústav sídlo v areálu zámku v Holovousích. Zámek vlastnila celá řada majitelů. Současnou podobu objekt získal díky rekonstrukci rodiny Malínských na začátku 20. století. V rámci restitucí byl zámek rodině po roce 1989 navrácen zpět.

Od roku 2015 má ústav k dispozici nový areál s moderními laboratořemi, díky kterým mohou být produkovány výpěstky vysoké kvality.

V současné době je VŠÚO jediným výzkumným ústavem v ČR, který se zabývá komplexně problematikou ovocnářského výzkumu většiny ovocných druhů mírného klimatického pásma. Světově proslul především díky svým šlechtitelským programům třešní.

Srdečně všechny zveme na Slavnosti ovoce v Holovousích, které jsou pro veřejnost připraveny na sobotu 23. října 2021.

Dopoledne bude věnováno odborným seminářům pro pěstitele ovoce a ve 13 hodin slavnostní zahájení otevře dveře výzkumného ústavu a nabídne komentované prohlídky vnitřních i venkovních prostor. Zájemce čeká výstavka včelařství i komentovaná výstavka ovoce, představí se střední zemědělské a potravinářské školy z regionu. Bohatý kulturní program čeká na dospělé a zkrátka nepřijdou ani děti. Prodejní stánky budou nabízet regionální produkty. Ovoce, stromky, mošt, med, Holovouský malináč – to jsou certifikované produkty VŠÚO, které si na Slavnostech ovoce budete moci zakoupit.

Během odpoledne budou slavnostně předány všem žadatelům o udělení či obnovení značky certifikáty PODKRKOŇŠÍ regionální produkt®. VŠÚO je jedním z nich.

Zdroj: Holovouský zpravodaj 1/2021, další info: www.vsu.cz





Kam za podzimních plískanic?

Areál Žireč

Také raději navštěvujete oblasti, kde na sebe můžete nechat v klidu a bez návalu turistů působit genius loci?

Pak vás srdečně zveme do Žirče, městské části města Dvůr Králové nad Labem. V posledních letech její význam stoupá díky citlivé rekonstrukci tamního zámku a okolní zahrady – celý areál je nazýván Domov sv. Josefa a je primárně určen k pobytu lidí nemocných roztroušenou sklerózou.

Přijďte a zažijte příběh v Areálu Žireč. Navštivte jedinečné cyklomuzeum, kavárnu i prastarou bylinkovou zahrádku. Zaposlouchejte se do zvuku unikátní zvonkohry a projděte se po místech, kde působili jezuité. V jednotlivých provozech vás obslouží zaměstnanci chráněných dílen se sníženou pracovní schopností.

Také okolí Žirče nabízí k návštěvě zajímavých míst. Barokní skvost vytesaný do skal pod širým nebem – Betlém Matyáše Bernarda Brauna se nachází pouhý kilometr od Areálu Žireč, a tak vás čeká příjemná procházka přírodou. Když se vydáte ještě dále, přivede vás cesta k jedné z nejvýznamnějších barokních památek u nás – k Hospitálu Kuks. Čekají vás tu mimo jiné krásné výhledy na Krkonoše. Zpět do Žirče se můžete vrátit po značené cyklostezce nebo vlakem.

Zdroj: <https://www.arezirec.cz/>

www.kralovedvorsko.cz/regiony/obce-kralovedvorska/zirec/

Před lety jsme s dětmi vyráběli dekoraci z jablka a podzimního kvítí. Jablko jsme vydlabali a do otvoru vložili aranžovací hmotu Florex, kterou jsme před tím nechali nasát vodou. A pak už byl výsledek dílem fantazie. Využili jsme vše, co na zahrádce rostlo – květiny jsme vpichovali do Florexu. Dekorace nám i díky nižším teplotám zdobila poměrně dlouhou dobu zahradní altánek. Pro základ dekorace určitě stejně dobře využijete i vydlabanou malou dýni.



Jak chutná podzim v regionech?

Když se řekne pokrm z jablka, většinu z nás napadne sladký moučník nebo závin. Jablka lze ale velmi dobře využít i při přípravě slaných jídel.

Zapečená krůtí prsa s jablky

zdroj: Jablka v kuchyni; Ovocnářská unie České republiky; 2019

Připravte si 500 g krůtích prsou (rozdělte na porce, osolte, opepřete a okořeňte grilovacím kořením). Maso opečte na pánvi a vložte do máslem vymazané zapékací mísy.

Dále si připravte náplň. Nastrouhejte do mísy 3 velká kyselá jablka, 200 g mrkve (zakapte šťávou z citrónu). Přidejte 2 stroužky lisovaného česneku, bílý jogurt, 2 vejce, 2 lžičice javorového sirupu a lžičici sójové omáčky. Vše promíchejte a pokladte navrch opečeného krůtího masa. Zapékejte 30-40 minut. Dobrou chuť!

Nesed'te doma, pojd'te se bavit:

23. 10. Slavnosti ovoce v Holovousích

27. 11. Adventní trhy, Hořice

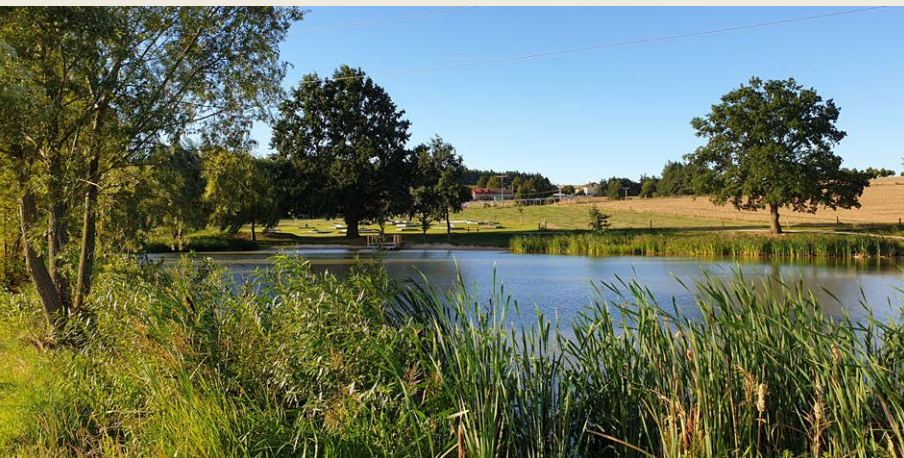
2. 11. Dušičkový lampionový průvod, Lázně Bělohrad

7. 11. Zámecký Halloween, Hořický zámek



Polabí

Polabská krajina s jistotou obléká podzimní barevný kabát a láká k objevování. Jedna z místních lokálek vás odveze proti proudu času do dob dávno minulých. Navštivte společně s námi zámek, chrám, skanzen či starý mlýn!

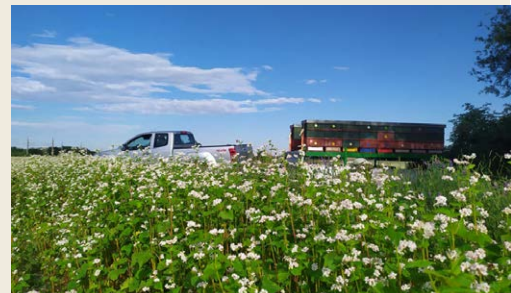


Značkou POLABÍ regionální produkt se pyšní 49 kvalitních místních výrobků. Dva z nich přibily při poslední certifikaci – hovězí maso a syrové kravské mléko společnosti Montamilk, s.r.o.

Víte, že pole společnosti Montamilk opylují při své cestě s kočovným včelínem včelky paní Šulkové z Včelí farmy Poděbrady? Včelí farma Poděbrady, která je držitelkou značky od roku 2019, nabízí kromě medu také další včelí produkty a výrobky z nich.

A protože paní Šulková je včelařka celým srdcem a ráda se o tajemství včelaření podělí, pořádá řadu akcí pro děti, ale i kurzy pro začínající včelaře.

Své umění představuje na akcích v Ekocentru Huslík u Poděbrad. Informace o akcích v ekocentru najdete na ekocentrumhuslik.cz



Kam za podzimních plískanic?

Lokálkou z Peček do Kouřimi

Hektor, Krokodýl či Bixovna – věděli jste, že tyhle názvy označují vozy lokálek, které už více než 130 let jezdí Podlipanskem, tedy malebnou krajinou, která je součástí regionu Polabí? Nejinak je tomu u železniční tratě vedoucí z Peček do sedmáct kilometrů vzdálené Kouřimi. Cestou můžete vystoupit v Radimi, kde je možné si prohlédnout renesanční zámek, který se veřejnosti otevřel až v roce 2008. Zámek nikdy v historii nevyhořel, a proto zde můžete obdivovat původní malované zákloповé stropy. Čekají na vás tři hlavní průvodcovské okruhy, pro děti je připravený speciální okruh, během kterého si mohou vyzkoušet stylové dobové kostýmy. Specialitou je potom noční okruh při svíčkách. Příjemné posezení nabízí zámecká kavárna s prostornou terasou. V Kouřimi, tedy v cílové stanici, se ocitnete o několik století zpět. Za zmínku stojí Muzeum lidových staveb, chrám sv. Štěpána či starý mlýn Pášov, který je znám již od roku 1404.



Jak chutná podzim v regionech?

Pečené hrušky s vanilkovo-medovým přelivem

- hrušky
- voda
- med
- citronová šťáva
- vanilkový lusk

Hrušky omyjte vodou, oloupejte a překrojte na poloviny. Za pomoci lžičky je zbavte jádřinců. Hrušky vyskládejte na plech. Za stálého míchání si v kastrůlku svařte vodu, med, citronovou šťávu a semínka z vanilkového lusu. Postupně vám vznikne sirup, kterým přelijte připravené hrušky. Plech vložte do trouby předehřáté na 190 °C a pečte přibližně 45 minut, dokud hrušky nezezlátnou.

Upečené hrušky podávejte přelité šťávou z plechu, dále můžete zdobit různými druhy oříšků nebo jejich směsí (nasekané vlašské ořechy či pistácie, chia semínka), fantazii se meze nekladou.

Nesed'te doma, pojed'te se bavit:

2. 10. – 18. 12. Výstava šperků a vánočních ozdob, Mladá Boleslav – Městský palác Templ

14. 10. – 16. 12. Farmářské trhy, Nymburk – Náměstí Přemyslovců, vždy ve čtvrtek

16. 10. – 18. 12. Farmářské trhy, Mělník – Náměstí Míru, vždy v sobotu

3. 11. Farmářské trhy, Kolín

15. 12. Česká mše vánoční Jakuba Jana Ryby, Kolín – Chrám sv. Bartoloměje

Výstava šperků a vánočních ozdob

Zveme Vás na výstavu

**Heleny Mydlářové
a Olgy Králové**



od 2.10. do 18.12. 2021
úterý - neděle 9:00-12:00 13:00-16:00
V respírii Městského paláce Templ
v Mladé Boleslavi

Prácheňsko

Prácheňsko je území s bohatou historií, se spoustou drobných památek, s tajemnými hrady a vznešeně vzhlížejícími zámky. Živý region, který má mnoho podob a tváří – malebné výsky s udržovanými lidovými zvyky a tradicemi, ale také zapadlé hájovny uprostřed šumících lesů plných borůvek a hub, či kvalitní řemeslné výrobky a služby oceněné certifikátem regionálního produktu – Prácheňsko.

Vášnivý včelař pan Čaloun a jeho cesta ke včelám...

...trvala osm let. Osm let, během kterých jsem netušil, že po nějaké cestě kráčím a že na jejím konci objevím včely.

Na počátku stálo rozhodnutí odstěhovat se z města na venkov. Toužili jsme po klidu, úzkém kontaktu s přírodou a pomalejším životním tempu. Možná to byla náhoda a možná ne, že se naším novým domovem stala lesy obklopená Vraž a naším sousedem dlouholetý včelař. Kdykoliv jsem se vracel domů, můj zrak směřoval do jeho zahrady, ve které stojí úly staříčké desítky let. Pokud očekáváte, že to byl ten impulz, který mě ke včelaření přivedl, tak nebyl. Ne tedy jediný.

Současně s novým domovem vstoupilo do mého života i nové povolání. Po dlouhých letech jsem ukončil mou zaměstnavatelskou roli a stal se ze mě, takřka ze dne na den, jednotlivec na volné noze pracující z domova. Práci marketingového specialisty mám rád, a proto ji určitě jen tak na hřebíček nepověším. Přesto jsem po pár letech začal vnímat pocit, že u ní něco postrádám. Dlouhé roky jsem na to nemohl přijít. Dnes už vím, že to byla vůně, a později jsem i pochopil, proč právě ona.

Pro vysvětlení se musíme vrátit do mého dětství a do celé řady prázdnin, které jsem trávil u prarodičů na venkově. Můj děda byl truhlář. Kdybyste vstoupili do jeho dílny, jejíž podlahu pokrývaly hobliny, ucítili byste vůni dřeva – vůni jeho práce. Ať k výrobě použil jakékoliv dřevo, vždy výsledek jeho práce voněl. Marketingové plány, strategie, texty psané na objednávku – práce je to také poctivá, ničím ale nevoní.

Jednou jsem vstoupil do sousedovy garáže, kterou používá jako včelařskou dílnu a sklad. Jak jsem tam vkročil, ucítil jsem jednak vůni mně dobře známou – vůni dřeva, ta se ale navíc snoubila



s dalšími vůněmi, které jsem nebyl schopen identifikovat. Byla to vůně vosku a vůně propolisu. Myslíte, že to byl ten moment, kdy bylo rozhodnuto? Nebyl. Od té doby mě ta včelařská vůně musela přes nos praštit ještě několikrát, a ještě mockrát jsem na jeho úly v zahradě pohleděl, než jsem se k oné klíčové myšlence vnitřně dopracoval a začal o ní uvažovat.

Rozhodnuto bylo v momentě, kdy jsem se se svou myšlenkou svěřil ženě. „Víš, nad čím přemýšlím, že bych si pořídil?“ zeptal jsem se jí. „Včely,“ odpověděla bez jakéhokoliv přemýšlení a zaváhání. Jestli jsem se někdy před ní zmínil o tom, že mi to včelaření voní, to už nevím, ale byl jsem z její jednoznačné odpovědi úplně překvapený. Dodala jen, že s tím souhlasí, ať do toho jdu. V tom měsíci uplynulo osm let od rozhodnutí, že se odstěhujeme na venkov.

Následně už měla má cesta ke včelám velmi rychlý spád. Začal jsem studovat první včelařské knihy, objednal jsem první čtyři úly a oddělky, nastoupil k sousedovi „do učení“ a podal si přihlášku na včelařskou školu. Do školy jsem byl přijat a z plánovaných čtyř včelstev bylo hned první rok včelstev osm. Asi proto, že mi trvalo osm let, než jsem přišel na to, že potřebuji dělat také něco, co voní...

Když se nad tím zamýšlím dnes, dává to celé smysl. Naše dětství nás ovlivňuje na celý život. Mě místo, kde jsem prožil dětství, přivedlo na venkov zpět, a v mém životě se objevil koníček – práce, která voní. Dnes má vlastní garáž voní stejně jako ta sousedova. A já doufám, že to bude právě ta vůně, která mé děti přivede jednoho dne na podobnou cestu, po které kráčím já. Pokud bude některý z mých synů chtít být truhlářem, určitě jej podpořím. A jestli budou stejně jako já včelařit a podaří se nám tak založit rodinnou tradici, budu ještě radši.



Vydejte se na pivní stezku po Prácheňsku

Nabídne vám osvěžení při cyklovýletu nebo pěší procházce. Celodenní či víkendový okruh po pivovarech vytvoří zajímavou kombinaci s poznáváním kouzelné přírody či historických památek. Pivovary a minipivovary umožňují návštěvníkovi blíže se seznámit s procesem vaření piva, nahlédnout mistrovi sládkovi přes rameno a dozvědět se i zajímavosti z historie.

O pivovarech

Měšťanský pivovar Dudák Strakonice

Počátky pivovarnictví ve Strakonicih sahají až do 14. století, kdy místní měšťané získali právo várečné listinou Bavora IV. V roce 1873 započala stavba nového Měšťanského parostrojního pivovaru na břehu řeky Otavy. Ten je dodnes dominantou nábřeží a prostranství u pivovaru slouží k pořádání společenských akcí, např. pivovarské pouti (koncem června). V současné době pivovar prošel rozsáhlou modernizací provozu a zákazníkům nabízí inovované produkty a stylový design vybraných restaurací.

Komentovaná prohlídka pivovaru s ochutnávkou nefiltrovaného piva točeného přímo z ležáckých tanků. Nutná rezervace předem! Skupina min. 6 osob nebo dle předchozí domluvy.

Degustovna a podniková prodejna v areálu pivovaru – maloobchodní prodej piva, prodej reklamních a dárkových předmětů včetně skla.



Pivovar Protivín

Protivínský pivovar je od pradávna největším na Prácheňsku. První písemné zmínky o pivovaru a vaření zdejšího piva se datují do roku 1540. V roce 1711 přešel do vlastnictví šlechtického rodu Schwarzenbergů, v němž setrval déle než dvě stovky let. A právě za éry Schwarzenbergů byla v pivovaru vybudována překrásná varna s měděnými kotli, včetně atypické mladinové pánve ve tvaru čtverce, ve které se pivo vaří dodnes. Zlaté období přišlo na přelomu 19. a 20. století, zejména před I. světovou válkou, kdy měl protivínský pivovar sklady nejen po celé Evropě, ale i v New Yorku. Pivovar byl vždy průkopníkem pokroku ve svém oboru a stále ctí zásady a tradice českého pivovarství.

Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva. Nutná rezervace předem.

Vlastní restaurace a podniková prodejna v areálu pivovaru – maloobchodní prodej piva včetně dárkových balení a prodej reklamních předmětů.

Pověsti strakonického hradu – Strašidlo medové kaše

Byl na strakonickém hradě dávný zvyk, že se v předvečer svátku Nanebevstoupení Panny Marie rozdávaly nemajetným peníze, chléb a medová kaše. Tento zvyk zavedl prý sám otec Strakonice, pan Bavor. I stal se pokus strakonické žebráky o tyto dary ošidit. Ve starém hradě začala panské úředníky znepokojovat strašidla, ba dokonce se objevovala Bílá paní. To se asi duch manželky pana Bavora pohoršil. Když takhle uběhla kolikátá noc a na hradě nikdo nemohl zamhouřit ani oka, chvályhodný zvyk byl obnoven. Dodnes se na hradním nádvoří kamenný stůl nachází, kde byla medová kaše rozdávána.



Slovácko

Slovácko je krajem, kde mají tradice hluboké kořeny. Ctí je nejen nejstarší generace, ale i mládež. Při hodech se obléknou do vyšivaného kroje společně prarodiče i jejich vnoučata. O zábavu se při krojované zábavě stará hlavně mladá generace a nikdo se nestydí, že na sobě nemá oblečenou poslední módu. Folklorní prvky se dokonce prosazují do současných oděvů.

Není žádnou zvláštností potkat na Slovácku děvčata či chlapce v sukni nebo kraťasech, které mají vyšité tradiční ornamenty. Možná pocházejí právě z dílny držitelky značky SLOVÁCKO regionální produkt Magdy Sedlářové ze Skoronic u Kyjova. Pod značkou Magdino vyšívání se věnuje především vyšívání ornamentů typických v okolí Kyjova. Zdobí jimi oděvy, oděvní doplňky a další textil. Jde o trička, tašky, kabelky, pásky, ubrousky, kapesníčky, zástěry, ručníky, riflové oblečení, pytlíky na pečivo, kuchyňské doplňky či polštáře. Pokud zavítáte na Slovácko, můžete na ni narazit nejen ve Skoronicích, ale také u zámku v Miloticích, kde má svůj prodejní stánek. www.magdinovysivani.cz



Další držitel značky SLOVÁCKO regionální produkt je firma FolklorStyl z Hodonína. Ta vytváří dokonce celé módní kolekce zaměřené na subregiony Slovácka – Podluží, Kyjovsko či Hanácké Slovácko. Všechny vzory si firma vytváří sama. Precizně je zpracovává a v co nejvyšší kvalitě strojově vyšívá. Vyšívání kolekce pak nabízí trička, sukně, kraťasy a doplňky v podobě vyšívání tašek a polštářků. Velmi originální jsou také edukativní výrobky – textilní pexeso s ornamenty Podluží a vyšívací sada, se kterou si svůj ornament dokáže vyšít i začátečník. Pokud máte o výrobky zájem, můžete se obrátit přímo na firmu, nebo při návštěvě Slovácka přijít v Hodoníně do Regionálního centra na Masarykově náměstí, kde jsou některé z výrobků k prodeji. www.folklorstyl.cz



Textilní výrobou respektující tradice Slovácka se zabývá i značka ališik. Stojí za ní Alena Hrabalová z Boršic u Blatnice. Té na rozdíl od dvou předchozích výrobců uhranula starodávná technika modrotisku zapsaná nedávno na seznam světového kulturního dědictví UNESCO. Autorská tvorba ališik je snoubením folklóru, lidové tradice a dnešního světa. V sortimentu najdete sváteční pánské košile, dámské kabelky, obaly na knihy a jiné doplňky. Všechny výrobky jsou ručně malované a každý kus je originál. Každá látka před šitím a po ručním malování putuje do jedné ze dvou posledních modrotiskových dílen v České republice, do Olešnice v Moravském krasu nebo do nedaleké Strážnice. Nejen to jim dodává punc naprosté originality. www.alisik.cz



Kam za podzimních plískanic?

Vlastivědné muzeum Kyjov

Muzeum sídlí v renesančním zámečku, nejstarší budově v Kyjově. V roce 2020 byla v zámečku po rozsáhlé rekonstrukci otevřena nová bezbariérová stálá expozice Museum pictum s množstvím interaktivních prvků. Zahrnuje část přírodovědnou, historickou, etnografickou a archeologickou věnovanou germánskému kmeni Langobardů. Jejich nejrozsáhlejší pohřebiště ve střední Evropě bylo objeveno v Kyjově při stavbě obchodní zóny.

+420 518612338

muzeum.kyjov@masaryk.info

Vlastivědné muzeum Kyjov



Nesed'te doma, pojed'te se bavit:

2. 10. Krajem vína – Tour de burčák po vinařských stezkách Kyjovska 2021, Kyjovsko

Podzim na Slovácku patří burčáku. Letos dokonce vyrazí peloton Tour de burčák. Jde o akci Nadace Partnerství, která provede cyklisty po vinařských stezkách Kyjovska. Pokud vás velká cyklistická akce neláká, můžete zavítat do vinařských areálů. Právě podzim je časem, kdy v malebných sklepních uličkách uvidíte největší život. Vrcholí vinobraní, rodiny vinařů jsou denně ve vinohradech a sváží sklizenou úrodu. Každý ze sklepů je otevřený dlouho do večera, protože je třeba sklizené hrozny vylisovat. A burčák? To je medicína plná kvasinek a současně první lákadlo nové úrody pro návštěvníky.

Tradiční výrobek Slovácka

Podzim na Slovácku je ve znamení zavírání vinařských cyklostezek, vinobraní a zbarvených chřibských lesů. Nemí nic krásnějšího než brázdit podzimně zbarvenými vinicemi na kole, dát si burčák, víno ve sklípku a sledovat krojované průvody při tradičních hodech.

V říjnu chystáme Workshop tkaní ze šustí s paní Marií Bilíkovou, která je Nositelkou tradic lidových řemesel. Kukuřičné šustí je pro mnohé z nás odpad, ale i z tohoto materiálu je možné vyrobit skvosty. Paní Bilíková z něj vyrábí panenky, košíky, ozdoby nebo prostírání.

V průběhu kurzu se naučíme, jak s šustím zacházet a vyrobíme si prostírání a hvězdičky.

Přesný termín kurzu bude zveřejněn na

www.tradicnivyrobek.cz,

www.facebook.com/TradicniVyrobekSlovacka



20. listopadu 2021 se uskuteční již 12. ročník Přehlídky **Slovácko v tradici** v Uherském Hradišti, na které se představí výrobci, kteří jsou nositeli značky Tradiční výrobek Slovácko. Návštěvníci mají možnost si jednotlivá řemesla vyzkoušet pod dohledem zkušených řemeslníků, či nakoupit dárky pro své blízké. Nesmí chybět i dobroty ze Slovácké kuchyně, které jsou vyrobeny dle tradičních receptur a bez chemických přísad. To vše za doprovodu cimbálové muziky.

Kam za podzimních plískanic?

Hledáte muzeum, ve kterém se zabaví celá rodina? Tak určitě navštivte Veteran muzeum a koloniál ve Vile Adler v Uherském Ostrohu. Dýchne zde na vás atmosféra časů První republiky. Muzeum se nachází ve funkcionalistickém obchodním domě Adler z roku 1936. Najdete zde expozici z oblasti motorismu, obchodu, živnosti a řemesel. Historické motocykly, reklamní cedule, staré dětské hračky, technické unikáty, starožitnosti, to vše pod jednou střechou.

www.muzeum-ostroch.cz



Jak chutná podzim v regionech?

Snad všichni dnes s láskou vzpomínáme na vůni, která se linula z maminčiny či babiččiny kuchyně. Přitom si sama při vaření a pečení vystačila s tím, co bylo v běžné domácnosti v tom či kterém ročním období k dispozici. Bez dochucovadel, polotovarů. Pokladnice těchto dobrot, pečlivě rukou psané recepty a rodinné kuchařky, se velmi často nedochovaly, a proto se sesbíraly původní recepty na Slovácku a vydala se Slovácká kuchařka, která byla velmi brzy vyprodána. V letošním roce se na základě zájmu veřejnosti chystá dotisk těchto kuchařek a budou k zakoupení od září na

www.slovacko.cz/slovackakucharka

www.tradicnivyrobek.cz

Vyzkoušejte vybrané recepty ze Slovácké kuchařky:

Koláčky z ovesných vloček – takzvané Ovesňáky

- 200 g hladké mouky
- 160 g másla
- 160 g pískového cukru
- 160 g ovesných vloček
- 50 g sekaných ořechů
- 50 g rozinek (můžeme přidat i jiné sušené ovoce)
- 2 vejce
- 1 kávová lžička prášku do pečiva
- sůl
- marmeláda

Suroviny dobře smícháme dohromady v těsto. Vytvarujeme kuličky, do každé do středu uděláme prstem dírkou a vyplníme marmeládou, položíme na plech. Pečeme v dobře vyhřáté troubě při 180 °C 15-20 minut dokud na povrchu lehce nezrůžoví.

Z dávky vytvoříte cca 40 kusů koláčků.

Šípkový likér

Suroviny:

- 1 kg šípků
- ½ l vody
- ½ kg cukru
- 3 plátky citronu
- 3 ks hřebíčků
- 1 badyán
- ½ celá skořice
- kalvados – cca 2–3 l

Použijeme šípky přešlé mrazem. Vezmeme pětilitrovou nádobu a naplníme šípky asi do třetiny. Do nádoby vysypeme koření a omytý na kolečka nakrájený citron a zalijeme po povrch kalvadosem. Necháme 3–4 týdny uležet na světle. Poté svaříme vodu s cukrem. Šípky scedíme a smícháme s cukrovým nálevem. Můžeme zjemnit medem. Směs necháme jeden týden uležet a plníme do láhví.



Nesed'te doma, pojd'te se bavit:

Začátkem října vždy společně zavíráme na kole či pěšky vinařské cyklostezky v regionu. Za 14 let si symbolické jarní otevírání a podzimní uzavírání oblíbily tisíce cyklistů nejen z Uherského Hradiště či celého Slovácka, ale pravidelně přijíždí cyklisté z Hradce Králové, Zábřehu či Slovenska.

V sobotu 9. října nasedněte na kola a projed'te některou z cyklotras, vyjděte si na pěší procházku nebo se jen tak vydejte za vinaři po regionu. Ochutnejte vína ze slováckých vinic, diskutujte s vinaři a kochejte se naší malebnou krajinou po svém.

Tradiční akce Na kole vinohrady Uherskohradištska provede po trasách nazvaných podle vinných odrůd – stezka Blatnický Roháč, Muškát moravský a Rulandské bílé. Za poučením a historií se můžete vydat na stezka „Po stopách cisterciáků“. Sadská stezka je pak doporučena pro příznivce pěší turistiky, ale za vinaři na této trase se můžete vydat i na kole. Trasy mají různou délku (12–60 km) a náročnost, tu svou si vyberou zdatní i méně zdatní cyklisté.

Podpořme vinaře a vydejte se s námi na kole vinohrady!

<https://www.slovacko.cz/nakolevinohrady/>



Šumava

Babí léto je na Šumavě nádherné, většinou slunečné, teplota tak akorát na výlety.

Přijměte pozvání do resortu **Aparthotel&Wellness Knížecí Cesta** na břehu Lipenské přehrady. Nabízí útulné prostředí a velký komfort. Pokud se rozhodnete navštívit tuto lokalitu, máme pro Vás prověřené, ale stále ne zcela objevený tip pro víkendový výlet či dovolenou.

Z pošumavského městečka Horní Planá se nechte přívozem přeplavit na druhý břeh do zapomenuté osady Bližší Lhota. Ráz okolí se zde zcela promění a frekventovaný turistický ruch druhého břehu Lipna zůstane daleko za vámi. Jako by se tu zastavil čas. Zvlněným šumavským lukám a lesům postupně stínuje hraniční šumavský hřeben a vrcholky hor Smrčina (Hochficht 1338 m.n.m.) a Hraničník (Reichelsberg 1282 m.n.m.).

Bližší Lhota (Vorderstift) zažila poválečný odsun sudetsko-německých obyvatel, vojensky střežené hraniční pásmo a vzdutí Lipenské přehrady, které schovalo železniční trať s nádražním, tírnou lnu, depot Budějovického piva, několik domů a most přes Vltavu do Horní Plané. Cestě od mostu k dřívějším budovám Schwarzenberské lesní správy, které jsou též stále evidovány jako kulturní památka, se říkalo „knížecí“. Od toho je také odvozen název Aparthotelu & Wellness Knížecí Cesta, který zde vznikl po velmi citlivé rekonstrukci a jehož



atmosféra dokonale podtrhuje bohatou historii kraje i místa.

Unikátní poloha Aparthotelu & Wellness Knížecí Cesta u klidného břehu Lipenského jezera a na prahu národního parku Šumava a nabízí ideální možnost k odpočinku, mnoha sportovním aktivitám či toulkám do všudypřítomné mystické přírody. Genius loci však nekončí pouze exteriéry. Těž ubytování ve 27 stylových apartmánech o různých dispozicích je opravdovým zážitkem. Snoubí se zde krása původních materiálů, řemeslného umění a starožitného nábytku s moderním komfortem pro pohodlný pobyt hostů.

Pro dokonalou relaxaci a odpočinek je zde ubytovaným hostům k dispozici originální wellness s nabídkou finské/ infra/ parní sauny, masáží či horkých koupelí. Kdo preferuje aktivní pobyt, má možnost si zapůjčit např. elektro člun, paddle board, elektro kolo či segway. Pro „malé“ hosty je zde zvířecí koutek, sportovní a dětská hřiště.

Propojení se zdejší nádhernou šumavskou přírodou a úchvatné výhledy na lipenské zátoky zde naleznete na každém kroku.

Aparthotel&Wellness Knížecí cesta

Bližší Lhota 11, 384 51 Horní Planá

www.knizecicesta.cz



Anděl ze Šumavy

„Tady se musejí rodit andělé...“ říká si nejjeden návštěvník, když se rozhlíží po útulné krajině Šumavy. Oblé vršky, laskavé jak mámina náruč i drsné jako otcova dlaň, umí se vepsat do srdce místním i přespolním. Jsou tichým pohlazením, vzpomínkou pro dny všední a ještě všednější. A opravdu, nejjeden Ochránce už odtud vzlétl, aby pohlídal bezpečí lidem v jejich domovech, v radosti i v době nesnadné.

Jsou mezi šumavskými tvůrci ruce, které z obyčejného kamínku, větvičky, drátků i vzácných minerálů umí vykouzlit originální průvodce a strážce klidu – ty větší pro byt, terasu či kapličku, malé jako osobní šperk, který ozdobí, zaujme a potěší.

Miroslava Šmídová do svých autorských výrobků zapracovává prosté přírodniny a doplňuje je vzácnými minerály, které se vyskytují i v oblasti Šumavy. Propojeny v jeden živoucí a funkční celek mohou pak tyto netradiční autorské originály svým majitelům připomínat pohodu každý den.

Zdánlivě drsné a přesto pří-Jemné, dotýkané láskou a vymazlené, s příběhem, jedinečné a silné... jako sama Šumava.

Často jsou zakázkovou prací, dárkem na přání. Obdarovat lze kromě milých lidí i milá místa, například kapličku, meditovnu, myslocvičnu, křížek u cesty či oblíbený strom; poslouží k ozdobení vchodových dveří, zápraží, altánu, pergoly, zahrady i meditačního koutu v přírodě...

Andělé ze Šumavy jsou na první pohled trochu syroví a neučesaní, ale jejich jemná, sotva zratelná a lehce zasněná tvář prostě VÍ. V neposlušných kučerách někdy najdete kapky křišťálové rosy, zachycené i v záhybech skromné řízy podhorských bytostí s čistým laskavým srdcem. Zdobí je ušlechtilé přírodní kameny, posvátné klokočí, autorská malba nebo české sklo; zaprášený špalík, který snad měl skončit v ohni, tu ožívá, aby přinesl radost. Materiálem může být kámen starý miliony let, dřevo zpracované před několika generacemi, ale i čerstvá větévka, kterou vítr odlomil.



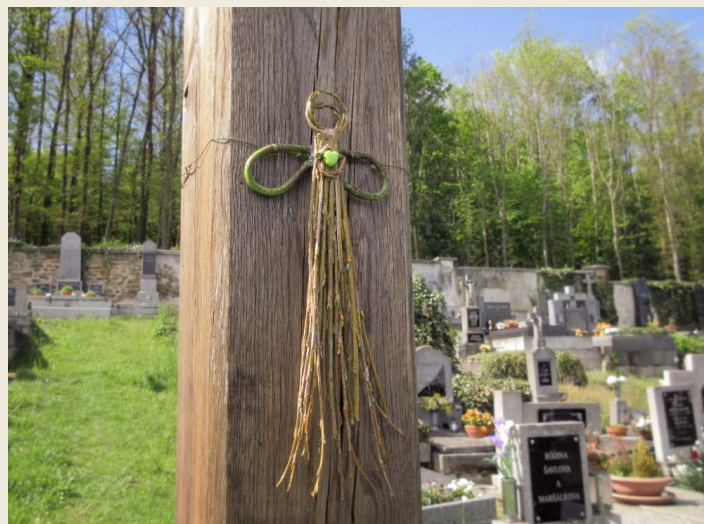
Každý anděl je jiný – často malovaný (včetně tradiční podmalby na skle), jindy vyřezávaný, splétaný, drátovaný, každý je jedinečný, rukama a srdcem hlazený a neopakovatelný originál. Všichni tito Ochránce mají se Šumavou blízký vztah, protože se tu narodili. Všichni v sobě nesou její krásu do světa, ať se v něm děje cokoli.

Najdete tu také Srdce ze Šumavy – drobná i větší, osobní i rodinná, přírodní, skromná a obyčejná i pěkně zdobená, avšak vždy pečlivě zpracovaná, otevřená a laskavá jako náruč krajiny. Nenačete ale dvě stejná – tak jako u lidí.

Vznikají zde i křížky ze Šumavy, od malinkých po velké, z přírodních větviček, z letitého jmelí, kamenů, dřeva i kovu. Vždy uvidíte jen samotný kříž, vyjadřující pokoru a rovnováhu každodenního života s žitou duchovností, vždy najdete pečlivou ruční práci.

Je snadné se tu zamilovat...

Výrobky Zrozeno Šumavou od Miroslavy Šmídové najdete v **e-shopu**.





Hartmanka, kouzlo starých řemesel

Zajímá vás kouzlo starých řemesel? Zveme vás do našeho nového ateliéru a zároveň obchodu v Hartmanicích, kde nabízíme výrobky s certifikátem ŠUMAVA – originální produkt®, jako je keramika, dřevěné hračky, řezbářské výrobky, přírodní mýdla, šperky z vinutých perel, ručně šitá zvířátka a panenky, ručně předená vlna z lam a alpak a další ručně vyráběné unikátní originály.

V našem ateliéru můžete sledovat, jak se vyrábí na kolovrátku vlněná přaděnka, prohlédnout si výstavu starých a nových kolovrátků a jejich příslušenství, kterých je třeba, aby vznikla krásná, přírodní, hřejivá příze.

Chtěli byste si vyzkoušet vyrobit přaděnka vlny sami? I to si u nás můžete vyzkoušet na našem jednodenním kurzu předení na kolovrátku. Bližší informace získáte na webu nebo přímo v ateliéru.

Christine Sagstetter

HARTMANKA, Shop & Atelier

Hartmanice 41, 342 01 Pošta Sušice

oficiální prodejní místo ŠUMAVA originální produkt®

www.hartmanka-shop-atelier.webnode.cz

Jak chutná podzim v regionech?

Šípek v sobě má celou řadu vitamínů a minerálních látek, které jsou pro lidský organismus důležité. Můžeme jmenovat velké množství vitamínu C, dále vitamíny B1, B2, K a P. Šípkový čaj dovede napomáhat s nemocemi nervového systému, zvyšuje odolnost lidského těla proti nemocem a má utišující a močopudné účinky.

Šípek byl pro své pozitivní účinky znám již v dávných dobách středověku. Kromě čaje se z plodů růže šípkové dají připravit skvělé marmelády, šťávy či víno. Šípkový čaj je velmi vhodným přírodním medikamentem proti paradentóze a onemocnění dásní.

Kančí kýta se šípkovou omáčkou

- 1 kg kančí kýty
- slanina na prošpikování
- 100 g sádla
- 1 cibule
- 1 lžice šípkové zavařeniny
- sůl, pepř
- hovězí vývar na podlití
- cca 50 g perníku na strouhání
- světlá máslová jíška

- šťáva z citronu
- šípková zavařenina (cca 200 g)
- karamel.

nálev: 200 g másla, kořenová zelenina – cca 300 g mrkve, 150 g celeru, 150 g petržele, 1 cibule, 10 kuliček nového koření, 10 kuliček černého pepře, 2-3 kuličky jalovce, bobkový list, 3 hřebíčky, lžička cukru, 5 plátků citronu, 7 polévkových lžic octa, 2 dcl červeného vína, špetka skořice.

Nejprve maso naložte, aby bylo křehké a chutné. Nálev připravíte následovně: Ve vyšší pánvi rozpustíte máslo a krátce v něm orestujete kořenovou zeleninu nakrájenou na kostičky a cibuli nakrájenou na větší kousky. Přidejte koření, citron nakrájený na plátky, lžičku cukru. Ještě chvíli orestujte. Nakonec přidejte ocet, červené víno, špetku skořice a lehce převarte. Hotový nálev nechte zchladnout a do této směsi maso na 2 dny naložte a dejte do chladničky. Maso můžete před naložením prošpikovat slaninou.



Na sádle dorůžova osmahněte nadrobno pokrájenou cibuli, poté vložte očištěné a odblážené maso a ze všech stran krátce opečte na rozpáleném sádle. Přidejte nálev, lžičku šípkové marmelády, osolte, podlijte a pečte v troubě při teplotě 170 °C cca 1,5–2 hodiny do měkka. Podle potřeby podlévejte vývarem nebo vodou a maso obračejte. Jakmile je maso hotové, vyjměte ho a uchovávejte v teple. Z výpeku vyjměte koření, přepasírujte, přiveďte k varu, zahustěte perníkem a jíškou a povařte. Na závěr dochuťte šípkovou zavařeninou, citrónem, karamellem a kořením. Výsledná chuť by měla být sladko-kyselá. Podávejte s kynutým knedlíkem.

Nesed'te doma, pojd'te se bavit:

- 23. 10. Slavnosti plodů, Chelčice
- 30. 10. Pečení chleba, Lenora, obecní pec
- 13. 11. Martinské posvícení, Javorník na Šumavě – tradiční krojované posvícení s dudáckou kapelou
- 16. 10. Sušické farmářské trhy, Sušice
- 22. 10. – 4. 12. Festival vína Český Krumlov®
 - 11. 11. Příjezd sv. Martina a slavnostní otevření Svatomartinského vína, Český Krumlov
 - 28. 11. Rozsvícení vánočního stromu s doprovodným programem, Kašperské Hory
 - 28. 11. Rozsvícení vánočního stromečku, Nýrsko
 - 28. 11. Voňavá adventní neděle, Klatovy
 - 8. 12. Česko zpívá koledy, Nýrsko
- do 31. 12. Řemeslné dílny v Klášterech, Český Krumlov



Toulava

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

Léto v Toulavě bylo plné akcí, které se konečně mohly začít konat, z čehož máme velkou radost. Mezi nimi nesměly chybět táborské Naše chutě, festival lokální gastronomie, který se postupně stává oblíbenou gastronomickou tradicí. Ochutnávka pokrmů od jihočeských restaurací a bister, které vaří ze surovin od místních farmářů, chovatelů, pěstitelů či rybářů, byla doplněná i tematickými přednáškami, koncerty nebo dílničkami pro děti. Na organizaci se spolu s Janem Čulíkem z vinného baru Thir podílí kromě dalších i gastronomické uskupení Jíme Jih, které propojuje restaurace podporující zemědělce a malovýrobce z jihu Čech. Už se těšíme na příští rok!



V táborském **Thir – vinný bar a bistro** ještě chvíli zůstaneme. Je totiž držitelem naší regionální značky a rádi bychom vás seznámili s jeho novinkami. Kromě toho, že se přestěhoval (najdete ho teď v uličce na druhém konci Žižkova náměstí (Tržní 274/2, dům „U Husičky“), poupravil také svůj koncept. Na kvalitní naturální a biodynamická vína se specializuje pořád. Vždyť v Thiru osobně znají většinu nabízených vinařů i daných regionů. V kuchyni se teď nově zaměřili na rybí maso, konkrétně kapří, a to důkladně. Na menu tu najdete vždy čtyři malé talířky a jedno hlavní jídlo z kapra. V blízké budoucnosti tu budou s trochou nadsázky osobně znát i každého kapra, ze kterého vaří, protože pro ně certifikují do biorežimu čtyři rybníky nedaleko Černické obory u Bechyně.

Stejně jako v ostatních regionech, i my se těšíme na 25. září na akci Porta Aperta – brány dílen, vyroben a farem dokořán. V Toulavě se do ní zapojí **včelařství paní Romany Punčochářové** z Malšic, kde se seznámíte nejen s životem včel a medem, ale dozvíte se i o tom, jak se vyrábějí svíčky ze včelího vosku, a budete si to moci i sami vyzkoušet. Nebo si tu třeba můžete užít chvíli relaxace při ležení přímo na včelím úlu. Svě brány otevře i **farma U Čechů**, malá rodinná farma, která se zabývá prodejem kvalitního hovězího masa a mléka z vlastního chovu. Tady vás čeká prohlídka farmy a seznámení přímo se zvířaty.



Kam za podzimních plískanic?

Ještě na chvíli teď zůstaneme v Táboře – historickém klenotu Toulavy, měste s bohatou husitskou minulostí a velkou spoustou zajímavých míst. Křivolaké uličky a zákoutí historického centra lákají k romantické procházce v každém ročním období. Pokud se při ní chcete ukryt před podzimní plískanicí, můžete zamířit do Husitského muzea, kde se odehrává příběh husitství. Různými obrazy i hlasy ho vypráví expozice Husité, která vás provede celou jeho historií.

Můžete se pak odtud vydat rovnou na průzkum katakomb – středověkých podzemních chodeb. Čeká tu na vás spižirna, vězení pro klevetivé ženy, úkryt pro případ požáru, pivnice nebo třeba horník hloubící další část chodby.

Zamlsat si můžete v Muzeu čokolády a marcipánu. Seznámíte se zde s původem čokolády, uvidíte třeba marcipánový model tábořského náměstí, tvořivé ruce si mohou v dílně vyzkoušet odlévání čokoládových figurek a práci s marcipánem na vlastní kůži.

Při toulkách po tábořském starém městě nezapomeňte na chvíli odpočinku v Obýváku. Ano, čtete správně. :-) OBÝVÁK pana Zdeňka Plášila, to je totiž kavárna a bar v jednom. Nabízí kvalitní míchané nápoje a lahodnou výběrovou kávu z vlastní pražírny. Ta má značku Coffee Tábor a je držitelem certifikátu „TOULAVA regionální produkt“.

Jak chutná podzim v regionech?

Hrušky netradičně – se sýrovou náplní

- 4 zralé pevné hrušky
- 1 lžíce citronové šťávy
- 60 g nivy
- 3 lžíce másla
- 2 lžíce mletých jader vlašských ořechů

Omyté hrušky oloupejte a rozkrojte. Stopku ponechte. Z každé půlky odstraňte jadřinec s trochou dužiny, aby vznikl prostor pro náplň. Ovoce zakapejte po obou stranách citronovou šťávou. Změklé máslo a nivu utřete do pěny, kterou pak plníte vyhloubené hrušky (cca 1 lžíce do každé hrušky). Půlky hrušek pak přitiskněte zpět k sobě. Hrušky obalte mletými ořechy a uložte cca na 2 hodiny do chladu, poté podávejte.

Přejeme dobrou chuť :-)

Nesed'te doma, pojed'te se bavit:

- 16. 10. Havelský trh, Tábor
- 21. 10. Podzimní dílna, Městská knihovna Tábor – pobočka Sídliště Nad Lužnicí
- 26. 11. Slavnostní rozsvícení vánočního stromu, Tábor – Žižkovo náměstí



Návod na háčkovanou podzimní dýni

Vysvětlivky: KR SL – krátký sloupek

1–2: rozháčkovat 1 KR SL na 2 KR SL

2–1: zháčkovat 2 KR SL do 1 KR SL

Návod: Řady háčkujeme stále dokola, bez ukončení

1. Ř. – 8 KR SL
2. Ř. – 1 – 2 KR SL (16 KRSL)
3. Ř. – 1 KR SL, 1–2 KR SL (24 KRSL)
4. Ř. – 2 KR SL, 1–2 KR SL (32 KRSL)
5. Ř. – 3 KR SL, 1–2 KR SL (40 KRSL)
6. – 16. Ř. – KR SL (40 KRSL)
17. Ř. – 3 KR SL, 2–1 KR SL (32 KRSL)
18. Ř. – 2 KR SL, 2–1 KR SL (24 KRSL)
19. Ř. – 1 KR SL, 2–1 KR SL (16 KRSL)

Nyní vyplníme zvolenou výplní a pokračujeme:

20. Ř. – 2 – 1 KR SL (8 KRSL)

Necháme hodně dlouhou přízi, kterou pak provlékneme středem zdola nahoru celkem 8x pro vytvoření záhybů dýně.

Návod na háčkovanou dýni poskytla paní Jolana Píchová, ateliér Krása domova. Na obrázku v provedení dýňové panenky – tu a i další háčkované a pletené výrobky od paní Píchové můžete zakoupit na www.toulava.cz/eshop.





Vysočina

Do zhruba šedesáticelenné rodiny certifikovaných produktů s právem používat regionální značku VYSOČINA regionální produkt přibýlo šest nových výrobků. A některé z nich jsou opravdu originální a odrážejí činnost a tvořivost obyvatel Vysočiny. Nově se titulem pyšní například Milovské perníčky a pralinky nebo také inkoust Inkebara.

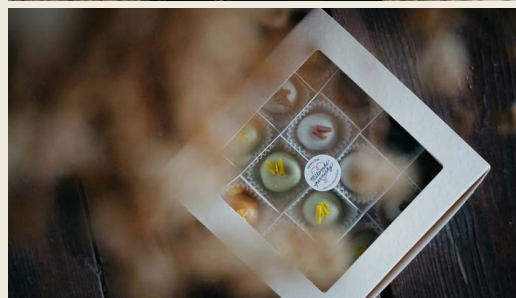
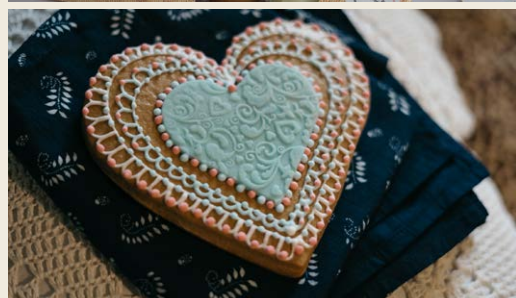
INKEBARA – továrna na inkoust

Jsme malá rodinná firma, která sídlí na Vysočině. Dlouhá léta jsme preferovali psaní perem před propiskami. Tuzemská nabídka inkoustů nám nepřišla dostatečnou a dovážet ze zahraničí jsme nechtěli, protože rádi dáváme přednost českým výrobkům. Proto jsme začali zkoumat a bádát a v roce 2016 spatřil světlo světa náš první inkoust pro plnicí pera, podle naší vlastní tajné receptury. Po testech na domácí půdě i v širším kruhu přátel jsme se ujistili, že naše inkousty jsou kvalitní

a můžeme je nabídnout všem, kdo rádi píšou perem.

Stálo to hodně pokusů a omylů, než se náš inkoust dal použít do plnicího pera. V roce 2016 vznikl první inkoust, kterému jsme věřili natolik, že jsme jej dali přátelům k otestování. Tím to všechno začalo. V roce 2018 dostaly naše inkousty jméno. Inkebara. První inkoust byl modrý – jak jinak! Máme už i černou, zelenou, žlutou, hnědou, červenou, fialovou...

www.inkebara.cz



MILOVSKÉ PERNÍČKY – pocta tradici a hold českému řemeslu

Jemný, voňavý a křehký perník většinu z nás zavede do dětství, do vzpomínek na hezké chvíle. Bez perníčků nejsou Vánoce ani Velikonoce, natož pak dobrá nálada a nostalgie. Perníčky už dávno nepatří pouze na poutě. Zažívají velký návrat na sváteční stoly, dávají se jako luxusní dárek nebo zdobí svatební stoly. Tedy minimálně Milovské perníčky to tak mají.

Nejsou na výstavu, ale k jídlu.

Receptura našich babiček vyladěná do moderní chuti. Marcipánové zdobení v podobě horácké krajky nebo tradiční vzhled. Ruční práce a většina surovin od lokálních dodavatelů.

Za jejich výrobou stojí Petra, kantorka a maminka dvou malých kluků. Statečná

rodačka z Vysočiny, která se rozhodla vdechnout tradici perníčků nový život. S nádechem luxusu, který si může dovolit každý.

Na Vysočinu jsme vás za památkami a přírodou lákali mnohokrát. Nyní bychom Vás rádi pozvali za regionálními produkty. A kam jinde, než na perníčky :)

František&Josef Café

Rodinná kavárna v Českých Milovech. A v ní vůně vybrané kávy, bylinkových limonád, vybraných čajů a dokonalých domácích dobrot. Tady můžete koupit originální Milovské perníčky a pralinky. Tady ochutnáte vynikající domácí buchty, waffle a zákusky...

www.milovskeperniccky.cz



Zápraží

Na Zápraží se pomalu rozjíždí akce a sem tam se na nich můžete opět potkat s našimi regionálními výrobci. Jsme velmi rádi, že všichni naši šikovní podnikatelé ustáli náročné období, společně sdílíme radost, že je tu možnost opět se vídat na trzích, poutích, rodinných festivalech a dalších akcích.

Naši výrobci se snaží rozšiřovat svou nabídku, s inovacemi přišli například ve firmě Nice Belly, už nejde jen o bederní pásy, ale i o udržitelnou módu a životní styl. Můžete se podívat třeba na vychytávky pro maminky a na redesignovanou značku celkově na www.nicebelly.cz.

Paní Jeníčková svou malbu na šátky také obohatila. Jde o další techniku, kombinuje malbu na předem nabatikovaný šátek či šálu. Na statku Svojetice AAlia® nabízí stále rozšířenější nabídku sušených bylin – zajímavá je určitě sušená růže stolistá z Blízkého východu či ostropestřec mariánský pro zdravá játra a mnoho dalšího na www.stateksvojetice.cz



Do podzimní dekorace se nádherně hodí všechny druhy okrasných dýní, které stačí rozložit na zápraží, parapet, terasu apod. Na halloween se pak hodí velká dýně.

Prvním krokem při vyřezávání je vyříznutí horního otvoru – „čepice“. Hlavním pravidlem je v tomto případě nutnost vyříznutí otvoru v místě, kde po následném vrácení bude držet (neřezat moc blízko stopce). Řez čepičky by měl být zubatý, snadno jej vytvoříte úzkým ostrým nožem až hluboko do dužiny. Následně ideálně pevnou ostrou lžící očistíme dužinu z odříznutého víka a poté se pustíme do dlabání dýně. Dužina není nijak tvrdá a práce je velmi rychlá a snadná. Dlabeme co nejvíce, zároveň však musí být vydlabaná dýně pevná a stabilní. Po úplném vydlabání si tužkou nebo fixem načrtneme na dýni motiv, který chceme vyřezat. Pokud jste dodatečně umělecky nadaní, zvládnete jistě namalovat vlastní motiv, pro ostatní je tu mnoho motivů ke stažení na internetu. Variantou je také vyřezání okrasného motivu. Opět řežeme úzkým ostrým nožem. Poté stačí vložit svíčku ve skleničce či ledku a zaklopit víčko. Večer dýně vykouzlí na zahradě přímo magickou atmosféru.

Jak chutná podzim v regionech?

Jablka v těstíčku

Ingredience: olej, 4 větší jablka, 1 žloutek, 4 lžičce cukru, 6 lžičce hladké mouky, 1 dc sladkého bílého vína.

Vejlce vymícháme s cukrem. Přidáme mouku a víno. Jablka odjádřincujeme a nakrájíme na půlcentimetrové plátky. Jablka obalíme v těstíčku a smažíme do zlatova v rozpáleném oleji. Po vytažení z pánve zaprášíme skořicí a podáváme. (zdroj: zachranjidlo.cz)“



Kam za podzimních plískanic?

Pokud byste měli chuť a čas zavítat v podzimních chmurnějších dnech do našeho regionu, pak je tu možnost navštívit některé z rodinných center jako je například Rodinné centrum Lodička ve Všechromech. Můžete se zúčastnit hravých programů s dětmi, zkusit keramiku, tanečky či tvořivé dílny a další aktivity. Je tu také mnoho možností v Říčanech v Kulturním a sportovním centru Na Fialce, kde můžete spojit sportovní aktivity např. bazén s relaxem v sauně či zajít do kina. Pro menší ratolesti může být dobrou formou vyžití dětská herna Kikiland ve Vojkově u Říčan. Také můžete zajít za kulturou například do muzea v Hrusicích, kde je Památník Josefa Lady. Nezapomeňte výlet dobře zakončit chutným jídlem v Hotelu zámku Berchtold v Kuněticích, kde najdete i dětský ráj plný miniatur hradů a spoustu další zábavy.

Nesed'te doma, pojd'te se bavit:

- 11. 9. Říčanské slavnosti aneb hudbou ke zdraví
- 11.–12. 9. Mariánská pouť Mnichovice
- 18. 9. Pochod Po stopách kocoura Mikeše
- 25. 9. Hudební festival Strančické záření
- 25. 9. Svatováclavská slavnosti - Hotel zámek Berchtold

Český svaz ochránců přírody Velké Popovice a Loutkové divadlo Sokol Velké Popovice si Vás dovolují pozvat na Stromový (nejen rodinný) festival, který se koná v sokolovně Velké Popovice dne 16.10.2021 od 14:00.



Znojensko

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

V období vinobraní nemůžeme opomenout podzimní fenomén, mok, který se veřejně pije jen u nás v České republice.

Ano, je to burčák. Kvasinkový mošt sladké chuti, příjemné vůně a lehkých kyselin, který má výborný vliv na naše zdraví.

Tento kvasný nápoj je i pro Znojensko a období vinobraní opravdu typický. Na podzim nechybí v nabídce našich certifikovaných vinařů (Vinné sklepy Maršovice, Vinařství Hodeček, Vinařství Perla vín).



Podzim je také obdobím ovoce. Využijte především toho sezónního a poznejte jeho chuť. Marmelády od Boudových ze Znojma nabízí zajímavý podzimní sortiment extra džemů – hrušky s exotickým kořením, mišpule s vlašskými ořechy a karamel, hrušky s fefronkami a chilli extra džem nebo kdoule. Všechny tyto produkty lze objednat na e-shopu firmy Bouda 1883 – Originál ze Znojma.

www.marmelady-znojmo.cz

Rádi bychom vás také pozvali na gastronomickou událost „Zažij region - ochutnej region“.

Projekt, který společně s dalšími organizacemi připravuje Živé pomezí Krumlovsko – Jevišovicko, z.s. jako koordinátor značky Znojensko regionální produkt.

Na náměstí v Moravském Krumlově se 2. října představí to nejlepší z gastronomie lokálních producentů i držitelů značky Znojensko regionální produkt. Atmosféru plnou chutí a vůní doprovodí bohatý hudební program a kreativní dílny pro děti.



Kam za podzimních plískanic?

Velkou událostí v regionu je návrat **Slovanské epopeje** do Moravského Krumlova. Jedná se o cyklus 20 monumentálních obrazů inspirovaných slovanskou mytologií a dějinami Čechů, Moravanů a Slezanů. Polovinu pláten věnoval Mucha českému národu – jeho historii, náboženství a kultuře – druhou polovinu zasvětil Slovanům a všeslovanským výjevům.

Na podzim 2021 se také dokončí rozsáhlá rekonstrukce jižního zámeckého křídla, a to včetně dominantní zámecké věže, ze které se návštěvníkům otevře jedinečná vyhlídka. Otevřeno zde bude také zcela nové turistické infocentrum a zázemí. Prohlídky výstavy **Slovanské epopeje** jsou organizovány bez průvodce. Průvodce je poskytován pouze hromadným skupinám na vyžádání. Výstava je otevřena každý den od 9 do 18 hodin. www.mucha-epopej.cz

Destinační agentura ZnojmoRegion připravila zajímavé tipy na výlet po stopách malíře Alfonse Muchy, jehož život i dílo jsou se Znojemskem nerozlučně spjaté dodnes. Slavný malíř zanechal na Znojemsku řadu stop. Jsou spojené zejména s jeho uměleckými začátky a pro mnohé budou zřejmě překvapením. www.znojmoregion.cz



Jak chutná podzim v regionech?

Šípková omáčka

(Bouda 1883 – Originál ze Znojma)

- 200 ml vývaru
- sklenička šípkového extra džemu Bouda 1883
- 1 mrkev
- 1 šalotka nebo cibulka
- 5 kuliček jalovce
- cukr
- máslo
- olivový olej
- sůl

Na másle a olivovém oleji orestujeme nadrobno nakrájenou šalotku nebo cibulku a mrkev. Pak přisypeme trochu cukru, pár kuliček jalovce a zalijeme vývarem. Osolíme, opepříme a přidáme šípkovou marmeládu a necháme povařit, aby omáčka zhoustla. Nakonec vše propasírujeme přes jemný cedník. Přihřejeme a podáváme.



Nesed'te doma, pojd'te se bavit:

- 16. 10.** AUTHOR ZNOVÍN Cup
Již 22. ročník oblíbeného cyklistického závodu „Vinařská 50“. Můžete se těšit na tradiční trať podél znojemských vinic a kolem malebných sklípků, přes vřesoviště a lesy, po venkovských silničkách i kolem klikatého toku hraniční řeky Dyje.
- 30. 10.** Vrbovecké vinobraní, Vrbovec
Vrbovecká sklepní ulička ožije tradiční vinařskou akcí na ukončené sezóně.
- 1. 11. – 5. 11.** Výlov rybníka, Jaroslavice
- 3. 12.** Mikulášský košť, Znojmo
- listopad 2021 Svatomartinské slavnosti mladého vína a husích specialit
Každoročně okolo svátku sv. Martina (11. 11.) se nejen v tradičních vinařských obcích odehrávají slavnosti spojené s ochutnáváním prvních mladých vín i speciálních husích menu. Pořádají se např. ve Znojmě, Bítově, Božicích, Dyjákovicích, Hnanicích, Horních Dunajovicích, Chvalovicích, Jaroslavicích, Morašicích, v Novém Šaldorfě–Sedlešovicích, Vedrovicích i ve Vranově nad Dyjí.



Železné hory

Podzim je období, kdy sklízíme úrodu na polích a zahrádkách. Sytíme se posledními silnými paprsky sluníčka a jíme sladké plody ovoce a zeleniny. Pilné hospodyně si chystají zásoby pro zimní vaření a pečení. Švestková domácí povidla mohou být v kynutých buchtách doslova lahůdkou. Sušené švestky nebo jablíčka jsou zdravým zimním mlsáním pro děti i dospělé. Při procházkách přírodou si můžeme nasbírat šipek, který umyjeme a usušíme v lehce rozpálené troubě. Šípkový čaj je bohatým zdrojem vitamínu C pro posílení imunity.

Letošní podzim znamená pro alternativní jídelnu Kruh zdraví začátek v novém prostoru v Nerudově ulici č. p. 940 v Chrudimi. V Kruhu zdraví se moc těší, že vám bude u nich opět chutnat. Nadále pro vás budou chystat zdravé pokrmy i moučníky ze sezónních surovin. Nově si budete moci také koupit regionální produkty pro domácí vaření s jejich osvědčenými recepty. Malé i větší děti přivítají v sezónní škole vaření. Věřte, že energie vložená do přípravy jídla je tím nejlepším, co můžeme pro sebe a pro své blízké udělat. Jezte s chutí, pestře, střídmě, kvalitně a pravidelně. Jídelna vám doporučuje jednoduchý podzimní recept na pečené ovoce s ovesnou drobenkou.



Na podzim se často střídá podzimní plískanice doslova s „babím létem.“ Svoji imunitu můžete vyladit i kvalitním českým medem. Železné hory mají několik certifikovaných producentů výborného medu. Pokud si pro něj pojedete do Včelařského učiliště v Nasavrkách a bude Vám přát počasí, nezapomeňte se podívat do místního arboreta a inspiруйте se ve včelím inspiromatu. Nejedná se o klasickou stezku o včele medonosné, ale o panely, které je možno číst i na přeskáčku. Cílem je inspirovat. Panely jsou graficky zpracovány tak, aby upoutaly na první pohled a informace poskytl nenásilnou formou.

Kam za podzimních plískanic?

V podzimní plískanici zahřejte své tělo i duši kávou praženou na území železnohorského regionu v pražárně v Medlešicích nebo si ji vychutnejte v útulné kavárničce World Coffee blízko Resselova náměstí v Chrudimi.



Jak chutná podzim v regionech?

Pečené ovoce s ovesnou drobenkou

Je výtečné teplé, vlažné i studené. Můžete použít jablka, švestky, hrušky.

Ovoce umyjte a pokrájejte, švestky rozpulte a vypeckujte. Zapékací misku nebo pekáč vymažte změkklým máslem, navrstvěte ovoce a pečte na 180 °C až je ovoce měkké.

Poté posypte ovesnými vločkami smíchanými s máslem, skořicí a trochou hnědého cukru. Zapečte do křupava. Podávejte s bílým jogurtem.

Dobrou chuť Vám přeje tým Kruhu zdraví“



Nesed'te doma, pojd'te se bavit:

Zveme Vás na tradiční akci „Choltické podzimní slavnosti“, která se uskuteční „na Václava“ v úterý 28. září. Po roční nedobrovolné odmínce se nám podařilo připravit nejen tradiční jarmark, ale také bohatý doprovodný program. Tvořivé dílničky pro děti, ručně poháněný kolotoč, divadelně – hudební program „Život myslivců na choltickém panství“ s vyprávěním hraběnky Thunové, připomeneme si také historii Choltic a sv. Václava.

Na jarmarku si můžete koupit či ochutnat například výrobky ze zabijačky, ovocné šťávy, uzeninu, mléčné výrobky, polévková koření, zmrzlinu, trdelník, domácí tyčinky, dobroty z udírny, výrobky se značkou ŽELEZNÉ HORY regionální produkt a jiné místní zajímavosti, dřevěné hračky, šperky, dekorace a mnoho dalšího. Těšíme se na Vás, 28. září od 10 do 17 hodin na zámeckém nádvoří v Cholticích.



Nesed'te doma, pojd'te se bavit:

23. 10. Kaštanobraní, Nasavrky

6. 11. Za strašidly na choltický zámek, Zámek Choltice od 16 hodin

