

Doma v REGIONECH

Noviny pro zájemce o regionální produkty

Místo úvodníku

Asociace regionálních značek, o.s. (ARZ) je sdružení českých a moravských regionů, které zavedly a rozvíjejí vlastní značku pro místní produkty. Tyto značky pomáhají oslovit spotřebitele v regionu i mimo něj a zviditelnit tak práci místních producentů. Cílem je podpora rozvoje udržitelného podnikání s ohledem na životní prostředí a posilování vazeb v místním společenství. Regionální značky jsou udělovány řemeslným výrobkům, potravinářským, zemědělským a přírodním produktům podle jednotných kritérií, která vedle místního původu zdůrazňují šetrnost k životnímu prostředí a jedinečnost ve vztahu ke konkrétnímu regionu. Na Šumavě (a brzy i v Jeseníkách) se značí i ubytovací a stravovací služby.

Značky vznikají „zdola“, na základě zájmu místních producentů a díky iniciativě organizací, jež na sebe berou nelehkou roli regionálních koordinátorů, kteří vyhledávají vhodné výrobce pro udělení regionální značky, svolávají certifikační komise a usilují o propagaci na regionální úrovni.

ARZ je sdružením jednotlivých regionů a jejím úkolem, který vykonává zejména národní kancelář, je národní koordinace, metodický dohled nad procesem značení, přenos zkušeností mezi regiony, navazování mezinárodních kontaktů a sdílení zkušeností, a zejména propagace značení v celostátním měřítku. Jednotliví koordinátoři přinášejí do systému jedinečnou znalost místního prostředí a zkušenosti s rozvojovými projekty. Ne náhodou je v řadách koordinátorů stále větší počet místních akčních skupin a s Národní sítí MAS ČR ARZ stále intenzivněji spolupracuje.



Aktuální počet držitelů certifikátů (všechny najdete na vnitřní dvoustraně) se pohybuje kolem čísla 400 a nárůst za poslední rok je téměř stoprocentní. Velmi dynamicky se zvětšuje i počet regionů se značkou – za poslední rok přibýly 4 a další 3 na zavedení značky intenzivně pracují. To vše vypovídá o tom, že myšlenka značení je atraktivní. O tom, zda a jak bude životaschopná, rozhodujeme my všichni, kdo se okolo značek pohybujeme, ať už v jakékoli roli – tedy včetně spotřebitelů. I ti naši se začínají pomalu učit, že výhradní orientace na cenu má své slabé stránky nejen z hlediska kvality, ale časem může mít i ekonomické důsledky.

Při rozptýlu regionálních producentů co do velikosti i oborů by bylo naivní se domnívat, že nějak zásadně ovlivníme český trh nebo chování spotřebitelů. Hlavním atributem regionálních značek je garantovaný místní původ. A právě na místní úrovni značka může – a měla by – být vidět především. Nejen jako lákadlo pro přijíždějící turisty, ale především jako výraz zájmu komunity o sebe samotnou, jako pomůcka při navazování kontaktů uvnitř regionu a příležitost pro vzájemnou podporu v rámci funkčního a fungujícího systému.

Kateřina Čadilová, předsedkyně ARZ, o.s.



Dobrých zpráv není nikdy dost

Znáte také pocit marnosti, s nímž otevíráte noviny, pouštíte rádio či televizi? V poslední době jako by se kalamity, katastrofy a znechucující zprávy staly povinnou výbavou nejen bulváru, ale také seriózní žurnalistiky.

S našimi novinami, které sestavili buď sami výrobci místních produktů, nebo lidé, kteří se starají o jednotlivé regionální značky, vám nic podobného nehrozí. Naopak, čeká vás záplava pozvánek na zajímavá místa a vizitek lidí, kteří často ve složitých podmínkách dělají poctivě řemeslo zděděné po předcích, nebo naopak zkoušejí nové věci,

na které jiní nemají odvahy. To vše pod hlavičkou některé regionální značky, která dává záruku nejen skutečně místního původu, ale i šetrnosti k přírodě a celkově životnímu prostředí.

Nebudeme předstírat, že v našich regionech je všechno jen růžové jako některá mýdla z mydlárny Rubens v Českosaském Švýcarsku, ale ti, kdo mají vnímavé smysly i srdce, v nich najdou léčivou moc pupenů z Hané, podívají se, co dělají pštrosi v Moravském krasu, ochutnají malinace z Podkrkonoší, potěší se s krásnými drobnostmi

z Moravského Kravařska a dřevěnými hračkami z Orlických hor, nakouknou, co nového v Broumovsku, zaspoutají si na Šumavě, dozví se, jak se staví Máje v Górolsku, nechají se zlákat kouzelnými koberečky z Beskyd, aby mohli ochutnat skutečný chleba z Prácheňska, či se zamilovat do krkonošských vánočních ozdob.

A pokud na rozbitou duši nepomůže ani polabské drátování, a dokonce ani teplo přírodní vlny z Jeseníků, na Vysočině třeba dostanete kliku pro šťestí!

Nevěříte? Tak otočte list...

Hledala jsem cestu, jak pomáhat lidem

Po složitém období zasvitlo hanácké regionální značce *HANÁ regionální produkt* na lepší časy. Poté, co veškerá práva převzalo sdružení MAS Moravská cesta, projevíli o značku zájem stávající držitelé i noví zájemci. Osmi žadatelům byly certifikáty slavnostně předány na prvním ročním setkání EKOjarmarku v Olomouci, dalším osmi uchazečům značku udělila certifikační komise koncem června.

Mezi nimi je i průkopnice gemmoterapie, bylinkářka Jarmila Podhorná, která v Brodku u Konice založila firmu Naděje. Osmašedesátiletá žena dokonce v roce 2010 zvítězila v pátém ročníku soutěže Živnostník roku Olomouckého kraje. Jako první v republice začala lidem nabízet tinktury z pupenů rostlin jako potravinový doplněk podporující léčbu, regeneraci organismu a očistu orgánů. Regionální značka *HANÁ regionální produkt* se nyní objeví na lahvičkách s jejími tinkturami, jimž se říká gemmoterapeutika.

Všechno to začalo zhruba před dvanácti lety. Učitelka biologie Jarmila Podhorná z Brodku u Konice na Prostějovsku šla do důchodu. V té době přišla o dva nejbližší lidi, kteří zemřeli na onkologické choroby, na které byla medicína krátká. Celý život se zajímala o alternativní léčbu a přemýšlela o tom, že byliny či výtažky z nich obsahují stejně léčivé látky jako většina léků, které mají na rozdíl od nich vedlejší účinky poškozující játra, ledviny a další tělesné orgány... Nakonec se dostala ke gemmoterapii – medicíně pupenů a stala se zakladatelkou z ní vycházející výroby v naší zemi.

Než se dostaneme ke gemmoterapii, povězte, co vás vedlo k tomu, abyste se z učitelky biologie stala bylinkářkou?

Abych řekla pravdu, učitelské povolání mě nikdy až tak nelákalo, i když jsem to dě-

lala ráda. Tam, kde měly děti problémy s učením, hledala jsem příčinu. Zjistila jsem, že pokud se dítě špatně soustředilo, většinou mělo problémy i s horními cestami dýchacími a další zdravotní potíže. Takže po celý čas učitelování jsem hledala, jak těmto dětem pomoci. A když jsem pak přišla do důchodu a zemřeli mi dva nejbližší lidé na nádorová onemocnění, o která jsem se vždy hodně zajímala, nastal v mém životě zlom a začala jsem hledat cestu, jak bych mohla pomáhat lidem ve zbývajících fázích svého života.

Než jste tu cestu našla, musela jste ještě hodně studovat a hledat...

Ke gemmoterapii vedla dlouhá a těžká cesta a já jsem věděla, že si musím prohloubit znalosti o alternativní medicíně. Mimo jiné jsem začala studovat Calábkovu Univerzitu Nové doby v Praze, scházelo se nás tam asi 350 lidí z celé republiky.

pokračování na straně 2

Střípky z regionů

A je nás zase víc!

V loňském vydání jsme na tomto místě vitali třináctý region, Jeseníky. Teď je naší milou povinností oznámit, že na prahu roku 2011 se rodina regionálních značek v ARZ rozrostla o Prácheňsko, region, který oživuje historický název na území vymezeném spoluprací pěti místních akčních skupin působících na Strakonicku, Blatensku, Vodňansku, Písecku a Středním Povltaví. Díky intenzivní



spolupráci se podařilo hned na první certifikační komisi udělit značku rekordním 37 zájemcům. Na opačném konci Čech vznikla patnáctá značka – Broumovsko, nevelká územím, ale bohatá historií. První broumovské certifikáty budou uděleny až po uzávěrcě těchto novin, zájemci se ale s nimi co nejdříve seznámí v katalogu certifikovaných produktů na www.regionalni-znacky.cz.

Kde nás uvidíte



Letos poprvé se budou regionální značky uceleně prezentovat na výstavě Země živitelka v Českých Budějovicích, která se tradičně koná v posledním srpnovém týdnu a pravidelně přiláká tisíce návštěvníků. Regionálním značkám bude vyhrazena část pavilonu R3, kde se představí především prostřednictvím konkrétních výrobců a jejich produktů. V rámci doprovodného programu se ve spolupráci s Národní sítí MAS připravuje i odborný seminář o přínosu regionálních značek rozvoji venkova. Další akcí, na které by měly být značky vidět – a to v samém turistickém centru Prahy, pod Karlovým mostem – je první ročník festivalu regionálních značek, který pod názvem Kampský krajáč chystá ARZ na 17. a 18. září 2011.

Co se chystá

Těší nás, že zájem o značení je stále větší i v regionech, které zatím žádnou značku nezavedly. V současné době můžeme jmenovat tři, které na zavedení značky začaly vážně pracovat. V příštím roce by značku rádi udělovali na Znojemsku, v Železných horách a v Kraji blanických rytířů. Vývoj se nezastavil ani uvnitř ARZ jako takové – značení služeb v cestovním ruchu, jehož průkopnictví patřilo po tři roky Šumavě, se brzy rozšíří i do Jeseníků, kde by zároveň chtěli zkusit i novinku – „certifikaci zážitků“ a s ní i propojení všech forem podpory a propagace místní produkce do ucelené nabídky alternativního cestovního ruchu. To je ostatně jedním z cílů všech našich i zahraničních regionálních značek, proto zbývá už jen popřát všem novínkám kromě energie a nápadů také dostatek finanční i morální podpory, bez níž se neprosadí ani ta sebelepší myšlenka.

Hledala jsem cestu, jak pomáhat lidem

pokračování ze strany 1

Z přednášejících mě tehdy nejvíce oslovil Jiří Janča, který řekl, že kdyby někdo začal vyrábět podle jeho herbářů tinktury z bylin, které tadý rostou, vyrobil by mnohem lepší produkty, než jsou ty drahé dovozové. Po těch slovech jsem udělala ze svého sklepa laboratoř a začala jsem zkoušet vyrábět tinktury z bylin. Neměla jsem peníze, zvažovala jsem, jestli tam vůbec zavést teplotu i studenou vodu, musela jsem přemýšlet o každé koru- ně... ty začátky byly těžké. Všechno začalo třezalkou. Homeopaticky jsem ji zpracova- la do několika lahviček, rozda- la je mezi okolní známé, kteří měli nějaké zdravotní problémy. Asi za dva měsíce začaly přicházet zprávy – tam to pomohlo na tenisový loket, tam na spá- nek, tam na zklidnění a největším překva- pením pro mě bylo, když se zlepšil zdravot- ní stav člověka, který měl 13 let roztroušenou sklerózu. Tehdy jsem si řekla, že jestliže jed- na bylinka dokáže pomoci při takovém one- mocnění, tak je to správná cesta a já se tou cestou dám.

...a objevila jste gemmoterapii...

Jestě ne. Začala jsem v herbáři hledat by- liny, zpracovávat je. V té době jsem se sek- tala s mladým člověkem, který měl boreli- ózu ve třetím stádiu. Byl tři čtvrtě roku na neschopence, neměl žádnou práci, o život, kupovali různé drahé prostředky, jezdili na kliniku a nic se nedělo. Já jsem v herbářích brala jednu bylinku po druhé a u topolu jsem

to funguje, a to potřebuji ke své práci... Kůra na boreliózu byla první. Od té doby jich ale vznikla celá řada – vlastně na každé onemoc- nění...

...i na nádorová onemocnění?

Ano. Ale já jsem vždycky ráda, když mohu lidem říci, že je důležité dbát na prevenci, že mohou nemoc předcházet, anebo ten proces alespoň zpomalit. Tyto pro- středky navíc pomáhají i při che- moterapii, pomáhají tělu, aby zvládlo ozařování a doléčová- ní. Na bylinách je nejnečasnější, že nemají vedlejší účinky.

Myslíte si, že na každou nemoc existuje lék?

Ano. Je třeba si uvědomit, že kaž- dé onemocnění je soubor něčeho, co umož- nilo, aby ta nemoc vznikla. Vezmeme třeba vředy na žaludeční sliznici. Musíte se zamé- řit na sliznici, na žlučnici, který je blízko, po- tom na zklidnění, protože většinou tyto pro- blémy vznikají narušenou psychikou – je třeba zaměřit celý soubor bylin na určité one- mocnění, protože jedna bylinka je jen na je- den problém...

Mnoho lidí, když onemocní, si stěžuje na vedlejší okolnosti, které to způsobily. Lékaři nás v tom vlastně utvrzují. Měl by se změnit přístup člověka k vlastní nemoci?

Na prvním místě. Vůbec přístup člověka k životu. Nemoc se zpomalí už při změně myšlení, a když k tomu upravíme stravu, do- dáme určité potravní doplňky, počistíme

Moravský kras nejsou jen jeskyně

Nový obchůdek v Lažánkách nabízí i regionální produkty

Ve středu Lažáněk zahajuje provoz nový obchůdek s občerstvením pro turisty. Zájem- cům kromě jídla nabídné i některé další pro- dukty. Zejména ty se značkou *MORAVSKÝ KRAS regionální produkt*®. Jsou to především svičky ze včelího vosku, med a mydla, za ni- miž stojí výrobce Václav Parák. K nim při- budou i batikované či ručně malované šátky, kravaty a další doplňky autorky Daniely Ko- plové. Tvůrci jsou totiž životní partneři a vzá- jemně se podporují i ve svých aktivitách. „Naše představa je taková, že jednou za čas budeme třeba víkend věnovat dětem, které si u nás budou moci udelat mydla, svičky nebo třeba namalovat šáteček nebo obrázek jako vitráž. Samozřejmě bude možné koupi- t naše výrobky – tedy mydla, svičky, hed- vábí, ale také med a medovinu, protože vše- lačení k nám neodmyslitelně patří. Jsme schopni připravit i program pro tematický zájezd. Byly u nás například děti z jednoho brněnského domu dětí. Přijely o prázdninách, zastavily se tady, odskočily, co a jak se u nás třeba zaměřit celý soubor bylin na určité one- mocnění, protože jedna bylinka je jen na je- den problém...

Všední den na pštrosí farmě v Doubravích nad Svítavou

„Jarní den na pštrosí farmě začíná kolem sedmé hodiny kontrolou lhní. Kuřata, která už se proklubala na svět, je třeba přenést do prostoru zvaného dolíheň, kde zůstávají dal- ší dny. Pak je nutné nakrmit starší kuřata a do- spělé pštrosy. Pro krmení začíná běžný provoz. Stále je co opravovat, udržovat, teď začínáme se sklízni porostů k výrobě senáže na krme- ní v zimním období. A protože se nyní krmí „zeleňm“, sečeme denně jetelo-trávu nebo vojtěšku. K tomu pštrosům přidáváme směs mackaného obilí – pšenice, ječmen, oves. I to je třeba připravit. Odpoledne se kuřatům do- plní voda a vejčka se sbírají večer. Zpravidla v neděli dopoledne, kdy je více času, se vejce nashromážděná za celý týden dezinikují a dá- vají se do lhně.“ říká jeden z majitelů farmy a jednatel Marek Kubíček a dodává: „Každé ráno je také třeba na farmě připravit prodej- nou masa a stánek s občerstvením pro návštěv- níky. Pštrosi se poráží na porážce v Bořitově. Druhý den musíme napopracovat, zabít a při- pravit maso k prodeji. Obchod je otevřený stejně jako farma, tedy od osmi od rána do



Ostriches on the farm.

Jak to všechno začalo

Jsme dvě. Dvě kamarádky, které měly to štěstí a našly jedna druhou. Máme mnoho společného – přátelé, kamarády, práci, zájmy, záliby a posledních pár let je to koníček, ze kterého nám pomalu vyrůstá hodně velký kůň. Začaly jsme společně tvořit.

Začátky našeho tvoření byly pozvolné. Neměly jsme žádný konkrétní cíl, pouze chuť vytvo- řit něco, z čeho bychom měly ra- dost a co by se líbilo také jiným. Z různých možností, které se naský- taly, jsme zvolily výrobu bižuterie ze skla a kovu. Naše výrobky se líbily a také se pro- dávaly. Proto jsme přemýšlely, čím svou tvor- bu ozvláštnit. Objevily jsme kouzlo polodra- hokamových koralů. Do sortimentu tím pádem přibyla bižuterie z minerálů, která nyní tvoří podstatnou část naší nabídky. Jelikož každá z nás má více tvůrčích nápadů, přiby- lo k našim aktivitám malování skla, tvoření drátovaných filigránů, malování hedvábí a ma-

žešti odpoledne, v letní sezoně, která trvá od začátku dubna do konce září i v sobotu, ne- dělí i ve svátky. Na farmu přijíždí mnoho zá- jezdů, lidé jsou zvědaví, jak taková farma vyp- ádá. Zaměstnanci tedy pro ně zajišťují během dne prohlídky s odborným výkladem a před- nášky. Přijíždí hodné rodin s dětmi. Malí mo- hou na kolečco nebo na trampolinu, tátove přednou na stánek k pivu nebo zajdou na klo- básu, maminky a babičky většinou míří za květinami. Každý si přijde na své.

Mým snem je mít silné a zdravé včely (Karel Skřivánek)

Ke včelaření mne přivedl tatínek. Naše rodina bydlela nejprve pod Pálavou, pozdě- ji v Brně. Moje žena je z rodiny Julínků, kte- ří mají své kořeny v Jedovnicích už po tři staletí. Dědeček Jiří Julínek ve třicátých le- tech v Rudickém propadání vystavěl Pilu. V místech, kde bývala Hugova huť. Ted jsme tady my. Někdy kolem roku 1983 jsem stou- kl první úl a dostal první roje. Začal jsem včelařit v Židlochovicích. V devadesátých letech jsem úl přestěhoval do Rudického propadání, do naší takzvané Dolní za- hrady. Je to ale mrazová kotlina a všechna včelstva mi brzo ode- šla... Začal jsem v té době i pod- nikat, na včelky přestal být čas. Schoval jsem si všechno na půdu a jen jsem kolem toho chodil. Ta vůně mě pořád lákala. Po čase jsem zase začal. O jarní rozvoj nemají moje včely v blízkosti potoka nouzi. Zde v údolí jsme chráněni před větry a zalití sluncem.



Včely proto často na jaře vylétávají na kvetoucí lísky, jivy a olše. Později kvetou dvo- třetěná a trnky. Do toho rozkvétají pampel- sky a jabloně. A po řepce začínají maliny a les. Tady v Moravském krasu mě včely prospí- vají lépe než na jižní Moravě. Ale i tak v půli července všechno končí.

Značku *MORAVSKÝ KRAS regionální pro- dukt*® sledují od jejího začátku. Nadchlo mne, že se mi místní akční skupina rozhodla ukázat vojtěšku. K tomu pštrosům přidáváme směs mackaného obilí – pšenice, ječmen, oves. I to je třeba připravit. Odpoledne se kuřatům do- plní voda a vejčka se sbírají večer. Zpravidla v neděli dopoledne, kdy je více času, se vejce nashromážděná za celý týden dezinikují a dá- vají se do lhně.“ říká jeden z majitelů farmy a jednatel Marek Kubíček a dodává: „Každé ráno je také třeba na farmě připravit prodej- nou masa a stánek s občerstvením pro návštěv- níky. Pštrosi se poráží na porážce v Bořitově. Druhý den musíme napopracovat, zabít a při- pravit maso k prodeji. Obchod je otevřený stejně jako farma, tedy od osmi od rána do

Moje perníky jsou skutečně čerstvé (Zdenka Zachovalová)

Říká se, že největším tajemstvím perníkárů je těsto. Stále to platí? U mě ne. Samozřejmě, než jsem přišla ke „svému“ receptu, vyzkou- šela jsem jich celou řadu. Hledala jsem to správné, aby perníky vypadaly podle mých představ. Vybrala jsem si nakonec variantu, kterou lze najít v běžných „kuchařkách“ pro perníkáře. S receptem nedělám tajnosti. Na požádání ho zájemcům sdělím, ale stejně pří- prava vyžaduje velkou zkušenost a správný grif, který se z receptů nevyčte.



Jak často připravujete těsto a jak dlouho trvá, než se dostane k zákazníkům? Máte to rozvrženo tak, že pracují průběžně. Jeden den si těsto nechystám, druhý den se peče a třetí den maluji. Když perníky upeču, sna- žím se vždy hned nazdobit a pak také co nej- rychleji prodat. Nedělám ho do zásoby. Moje perníky jsou proto stále čerstvé.

Prakticky každý týden se účastním něja- kého jarmarku, farmářského trhu nebo po- dobné akce. Někdy se setkají i tři akce v týd- nu. Pokud je to možné, jezdíme vždy celá rodina a vozíme s sebou vlastní stánek. Je to ale někdy problém, protože mám malé sýna a na podzim se naše rodina rozleste o dalšího člena. Zatím to ale zvládám.

V Chrudichromech vzniká kolekce textilních vitrážek

Logo modré kapky označující regionální produkty z Moravského krasu a okolí zdobí také široký sortiment výrobků krejčovské firmy Yvonne podnikatelky Ivy Unčovské z Chrudichrom. Když jsme Ivy Unčovskou nedávno navštívili, došla ke zjištění, které bylo i pro ni překvapující. Její firma letos slaví dvacet let existence. Když jsme se zají- mali, co je nového, odpověděla, že nic. Všechno při starém. Ale nenechte se zmý- lit, paní Iva stále něco vymýšlí, přichází s novými nápady. Jen není zvyklá se příliš chlubit. K jejímu původnímu sortimentu klasických a slovních záster pro ženy, muže i děti, patří i řada doplňujících výrobků. K nejžhavějším novinkám patří textilní hračky pro nejmenší. „Jedna ze švadlenek přinesla něco podobného do dílny. Líbilo se nám to a hned jsme zkusily, jestli bychom to také zvládly. Samy jsme si vytvořily první stříh a výsledek se nám líbil. Postupně se náš „zvěřinec“ rozrůstá. Dnes už v něm najdeme husy, hrochy, medvídky, šneky, a protože máme značku *MORAVSKÝ KRAS regionál- ní produkt*®, nechybí ani netopýř. K nepo- pulárnějším patří zatím hroch. Proč? To ví jen děti a maminky, které je svým ratolestem kupují,“ vysvětluje Iva Unčovská.

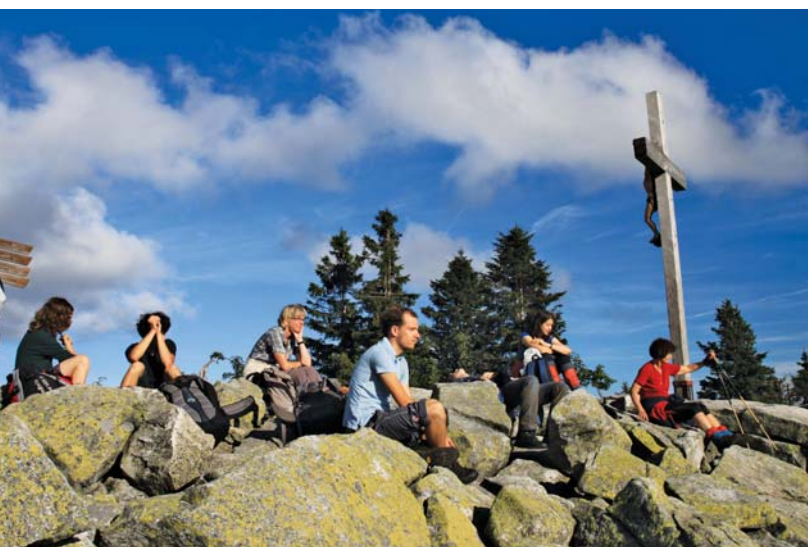


MORAVSKÉ KRAVAŘSKO regionální pro- dukt®. Garantem této značky je MAS Re- gionu Poodří, regionálním koordinátorem pak Ing. Oldřich Ušvald, předseda sdružení a ma- nažer, který nám prostřednictvím této orga- nizace umožňuje prezentaci výrobků na ak- cích MAS Regionu Poodří.

Vyšlešný symbol značky *MORAVSKÉ KRA- VAŘSKO regionální produkt*® vždy upoutá pozornost a nejen lidí. Těšíme se na naše zá- kazníky, nejen v našem obchůdku a na webu, ale také na akcích MAS Regionu Poodří, kte- ré tímto děkujeme za umožnění prezentace našich výrobků.

Mgr. Květoslava Bartošová, Mgr. Alena Jermářová, Bilovec www.fantazieshop.com

Kam na výlet? Přece na Šumavu!



Vypravte se na Šumavu za novými zážitky. Je jedno, ve které roční době přijedete, Šu- mava je vždy jiná a stojí zato ji poznat. Pří- voně si k ní a ochutnat. Neudělená a cenná příroda se ojedinělými ledovcovými jezery, náleží a hlubokými hvozdy vás nenechá jen tak v klidu sedět. Mimo zimní sezónu s se- bou nezapomeňte kolo, brusle, pevné boty a hlavně chuť poznávat. Můžete létat mezi stromy jako Tarzan, svezete se po cyk- lostezkách a zažijete bruslařský ráj. V Národním parku Šumava jsou stovky značených turistických i cyklistických stezek. Nedávno byl otevřen nový, 7 km dlouhý úsek páteří cyklostezky z Vy- sokých Lávek na Velký Bor. Na- vazuje na pětikilometrovou trasu Gerlova Huť – Nová Hůrka a vybízí pro- zkoumat ze sedla kola další místa západní části Šumavy.



Velkým lákadlem je také Lipensko, které protéká velké množství značených cyklostaz, stovky pro pěší i vyznavače nordic walking. Jezerní cyklostezka měří padesát kilometrů, cestou si vychutnáte projižkou po obou břez-ích Lipna a zažijete neuvěřitelnou přírodu. Na své si přijdou také bruslaři na nedávno otevřeném úseku z Lipna až do Frymburka. Nenáročný profil cyklostezky a příjemné hou- páčky zvládnou nejen dospělí začátečníci, ale i děti a třeba maminky s kočárky.

Adrenalin v malých i velkých dávkách za- žijete v lanových parkích, kde můžete v ko- runách stromů dovádět, kde až sahá vaše odvaha. Na hoře Lipín nedaleko Prachatic najdete na ploše jednoho hektaru největší lanový park ve střední Evropě. Čeká na vás pět tras s osmdesáti překážkami. Některé zvládnou i děti, ale užijí si i ti nejnáročnější. Zařadí se i v Lanovém centru Proud na Za- dově, či v Železně Rudě a také v adrenalinov- ém Ofparku v Sušici, kde svůj strach pře- konáte na atrakci se symbolickým názvem Tarzanů skok. Odvážlivci jistě na lanech si ze čtrnáctimetrové výšky skočí přes Otavu.

Zdroj: RRA Šumava, a. p. s.



Prácheňsko – 1. kolo certifikace regionální produkce uzavřeno, předáno 37 certifikátů

Kvalita, původ, historie a vztah k regionu, to vše spojuje výrobky, které lze nyní zakou- pit pod značkou *PRÁCHEŇSKO regionální produkt*®. 19. května 2011 proběhlo předání certifikátů v atraktivních prostorách sálu U Kata v areálu hradu ve Strakonici- cích. Slavnostní odpoledne bylo součástí doprovodného progra- mu Konference Jihočeský ven- kov a certifikáty si přišla pře- vzít většina ze 37 oceněných výrobců.

Výrobky byly různého druhu – Sedlická krajka, frivolitková a pa- ličková krajka, historické sklo, ručně předané a pletené výrobky, užitková a deko- rativní keramika, lidové panenky, košíky z proutí, březová košťata, herní prvky, řez- bářské práce, hračky ze dřeva, výrobky ze skla, rámy na zrcadla, výrobky ze sena, svič- ky, smaltované šperky, publikace o Práche- ňsku, fotografie Prácheňska, sazenice růží včetně Blatenského růže, dekorativní perník, cukrářské ozdoby, gemmopřípravky, bylin- né gely a tinktury a řada regionálních potra- vinařských výrobků (Prácheňské hnětýnky, šteňské koláčky, výrobky z kozího a krav- ského mléka, včelí med, český med, Práche- ňský knedlík, Zlivický chléb, pečivo, Čizovská uzuzina a Kovařovské podkvyky). Zatímco vybrané řemeslné výrobky bylo možné za- koupit ve stánku na nádvoří, místní pochout- ky a speciality si mohli hosté podle libosti ochutnat.

Smysluplná spolupráce pěti místních ak- čních skupin z Blatenska, Písecka, Strakonice- ka a Vodňanska tak přináší své první ovoce. Spolupráce ale netkví pouze v realizaci jed- noho projektu, pracuje se na řadě dalších aktivit ve prospěch historického území bý- valého Prácheňska. V současné době místní akční skupiny již připravují následný projekt, který by měl kromě další práce na regionál-

řemeslníků a kde ožívají staré technické postupy. V interaktivní dílně v Horaždovi- cích si vyzkoušíte tkání na tkalcovském stavu nebo si vyřezáte lžičku z lipového dřeva. V keramické dílně v Chlístově u Klatov uvi- díte postup výroby keramiky i její malování a sami si zde můžete namalovat vlastní hr- neček. Jak ožívá sklo v rukou skláře a výrobu páteříků máte možnost vidět v hájovně na Břežnicku nebo v Nezdicích na Šumavě. Tato a mnohá další rukodělná lákadla nabízejí šu- mavští řemeslníci, kteří jsou držitelé značky *ŠUMAVA originální produkt*®.

Jejich přehled a spousta dalších informací je na stránkách www.regionalni-znacky.cz/sumava, kam byste se měli podívat už ve chvil- li, kdy budete hledat stylové ubytování a re- gionální gastronomii. I v této oblasti nabízí značka *ŠUMAVA originální produkt*® prové-

řena zařízení a služby, kde si vyberete ze ši- roké škály různých typů ubytování, vždy ale se zaručenou kvalitou, respektem k životní- mu prostředí a nabídkou dalších dostupných služeb, včetně starošumavských specialit nebo vyléti do okolí. A pokud byste přece hleda- li, jak naplno strávit příjemné chvíle na Šu- mavě, všechny potřebné informace, tipy na výlety, aktuality či kalendář akcí naleznete na www.isumava.cz.

Mýdlový poklad z půdy

Na kraji půvabné vesničky Růžová (latin- sky Rubens), stojí penzion Růžák. Dříve to bývala obyčejná vesnická chalupa, ovšem s neobyčejnou půdou. Už je to pár let, co tu paní Frachcovová našla tajemný ruční psaný sešitek s recepty na ruční výrobu mý- dla. Před válkou si mýdlo umé- la vyrobět každá hospodyně, ale dnes... Bylo lákavé to zkusi- t. První várky se nedařily, hmota nemýdlovala, ale trpělivost pře- nesla - mýdlo. A ne ledajaké! Postupem času se k penzionu přistavěla budova Mý- dlárny Rubens. Dnes tu vznikají jedinečná, za studena vyráběná přírodní mýdla z koso- sového, olivového a palmového oleje s kon- zervantem z grapefruitových jader. Zbytek obstarají zdejší bylinky. Mají tu mydla snad na všechno – ale pozor – tahle mydla nevo- ní umělými parfémy ani nemají tvar nadu- caných srdíček. Ručně krájené kostky s vy- rytým R balené do přírodních materiálů, nejsou určeny k provoznímu spodního prádla, ale – představte si – k mytí. A jak se ukazu- je, velmi šetrnému a blahodárnému. Nad hrncem podivně křihavate tekutiny vám tu zůstane rozum stát. Z tohohle dove mýdlo? Paní Frachcovová ale návštěvníky mýdlárny vede krok za krokem, vypráví o výrobním postupu, ukazuje přírodní barviva – třeba papriku, kari nebo kakao, nechá je vyřýt si R do už hotového mýdla, očichat bylinky, se tu sytosti se vynadívá – a věře, že je nač. A můžete se sem přijet podívat jen tak, bez ohlášení, když budete mít cestu kolem. A jestli si dokážete neodstát alespoň jeden balíček, dejte mi vědět. Já totiž nikoho tako- věho neznám.

Zdroj: RRA Šumava, a. p. s.

V říši přírodních vůní

Nad Krásnou Lipou, ve vesničce Vlčí Hora, najdete budovu laboratoř přírodní kosmetiky Nobilis Tilia (to je zase pro zmé- nu latinsky krásná lipa). Tady se tradiční

ní znače podpořit i místní cestovní ruch. Nebývá než držet palce, aby touto úsilí bylo podpořeno a dobře skvěle rozehnutý pro- jekt našel zdroje pro další rozvoj.

Více než 450 let tradice výroby na jednom místě – to je Sedlická krajka

Jednoznačně ojedinělým a originálním oborem lidové textilní výroby na Blatensku v rámci celého území Práche- ňsko bylo a dodnes je krajkářství v Sed- lici a jejím okolí. Doloženo je zde již v první polovině 18. století, ale v jed- nom ze spisů o Prácheňském kraji je počátek tradice položen až do 15. století.



Roku 1726 se majitelkou panství Sedlice stala hraběnka Marie Ludmila Černínová z Chudenice, která si zdejší krajky oblíbila na- tolik, že část robotních povinností pro pod- dané ženy na polích nahradila paličkováním krajek. Tato domácí výroba se postupně roz- šířovala a po zrušení roboty roku 1848 na- cházely ve výrobě a prodeji paličkových krajek často obživu celé rodiny. V roce 1899 zde byla dokonce založena krajařská škola.

Zásadní oživení tohoto oboru nastalo v roce 2000, kdy se ve spolupráci města Sedlice a Svazku obcí Blatenska byl zpracován pro- jekt na záchranu a oživení tradice. Byl digi- talizován původní archiv historických vzorů

MADE IN ČESKÉ ŠVÝCARSKO aneb co jinde nenajdete

Mýdlový poklad z půdy

Na kraji půvabné vesničky Růžová (latin- sky Rubens), stojí penzion Růžák. Dříve to bývala obyčejná vesnická chalupa, ovšem s neobyčejnou půdou. Už je to pár let, co tu paní Frachcovová našla tajemný ruční psaný sešitek s recepty na ruční výrobu mý- dla. Před válkou si mýdlo umé- la vyrobět každá hospodyně, ale dnes... Bylo lákavé to zkusi- t. První várky se nedařily, hmota nemýdlovala, ale trpělivost pře- nesla - mýdlo. A ne ledajaké! Postupem času se k penzionu přistavěla budova Mý- dlárny Rubens. Dnes tu vznikají jedinečná, za studena vyráběná přírodní mýdla z koso- sového, olivového a palmového oleje s kon- zervantem z grapefruitových jader. Zbytek obstarají zdejší bylinky. Mají tu mydla snad na všechno – ale pozor – tahle mydla nevo- ní umělými parfémy ani nemají tvar nadu- caných srdíček. Ručně krájené kostky s vy- rytým R balené do přírodních materiálů, nejsou určeny k provoznímu spodního prádla, ale – představte si – k mytí. A jak se ukazu- je, velmi šetrnému a blahodárnému. Nad hrncem podivně křihavate tekutiny vám tu zůstane rozum stát. Z tohohle dove mýdlo? Paní Frachcovová ale návštěvníky mýdlárny vede krok za krokem, vypráví o výrobním postupu, ukazuje přírodní barviva – třeba papriku, kari nebo kakao, nechá je vyřýt si R do už hotového mýdla, očichat bylinky, se tu sytosti se vynadívá – a věře, že je nač. A můžete se sem přijet podívat jen tak, bez ohlášení, když budete mít cestu kolem. A jestli si dokážete neodstát alespoň jeden balíček, dejte mi vědět. Já totiž nikoho tako- věho neznám.

Zdroj: RRA Šumava, a. p. s.

V říši přírodních vůní

Nad Krásnou Lipou, ve vesničce Vlčí Hora, najdete budovu laboratoř přírodní kosmetiky Nobilis Tilia (to je zase pro zmé- nu latinsky krásná lipa). Tady se tradiční

Zlivický chléb

Jedním z výrobků, které získaly značku *PRÁCHEŇSKO regionální produkt*®, je i zlivický chléb. Zlivice jsou malá vesnič- ka nedaleko Písku a výroba chleba a pe- čiva zde navazuje na tradiční výrobu, kte- ré je ve Zlivickém pekárně provozována již od roku 1938. Oceněný chléb je tradiční český chléb z pravého kvasu pečený klasi- ckou technologií v parní peci. Výrobce, kterým je firma PEKAR, se tak vrací k pů- vodním kořenům zdravé kuchyně našich předků. Kvasový chléb je zdravější a sná- že stravitelný, na rozdíl od chleba z drož- di dlouho kysne a zraje, což zaručuje roz- ložení škodlivin obsažených v mouce. Základ pro výrobu zlivického chleba je tvořen živou kulturou, každá várka je tedy originál a nelze zajistit, že každý chléb bude vypadat stejně. Co se ale výrobci daří za- jistit vždy a stoprocentně, to je vynikající chuť.



z archivní dokumentace. V Sedlici byla otev- řena vzorková prodejna „Sedlické krajky“ a zřízen internetový obchod, kde lze zakou- pit nejenom hotové krajky, ale i veškeré po- třeby pro paličkování.

V současné době se paličkování pod znač- kou Sedlická krajka věnuje téměř 30 šikov- ných slečen a paní. Společnost Sedlická kraj- ka organizuje také kroužky paličkování pro děti i dospělé a udržuje tak tradici paličko- vání stále živou.



– uvidíte všechny technologie a zažijete na vlastní kůži tajemný proces přerodu kusu oce- le ve šestnáct druhů piva – včetně zdejších speciálů, je umístěna nabýškaná mědná varníka, takže člověk bývá, popíjí a přitom může sledovat, jak se vaří pivo. Zdejší pro- dukce je velmi rozmanitá, ochutnáte tu nej- různější pivní technologie z celého světa – svrchné i spodně kvašená piva, pšeničná piva, už legendárního Kocoura Samuraje, kterého uvařil japonský sládek z amerického chmelu, piva o obsahu alkoholu až 15%, kte- rá se pijí po malých sklenkách, ležáky světlé, tmavé, piva v belgickém, britském, ameri-

ckém stylu... Navíc se tu pořádají farmářské trhy, pivní festivaly, degustační akce, v létě tu ochutnáte pivní zmrzlinu – a klidně mů- žete přivést i děti, vždycky se tu pro ně najde atraktivní zábava. Zdejší Kocourův opravdu nejsou líní a Vás u nich čeká jeden zážitek za druhým. *Rostislav Krivánek*



kém stylu... Navíc se tu pořádají farmářské trhy, pivní festivaly, degustační akce, v létě tu ochutnáte pivní zmrzlinu – a klidně mů- žete se nechat provést celým provozem, vý- robními halami kolem lisů, brusíren, leštěcích linek, žhnoucích tlam, které vyplivují zakale- né čepele, po nástrojárnu a mistrovskou dílnu

Vlněné výrobky ze Stránského představují neobvyklou životní cestu

Může v malé obci v podhůří Nizkého Jeseníku se šesti desítkami obyvatel fungovat bohatý spolkový život spojený s principy sociálního podnikání? Může, pokud se najdou lidé jako Vladimíra a Roman Křenkovi.

Křenkovi v obci Stránské založili stejnojmenné sdružení, začali chovat ohrožené plemeno ovcí a zpracovávat jejich vlnu. Soubor výrobků z ovčí vlny získal v květnu roku 2011 značku *JESENÍKY originální produkt**. Jedná se o šály, tkané předměty, plstěné podšálky či panenky. Za výrobky se však skrývá neobvyklý životní směr.

„Všechno začalo tím, že jsme v roce 2004 pomohli založit Klub chovatelů valašské ovce, ale ještě jsme žádné nechováli, začali jsme o půl roku později. Valašky nás uchvátily svými vlastnostmi. Jsou odolné vůči nemocem a celkově mají odlišné chování od běžných plemen,“ vysvětluje Vladimíra Křenková s tím, že navíc oba manželé mají kořeny svých předků právě na Valašsku.

Na přelomu tisíciletí byl stav valašských ovcí kritický. V době, kdy Křenkovi s chovem začínali, se jich v České republice nacházelo kolem 130 kusů. „Bylo potřeba ple-

mostli k tomu, že to děláme sami,“ popisuje paní Křenková. K tomu, aby člověk na prahu 21. století dokázal být soběstačný ve zpracování materiálů, potřebuje vědět, jak na to. Základ získala Vladimíra Křenková od své babičky.

Zpracování vlny vyžaduje celou řadu řemesel – od předení, přes tkání, až po ruční práce jako plstění či pletení. A právě předávání těchto řemesel nejmladší generaci se stalo základem nového zajímavého projektu „Nedělní školy“. Do Stránského se jezdí i na školní výlety. Děti se nejen dívají na zručnost členů občanského sdružení, ale také se učí. „Moc nás těší, když se po



meno zachránit, a to nás přesvědčilo pro jejich chov. Dnes je v tuzemsku asi 360 valašských ovcí. Z toho my máme 13 kusů, které jsou základem genových rezerv ohrožených druhů zvířat,“ říká Vladimíra Křenková.

Valašské ovce se vyznačují rovněž rychlým růstem vlny, a to až o 25 centimetrů za rok. Zpracování vlny probíhá na farmě ve Stránském od střihání, praní, češání, až po finální výrobek. „Od začátku jsme věděli, že práce s materiálem je nám vlastní a že materiál budeme zpracovávat. Neuměli jsme všechno. Protože chováme bílé i černé valašky, nechtěl nám nikdo černou vlnu vyčesat, protože špiní stroje. Tak jsme se

první návštěvě dětí vrátil s rodiči,“ dodává Křenková.

Občanské sdružení Stránské má 8 členů, lidí z obce, která má pouhých 65 obyvatel. Kromě Nedělní školy provozuje sdružení také bylinnou zahradu, ukázky tradičních řemesel, jeho členové prodávají ruční vlněné výrobky převážně na akcích spojených s historií, chovají koně a cvičí je, pomáhají hendikepovaným zvířatům. Věnují se rovněž ekologické výchově. A k tomu se ve Stránském nachází divadelní spolek Pec, který čítá 21 členů, většinou místních obyvatel. Název spolku dalo jejich první představení, Pec nám spadla.

Bára Hausková

Ryby a kouzlo dřevěných hraček z Orlických hor a Podorlicka

Poctivé hračky jsou stvořené ze dřeva

Uměním šikovného řemeslníka pana Karla Jirsy z Pohorí ožívají kusy neopracovaného dřeva. Vyrábí z nich stavebnice hrahu, pokladničky v podobě prasátek, panenky a panáčky či barevné káči, které přinášejí radost nejen dětem. O jeho poctivé dřevěné hračky mají lidé v poslední době velký zájem. Pana Jirsu s nimi můžete potkat na jarmarcích a poutích pod Orlickými horami. Dokonce si ze dřeva vyrobil i vlastní malý stánek.

„Lidé se u nás vždycky zastaví a vyptávají se, jestli to jsou opravdu naše výrobky. Hodně jich nechápe, že to člověk může vyrobit rukama. Diví se proto, že jsem to dělal

sám a není to z Číny. Když si je koupí, jsou spokojeni a byl bych moc rád, aby to tak zůstalo. Mám z toho dobrý pocit. Jsem přesvědčen, že k tomu nemalou měrou přispěla i značka *ORLICKÉ HORY originální produkt**,“ usmívá se Karel Jirsa.

Vydát se za ním můžete i do dílny v obci Pohorí u Dobrušky. Právě tam rukama skromého výrobce od rána do večera vznikají dřevěné hračky, mis-tičky a mnoho dalších výrobků. Práce se dřevem mu učarovala už dávno a stále ji má rád. Líbí se mu čistota dřeva a jeho vůně.

„Dřevo je přirozený materiál, který se k výrobě hraček používá od nepaměti. Myslím, že lidé už si k těmto věcem zase nacházejí vztah a chtějí si koupit něco pořádného, co

Kostelcem znělo country

Druhý Podlipanský den v Kostelci nad Černými lesy, který připravila MAS Podlipansko, probíhal tentokrát ve stylu country. Celý den slovem provzále Honza Musil, který říká: „Country vlastně znamená venkov a já na venkově žiju. Pod Řípem, kousek od Mělníka. Rád chodím Kokořínským dolem, je tam spousta míst, kde se můžete celý den toulat a nepokáté živou duši. Na Podlipansko také jezdím docela často, najdou se tady stejné pustiny jako u nás, a to jste ještě mnohem blíže k hlavnímu městu. Bydlí zde i řada kamarádů, někteří se sem přestěhovali třeba z druhého konce republiky. Potkám tady známé původně třeba z Brna a za chvíli klidně někoho od Chebu, prostě se tu soustředují lidé z celé republiky. Hlavně je tady pěkná krajina od rovin po kopcovité terény.“ Významnou částí programu bylo udílení certifikátů *POLABÍ regionální produkt**. Certi-

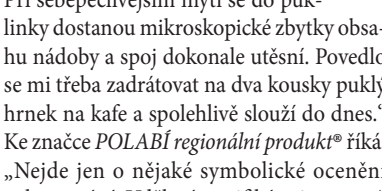


fikát se vystavuje na dva roky, letos v Polabí prozatím vydali čtyři nové a pět staronových obnovili.

Jednou ze staronových držetek certifikátu je drátěnec Lada Borecká. K drátování se dostala díky tomu, že když měla malé děti, jezdili s rodinou po hradech, zámcích a muzeích. V několika historických expozicích ji

zaujaly ukázky práce starých drátěníků a začala uvažovat, že se o něco podobného pokusí také. Později objevila v Zadní Třebáni drátěnickou školu, kde pronikla do všech táž drátěnického řemesla. „Drátěnictví není můj hlavní zdroj obživy, není to ani koníček, ale ohromný kůň. Je to sice náročná, ale strašně zajímavá práce a díky podobným prezentacím, jako je ta dnešní na Podlipanské County, se setkáte se spoustou zajímavých lidí a dostanete se i do míst, kam by vás třeba jinak nepadlo se vypravit...“

Pozorovat šikovné ruce, pro které není problém vytvořit z drátu kvítek nebo zvoneček či oplést vejíčko stejně jako hliněný hrníček, je skutečný zážitek. „Někdy lidé nevěří, že je skutečně možné opravit třeba na dvě poloviny puklý hrnek na kafe a společlivě slouží do dnes.“ Ke značce *POLABÍ regionální produkt** říká: „Nejde jen o nějaké symbolické ocenění nebo uznání. Udělení certifikátu je pro mě hlavně výrazem pospolitosti s Podlipanskem a vlastně celým Polabím. Spolupráce s MAS pomáhá při propagaci a zajišťování nových kontaktů. Nikdy by mne třeba nenapadlo, že se moje výrobky dostanou na vánoční trhy na Staroměstském náměstí, a s MAS Podlipansko a díky regionální značce se to povedlo.“



Pavel Pávek

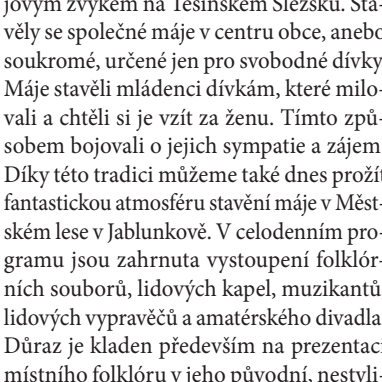
Když Goralé stavějí máje

Górolsko Swoboda je enklávou klidu a ticha v Západních Beskydech, kde dlouhodobě bohaté tradice a poctivá práce houževnatého a laskavého lidu dávají vzniknout originálnímu a zdravým výrobkům nejvyšší kvality.

Tento region je výjimečný především bohatou tradicí a kulturou Goralů z Pomezí, kteří jsou velice pyšní na to, co zdědili po svých předcích. Kromě toho jsou velice pracovití a poctiví, proto není divu, že jejich touhou je zachovat pro příští generace to, co od paměti bylo charakteristické pro jejich otce, dědy i pradědy. Gorole, o kterých je řeč, obývají beskydské lesy a malebná údolí na pomezí tří států – České republiky, Polska a Slovenska. Hranice však pro ně nejsou podstatné, všichni totiž hovoří stejným nářečím – górolským, což je dědičtí materiální i duchovní kultury vyrůstající ze stejných kořenů. S pomocí certifikovaných produktů tohoto regionu zviditelňují vše, co má staletou górolskou tradici, která přetrvává i úžasných, ojedinělých výrobcích. Byla do nich vložena nejen ta nefalšovaná tvrdá

a poctivá práce, ale je v nich také zakletý kus horalské duše.

Ukázky tradičních řemesel a lidové tvorivosti spojené s možností vlastnoručního vyzkoušení a zakoupení hotových výrobků je možno shlédnout nejen v regionu, ale také za jeho hranicemi. Jednou z tradičních akcí, která se každoročně koná v Mikroregionu Górolsko Swoboda je Stavení máje spojené s „Górolským jarmkym“. Stavení máje bylo největším májovým zvykem na Tešínském Slezsku. Stavení se společně máje v centru obce, anebo soukromě, určené jen pro svobodné dívky. Máje stavěli mládenci dívkám, které milovali a chtěli si je vzít za ženu. Tímto způsobem bojovali o jejich sympatie a zájem. Díky této tradici můžeme také dnes prožít fantastickou atmosféru stavení máje v Městském lese v Jablunkově. V celodenním programu jsou zahrnuta vystoupení folklórní souborů, lidových kapel, muzikantů, lidových vypravěčů a amatérského divadla. Důraz je kladen především na prezentaci místního folklóru v jeho původní, nestyliš-



Ryby z Opočna chutnají

Ryby z Kolowratského rybníkářství v Opočně si můžete koupit přímo v tamní prodejně. Třeba čerstvého kapra vám rybáři vyloví přímo ze sádek a podle přání vykouchají nebo připraví filety. V létě nabízejí ryby na grilování, před Vánocemi je velký zájem o štedrovočerní kapry. Ti jsou často pořádně mackové, chovají se totiž čtyři roky, a navíc skvěle chutnají.

Rybářství hospodaří na největším chovném opočenském rybníce Broumar, který stejně jako sádky napájí Zlatý potok. Pro rybáře je opravdu „zlatý“. Říčka, jejíž pramen je v Orlických horách, je totiž velmi čistá a to má velký vliv na chuť ryb. „Voda v Broumaru a v našich sádkách má naprosto čistou pstruhovou vodu. Ryby z našich sádek jsou tak zbavené veškerých nežádoucích příchutí,“ vysvětluje správce Kolowratského rybníkářství Vladimír Flgl.

V Opočně se ryby chovaly už v 16. století. Dnešní rybářství patří majiteli zámku



Většinu návštěvníků zaujaly i intarzie dalšího oceněného Aloise Točika. K tvorbě intarzií se dostal spletitými cestami. Vyučený kovář a podkovář prožil čtyřicet roků za volanty nákladních aut i autobusů. Kamarád, který se intarziím věnoval, byl jeho prvním učitelem a pan Točík se projevil jako velmi snaživý a talentovaný žák. Když vozil v autobuse lyžaře na jednodenní výpravy do hor, nikdy nejel bez svého nářadí, volné hodiny čekání trávil v autobuse nad dřevěnými dýhami. Intarzie je dávný výtvarný obor pohybující se na hranici mezi řemeslem a uměním, obor, který vyžaduje hlavně trpělivost, přesnost a pečlivost.

Autor pracuje s dýhami nejrozličnějších dřevin, podle šablony ostrými nožičky vyřezává přesné obrysy jednotlivých dílků, které je nutné sesadit do jakési negativní matrice a pod tlakem přilepit a nalisovat na podložku. Pan Točík vytváří vše od dekorativních obrazů přes nábytek, šachové stolky až po barevně vykládanou podlahu. „Na intarzií je ale nejkrásnější dřevě,“ vypráví Alois Točík. „Třeba jeho barva je různá nejen podle druhu stromu, mění se i se silou kmene nebo místem, kde strom rostl. Strom je vůbec malý zážrak, který odjakživa pomáhá lidem.“

Pavel Pávek

zované formě. Mezi účinkujícími jsou děti a mládež z okolí, ale také dospělí, především aktivní členové Místní skupiny Polského kulturně-osvětového svazu v Jablunkově. Navečer jeden z folklórních souborů představí tradiční lidový zvyk stavení máje. Večer jsou všichni zváni na „Májovou zábavu“. V rámci doprovodné akce „Górolský jarmark“ je možno shlédnout a vlastnoručně vyzkoušet lidová řemesla, ale také zakoupit hotové výrobky, z nichž řada nese značku *GÓROLSKO SWOBODA regionální produkt**. Na jarmarku lze zakoupit také domácí zvířata, shlédnout tradiční zabitáku a degustovat regionální pokrmy.



Výrobci z Krkonoše slaví úspěchy

Držitel certifikátu *KRKONOŠE originální produkt** Alois Mejnar získal ocenění Asociace soukromého zemědělství Farma roku 2010. Mléčné výrobky z rodninné Farmy Mejnar, které jsou rozváženy v okruhu cca 50 kilometrů, si pravidelně kupují více než čtyři tisíce zákazníků. V plánu je další rozšíření chovu skotu, aby farma byla schopna pokrýt potávku, která stále stoupá. Nově jsou v nabídce i ochucené jogurty. „Od té doby, co jsme ochutnali jogurty od Mejnarů, už jiné nekupujeme, já mám nejradši čokoládové, manžel bílé a děti zase ovocné – každý si přijde na své a přivezu nám je až domů,“ uvedla jedna ze zákaznic.

Díky ocenění Farma roku 2010 se na zdejší farmě konala konal dubna Farmářská slavnost (jedna ze šesti akcí pořádaných v průběhu roku ve spolupráci ASZ a Parku Tří věže). Farmářská slavnost v Klášterské Lhotě se setkala s naprosto nevidaným zájmem. Stovkami aut, pěšky či na kole dorazilo na 7 000 návštěvníků. Fronta se stála nejen na

mléčné výrobky, zájem byl i o stánky dalších certifikovaných výrobců z Krkonoše i Podkrkonoší. Své výrobky zde prodávali Daniela Roudná, Hana Wondráčková, Alena Gašparová, Petr Kareš a další, někteří i předváděli své řemeslo. Na své si přišli nejen rodiče, ale především děti, pro které byl připraven celodenní program, který kombinoval zážitky z prohlídky krautina a zemědělské techniky se soutěžími hraním pro nejmenší a tvořením pro ty větší. Podobnou akci farma ani okolní vesnice nepamatují.

Dalším krkonošským výrobcem, o kterém se mluvilo, je drátěník z Harrachova Ladislav Šlechta. Ten obhájil cenu „Muzejní zlaté ručičky“ se svým souborem výrobků na téma „Já mám koně, vraně koně...“. Z jeho rukou už vyšly stovky různých výtvořů – hlavně zvířata a lidé představující různé činnosti. Technika smýček, kterou jsou zhotovovány trojrozměrné objekty, je zcela originální. Není náhodou, že unikátní výrobky pana Šlechty

Slavnosti holovouských malináčů



vousích. V rámci této akce se obec Holovousy snaží propagovat místní historickou odrůdu jablka – Holovouské malinové, charakteristické svou výraznou malinovou příchutí. Právě tato odrůda byla nejoblíbenějším jablkem císaře Františka Josefa I.

Letos bude tato akce rozšířena o farmářské trhy zaměřené na producenty ovoce a zeleniny z regionu Podkrkonoší. Neubudou chybět ani produkty a výrobky označené ochrannou známkou *PODKRKONOŠI regionální produkt**, mezi které patří bílé a červené Dobrovodské kysané zeli, medovíčky med paní Heleny Soprové, domácí mošt paní Martiny Berdychové, čerstvé sýrové mléko Jaromíra Musila, ovoce Petra Kareše, preclicky Josefa Rydla, hořické trubčičky od firmy Právě hořické trubčičky s.r.o., nebo královédvorské pivo TAMBOR. Nesmíme zapomenout na Vladimíra Kulhánka s keramikou a Stanislava Rygla s umělecko-kovářskými výrobky. Květinovou výzdobu zajistí pan Tomáš Soukup – držitel certifikátu za květy gerber, které po mnoho let sám pěstuje.

Wysočina

Wysočina, kde se území regionální značky shoduje s územím celého kraje, je regionem, který pod pro někoho možná trochu nepřístupnou tvář ukrývá skutečné perly přírodních krás i kulturního bohatství. A podobné je to i s lidmi, kteří zde žijí a pracují. Snad žádná jiná značka se nemůže pochlubit toliká držitelé, jejichž věhlas přesahuje hranice regionu, a vedle toho i osobnostmi, u nichž zaujme už jejich osobní příběh. Zde jsou jen dva příklady z mnoha.

V rámci soutěže Firma roku 2010 byly oceněny i kvalitní webové stránky z různých oborů. Stránky firmy Rautis, a.s. byly mezi nimi. Firma Rautis, výrobce tradičních perličkových ozdob, získala také třetí místo v soutěži CzechTourism – Ceny Kudy z nudy 2010 o nejlepší turistickoú nabídku v České republice za turistický region Krkonoše a Podkrkonoší. Kromě prodeje výrobků samotných, firma také zpřístupnila své prostory veřejnosti a pořádá exkurze přímo do výroby – každý tak může na vlastní oči vidět dlouhou cestu, kterou skleněná perlička urazí před tím, než se dostane na ozdobu. Exkurze jsou velmi úspěšné, v roce 2010 firmu navštívilo přes 8500 lidí. Jak říká majitel firmy, pan Marek Kulhavý, k vysoké návštěvnosti přispívá i značka *KRKONOŠE originální produkt**, jejíž držitelem jsou od počátku značení v Krkonoších. „Kromě toho, že značka garantuje našim zákazníkům původ a tradici výrobků, se díky ní účastníme veletrhů cestovního ruchu v Praze a v Brně, na které bychom se jinak nedostali. Na veletrzích předvádíme naše řemeslo a také tam můžeme odborné veřejnosti i běžným návštěvníkům představit i naši nabídku pro turisty – exkurze do výrobních prostor,“ dodává pan Kulhavý. Exkurzemi ovšem nabídka Rautisu pro turisty nekončí – po prohlídce výroby si návštěvníci mohou sami zkusit vyrobit vlastní ozdobu v tzv. „kreativní dílně“. Čas, který v dílně stráví, není nijak omezený, fantazii se zde meze nekladou a vlastnoručně vyrobené ozdoby bývají opravdu originální.

Pro návštěvníky bude připraven bohatý kulturní program, v průběhu celého odpoledne bude nabízeno občerstvení, projížděky v kočárce, malináče, stromky, květiny, vína, výrobky z ovoce a média a další dobroty a výrobky řemeslníků! V rámci slavnosti opět budou vyhlášeny soutěže „O nejlhodnější malináč“ a „O nejchutnější jablčnický moučník“. Soutěžící moučníky budou vystaveny na OÚ Holovousy. V prostorách zámku, kde sídlí Výzkumný a šlechtitelský ústav ovocnářský Holovousy s.r.o., si můžete prohlédnout soutěžní malináče a výstavu ovoce – staré ovocné odrůdy.

Slavnosti budou ukončeny večer taneční zábavou a ohňostrojem. Přijďte se pobavit a ochutnat právě produkty z regionu Podkrkonoší. Těšíme se na Vaši účast!

Více na www.holovousy.cz

má hodnotu vyšší než uvedené produkty. Věly mně již 30 let přinášejí radost i starost a učím se stále moudrosti Stvořitelem skryté v přírodě. Těší mě zájem odběratelů, kteří si se sklenicí medu odnesou i něco této moudrosti.“

Josef Rádek, včelař, Liptál

O hlině

„Schopnosti, které dnešní hrnčíř k ručnímu vytvoření dobrého dla potřebuje, jsou stejné jako v minulosti – představivost, cit pro tvar a časosování jednotlivých úkonů spolu s důvěrnou znalostí hlíny a jejích výpalových charakteristik. Pod pojmem keramika rozumíme všechny předměty ze zeminy zpevněné vypálením. Ruce a hlina tvoří úžasně hmatové spektrum, které je pro nás jednoduché a srozumitelné. Pravdou zůstává, že již dávno paprdek ze paleolitu stvořil první keramiku před pětadvaceti tisíci lety, a od té doby se náš vztah k tomuto přírodnímu materiálu vůbec neměnil...“

Lenka Horecká, keramička, Stramberk

Wysočina

Wysočina, kde se území regionální značky shoduje s územím celého kraje, je regionem, který pod pro někoho možná trochu nepřístupnou tvář ukrývá skutečné perly přírodních krás i kulturního bohatství. A podobné je to i s lidmi, kteří zde žijí a pracují. Snad žádná jiná značka se nemůže pochlubit toliká držitelé, jejichž věhlas přesahuje hranice regionu, a vedle toho i osobnostmi, u nichž zaujme už jejich osobní příběh. Zde jsou jen dva příklady z mnoha.



Blanka Mudrová – osud zapsaný v kůži

Narodila jsem se v Rynárci u Pelhřimova na Vysočině v druhé polovině minulého století. Celý život mě provází touha něco tvořit, něco hezkého vymyslet pro radost svému okolí a sama sobě. Kreativní tvoření se mi stalo životní vášní a osudem, práce s kůží je mým koníčkem a celoživotním osudem a zaměstnáním.

Navrhuji a vyrábím kožené kabelky již více než 35 let. Nejříve jako vývojový pracovník družstva DUP Pelhřimov, ale jak jsem odzvonil starým časům a byla možnost se starat sama o sebe, ani na chvíli jsem neváhala, opustila teplé místočko družstevního podnikání a už koncem roku 1989 vytvořila svoji první kolekci na šicím stroji dovezeném z NSR (stál celý majlant, 250 marek!). S touto kolekcí jsem odjela do Trenčína na výstavu Trenčín město módy a během dvou dnů ji celou vyprodala. A bylo vymalováno a určen další směr podnikání.

Protože již od narození žiji na Vysočině, rozhodla jsem se svým podnikáním a v rámci svých možností tuto krásnou a nenarušenou část České republiky trošičku podpořit a zviditelnit. Svým výrobkům jsem dala vlastní tvář a nezaměnitelnost od ostatních výrobků, každý výrobek má svoji duši. Svou tvorbu nyní prezentuji na různých výstavách v ČR a v zahraničí na různých řemeslných jarmarcích a akcích zaměřených na ruční tvorbu, a to pod značkou M+M Blanka Mud-

Marek Šemík, Rozsochatec



O valašském pečivu

„Veškeré pečivo z tohoto pekařství má základ v historických recepturách zdejšího kraje a v lidové tradici. Například valašské řgáky se pekly již před 250 lety, tehdy z hrubší

rová Rynárec doplněnou o *VYSOČINA regionální produkt**. Moje výrobky a plastyky z kůží jsou zastoupeny ve sbírkách po celém světě od USA po Austrálii. V roce 2010 jsme s manželem otevřeli vlastní galerii kůží v Rynárci, kde vystavují obrazy z kůže a olejomalby a průřez svoji tvorbou autorů ských kabelek, aktovek, etujů skutečné perly přírodních krás i kulturního bohatství. A podobné je to i s lidmi, kteří zde žijí a pracují. Snad žádná jiná značka se nemůže pochlubit toliká držitelé, jejichž věhlas přesahuje hranice regionu, a vedle toho i osobnostmi, u nichž zaujme už jejich osobní příběh. Zde jsou jen dva příklady z mnoha.

Blanka Mudrová, Rynárec



Marek Šemík, ročník 1989

Jmenuji se Marek Šemík, je mi 21 let a pocházím z obce Rozsochatec na Havlíčkovodsku. Když jsem se před šesti lety rozhodl, kam budou směřovat moje další studijní kroky, netušil jsem, že se svému vystudovanému oboru nebudu věnovat. Po úspěšném ukončení automobilní školy a krátké praxi v autoservisu, která mě neoslovila, jsem byl zasmělán jako zámečnick. V tomto oboru jsem se našel. Bavi mě vymyslet nové tvary a konečné výrobky. Od výroby mě první kliky uplynuly téměř dva roky. Za tu dobu jsem postupně rozšířil nabídku o různé tvary štítků, ocelových i dřevěných klik a ostatního kování na dveře. Postupně jsem hledal způsob, jak svého podnikání napomoci a dál ho rozvíjet. Sám při výrobě upřednostňuji dodávky od řemeslníků ze svého regionu, a proto mě zajalo regionální značení. Od května 2011 jsem nositelem značky *VYSOČINA regionální produkt** a jsem hrdý i na to, že jsem nejmladším držitelem, který kdy u nás získal regionální značku. Od certifikace si slibuji zvýšení propagace. Zároveň doufám, že se i já budu stále zdokonalovat a rozšiřovat svou nabídku. Postupně bych chtěl pokrýt celé spektrum kovářských a zámečnických výrobků.

Marek Šemík, Rozsochatec

mouky, která často obsahovala více druhů zrna a také osiny nebo plevy. Skvarkové pagáčky bývaly zas nazývány chlebem valašského lidu, neboť se pekly hojně pro práci v lese, sekání lůk, pasení ovcí... zkrátka pro každodenní život. Recept na medové grubále je také asi 200 let starý, přitom však odpovídá nejmodernějším trendům racionální výživy, protože grubále obsahují kromě medu pouze rostlinné přísady.“

Ing. Jana Kasalová,

Valašské pečivo, s.r.o., Velké Karlovice

A tak bychom mohli pokračovat ve vyprávění o dalších řemeslech zařazených v projektu regionálního značení v Beskydech, do řezbářském, dřevářském, kožedělném, zpracování vlny, malování kraslic či výrobě kolovrátků, bylinného líkérů Freudovka nebo trdelníků. Od července přibudou také řemesla – výroba figurek ze šustí od paní Marie Kubalové, výroba perníků dle tradičních receptů od paní Marie Seibertové nebo výroba ručně šitých panenek s ručně malovanými obličejem z galerie Iona v Kopřivnici.



Spolupracujeme

Apus a ARZ – nejen společná historie

Asociaci regionálních značek pojí se sdružením Apus poměrně dlouhá společná historie, sahající až do doby, kdy tehdejší Regionální environmentální centrum (REC ČR) pracovalo na projektu Lidé příroda, příroda lidem. Ten dal vzniknout dvěma novým tematickým směrům: vzdělávání dětí v přírodě a značení regionálních výrobků. Projekt byl svým způsobem nadčasový, protože spojil na první pohled nesouvisející témata, která se však navzájem doplňují a společně vyjadřují pochopení pro



hodnotu přírody a krajiny jakožto prostoru, který je domovem nejen pro lidi, ale všechny živé tvory. Tým, který obě aktivity rozvíjel, došel na přelomu let 2007 a 2008 k rozhodnutí poskytnout jim dostatečný prostor ve vlastních organizacích, proto vznikla ARZ jako sdružení regionů s vlastní regionální značkou a sdružení Apus, zaměřené především na ekovýchovu.

Apus rozvíjí environmentální vzdělávání, ve kterém je kladen důraz na výuku přímo v terénu, nejčastěji tedy v přírodním prostředí. Spolu se středisky ekologické výchovy v současné době organizuje 25 terénních ekologických

výukových programů Za Naturou na túru (více viz www.zanaturou.cz).



apus

Programy probíhají v chráněných územích a jejich hlavním tématem je biodiverzita a vliv člověka na ni. Žáci se v souvislostech učí chápat, jak člověk svým jednáním ovlivňuje přírodu a kvalitu svého životního prostředí. Vydávají se po stopách ovčích stád a zbojníků, kteří kdysi obývali Bílé Karpaty, nebo zakoušejí, jak vypadá spor mezi rybáři a ochranáři, kteří se dohadují o tom, do jaké míry je rybník domovem ryb anebo ptáků. Každý program je jedinečný, protože se v něm odráží neopakovatelnost místa, kultury a tradic jeho obyvatel.

Stejně hodnoty se pokoušejí zdůraznit a zviditelnit i regionální značky. Podporují výrobce, kteří jsou si vědomi, že jejich kraj je jedinečný a že stojí za to žít v něm a hospodařit tak, aby tato jedinečnost byla zachována a předána dalším generacím. A tak je možné, že cesty Apusu a ARZ, které se před časem rozběhly každá svým směrem, se brzy opět protnou. Vedle biodiverzity je v ohrožení i pestrost lidských povolání, počínaje tradičními řemesly a konče třeba hospodařením na méně úrodné půdě. Pokud má někdo šanci přesvědčit dosud pochybní, že práce může přinášet vedle mazelů i radost a že stopy, které po sobě člověk zanechává v krajině, nemusí znamenat vždycky spoušť, jsou to právě držitelé regionálních značek. A terénní výukové programy, které vedou své účastníky k aktivnímu poznávání svého okolí, mohou být cestou, jak dětem i dospělým otevřít nejen oči a uši.

Zdeňka Kovářiková, Erika Smrtová, Apus

Výrobky s duší Českého ráje

Od roku 2007 je v turistickém regionu Český ráj tradičním řemeslným a potravinářským výrobkům udělována značka *Regionální produkt Český ráj*. Vznik registrované ochranné známky iniciovalo tehdejší Poradenské centrum pro venkov společně se Sdružením Český ráj. Ke spolupráci se postupně přidaly i další organizace v regionu jako Správa chráněné krajinné oblasti Český ráj či Muzeum Českého ráje v Turnově. Důležitým faktem zůstává, že již od počátku stáli u zrodu projektu, jehož cílem je podpora místní produkce, samotní výrobci.

Území turistického regionu, ve kterém mají výrobky certifikované značkou Regionální produkt Český ráj svůj původ, ohraničuje spojnice mezi městy Jičín, Kopidlno, Sobotka, Dolní Bousov, Mladá Boleslav, Mnichovo Hradiště, Hodkovice nad Mohelkou, Železný Brod, Semily, Lomnice nad Popelkou, Nová Paka. Významná je zde existence Chráněné krajinné oblasti Český ráj a Geoparku UNESCO Český ráj.

V současné době má značka již 38 certifikovaných výrobců. Mezi řemeslnými výrobky je výrazně zastoupena skleněná bižuterie a další sklářské výrobky, granátové šperky, ale třeba výrobky z ořechů, dřeva, keramiky a dalších tradičních materiálů. Ve skupině certifikovaných potravinářských výrobků jsou zastoupeny uzeniny, sýry, ovocné mošty, pivo ze tří místních pivovarů, bio ovoce a zelenina, bylinky, cukrářské výrobky a další.

Důležitým efektem systému certifikace, jehož koordinátorem je Sdružení Český ráj, je to, že se výrobci setkávají a spolupracují mezi sebou. Od roku 2009 společně pořádají řemeslné kurzy pro veřejnost a podílejí se na dalších aktivitách, jako jsou noviny



regionálních výrobců. Skupina místních výrobců potravin založila Prodejní družstvo regionálních výrobků Českého ráje a provozuje v Turnově a Liberci prodejny regionálních potravin.

Projektu jsou od loňského roku věnovány nové samostatné internetové stránky pod doménou www.regionalniprodukt.cz. Kromě prezentací jednotlivých výrobců zde zájemci najdou informace o tom, kde nakoupit certifikované výrobky, aktuální nabídku řemeslných kurzů pro veřejnost a řadu aktualit a novinek od výrobců.

Můžeme také pozvat na akce, které pořádají sami regionální výrobci, jako je Maloskalský jarmark (3. 9.), Slavnosti piva Skálák (18.–19. 6.), Slavnosti svijanského piva (16. 7.), nebo Piknik skla v Semilech (10. 9.).

Hana Ledabylová, Sdružení Český ráj



BROUMOVSKO regionální produkt® – nejmladší z rodiny regionálních značek

Broumovsko – kraj pískovcových skal a barokních památek se stalo v pořadí již 15. regionální značkou sdruženou v Asociaci regionálních značek. Vizuální podobu značka připomínající stylizované písmeno B vychází z charakteristických tvarů zaoblených pískovcových skal v modré barvě, která symbolizuje vodu jako místní krajinotvorný prvek.



Zavedení regionálního značení vyšlo z iniciativy místních výrobců, kteří o značku projevili zájem již v minulých letech a svou chuť zapojit se potvrdili i nyní, kdy se projektu chopila jako regionální koordinátor Agentura pro rozvoj Broumovska o. s., konkrétně její organizační složka Společnost pro destinační management.

Počátkem roku proběhla první setkání zástupců Asociace regionálních značek, místních výrobců, veřejného i neziskového sektoru, z nichž na základě diskuzí vyšlo logo regionu, byla probírána některá kritéria značení a vymezeny hranice určené pro značení výrobků, které se shodují s územím Chráněné krajinné oblasti Broumovsko.

První zasedání certifikační komise je stanoveno na konec června a předpokládá se, že po kontrole a hodnocení jednotlivých žádostí budou značku užívat například výrobci medu, přírodních sýrů, pečiva a další. Výrobky budete moci zakoupit v informačních centrech v Broumově, Adršpachu, Teplicích nad Metují, Polici nad Metují a Náchodě a dalších vybraných prodejních místech.

Regionální značení výrobků na Broumovsku bylo podpořeno z Programu rozvoje venkova.

Markéta Hanušová



Seznam prodejních míst

Na tomto místě vám nabízíme seznam prodejních míst certifikovaných výrobků. Regionální produkty můžete nakoupit také v internetovém obchůdku České dárky na www.regionalni-vyroby.cz nebo přímo u výrobců. Kontaktní údaje a podrobný popis všech výrobků najdete na www.regionalni-znacky.cz.

Beskydy

- Beskydské informační centrum Místek, Frýdek Místek, náměstí Svobody 6
- Bio prodejna ZRNKO Rožnov pod Radhoštěm, Nerudova 140
- Horský Hotel Sepetná, Ostravice 956
- Informační centrum Frenštát p. Radhoštěm Frenštát pod Radhoštěm, náměstí Míru 1
- Informační centrum Nový Hrozenkov Nový Hrozenkov 451
- Informační centrum Nový Jičín Nový Jičín, Úzká 27/2106
- Informační centrum Velké Karlovice Velké Karlovice 299
- Informační centrum Vsetín Vsetín, Dolní náměstí 1356
- Občerstvení František Šubert Štramberk, Nádražní 172

Českosaské Švýcarsko

- Informační centrum Jetřichovice, Jetřichovice
- Informační centrum Saula Chřibská, Dolní Chřibská 284
- Informační středisko a internetová kavárna Krásná Lípa, Křinické náměstí 1161/10

Górolsko Swoboda

- Góralski sklep (obchod), Konikaków 33
- Polský kulturně-osvětový svaz v ČR Jablunkov, Mariánské náměstí 18
- Polský kulturně-osvětový svaz v ČR, Hlavní výbor, Český Těšín, Střelníční 28
- RAČA-TIK, Oščadnica, Nám. M. Bernáta 1797
- Śląski Zamek Sztuki i Przedsiebiorczosci w Cieszyinie, Cieszyn, Zamkowa 3 a, b, c

Haná

- Lahůdky McTEROZ Loštice, Loštice, Komenského 325
- Obchůdek U sýkorek, Loučany 761

Jeseníky

- Městské informační centrum (MIC) Hanušovice, Hanušovice, Hlavní 137
- Prodejna Farmářské speciality Šumperk, Čajkovského 14 A
- Zahrada 2000 o.s. Jeseník, 28. října (naproti divadlu)
- Ruční papírna Velké Losiny a.s. – Informační centrum, Velké Losiny 9

Krkonoše

- Drátěnická dílna a prodejna a kurzy lidové tvorby a řemesel, Jilemnice, Masarykovo nám. 139
- Dům pod jasanem – Tkalcovské muzeum a řemeslářská dílna, Trutnov, Voletiny 22
- Informační centrum Veselý výlet Temný Důl Horní Maršov, Temný Důl 46
- Městské informační centrum Veselý výlet Pec pod Sněžkou, Pec pod Sněžkou 196
- Muzeum krkonošských řemesel, Poniklá 156
- Regionální turistické informační centrum KRKONOŠE, Vrchlabí, Krkonošská 8
- Značková prodejna DUHOVÉHO DOMOVA Janské Lázně, Černohorská 85

Moravský Kras

- Benzinová čerpací stanice Krhov, Krhov
- Turistické informační centrum (TIC) Veselice, Sloup, Veselice 17

Šumava

- Dárky ze Šumavy, Sušice, Dlouhá Ves 232
- Devatero řemesel nejen ze Šumavy, Sušice, Rabí
- Eko centrum Šípek Český Krumlov, Kostelní 165
- Hotel Grádl, Železná Ruda 299
- Hrad Velhartice, Kolinec, Velhartice 1
- Infocentrum Lipno, Lipno n. Vltavou 87
- Informační středisko Horská Kvilda, Horská Kvilda 40
- Kavárna – vinárna Na Šumavě Praha 2, Šumavská 31
- Keramika – sklo U kocoura, Lenora, Houžná 31
- Kiosky na centrálním parkovišti Kaplice pod Boubínem
- Krámek pro radost, Klatovy, Pavlíkova 7/1
- Městské informační centrum Sušice Sušice, Nám. Svobody 138
- Městské kulturní a informační středisko Kašperské Hory, Kašperské Hory, Náměstí 1
- Pohádková chalupa, Kolinec, Mlázovy 18
- Regionální informační centrum Prácheňská, Horažďovice, Strakonická 152
- Šumavská galerie, Sušice, Americká 154/I
- Šumavská řemesla, Stachy 79
- Turistické informační centrum Stachy Stachy 422
- Turistické informační středisko Vimperk Vimperk, Nám. Svobody 42
- Turnerova chata, Rejstěj
- Západočeské konzumní družstvo Sušice Sušice

Mezi členy Asociace soukromého zemědělství ČR je mnoho výrobců regionálních produktů



Asociace soukromého zemědělství ČR (ASZ ČR) je dobrovolným sdružením soukromých zemědělců,

tedy převážně rodinných farem. Velké množství našich členů už dnes prodává svoji produkci ze dvora. V mnoha případech se jedná o produkty, které mají regionální specifika. Několik našich členů je také již držiteli jedné z patnácti regionálních značek.

Veškerá činnost ASZ ČR vychází z respektování starých selských tradic a z přesvědčení, že rodinné farmy jsou perspektivním základem moderního zemědělství a venkova. Naším členům můžeme nabídnout především dlouhodobé zastupování jejich ekonomických, sociálních a odborných zájmů v jednání se státními institucemi, poradenství a propracovaný informační servis – počínaje tištěnou Selskou revue, přes denně aktualizované webové stránky až po aktuální e-mailové a SMS informace.

V poslední době patřilo mezi nejdůležitější úspěchy ASZ především zřízení Anti-byrokratické komise, která jako poradní orgán ministra zemědělství efektivně přispívá ke snižování administrativní zátěže a na kterou se mohou podnikatelé obracet v rámci resortu se svými stížnostmi. Zásadním přispěním ASZ se také například podařilo odvrátit hrozbu povinného podvojného účetnictví pro české podnikatele, kteří žádají o dotace z EU. Velkou pozornost jsme věnovali podpoře mladých zemědělců s cílem

pomoci udržet novou a ekonomicky aktivní generaci na venkově. Mezi své dlouhodobé cíle počítáme například prosazování takové legislativy, která prvovýrobcům zjednoduší podmínky zřízení zpracovatelských provozů k lepšímu odbytování vlastní produkce.

Kromě odborných akcí, mezi něž patří například semináře a zájezdy na farmy v ČR, Evropě i zámoří, pořádáme také mnoho společenských setkání. Ta jsou určena jak pro naše členy, tak pro širokou veřejnost. Domníváme se totiž, že nejlepší cestou, jak vylepšit obraz zemědělství před veřejností, jsou spíše než stávky a protesty akce, kde se s realitou hospodaření mohou lidé sami seznámit. V poslední době se to poměrně dobře daří v rámci projektu Farmářských slavností pro rodiny s dětmi, které ideálně spojují program pro děti s možností poznat prostředí farmy a nakoupit výrobky od zemědělců z okolí. Jako důkaz, že sedlák dnes může být úspěšným podnikatelem a součástí venkova, působí také prestižní soutěž mezi našimi členy – Farma roku. V ní je každoročně oceňováno pět špičkových farem, které jsou poté prezentovány v širokém spektru médií.

Cílem Asociace je podporovat především trvale udržitelné multifunkční zemědělství, rozvoj rodinného farmářství a produkci kvalitních a ekologicky šetrně vyrobených potravin. Zároveň se ale snažíme hájit silnou a stabilní pozici individuálně vlastněných a řízených podniků a podnikatelské prostředí bez zbytečné byrokracie, které umožní rozvoj podnikání na venkově.

Více informací a kontakty na www.asz.cz